



KA-73S56BSS-EU

Cooking

CZ **HNávod k Obsluze**

HR **BUpute za Uporabu**

UA **Посібник користувача**



GB-Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

DE-Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

FR-Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlements européens en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

ES-Declaración de conformidad

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas Europeas, Decisiones y Regulaciones aplicables y los requisitos enumerados en dichas normativas.

PT-Declaração de conformidade

Declaramos que os nossos produtos cumprem as Diretivas Europeias, Decisões e Regulamentos aplicáveis e os requisitos enumerados nas referências normalizadas.

NL-Conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

IT-Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi

a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

GR-Δήλωση συμμόρφωσης

Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις εφαρμόσιμες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα όπου γίνεται αναφορά.

BG-Декларация за съответствие

Ние заявяваме, че нашите продукти отговарят на приложимите европейски директиви, решения и регламенти и на изискванията, посочени в гореописаните стандарти.

CZ-Prohlášení o shodě

Prohlašujeme, že naše výrobky splňují příslušné evropské směrnice, rozhodnutí, předpisy a požadavky uvedené ve zmiňovaných normách.

SK-Vyhlasenie o zhode

Vyhlasujeme, že naše produkty spĺňajú príslušné smernice, rozhodnutia, nariadenia a požiadavky vypísané v uvedených štandardoch.

EE-Vastavusdeklaratsioon

Deklareerime, et meie tooted vastavad kohaldatavatele Euroopa direktiividele, otsustele ja määrustele ning viidatud standardites sätestatud nõuetele.

SV-Försäkran om överensstämmelse

Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

FI-Yhteensopivuuslauseke

Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivin, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

HR-Izjava o skladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodu u skladu s primjenjivim Direktivama, Odlukama i Uredbama Europske unije te zahtjevima navedenima u

spomenutim standardima.

SR-Izjava o usklađenosti

Izjavljujemo da naši proizvodi zadovoljavaju primenljive evropske direktive, odluke i propise, kao i zahteve navedene u naznačenim standardima.

DA-Overensstemmelseserklæring

Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forordninger, og de anførte standarder der henvises til.

NO-Samsvarserklæring

Vi erklærer at våre produkter oppfyller de gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og forskrifter, og kravene i standardene som det henvises til.

UK-Декларація відповідності

Цим ми заявляємо, що наші продукти відповідають усім застосовним директивам, рішенням та нормам Європейського союзу. Вимоги зазначено в додаткових матеріалах щодо стандартів.

МК-Декларација за усогласеност

Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат применливите европски директиви, решенија и одредби, како и побарувањата наведени во посочените стандарди.

RO-Declarație de conformitate

Noi declarăm că produsele noastre respectă Directivele Europene, Deciziile și Reglementările aplicabile și condițiile enumerate în standardele menționate.

HU-Megfelelősségi nyilatkozat

Ezúton igazoljuk, hogy termékeink megfelelnek az EU direktíváknak, jogszabályoknak, előírásoknak. Az előírások felsorolása a

referencia tartalmaknál.

SL-Izjava o skladnosti

Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

AL-Deklarata e konformitetit

Ne deklarojmë se produktet tona përmbushin Direktivat e aplikueshme evropiane, Vendimet dhe Rregulloret si dhe kërkesat e renditura në standardet e referuara.

LT-Atitikties deklaracija

Tvirtiname, kad mūsų produktai atitinka susijusiose Europos direktyvose, sprendimuose ir reglamentuose pateikiamų standartų keliamus reikalavimus.

LV-Atbilstības deklarācija

Mēs apliecinām, ka mūsu produkti atbilst attiecīgajām Eiropas direktīvām, lēmumiem un noteikumiem, kā arī prasībām, kas norādītas pieminētajos standartos.

PL-Deklaracja zgodności

Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych standardach.



GB: The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city offices, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DE: Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung besagt, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie dafür sorgen, dass dieses Produkt korrekt verwertet wird, helfen Sie dabei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern, die ansonsten durch die ungeeignete Beseitigung dieses Produkts entstehen könnten. Weitere Informationen über die Verwertung dieses Produkts erhalten Sie, wenn Sie sich mit Ihrer örtlichen Behörde, der Hausmüllabfuhr oder dem Geschäft in Verbindung setzen, bei dem Sie dieses Produkt erworben haben.

FR: Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas

être traité comme des déchets ménagers. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous conformant à une procédure d'enlèvement correcte du produit, vous aiderez à prévenir tout effet nuisible à l'environnement et à la santé, qu'une manipulation inappropriée pourrait autrement provoquer. Pour plus de détails concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, un centre de recyclage des déchets domestiques ou la boutique où vous avez acheté le produit.

ES: Este símbolo en el producto o su empaque indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico. Por el contrario, debe llevarse al punto de recogida responsable del reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de los seres humanos que, de lo contrario, podrían producirse debido a la manipulación incorrecta de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina municipal local, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el comercio en el que haya adquirido el producto.

PT: Este símbolo no produto ou embalagem significa que o produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Pelo contrário, deve ser entregue num ponto de recolha aplicável para reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao garantir que este produto é eliminado de forma correta estará a ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana, que poderão ser provocadas pela incorreta gestão

de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte as suas autoridades locais, centro de reciclagem ou a loja onde comprou o produto

NL: Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan dient het te worden ingeleverd bij het van toepassing zijnde inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door dit product correct te verwijderen voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste afvalverwerking van dit product. Meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product kunt u opvragen bij uw gemeente, de afvalverwijderingsdienst of de winkel, waar u het product hebt gekocht.

IT: Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto potrebbe non essere trattato come rifiuti domestici. Al contrario saranno trasmessi al punto di raccolta adeguato per il riciclo delle componenti elettriche ed elettroniche. Assicurando il corretto smaltimento del prodotto, si eviteranno potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero verificarsi in caso di smaltimento non corretto del prodotto. Per maggiori informazioni sul riciclaggio del prodotto, contattare l'ufficio locale, il servizio di smaltimento o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

GR: Το σύμβολο αυτό που βρίσκεται στο προϊόν ή στη συσκευασία του σημαίνει πως το προϊόν δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα. Αντίθετα, θα πρέπει να

παραδίδεται στο αρμόδιο σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Διασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού, συντελείτε στην πρόληψη αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ατομική υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν, κατά τα άλλα να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με την τοπική δημοτική υπηρεσία, την υπηρεσία απόρριψης οικιακών αποβλήτων, ή το κατάστημα από όπου προμηθευτήκατε το προϊόν.

BG: Символът върху продукта или неговата опаковка означава, че той не трябва да бъде третиран като битов отпадък. Вместо това, трябва да бъде занесен в някой от центровете за рециклиране на електронна техника. Чрез правилното извеждане от експлоатация на този продукт, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които биха възникнали при неправилното му изхвърляне. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт се свържете с местните органи на управление, център за рециклиране или магазина, откъдето сте го закупили.

CZ: Symbol na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné přístroj předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrického a elektronického vybavení. Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví,

kerý by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte prosím místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejnu, kde jste produkt koupili.

SK: Tento symbol nachádzajúci sa na výrobku alebo balení označuje, že výrobok nesmie byť braný ako domový odpad. Namiesto toho by ste ho mali dať na vhodné zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by mohlo dôjsť pri nesprávnej manipulácii s týmto výrobkom. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny orgán, recyklačné stredisko alebo obchod, v ktorom ste zakúpili výrobok.

EE: See tootel või selle pakendil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitseda tavalise olmeprügina. Selle asemel tuleb see anda ümbertöötlemiseks üle asjakohasesse elektri-ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Tagades toote korraliku utiliseerimise, aitate vältida negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele, mida tootejäätmete vale käitlemine muidu kaasa võiks tuua. Selle toote utiliseerimise kohta täpsema teabe saamiseks võtke palun ühendust oma kohaliku omavalitsuse, prügiettevõtte või kauplusega, kust te toote ostsite.

SV: Denna symbol på produkten eller förpackningen innebär att produkten inte bör behandlas som hushållsavfall. I stället skall den överlämnas till lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att denna produkt

kasseras korrekt, hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kunde orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta dina lokala myndigheter, återvinningscenter eller butiken där du har köpt produkten.

FI: Tämä symboli tuoteessa tai sen pakauksessa merkitsee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Laite on sen sijaan toimitettava elektronisille ja sähkölaitteille soveltuvaan keräyspisteeseen kierrätettäväksi. Varmistamalla tämän tuotteen asianmukaisen hävitystavan autat suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä mahdollisilta haittavaikutuksilta joita saattaisi ilmetä tämän tuotteen asiattomasta hävittämisestä. Lisätietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä paikallisiin viranomaisiin, kierrätyskeskukseen tai myymälään, josta ostit tuotteen.

HR: Simbol na proizvodu ili ambalaži označava da proizvod ne smijete baciti zajedno s kućnim otpadom. Umjesto toga, odnesite ga na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Osiguravanjem ispravnog odlaganja ovog proizvoda, spriječit ćete potencijalne negativne učinke na okoliš i ljudsko zdravlje koji će izaći na vidjelo nakon neprikladnog odlaganja ovog proizvoda. Za više informacija o recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnoj službi, reciklažnom centru ili trgovini u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

SR: Simbol na proizvodu ili na njegovom pakovanju naznačava da ovaj proizvod možda neće biti tretiran kao otpad iz domaćinstva. Umesto toga će se predati primenljivoj tački

za preuzimanje zaradi recikliranja električne i elektronske opreme. Starajući se da ovaj proizvod bude pravilno uklonjen, pomoći ćete da se spreče potencijalne negativne posledice za okruženje i ljudsko zdravlje, što može da u suprotnom izazove neodgovarajuće upravljanje otpadom ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda, molimo vas da kontaktirate vašu lokalnu gradsku kancelariju, uslugu otklanjanja vašeg otpada iz domaćinstva ili prodavnicu gde ste kupili proizvod.

DA: Dette symbol på produktet eller emballagen betyder, at produktet ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet indleveres til et indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bliver bortskaffet korrekt, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helbred, som ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Hvis du ønsker mere detaljerede oplysninger om genbrug af dette produkt, bedes du kontakte din lokale myndighed, genbrugsplads, eller den butik, hvor du købte produktet.

NO: Dette symbolet på produktet eller pakken innebærer at produktet ikke skal behandles som husholdningsavfall. I stedet skal det leveres til en gjenvinningstasjon for elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse, som ellers kunne ha inntruffet grunnet feilaktig avfallshåndtering av produktet. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet, bes du kontakte de lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken der du kjøpte produktet.

UK: Цей символ, нанесений на виріб або його упаковку, означає, що виріб не можна викидати разом із побутовим сміттям. Натомість його слід передати на відповідний пункт збору електричного та електронного обладнання, що підлягає повторній переробці. Подбавши про належну ліквідацію виробу, ви допоможете попередити можливі негативні наслідки для довкілля та здоров'я людей, які могли б виникнути в разі неправильного поводження з цим виробом. Для одержання більш докладної інформації про повторну переробку цього виробу звертайтеся у місцеві органи влади, центр повторної переробки чи в магазин, у якому було придбано виріб.

MK: Simbolot na proizvodot ili na negovoto paкување покажува дека овој производ не смее да се третира како отпад од домаќинствата. Наместо тоа, ќе биде предаден на соодветната станица за отпад за рециклирање на електрична и електронска опрема. Со правилно фрлање на овој производ, ќе помогнете да се спречат потенцијалните негативни последици за животната средина и здравјето на луѓето, кои инаку би можеле да настанат од неправилно ракување со отпадот на овој производ. За подетални информации околу рециклирањето на овој производ, контактирајте ја вашата локална градска канцеларија, сервисот за фрлање на отпад од домаќинствата или продавницата во која сте го купиле производот.

RO: Acest simbol aplicat pe produs sau ambalaj indică faptul că produsul nu ar trebui considerat deșeu casnic. În schimb, acesta trebuie

predat centrelor de colectare adecvate de reciclare a echipamentelor electrice și electronice. Asigurând eliminarea corectă a acestui produs, ajutați la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane, care pot fi cauzate tratarea inadecvată a deșeurilor rezultate din acest produs. Pentru informații detaliate, cu privire la reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, centrele de reciclare sau magazinul.

HU: Ez a jelölés a terméken vagy a csomagolásán azt jelenti, hogy a készüléket a háztartási hulladéktól külön kell kezelni. Az elhasznált készüléket az elektromos és elektronikai berendezések begyűjtőhelyére kell szállítani. Azzal, hogy gondoskodik a termék megfelelő hulladék elhelyezéséről, segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket, amelyek egyébként a termék helytelen hulladékkezelése esetén előfordulhatnának. A termék újrahasznosításával kapcsolatos bővebb információért, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, hulladékkezelő szolgáltatókkal, vagy az üzlettel, ahol a terméket megvásárolta.

SL: Simbol na izdelku ali embalaži označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjскими odpadki. Treba ga je oddati na ustrezno zbirno reciklirno mesto za električno in elektronsko opremo. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali pri preprečevanju potencialnih negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi, ki ga sicer lahko povzročijo neprimerno odlaganje tega izdelka. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne oblasti, pristojne za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, v kateri ste kupili izdelek.

AL: Simboli mbi produkt ose mbi paketimin e tij tregon se ky produkt nuk mund të trajtohet si mbeturinë shtëpiake. Në vend të kësaj ai do të dorëzohet pranë pikës përkatëse të grumbullimit për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Duke u siguruar që ky produkt të hidhet siç duhet, ju do të ndihmojë në parandalimin e pasojave negative të mundshme për mjedisin dhe shëndetin e njeriut, e cila mund të ndryshe të shkaktohen nga trajtimi i papërshtatshëm i mbetjeve të këtij produkti. Për informacion më të detajuar mbi riciklimin e këtij produkti, ju lutemi kontaktoni zyrrën tuaj lokale të qytetit, shërbimin e hedhjes së mbeturinave shtëpiake ose dyqanin ku keni blerë produktin.

LT: Šis simbolis ant gaminio ar pakuotės reiškia, kad gaminio negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Jį reikia nugabenti į atitinkamą elektrinių ir elektroninių prietaisų surinkimo punktą perdirbimui. Pasirūpindami tuo, kad gaminys būtų tinkamai utilizuotas, padėsite apsisaugoti nuo neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai, kurias priešingu atveju sukeltų netinkamas šio gaminio utilizavimas. Norėdami gauti išsamesnę informaciją apie šio gaminio perdirbimą, kreipkitės į miesto valdžios instituciją, vietinę buitinių atliekų tvarkymo tarnybą ar parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

LV: Šis simbols uz izstrādājuma un iepakojuma norāda, ka izstrādājumu nevar izmest sadzīves atkritumos. Tā vietā to var nodot piemērotā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādājamo atkritumu savākšanas vietā. Nodrošinot, ka šis izstrādājums tiek izmests pareizā veidā, varat palīdzēt novērst potenciāli negatīvo ietekmi uz apkārtni vidi un cilvēku veselību, ko pretējā gadījumā var radīt nepareiza šī izstrādājuma atkritumu apsaimniekošana.

Lai saņemtu papildinformāciju par izstrādājuma pārstrādi, sazinieties ar vietējo pārvaldi, pārstrādes centru vai tirdzniecības vietu, kurā iegādājāties izstrādājumu.

PL: Ten symbol umieszczony na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno usuwać razem ze zwykłymi odpadkami z gospodarstw domowych. Zamiast tego należy go przekazać odpowiedniemu punktowi zbiórki przekazującemu

urządzenia elektryczne i elektroniczne do recyklingu. Pilnując odpowiedniego usunięcia produktu, pomagasz zapobiegać ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby

zostać spowodowane niewłaściwym usunięciem zużytego produktu. Szczegółowe informacje dotyczące recyklingu opisywanego produktu można uzyskać od władz lokalnych, służby zbiórki odpadów z gospodarstw domowych lub u sprzedawcy urządzenia.

Vážený zákazníku,

naším cílem je nabídnout vám vysoce kvalitní produkty, které překročí vaše očekávání. Váš spotřebič je vyroben v moderních závodech a jeho kvalita je pečlivě testována. Návod je připraven tak, aby vám pomohl s jistotou a maximální efektivitou používat tento spotřebič, který byl vyroben za použití těch nejnovějších technologií. Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod, který obsahuje základní informace o bezpečné instalaci, údržbě a použití. Ohledně instalace svého produktu kontaktujte nejbližší autorizovaný servis.

Obsah

Prezentace a velikost produktu

Varování

Příprava k instalaci a použití

Použití trouby

Čištění a údržba vašeho produktu

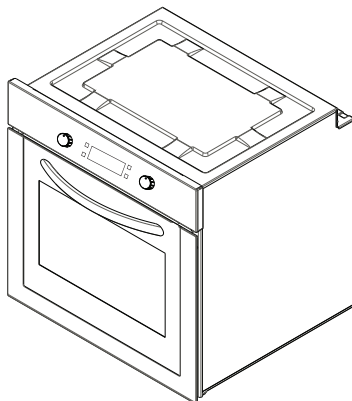
Servis a přeprava

PREZENTACE A VELIKOST PRODUKTU

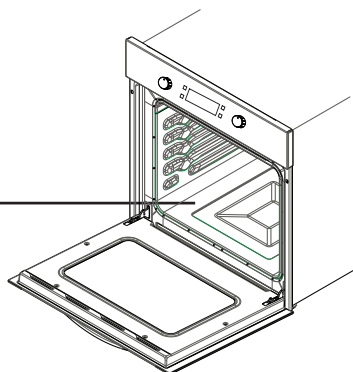
Ovládací panel

Rukojeť

Dveře trouby



Spodní topný prvek
(za deskou)

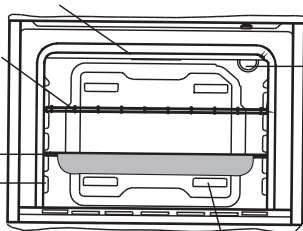


Horní topný prvek (za deskou)

Drátěná
mřížka

Pečící plech

Patra trouby



Světlo v troubě

vzduchu

Výpustní otvor

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TYTO POKYNY SI PŘEČTĚTE PEČLIVĚ JEŠTĚ NEŽ ZAČNETE SPOTŘEBIČ POUŽÍVAT A UCHOVEJTE JE NA PRAKTICKÉM MÍSTĚ, KDE JE V PŘÍPADĚ POTŘEBY NALEZNETE.

TENTO NÁVOD K POUŽITÍ JE PŘIPRAVEN PRO VÍCE NEŽ JEDEN MODEL. VÁŠ SPOTŘEBIČ NEMUSÍ MÍT NĚKTERÉ Z FUNKCÍ UVEDENÝCH V TOMTO NÁVODU. BĚHEM ČTENÍ NÁVODU VĚNUJTE POZORNOST VÝRAZŮM, KTERÉ MAJÍ OBRÁZKY.

Obecná bezpečnostní upozornění

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném užívání tohoto přístroje a chápou související

nebezpečí. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a údržba nesmí být prováděny dětmi bez dohledu dospělé osoby.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače

nebo samostatného dálkového ovládní.

- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Během použití se mohou rukojeti při běžném používání zahřát.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla nebo poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti

úrazu elektrickým proudem.

- **UPOZORNĚNÍ:** Při vaření nebo grilování se mohou přístupné části zahřát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými a mezinárodními směrnici a nařízeními.
- Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Instalace a opravy prováděné neautorizovanými techniky vás mohou ohrozit. Jakákoli úprava nebo změna specifikací spotřebiče je nebezpečná.
- Před instalací se ujistěte, zda lokální distribuční sítě (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro tento spotřebič jsou uvedeny na štítku.
- **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič je navržen pouze k vaření potravin a je určen pouze k domácímu použití a nesmí být použit k žádnému jinému účelu nebo v jiném prostředí, například k nedomácímu použití nebo v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.
- Spotřebič se nepokoušejte zdvihnout ani posunovat tahem za rukojeť dveří.

- K zajištění vaší bezpečnosti je třeba přijmout veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste sklo nepoškrábali. Dejte pozor, abyste příslušenstvím nenarazili do skla.
- Během instalace zkontrolujte, zda není napájecí kabel zaklíněný. Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak předešlo nebezpečí.
- Jsou-li dveře trouby otevřené, nedovolte dětem, aby na ně lezly nebo si na ně sedaly.

Upozornění k instalaci

- Spotřebič nespouštějte dokud nebude zcela nainstalovaný.
- Spotřebič musí nainstalovat a uvést do provozu autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za jakékoli škody, které mohou být způsobeny vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.
- Když spotřebič rozbalíte, zkontrolujte, zda se během přepravy nepoškodil. V případě jakéhokoli defektu; spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce kvalifikovaného servisu. Vzhledem k tomu, že materiály použité k balení (nylon, spony, polystyrén, atd.) mohou mít na děti nežádoucí účinky, je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.
- Svůj spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, atd.
- Materiály obklopující spotřebič (skříň) musí dokázat vydržet teplotu minimálně 100°C.

Během použití

- Při prvním spuštění se může objevit určitý zápach, způsobený izolačními materiály a topnými prvky. Proto, než troubu použijete, nechte ji 45 minut spuštěnou na maximální teplotu. Ve stejný okamžik musíte prostředí, v kterém je spotřebič umístěný, správně vyvětrat.
- Během použití se mohou vnější a vnitřní povrchy zahřát. Během otevírání dveří trouby ustupte o krok zpět, abyste se tak vyhnuli horké páře vycházející z trouby. Mohlo by dojít k popálení.
- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.
- K vyjmutí a vložení jídla do trouby vždy používejte chňapky.
- Během vaření s tekutými nebo pevnými tuky spotřebič neopouštějte. V důsledku extrémního zahřátí se mnohou vznítit. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Abyste udusili plamen, který zapříčinil olej, zakryjte pánev pokličkou a vypněte vařič.
- Nebudete-li spotřebič delší dobu používat, odpojte ho. Hlavní spínač vypněte. Když spotřebič nepoužíváte, vypněte i přívod plynu.

nepokládejte. Mohli byste narušit rovnováhu spotřebiče nebo rozbít kryt.

- Do zásuvky nedávejte hořlavé věci (nylon, plastové sáčky, papír, látky, atd.). To zahrnuje nádoby s plastovým příslušenstvím (tj. úchyty).
- Na spotřebič nebo jeho rukojeti nezavěšujte utěrky ani jiné látky.
- Aby se v systému pro vytváření páry postupně netvořilo příliš vodního kamene, doporučujeme používat měkkou vodu. Měkkost vody prosím zkontrolujte pomocí testovacího papírku, který je dodáván společně s produktem, a níže uvedené tabulky. Papírek namočte do vody na 3 vteřiny a poté ho vytáhněte. Po uplynutí jedné minuty se na něm začnou objevovat proužky.

Testovací proužky	Tvrdość vody
5-4 modré proužky	Měkká
1 červený proužek	Mírně tvrdá
2 červené proužky	Středně tvrdá
3 červené proužky	Tvrdá
4-5 červených proužků	Velmi tvrdá

- Pokud nenastavíte správnou tvrdost vody, může to mít vliv na provoz spotřebiče a jeho životnost.
- Nepoužívejte jiné tekutiny kromě neperlivé vody.
- Nepoužívejte horkou vodu.
- Když je trouba v provozu, nechávejte nádobku na vodu zavřenou.

- Když je trouba horká a jsou otevřené dveře trouby, může z trouby vycházet horká pára. Stůjte proto stranou a držte při otevírání dveří stranou i děti.
- Abyste předešli hromadění vodního kamene ve vnitřních prostorách trouby, čistěte vnitřek po každém použití.
- Po skončení pečení by se měla zbývající voda vylít. A to následovně: když se na obrazovce po skončení pečení objeví příslušná otázka, stiskněte „Yes“ (ano). Během tohoto úkonu v troubě nic nenechávejte.

Čištění a údržba

- Před čištěním nebo údržbou vždy spotřebič vypněte. Můžete spotřebič odpojit ze sítě nebo vypnout hlavní vypínače.
- Při čištění ovládacího panelu neodstraňujte ovládací knoflíky.
- **ABYSTE ZACHOVALI EFEKTIVITU A BEZPEČNOST VAŠEHO SPOTŘEBIČE, DOPORUČUJEME, ABYSTE VŽDY POUŽILI ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ ČÁSTI A V PŘÍPADĚ POTŘEBY KONTAKTOVALI POUZE NAŠE AUTORIZOVANÉ SERVISY.**

PŘÍPRAVA NA INSTALACI A POUŽITÍ

Tato moderní, funkční a praktická trouba vyrobená z nejkvalitnějších částí a materiálů splní vaše potřeby, a to ve všech ohledech. Abyste dosáhli požadovaných výsledků a v budoucnosti nedošlo k žádným problémům, přečtěte

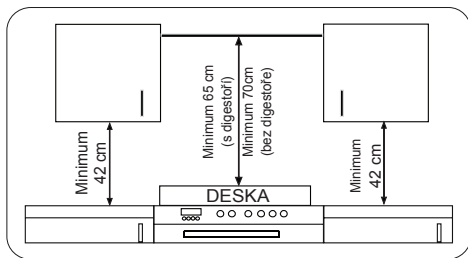
si návod. Níže uvedené informace obsahují pravidla, která jsou nezbytná pro správné umístění a obsluhu spotřebiče. Je třeba, aby si je přečetl zejména technik, který bude spotřebič instalovat.

PRO INSTALACI TROUBY KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÝ SERVIS!

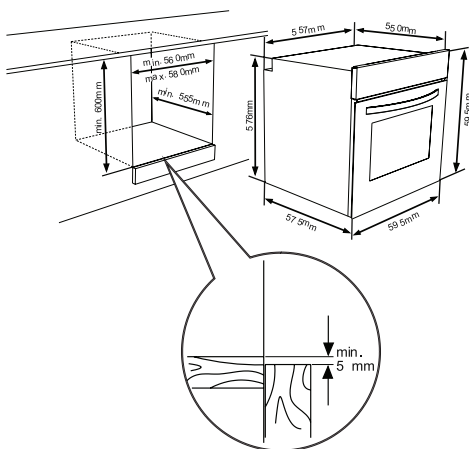
VÝBĚR MÍSTA PRO TROUBU

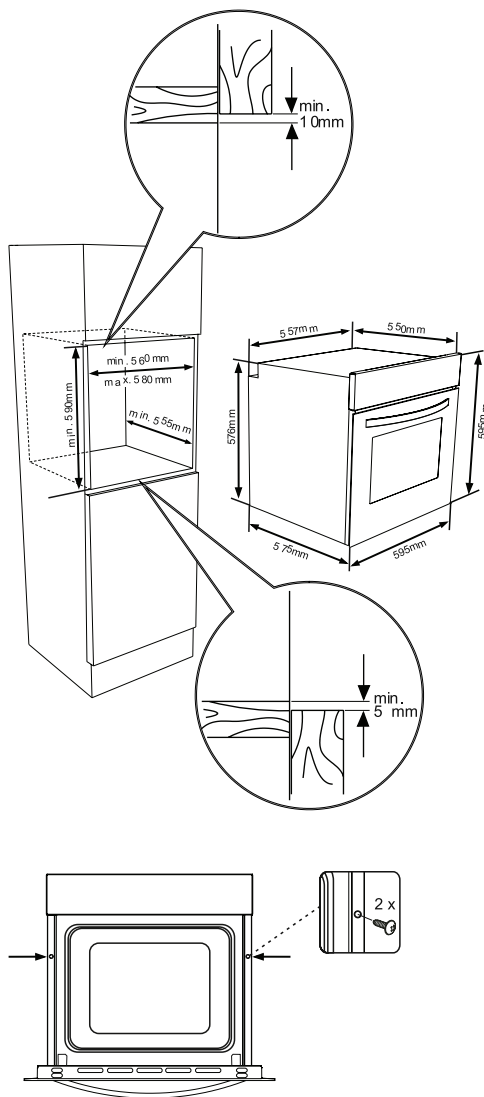
- Při výběru místa pro troubu existuje několik věcí, kterým je třeba věnovat pozornost. V úvahu vezměte naše doporučení a předejděte tak jakýmkoli problémům nebo nebezpečným situacím, ke kterým by mohlo dojít později!
- Při výběru místa pro troubu je třeba věnovat pozornost tomu, zda se v blízkosti nenachází žádné hořlavé materiály, např. závěsy, olej, látky, atd., které se rychle vznítí.
- Nábytek obklopující troubu musí být vyrobený z materiálů odolných teplotám nad 50 C°.

Provedte nutné změny na okolních skříňkách, stejně tak dodržte minimální výšku od plotny, jak je znázorněno na Obr. 1. Odsávací ventilátor musí mít minimální výšku 65 cm od plotny. V případě, že nemáte žádný odsávací ventilátor, výška nesmí být nižší než 70 cm.

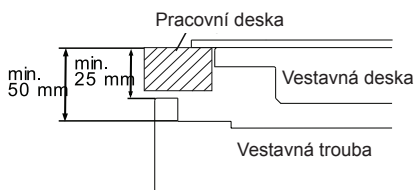


INSTALACE VESTAVĚNÉ TROUBY





Troubu zasuňte do skříně. Otevřete dveře trouby a do otvorů v rámu trouby zasuňte 2 šrouby. Zatímco se rám produktu dotýká dřevěného povrchu skříně, šrouby utáhněte.



Je-li trouba nainstalovaná pod plotnou, vzdálenost mezi pracovní plochou a horním panelem trouby musí být minimálně 50 mm a vzdálenost mezi pracovní plochou a horní částí ovládacího panelu musí být minimálně 25 mm.

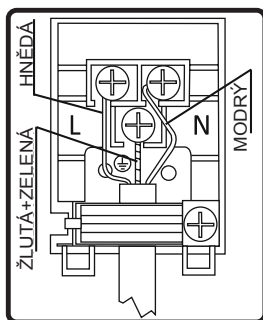
ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST VESTAVĚNÉ TROUBY

Před provedením elektroinstalace je třeba dodržet níže uvedené pokyny:

- Uzemňovací kabel musí být zapojen pomocí šroubu se znaméním uzemnění. Zapojení napájecího kabelu musí být provedeno dle znázornění na Obr. 6. Pokud v prostředí instalace není provedeno uzemnění odpovídající směrnícím, okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.
- Uzemněná zástrčka se musí nacházet v blízkosti spotřebiče. Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Napájecí kabel nesmí být v kontaktu s horkým povrchem produktu.
- V případě poškození napájecího kabelu kontaktujte autorizovaný servis. Kabel musí vyměnit autorizovaný servis.
- Zapojení spotřebiče musí provést autorizovaný servis. Je třeba použít typ napájecího kabelu H05VV-F.
- Vadná elektroinstalace může spotře-

bič poškodit. Na takové poškození se nebude vztahovat záruka.

- Spotřebič je navržený k zapojení v ok-ruhu 220-240V~, v případě jiných hod-not okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.
- **Výrobce prohlašuje, že nenese žádnou zodpovědnost za škodu a ztrátu jakékoli povahy vyplývající z nedodržení bezpečnostních norem!**
- **Zapojení spotřebič musí provést autorizovaný servis. Spotřebič je navržený**
- **k zapojení do sítě 220-240V~. Má-li elektrina ze sítě jinou než uvede-nou hodnotu, okamžitě kontaktuj-te autorizovaný servis. Spotřebič je navržený k použití s fixním zapojením zástrčky do napájení. Je nezbytné, abyste mezi produkt a přívod napájení (sít) nainstalovali dvoupólový spínač tak, aby mezi kontakty byla minimální mezera 3 mm. (20A, typ s funkcí prodlevy).**



3.4. VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ A BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Váš spotřebič je vyrobený v souladu s relevantními bezpečnostními pokyny, které se týkají elektrických spotřebičů. Údržba a opravy musí provést pouze technici autorizovaného servisu vyško-lení výrobcem. Instalace a opravy pro-vedené bez dodržení pravidel mohou být nebezpečné.

Vnější povrch se během provozu spo-třebiče zahřeje. Prvky, vyhřívající vnitřní povrch trouby a výstup páry, jsou ex-trémně horké. Tyto části budou udržovat teplo i chvíli poté, co spotřebič vypnete. Horkých povrchů se nikdy nedotýkejte. Udržujte děti mimo dosah.

Abyste mohli ve své troubě připravovat pokrmy, je třeba nastavit funkci trouby, teplotu a naprogramovat časovač trouby. V opačném případě nebude trouba fungovat.

Jsou-li dveře trouby otevřené, nic na ně nepokládejte. Můžete narušit rovnová-hu spotřebiče nebo dveře rozlomit.

Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte ho.

Spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nenechávejte ho vystavený pů-so-bení slunce, deště, sněhu, prachu, atd.

Použití ovládacího tlačítka funkce trouby

Funkce trouby

* Funkce vaší trouby se mohou v závis-losti na modelu produktu lišit.



Světlo v troubě

Rozsvítí se pouze světlo v troubě a zů-stane rozsvícené po celou dobu pečení.



Funkce rozmrazování:

Rozsvítí se výstražné kontrolky trouby, spustí se ventilátor.

Chcete-li použít funkci rozmrazování, dejte zmražené jídlo do trouby na třetí patro odspodu. Pod rozmrazované jídlo dejte plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování. Tato funkce vaše jídlo neuvaří ani neupeče, pouze pomůže s jeho rozmražením.



Funkce Turbo:

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se výstražné kontrolky trouby, spustí se kruhový topný prvek a ventilátor.

Funkce Turbo rozptýlí teplo v troubě rovnoměrně. Potraviny na všech roštech se upečou rovnoměrně. Doporučuje se troubu zhruba 10 minut předehřívát.



Statická funkce pečení:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se spodní a horní topné prvky. Statická funkce pečení vyzařuje teplo a zajišťuje rovnoměrné pečení jídla na spodních i horních patrech. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagni a pizzy. Doporučujeme troubu předehřívát po dobu 10 minut a péct pouze na jedné polici.



Funkce Ventilátor:

Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se horní a spodní topné prvky a ventilátor.

Tato funkce je užitečná při pečení pečiva. Pečení provádí spodní a horní prvek v troubě a ventilátor zajišťující proudění vzduchu v troubě, což má na jídlo mírně grilovací účinek. Doporučuje se troubu zhruba 10 minut předehřívát.



Funkce Gril:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se topné těleso grilu. Tato funkce se používá ke grilování a opékání potravin. Použijte horní patro trouby. Drátěný gril lehce potřete olejem, aby se na něj nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů vždy dejte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučuje se troubu zhruba 10 minut předehřívát. Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



Funkce rychlejšího grilování:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se gril a horní topné prvky. Funkce se používá k rychlejšímu grilování a k pokrytí větší plochy, např. při grilování masa. Použijte horní patro trouby. Drátěný gril lehce potřete olejem, aby se na něj nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů vždy dejte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučuje se troubu zhruba 10 minut předehřívát. Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



Funkce Dvojitý gril a ventilátor:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se gril a horní topné prvky a ventilátor.

Funkce se používá k rychlejšímu opékání potravin a k pokrytí větší plochy povrchu. Aby se zajistilo rovnoměrné pečení, spustí se horní topné prvky, gril a ventilátor.

Použijte horní patra trouby. Drátěný gril lehce potřete olejem, aby se na něj nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů vždy dejte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučuje se troubu zhruba 10 minut předehřívat.

Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190 °C.



Funkce Pizza:

Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové a spodní topné prvky a ventilátor.

Funkce ohřevu ventilátorem a spodním topným prvkem je ideální k rychlému pečení pokrmů, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně distribuuje teplo v troubě, spodní topný prvek zajišťuje upečení těsta.

Během pečení by se dveře trouby neměly často otevírat.

Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.

Funkce manuálního přidávání páry:

Tuto funkci lze použít společně s jakoukoli jinou funkcí přípravy jídel.

Používá se k přípravě všech typů zeleniny, menších kusů masa, ovoce a příloh (rýže, těstoviny).

Výhody:

- Křupavý a lesklý povrch pokrmu

- Minimální ztráta vody
- Téměř žádná ztráta výživových látek
- Pečení s nízkým množstvím tuku

Můžete si zvolit požadovanou funkci a hustotu páry. Tabulka hustoty páry je následující straně.

Plnění nádržky na vodu




- Nádržka na vodu má objem 300 ml. Toto množství vystačí na 3 cykly přidávání páry. Pro každý cyklus spotřebič použije přibližně 100 ml vody.



- Nádobku otevřete zatlačením.




- Lehce ji povytáhněte.

 Nádržku nesmíte vytáhnout ven.



- Před použitím nalijte do nádržky alespoň 100 ml vody.

 Maximální hladina vody je na nádržce označena nápisem „MAX“.

Hustota páry	Množství vody
1 vstříknutí páry	Přidejte 100 ml vody
2 vstříknutí páry	Přidejte 200 ml vody
3 vstříknutí páry	Přidejte 300 ml vody
Automatické vstříkování páry	Přidejte 100 ml vody



- Nádobku zavřete zatlačením.

Funkce čištění Vap clean+ :

Funkce Vapclean+ umožňuje snadné čištění. Tuto funkci naleznete v nabídce „Cleaning“ (Čištění). Než funkci spustíte, nalijte do nádržky 300 ml vody. Vodu přidejte dle instrukcí v sekci „Plnění nádržky na vodu“.

ÚSPORA ENERGIE

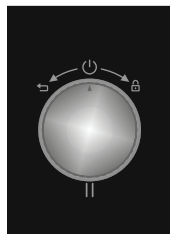
Minimalizujte množství kapaliny nebo tuku a zkraťte tak dobu pečení.

Tlačítko režimu



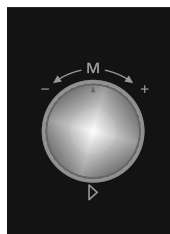
Levý knoflík

- Dlouhé stisknutí: Zapnutí/vypnutí
- Krátké stisknutí: Pozastavení pečení
- Otočení doprava: Uzamčení tlačítek
- Otočení doleva: Zrušení/vrácení se do předchozího menu



Pravý knoflík

- Stisknutí: Zvolení / Zahájení pečení / **zahájení manuálního použití páry**
- Otočení doprava: Procházení menu/Zvýšení teploty
- Otočení doleva: Procházení menu/Snížení teploty



POUŽITÍ PRODUKTU

Ready Cook je navržen tak, aby umožnil i amatérským uživatelům snadnou implementaci profesionálních receptů díky funkcím automatického pečení. Hospodyňky tak mohou použít své vlastní recepty v kombinaci s manuálními funkcemi pečení. Díky uživatelsky přátelskému rozhraní a barevnému displeji TFT je Ready Cook v porovnání s ostatními troubami na trhu mnohem atraktivnější.

Menu Ready Cook, například manuální pečení, automatické pečení, oblíbené recepty, čištění a nastavení jsou popsány níže.

Manuální pečení:

Veškeré nastavení pečení může uživatel nastavit v manuálním pečení. Vybrat lze 7 různých funkcí pečení, teplotu, funkci posílení, délku trvání pečení a čas ukončení pečení.

Díky flexibilitě manuálního pečení mohou uživatelé vařit přesně dle své vlastní chuti.

Při pečení s využitím nabídky manuálního pečení je třeba dodržet níže uvedené kroky.

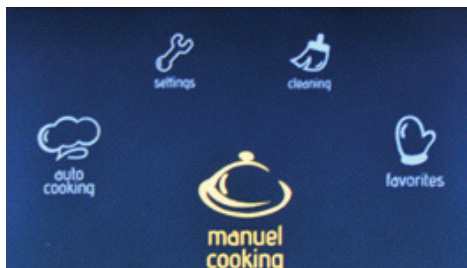
Použití chytré ovládací LCD jednotky

Nabídka Ready Cook je navržena tak, aby pomáhala uživatelům jednoduše vařit podle profesionálních receptů za použití předem naprogramovaných automatických funkcí pečení.

Možnosti nabídky Ready Cook, například manuální pečení, automatické pečení, oblíbené recepty, čištění a nastavení, jsou popsány níže.

Manuální pečení

Každé nastavení v režimu Manuální pečení včetně 7 různých funkcí pečení, teploty, funkce urychlení, délky pečení a ukončení pečení si můžete nastavit dle svého. V režimu Manuální pečení se pohybujte dle níže uvedených kroků.



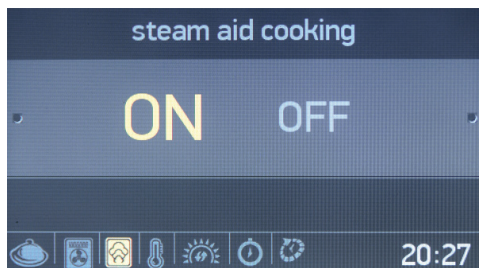
Hlavní menu

- Otáčejte pravým knoflíkem kterýmkoli směrem, dokud nebude zvýrazněné „**Manuální cooking**“ (Manuální pečení).
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.



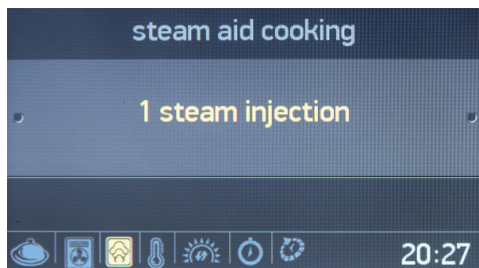
Funkce trouby

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete procházet dostupné funkce trouby.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.

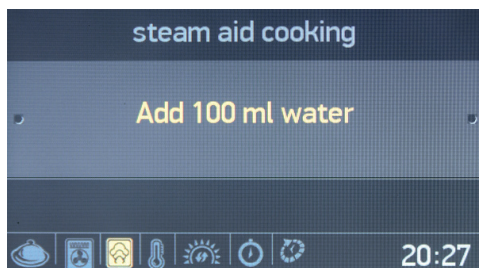


Pečení za pomoci páry

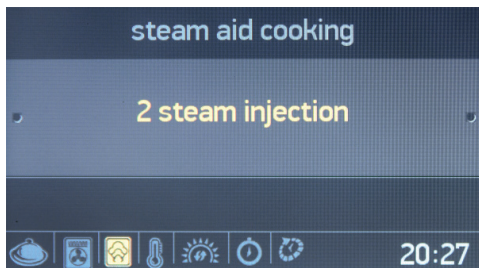
- Otáčejte pravým knoflíkem kterýmkoli směrem až se zvýrazní „ON“ nebo „OFF“ (ZAPNUTO nebo VYPNUTO) u Steam Aid Cooking (pečení s pomocí páry).
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.



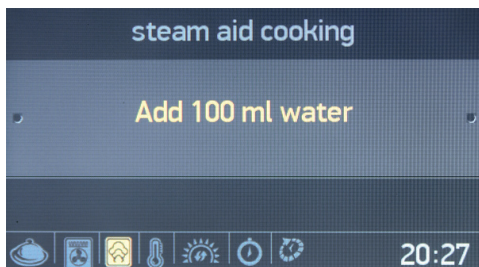
- Stisknutím pravého knoflíku zvolte „1 steam injection“ (1 vstříknutí páry).



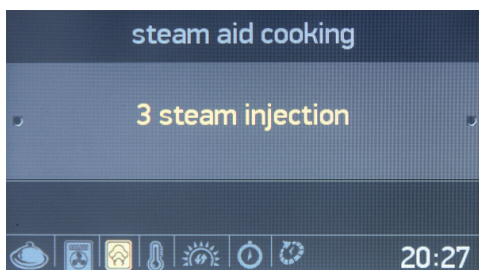
- Přidejte do nádržky 100 ml vody.
- Stisknutím pravého knoflíku zvolte „Add 100 ml water“ (Přidat 100 ml vody).



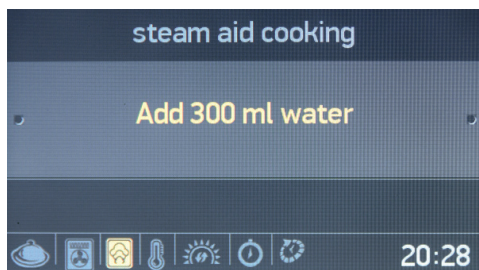
- Pro 2 vstříknutí páry otočte jednou pravým knoflíkem.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.



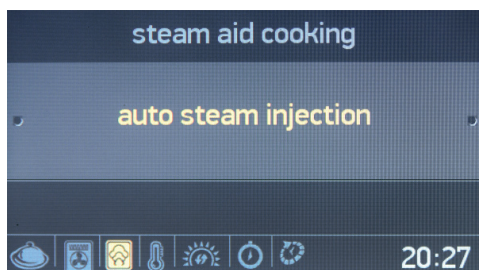
- Přidejte do nádržky 200 ml vody.
- Stisknutím pravého knoflíku přidejte 200 ml vody.



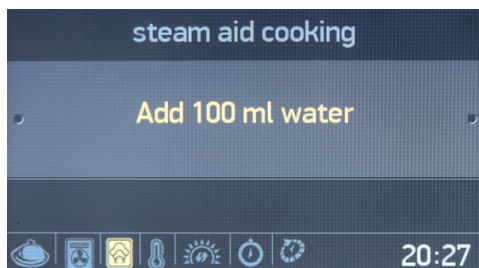
- Pro 3 vstříknutí páry otočte dvakrát pravým knoflíkem.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.



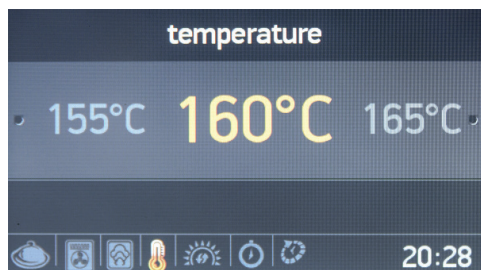
- Přidejte do nádržky 300 ml vody.
- Stisknutím pravého knoflíku přidejte 300 ml vody.



- Pro automatické vstřikování páry otočte dvakrát pravým knoflíkem.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.

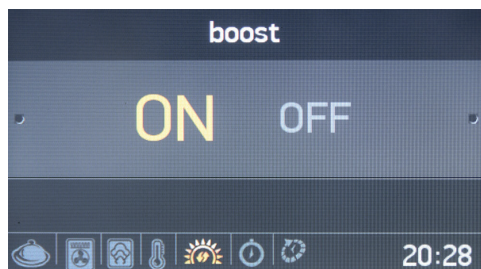


- Přidejte do nádržky 100ml vody.
- Stisknutím pravého knoflíku přidejte 100 ml vody.



Teplota

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete procházet dostupné nastavení teploty.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.



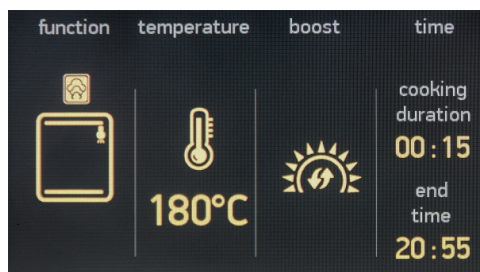
Posílení

- Otáčejte pravým knoflíkem kterýmkoli směrem až se zvýrazní „ON“ nebo „OFF“ (ZAPNUTO nebo VYPNUTO) u Boost (urychlení pečení).
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.



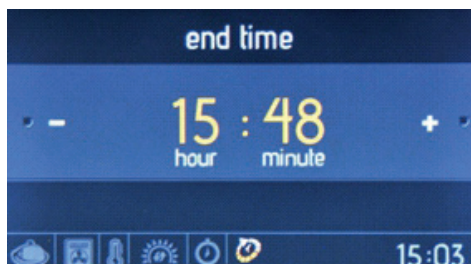
Délka pečení

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete změnit délku pečení.
- Zvolenou délku pečení nastavte stisknutím pravého knoflíku.
- **POZNÁMKA:** Pokud je délka pečení nastavena na **00:00**, bude pečení pokračovat, dokud ho automaticky nevypnete.



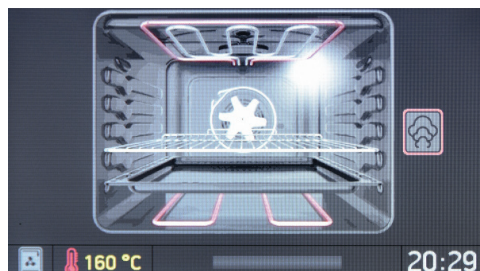
Obrazovka s informacemi

- Pečení začne do 10 vteřin od poslední akce nebo po stisknutí pravého knoflíku.
- Otáčením levého knoflíku proti směru hodinových ručiček se vrátíte zpět k předchozímu nastavení.



Doba konce pečení

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete změnit čas ukončení pečení.
- Zvolený čas ukončení pečení nastavte stisknutím pravého knoflíku.



Animovaný displej zobrazuje:

- Dobu pečení
- Teplotu
- Čas začátku a konce pečení
- Informace o funkci pečení



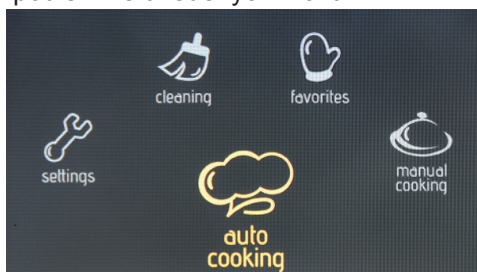
okamžiku, kdy je aktivní kterákoli funkce pečení, si můžete na obrazovce zobrazit funkci trouby, teplotu a nastavení délky pečení.

- Pokud chcete zastavit pečení a vrátit se do hlavní nabídky, stiskněte levý knoflík a poté jím otáčejte proti směru hodinových ručiček.

Automatické pečení

Nabídka Ready Cook má zabudovanou funkci přednastavených receptů, které lze zvolit v nabídce automatického pečení Auto Cooking. Můžete si vybrat pouze název požadovaného jídla. Není možné upravovat jakékoli nastavení receptu ani délku a teplotu pečení, protože ty jsou v nabídce Ready Cook automaticky nastaveny.

Při automatickém pečení postupujte podle níže uvedených kroků.



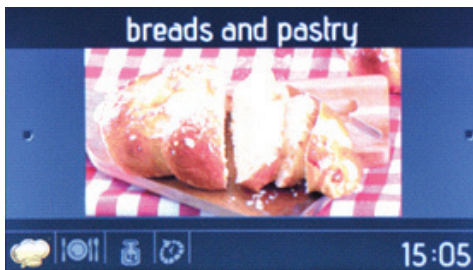
Hlavní menu

- Otáčejte pravým knoflíkem kterýmkoli směrem, dokud nebude zvýrazněné „**Auto Cooking**“ (automatické pečení).
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.



Animovaný displej

- Stisknutím levého knoflíku můžete ukončit pečení.
- Stisknutím pravého knoflíku zahájíte/budete pokračovat v pečení.
- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete změnit teplotu.
- Otáčením levého knoflíku proti směru hodinových ručiček v

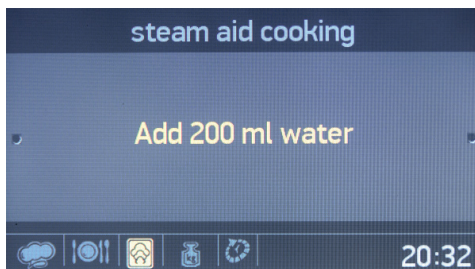


Kategorie potravin

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete procházet dostupné recepty.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.

Vstříknutí páry

- Otáčejte pravým knoflíkem kterýmkoli směrem až se zvýrazní „ON“ nebo „OFF“ (ZAPNUTO nebo VYPNUTO).
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.



- Přidejte do nádržky 200 ml vody.
- Stisknutím pravého knoflíku přidejte 200 ml vody.



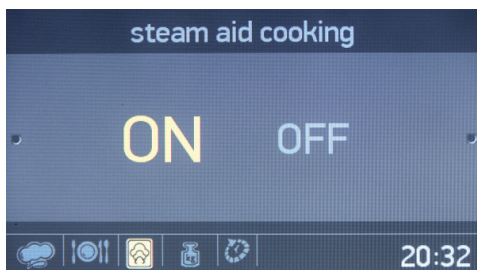
Výběr receptu

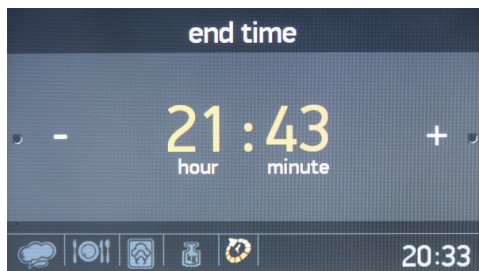
- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete procházet dostupné recepty.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.



Hmotnost potravin

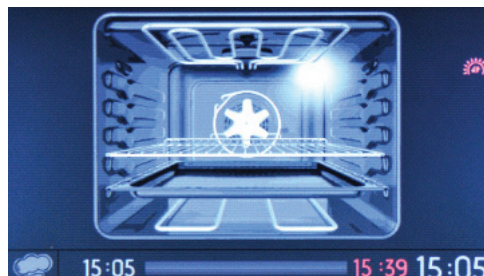
- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete nastavit hmotnost.
- Hmotnost nastavte nastavte stisknutím pravého knoflíku.





Doba konce pečení

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete změnit čas ukončení pečení.
- Zvolený čas ukončení pečení nastavte stisknutím pravého knoflíku.



Animovaný displej

- Stisknutím levého knoflíku můžete ukončit pečení.
- Stisknutím pravého knoflíku zahájíte nebo budete pokračovat v pečení.
- Pokud chcete zastavit pečení a vrátit se do hlavní nabídky, stiskněte levý knoflík a poté jím otáčejte proti směru hodinových ručiček.

oven shelf	weight	time	end time
5			
4			
3	1000g	01:10	21:43
2			
1			

Obrazovka s informacemi

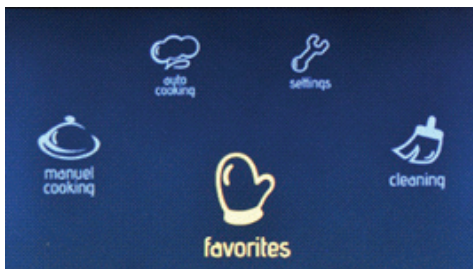
- Pečení začne do 10 vteřin od poslední aktivity nebo po stisknutí pravého knoflíku.
- Otáčením levého knoflíku proti směru hodinových ručiček se vrátíte zpět k předchozí obrazovce s nastavením.
- Nejlepších výsledků při pečení dosáhnete, pokud pokrm umístíte na prostřední patro trouby.

Oblíbené

Manuální nastavení pečení si můžete uložit, abyste si kdykoli mohli rychle zvolit stejné nastavení. Na konci nabídky Manual Cooking (manuální pečení) po nastavení doby pečení se objeví dotaz, zda chcete toto nastavení uložit do svých oblíbených (Favourites).

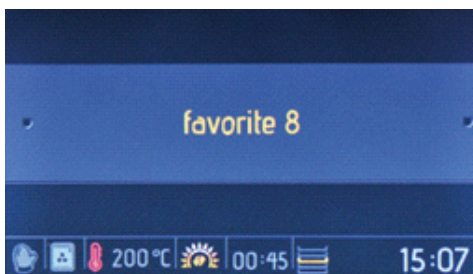
Pro vytvoření oblíbeného nastavení pečení použijte funkci editování v nabídce Favourites (Oblíbené).

Pokud chcete vybrat a spustit svou oblíbenou funkci, postupujte následovně.



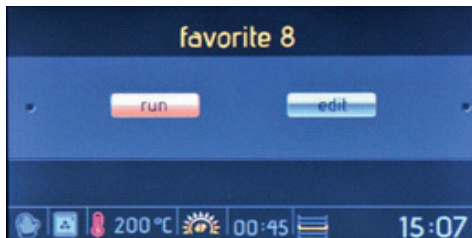
V hlavním menu

- Otáčejte pravým knoflíkem kterýmkoli směrem, dokud nebude zvýrazněné „Favourites“ (Oblíbené).
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.



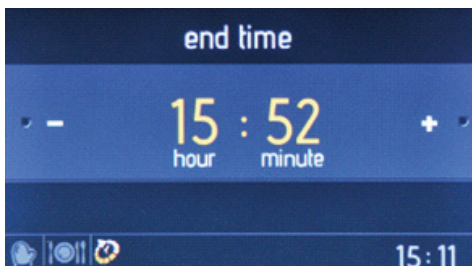
Oblíbené

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete procházet dostupné možnosti.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.
- Nastavení uložené v Oblíbených se zobrazí na spodní straně obrazovky.



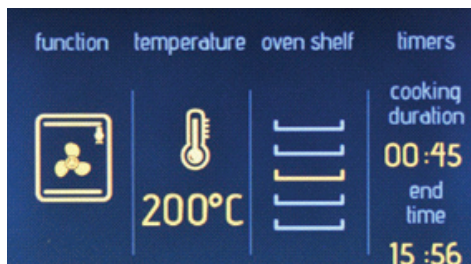
Obrazovka spuštění/editace:

- Otáčejte pravým knoflíkem, dokud se nezvýrazní „Run“ (Spustit).
- Stisknutím pravého tlačítka zvolte „Run“ (Spustit).



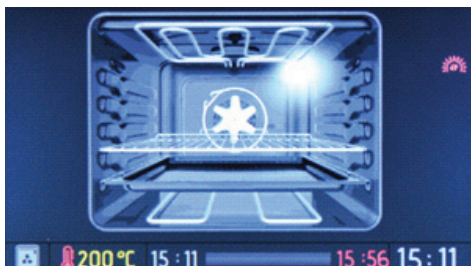
Doba konce pečení

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete změnit čas ukončení pečení.
- Zvolený čas ukončení pečení nastavte stisknutím pravého knoflíku.



Obrazovka s informacemi

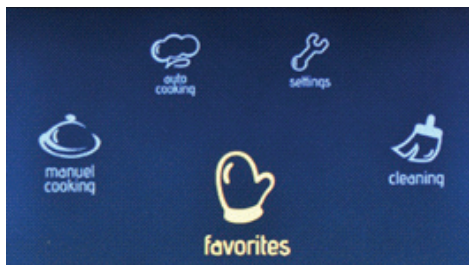
- Pečení začne do 10 vteřin od poslední aktivity nebo po stisknutí pravého knoflíku.
- Otáčením levého knoflíku proti směru hodinových ručiček se vrátíte zpět k předchozí obrazovce s nastavením.
- Nejlepších výsledků při pečení dosáhnete, pokud pokrm umístíte na prostřední patro trouby.



Animovaný displej

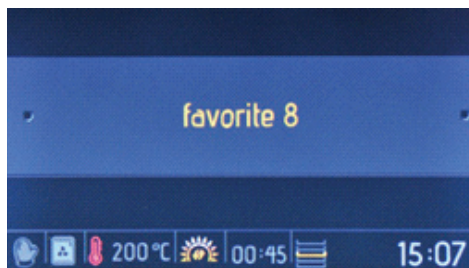
- Stisknutím levého knoflíku můžete ukončit pečení.
- Stisknutím pravého knoflíku zahájíte nebo budete pokračovat v pečení.
- Pokud chcete zastavit pečení a vrátit se do hlavní nabídky, stiskněte levý knoflík a poté jím otáčejte proti směru hodinových ručiček.

Pokud chcete editovat oblíbené nastavení postupujte následovně.



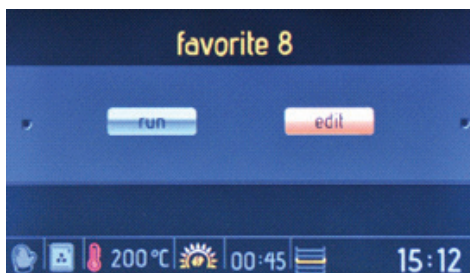
Hlavní menu

- Otáčejte pravým knoflíkem kterýmkoli směrem, dokud se nezobrazí „Favourites“ (Oblíbené).
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.



Oblíbené

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete procházet dostupné možnosti.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.
- Nastavení uložené ve zvolené Oblíbené položce se zobrazí na spodní straně obrazovky.

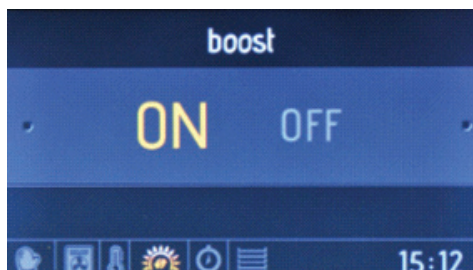


Obrazovka spuštění/editace:

- Otáčejte pravým knoflíkem, dokud se nezobrazí „Edit“ (Editovat).
- Stisknutím pravého tlačítka zvolte „Edit“.

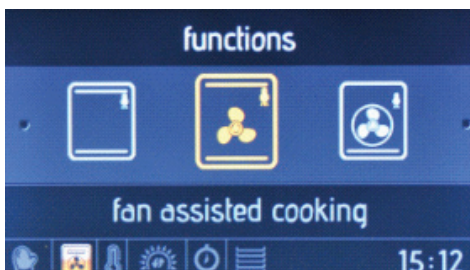
procházet dostupné nastavení teploty.

- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.



Posílení

- Otáčejte pravým knoflíkem kterýmkoli směrem až se zvýrazní „ON“ nebo „OFF“ (ZAPNUTO nebo VYPNUTO) u Boost (urychlení pečení).
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.



Funkce trouby

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete procházet dostupné funkce trouby.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.



Délka pečení

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete změnit délku pečení.
- Zvolenou délku pečení nastavte stisknutím pravého knoflíku.



Teplota

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete



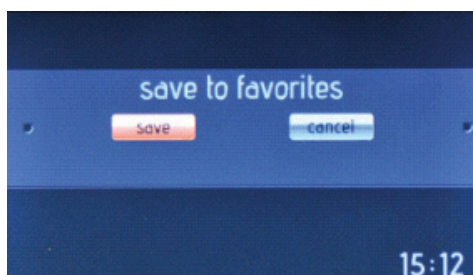
Patro trouby

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete procházet dostupná patra trouby.
- Stisknutím pravého knoflíku vyberte patro
- Pro stejný výsledek při každém pečení je informace o patru trouby důležitá.



Obrazovka s informacemi

- Otáčením levého knoflíku proti směru hodinových ručiček se vrátíte zpět k předchozí obrazovce s nastavením.

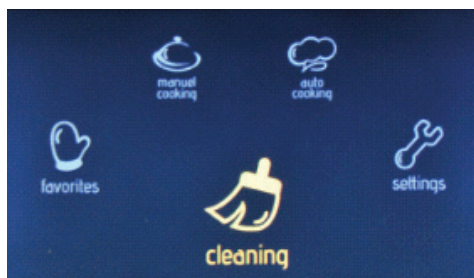


Uložit do oblíbených

- Otáčením pravého knoflíku zvýrazněte „Save“ (pro uložení nastavení) nebo „Cancel“ (pro zrušení nastavení).
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.

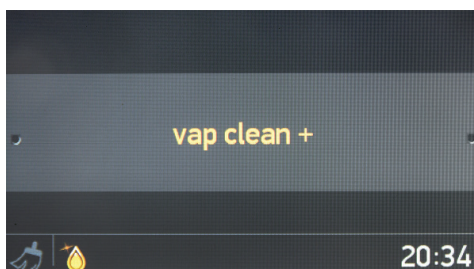
Čištění

S funkcí Vapclean může pomocí páry změkčit zaschlé zbytky jídel. Při použití funkce Vapclean nalijte sklenici vody na spodní patro trouby a poté postupujte podle níže uvedených kroků.



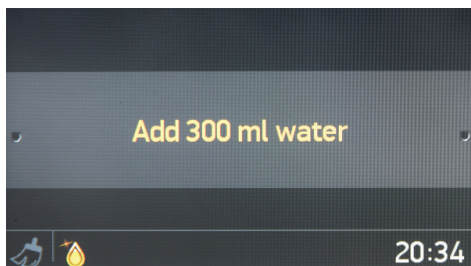
V hlavním menu

- Otáčejte pravým knoflíkem kterýmkoli směrem, dokud se nezobrazí „Cleaning“ (Čištění).
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.



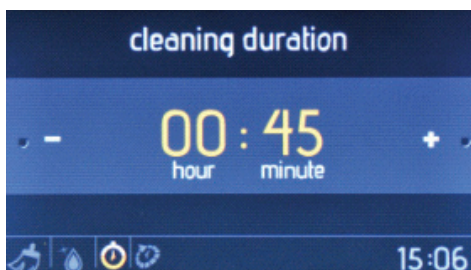
Obrazovka pro volbu funkce

Stisknutím pravého tlačítka zvolte „Vapclean“.



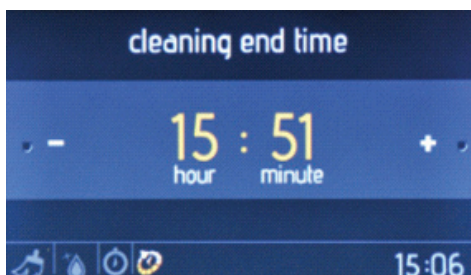
Vstříknutí páry

- Přidejte do nádržky 300 ml vody.
- Stisknutím pravého knoflíku přidejte 300 ml vody.



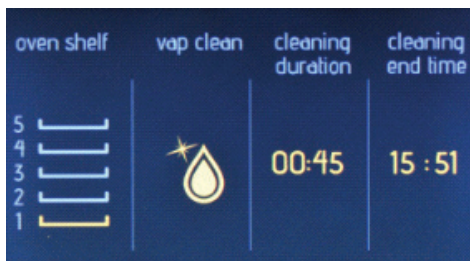
Délka čištění

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete změnit délku čištění.
- Zvolenou délku čištění nastavte stisknutím pravého knoflíku.



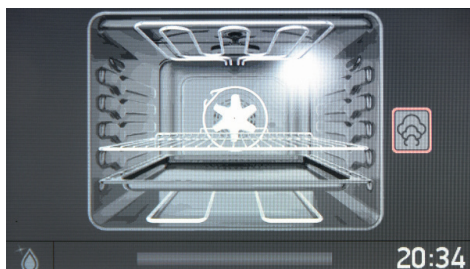
Čas ukončení čištění

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete změnit čas ukončení čištění.
- Zvolený čas ukončení čištění nastavte stisknutím pravého knoflíku.



Obrazovka s informacemi

- Čištění začne do 10 vteřin od poslední aktivity nebo po stisknutí pravého knoflíku.
- Otáčením levého knoflíku proti směru hodinových ručiček se vrátíte zpět k předchozí obrazovce s nastavením.



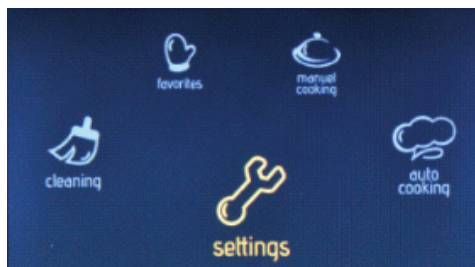
Animovaný displej

- Čištění lze zastavit stisknutím levého knoflíku.
- Stisknutím pravého knoflíku zahájíte nebo budete pokračovat v čištění.
- Pokud chcete zastavit čištění a vrátit se do hlavní nabídky, stiskněte

levý knoflík a poté jím otáčejte proti směru hodinových ručiček.

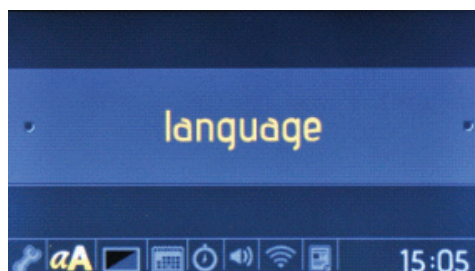
Nastavení

Nabídka nastavení umožňuje změnit datum, čas, jas obrazovky, tón zvukového signálu a jazyk.



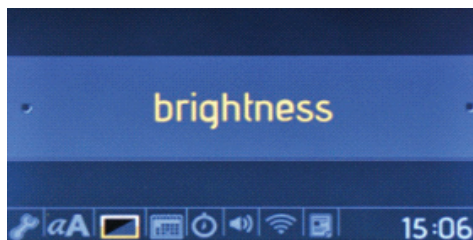
Hlavní menu

- Otáčejte pravým knoflíkem kterýmkoli směrem, dokud nebude zvýrazněné „Settings“ (Nastavení).
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím knoflíku.



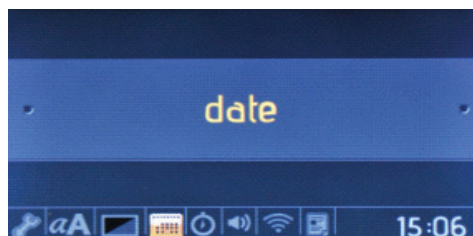
Menu pro výběr jazyka

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete změnit jazyk.
- Požadovaný jazyk nastavte stisknutím pravého knoflíku.



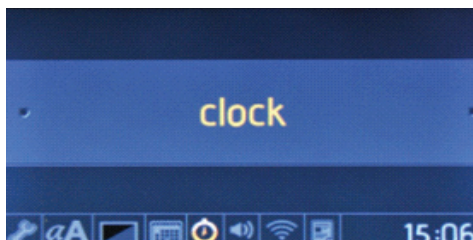
Menu Jas

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete změnit jas obrazovky ze stupně 0 až na stupeň 4.
- Jas obrazovky nastavte stisknutím pravého knoflíku.



Menu Datum

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete změnit datum.
- Datum nastavte stisknutím pravého knoflíku.
- Datum se nastaví ve formátu: měsíc, den, rok.

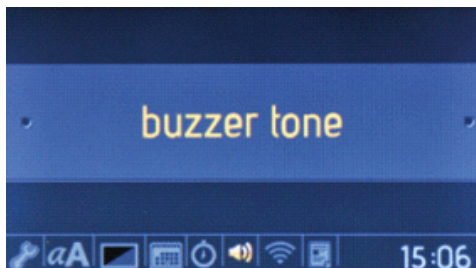


Menu Hodiny

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem můžete změnit

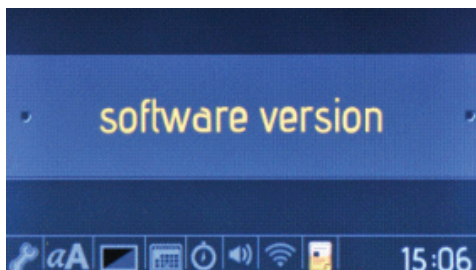
čas na hodinách.

- Čas nastavte nastavte zmáčknutím pravého knoflíku.
- Čas je nastaven ve formátu: minuty a hodiny.



V menu volby tónu

- Otáčením pravého knoflíku kterýmkoli směrem si můžete vybrat ze 3 různých tónů zvukového signálu.
- Požadovaný tón zvukového signálu nastavte stisknutím pravého knoflíku.

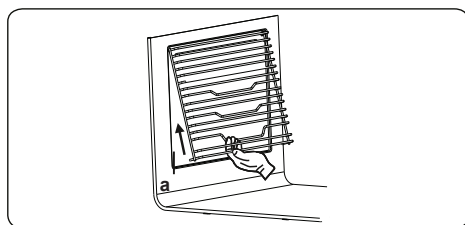


Menu Verze softwaru

- Verze softwaru se zobrazuje pouze pro informaci. Nelze ji změnit.

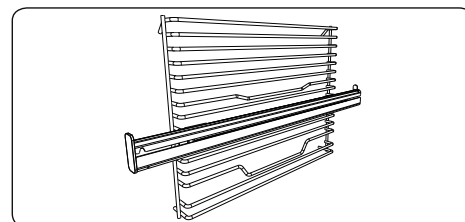
Uzamčení tlačítek

Uzamčení tlačítek použijte, abyste předešli nechtěným změnám v nastavení trouby. Pokud chcete uzamčení tlačítek aktivovat nebo deaktivovat, otočte levým knoflíkem proti směru hodinových ručiček a podržte ho na 3 vteřiny. Když je uzamčení tlačítek aktivní, aktivovat lze pouze tlačítko **ZAP./VYP.** Všechna další tlačítka budou uzamčená.



Drátěný rošt s jednou zcela vysunovací teleskopickou kolejničí EasyFix

Teleskopické kolejnice lze zcela vysunout, abyste měli lepší přístup k pečenému jídlu.

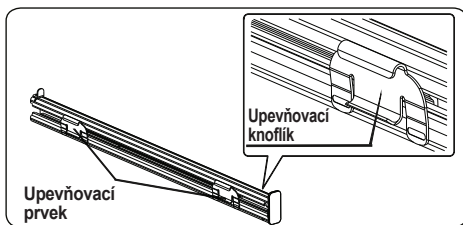


POKRMY	TURBO			HORNÍ-SPODNÍ			SPODNÍ-HORNÍ VENTILÁTOR			GRIL		
	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (min.)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)
Listové těsto	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Koláč	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Čajové pečivo	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Masové kuličky										200	7	10-15
Dušené jídlo	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kuře	200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Sekaná										200	6-7	15-25
Hovězí steak										200	6-7	15-25

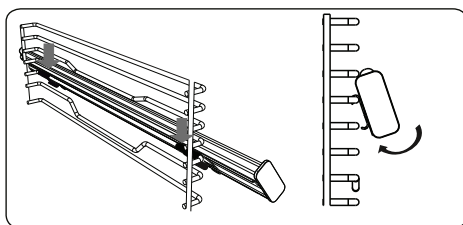
* Vařte s grilovací jehlou...

Teleskopické kolejnice

Před prvním použitím příslušenství důkladně umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem. Použijte čistý měkký hadr.



- Usazení teleskopických kolejnic je zajištěno upevňovacími knoflíky na upevňovacím prvku.
- Vyndejte boční pojezdy. Viz sekce „Vyndání drátěné mřížky“.

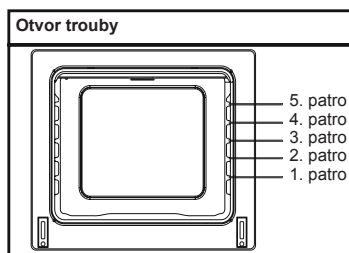


- Na každé teleskopické kolejnici je horní a dolní upevňovací prvek umožňující změnu pozice kolejnic.
- Zavěste horní upevňovací prvek teleskopické kolejnice na příslušný drát postranní výškové úrovně a současně zatlačte na spodní upevňovací prvek, dokud neuslyšíte zacvaknutí do drátu.
- Pokud budete chtít kolejnici odstranit, podržte ji za přední část a postupujte podle výše uvedených kroků v opačném pořadí.

Příslušenství

Produkt se dodává s příslušenstvím. Rovněž můžete použít příslušenství, které koupíte z jiných zdrojů, ale musí být teplu vzdorné. Rovněž můžete použít skleněné nádoby, formy na koláče a plechy, které se hodí k použití v troubě. Při použití jiného příslušenství se řiďte pokyny jiného výrobce. V případě použití malého nádobí vložte nádobí na drátěnou mřížku, tak, aby se nacházelo uprostřed mřížky. Pokud jídlo, které má být uvařeno, nezakrývá celý plech, je-li jídlo vyjmuto z mrazničky nebo je-li použit plech pro sběr šťáv z masa, které stékají během grilování, lze na plechu pozorovat změny tvaru. Je tomu tak kvůli vysokým teplotám, které vznikají během pečení. Plech se vrátí do původního tvaru, jakmile vychladne. Jde o běžný fyzický jev, ke kterému dochází během přenosu tepla. Horké skleněné pekáče a nádoby nedávejte do chladného prostoru ihned po vyjmutí z trouby, abyste předešli jejich rozlomení. Nepokládejte na chladné a mokré povrchy. Položte je na suchou utěrku a nechte je pomalu vychladnout. Při použití grilu v troubě doporučujeme (je-li třeba), abyste použili mřížku dodanou s produktem. Při použití drátěné mřížky dejte plech, do kterého se bude zachytávat stékající olej, na jednu ze spodních poliček. Abyste zjednodušili čištění, do pekáče lze přidat vodu. Jak je vysvětleno v odpovídajících částech, nikdy se nepokoušejte používat plynový hořák grilu bez ochranného víka grilu.

Je-li vaše trouba vybavena plynovým hořákem grilu, ale tepelný kryt chybí nebo je poškozený a nelze ho použít, požádejte nejbližší servisní centrum o náhradní díl.



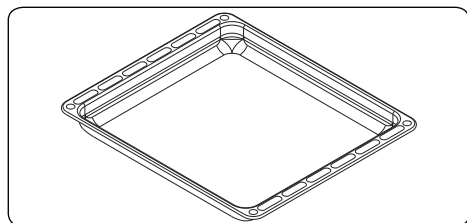
Příslušenství

Příslušenství vaší trouby se může lišit s ohledem na model produktu.

Hluboký plech

Hluboký plech se nejlépe hodí pro přípravu dušených pokrmů.

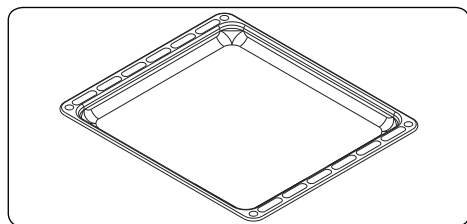
Postavte plech na kteroukoli mřížku a zasuňte ho až na konec.



Mělký plech

Mělký plech se nejlépe hodí pro přípravu pečiva.

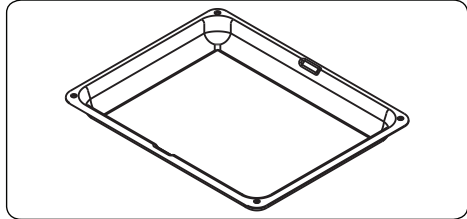
Postavte plech na kteroukoli mřížku a zasuňte ho až na konec.



Malý plech

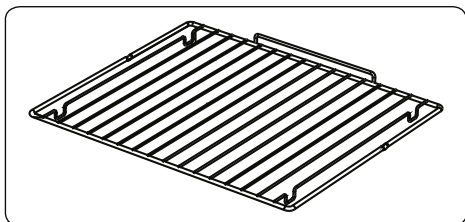
Malý plech se nejlépe hodí pro přípravu pečiva.

Plech umístěte doprostřed drátěné mřížky.



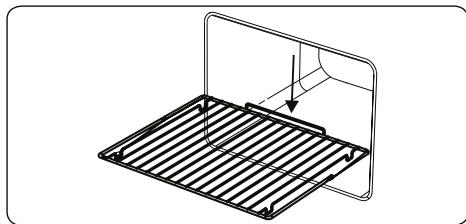
Drátěná mřížka

Drátěná mřížka se nejlépe hodí na grilování nebo zpracování potravin v nádobách vhodných do trouby.



UPOZORNĚNÍ

Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající patro uvnitř trouby a zasuňte ji až nakonec.



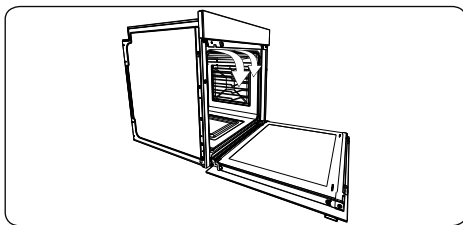
Drátěný rošt s jednou zcela vysunovací teleskopickou kolejničkou

Jedno z pater drátěného roštu je plně teleskopické a lze ho zcela roztáhnout na kuličkových ložiscích, abyste měli snadný přístup k svému jídlu.

PRVNÍ NA SVĚTĚ

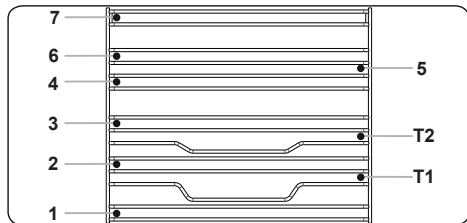
Vzduchová stěna

Patentovaná vzduchová stěna je systém vytvářející ochrannou stěnu, která chrání uživatele při otevření trouby před horkým vzduchem.



Drátěný rošt EasyFix

Před prvním použitím příslušenství důkladně umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem. Použijte čistý měkký hadr.



- Vložte příslušenství na správnou pozici do trouby.
- Mezi krytem větráku a příslušenstvím ponechte mezeru alespoň 1 cm.
- Při vyndávání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popáleniny.
- Příslušenství se v horkém prostředí může deformovat. Po zchladnutí se mu vrátí původní tvar a funkce.
- Plechy a drátěné rošty lze umístit na výškovou úroveň 1 až 7.
- Teleskopické kolejničky lze umístit na výškovou úroveň T1, T2.
- Výškovou úroveň 3 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni. Výškovou úroveň T2 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni s teleskopickými kolejničkami.
- Výškové úrovně 2 a 4 doporučujeme použít při pečení na dvou výškových úrovních.
- Drátěná mřížka otočného rožně musí být umístěna na výškové úrovni 3.
- Výšková úroveň T2 se používá pro drátěnou mřížku otočného rožně při použití teleskopických kolejniček.

****Příslušenství se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA VAŠÍ TROUBY

ČIŠTĚNÍ

Než s čištěním trouby začnete, ujistěte se, že je veškeré ovládání vypnuto a že váš spotřebič vychladl. Odpojte spotřebič.

Nepoužívejte čisticí přípravky obsahující částice, které by mohly smaltované a natřené části vaší trouby poškodit. Použijte krémové nebo tekuté čisticí přípravky, které neobsahují malé částice. Vzhledem k tomu, že by mohly poškodit povrchy, nepoužívejte leptavé krémy, abrazivní čisticí prášky, hrubé drátěnky nebo tvrdé nástroje. V případě rozlití nadbytečné tekutiny může dojít k poškození smaltu. Rozlité kapaliny okamžitě vyčistěte. K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

Čištění vnitřní části trouby

Než začnete troubu čistit, zkontrolujte, zda je odpojená. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud vnitřní část trouby vyčistíte, když je trouba lehce teplá. Troubu vytřete měkkým hadříkem navlhčeným běžným čisticím prostředkem a vodou. Potom ji vytřete znovu, tentokrát navlhčeným hadříkem, a vytřete ji do sucha. Úplné čištění pomocí suchých a práškových čisticích přípravků. V případě produktu se smaltovými rámy není třeba provádět čištění

zadních a bočních stěn vnitřního rámu. Nicméně, v závislosti na použití se doporučuje, abyste je po určitém čase vyměnili.

ÚDRŽBA

Výměna světla v troubě

Výměnu světla v troubě musí provést autorizovaný technik. Žárovka musí být 230V, 25Watt, Typ E14,T300. Před výměnou žárovky musí být trouba vypnuta a musí být zcela chladná.

Design světla je specifický k použití v domácích spotřebičích a není vhodný k osvětlení domácnosti.

SERVIS A PŘEPRAVA

CO JE TŘEBA UDĚLAT, NEŽ BUDETE KONTAKTOVAT SERVIS

Pokud trouba nefunguje:

Trouba může být odpojená ze sítě, mohlo dojít k výpadku napájení. Na modelech vybavených časovačem nemusí být seřizený čas.

Pokud trouba nehřeje:

Teplo nesmí být nastavováno pomocí spínače trouby.

Pokud světlo v troubě nesvítí:

Je třeba zkontrolovat elektřinu. Je třeba zkontrolovat, zda nejsou žárovky vadné. Jsou-li vadné, můžete je vyměnit dle uvedeného návodu.

Pečení (pokud spodní-horní část nepeče stejně):

Zkontrolujte umístění poličky, délku vaření a hodnoty tepla podle návodu.

Máte-li i nadále problémy s produktem, kontaktujte "Autorizovaný servis".

INFORMACE SOUVISEJÍCÍ S PŘEPRAVOU

V případě přepravy:

Uchovejte originální obal produktu a použijte ho v případě, že bude třeba zajistit přepravu spotřebiče. Řiďte se pokyny na obalu. Lepicí páskou přilepte vařič v horní části, přilepte i hlavy, kryty a držáky hrnců k varným panelům.

Mezi horní kryt a ovládací panel dejte papír, zakryjte horní kryt, potom přilepte páskou k bokům trouby.

Do přední části vnitřní strany skla trouby přilepte kartón nebo papír, aby plechy nebo drátěná mřížka grilu troubu během přepravy nepoškodily. Kryt trouby rovněž přilepte k bočním stěnám.

Pokud nemáte původní obal:

Přijměte opatření, abyste předešli poškození vnějších povrchů trouby (skla a natřených povrchů).

Poštovani korisniče,

naš cilj je da vam pružimo visoko kvalitetne proizvode koji će nadmašiti vaša očekivanja. Vaš uređaj proizveden je u modernim postrojenjima gdje su izvedena ispitivanja kvalitete proizvoda. Ovaj priručnik sadrži upute kako sigurno i učinkovito koristiti ovaj uređaj koji je proizveden pomoću najnovije tehnologije. Prije uporabe uređaja pažljivo pročitajte ove upute za uporabu u kojima se nalaze osnovne informacije za sigurnu instalaciju, održavanje i uporabu. Za instalaciju proizvoda obratite se vama najbližem ovlaštenom servisnom centru.

Sadržaj

Prikaz i veličina proizvoda

Upozorenja

Priprema za ugradnju i uporabu

Uporaba pećnice

Čišćenje i održavanje proizvoda

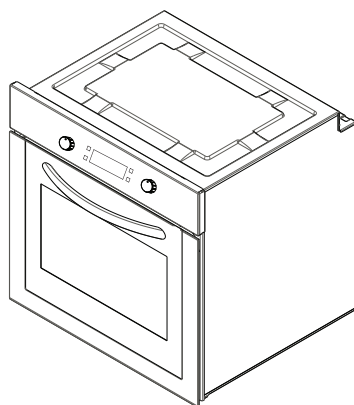
Servis i prijevoz

PRIKAZ I VELIČINA PROIZVODA

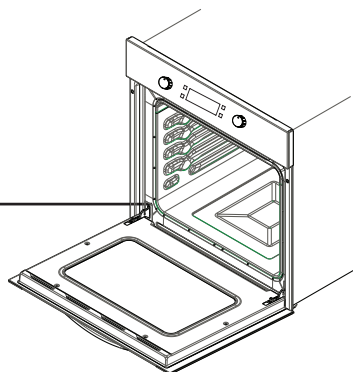
Upravljačka ploča

Ručka

Vrata pećnice



Donji grijaći element
(iza ploče)



Gornji grijaći element (iza ploče)

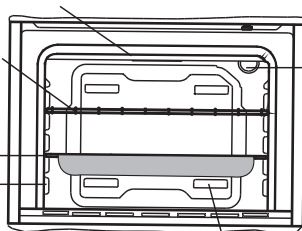
Rešetka
za roštij

Pladanj

Vodilice

Svjetlo u pećnici

Zatvarači za izlaz zraka



SIGURNOSNA UPOZORENJA

PAŽLJIVO PROČITAJTE CIJELI SA-DRŽAJ OVIH UPUTA PRIJE UPORA-
BE OVE NAPRAVE I DRŽITE IH NA
LAHKO DOSTUPNOM MJESTU KAKO
BISTE IH MOGLI KORISTITI KADA
BUDE POTREBNO.

OVAJ PRIRUČNIK SASTAVLJEN JE
ZA VIŠE RAZLIČITIH MODELA. VAŠA
NAPRAVA MOŽDA NEĆE IMATI NEKE
ZNAČAJKE POJAŠNJENE U OVOM
PRIRUČNIKU. TIJEKOM PROUČA-
VANJA PRIRUČNIKA OBRATITE PO-
ZORNOST NA ILUSTRACIJE S BROJ-
KAMA.

Opća sigurnosna upozorenja

- Ovaj uređaj mogu ko-
ristiti djeca od 8 godi-
na pa na više i osobe
smanjenih tjelesnih,
osjetilnih ili mentalnih
mogućnosti ili oso-
be koje ne raspolažu
iskustvom ili znanjem
ako su pod nadzorom
osobe odgovorne za
njihovu sigurnost i
rade po uputama koje
se odnose na sigurno
korištenje uređaja te
razumiju uključene
opasnosti. Djeca se

ne smiju igrati s na-
pravom. Čišćenje i
korisničko održavanje
ne smiju obavljati dje-
ca bez nadzora.

- **UPOZORENJE:** Na-
prava i pristupačni
dijelovi zagrijavaju
se tijekom uporabe.
Obratite pažnju kako
se vrući dijelovi ne bi
dirali. Djeca mlađa od
8 godina ne smiju biti
sama u blizini napra-
ve osim ako su pod
nadzorom.
- **UPOZORENJE:** Opa-
snost od požara: ne
stavljajte predmete
na površine za kuha-
nje.
- **UPOZORENJE:** Ako
se na površini nalazi
napuklina, napravu
isključite kako biste
izbjegli mogućnost
električnog udara.
- Naprava nije nami-
jenjena za rad uz
pomoć vanjskog mje-

rača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.

- Tijekom uporabe naprava se zagrijava. Obratite pažnju kako se vrući dijelovi unutar pećnice ne bi dirali.
- Tijekom uporabe se ručke koje se drže kraće razdoblje zagrijavaju.
- Za čišćenje staklenih vrata pećnice i ostalih površina nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje jer bi mogla ogrepsti površinu što bi moglo dovesti do rasprsnuća stakla i površinskih oštećenja.
- Za čišćenje naprave nemojte koristiti čistače na paru.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žaruljice provjerite ako ste isključili napravu kako

ne bi došlo do električnog udara.

- **OPREZ:** Pristupačni dijelovi mogu biti vrući kad se kuha ili roštilja. Držite djecu podalje od naprave.
- Naprava je proizvedena u skladu sa svim važećim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima.
- Radove održavanja i popravke smije obavljati samo ovlašteno servisno osoblje. Radovi ugradnje i popravci koje je obavljalo neovlašteno servisno osoblje mogu vas dovesti u opasnost. Svaka izmjena ili modifikacija specifikacija naprave na bilo koji način iznimno je opasna.
- Prije ugradnje provjerite ako su lokalni uvjeti distribucije (vrsta plina, tlak plina ili električni napon ili frekvencija) kompatibilni sa zahtjevima naprave. Zahtjevi za ovu napravu navedeni su na naljepnici.
- **OPREZ:** Ova naprava dizajnirana je samo za kuhanje hrane i namijenjena je samo za unutarnju uporabu u domaćinstvu te se ne smije koristiti ni u kakve druge svrhe ili namjene, npr. komercijalna uporaba ili u uporaba u komercijalnom okruženju ili za grijanje prostorija.
- Napravu nemojte dizati ili micati držanjem ručke vrata.
- Kako biste osigurali sigurnost, po-

trebno je poduzeti sve mjere sigurnosti. Budući da je napuknuće stakla moguće, budite pažljivi tijekom čišćenja kako se staklo ne bi ogreblo. Nemojte udarati ili kucati na staklo uz pomoć drugih predmeta.

- Provjerite ako je kabel napajanja savinut tijekom ugradnje. Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, servisni tehničar ili kvalificirana osoba ga moraju zamijeniti kako bi se spriječile opasne situacije.
- Kad su vrata pećnice otvorena, na njima ne smiju sjediti djeca odnosno ne smiju se penjati na vrata.

Upozorenja tijekom ugradnje

- Napravu smijete koristiti tek nakon što su završeni radovi ugradnje.
- Ovlašteni tehničar mora obaviti radove ugradnje ove naprave te osposobiti ju za uporabu. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog neispravnog postavljanja i ugradnje koje je obavilo neovlašteno osoblje.
- Tijekom raspakiravanja naprave provjerite ako su na njoj vidljiva oštećenja nastala tijekom prijevoza. U slučaju pronalaska oštećenja napravu nemojte koristiti i odmah se obratite kvalificiranoj servisnoj službi. Budući da materijali koji se koriste za pakiranje (najlon, spajalica, stiropor) predstavljaju opasnost za djecu, potrebno ih je prikupiti i odmah ukloniti.
- Zaštitite napravu od atmosferskih utjecaja. Nemojte ga izlagati npr. suncu, kiši, snijegu itd.

- Materijali koji se nalaze u blizini naprave (ormarić) moraju biti otporni na temperature od minimalno 100°C.

Tijekom uporabe

- Kod prve uporabe pećnice osjetit ćete neobičan miris koji dolazi iz izolacijskih materijala i grijaćih elemenata. Iz tog razloga prije uporabe pećnice uključite praznu pećnicu da radi na maksimalnoj temperaturi u trajanju od 45 minuta. Istovremeno prozračite prostoriju u kojoj je proizvod ugrađen.
- Tijekom uporabe zagrijavaju se vanjska i unutarnja površina pećnice. Kad otvarate vrata pećnice, odmaknite se od vrata kako biste izbjegli vruću paru iz pećnice. Postoji opasnost od opeklina.
- Tijekom rada u napravu nemojte stavljati zapaljive materijale.
- Uvijek koristite rukavice kad iz pećnice vadite hranu.
- Ploču za kuhanje uvijek držite pod nadzorom kad kuhate s krutim ili tekućim uljima. U suprotnom postoji opasnost od požara nakon njihovog pretjeranog zagrijavanja. Požar uzrokovan uljem nikad ne gasite vodom. Stavite poklopac na lonac za umak ili tavu kako bi se nastali požar ugasio i isključite ploču za kuhanje.
- Ako se naprava neće koristiti neko duže vremensko razdoblje, isključite utikač iz utičnice. Glavni upravljački prekidač mora biti u položaju isključeno. Također, kad se naprava ne koristi, ventil za plin

mora biti u položaju isključeno.

- Upravljački gumbi naprave uvijek moraju biti u položaju "0" (stop) kad se naprava ne koristi.
- Kad je pladnjeve potrebno izvući van, oni se naginju. Pazite da ne dođe do prolivanja vrućih tekućina.
- Kad su vrata pećnice otvorena, na njih se ne smije ništa stavljati. Naprava bi postala nestabilna ili došlo bi do napuknuća na vratima.
- Na vrata nemojte stavljati teške predmete ili zapaljive stvari (najlon, plastična vrećica, papir, krpa itd.). To uključuje i posuđe s plastičnim dijelovima (npr. ručke).
- Na napravu ili ručke nemojte vješati ručnike, kuhinjske krpe ili odjeću.
- Preporučamo uporabu meke vode kako bi se izbjegao kamenac u sustavu za generiranje pare. Kako biste provjerili tvrdoću vode, upotrijebite testnu traku priloženu proizvodu i tablicu u nastavku. Testnu traku držite u vodi 3 sekunde pa je izvadite nakon što na njoj vidite sitne trakice.

Testne trake	Tvrdoća vode
5-4 plavih traka	Meka
1 crvena traka	Donekle tvrda
2 crvene trake	Srednje tvrda
3 crvene trake	Tvrda
4-5 crvenih traka	Vrlo tvrda

- Neodgovarajuća razina tvrdoće vode može utjecati na rad

uređaja i njegov radni vijek.

- Ne koristite nijednu drugu tekućinu osim negazirane vode.
- Ne koristite vruću vodu.
- Spremnik za vodu treba biti zatvoren tijekom rada pećnice.
- Kada je pećnica vruća i otvore se vrata pećnice, vruća para izlazi iz pećnice pa djecu držite podalje kada otvarate vrata pećnice.
- Kako biste izbjegli ostatke kamenca u unutrašnjosti, očistite ju nakon svake uporabe.
- Nakon kuhanja uklonite ostatak vode iz sustava. Kako biste to mogli učiniti, odaberite "Da" kada se pitanje automatski prikaže na zaslonu nakon kuhanja. Tijekom tih radova ništa ne ostavljajte u pećnici.

Tijekom čišćenja i održavanja

- Napravu uvijek isključite prije obavljanja radova čišćenja ili održavanja. Radove možete započeti nakon vađenja utikača iz utičnice ili isključivanja glavnih prekidača.
- Kako biste očistili upravljačku ploču, nemojte skidati upravljačke gumbe.
- **KAKO BISTE ODRŽALI UČINKOVITOST I SIGURNOST NAPRAVE, PREPORUČAMO DA UVIJEK KORISTITE ORIGINALNE REZERVNE DIJELOVE I ZOVETE SAMO NAŠU OVLAŠTENU SERVISNU SLUŽBU AKO JE TO POTREBNO.**

PRIPREMA ZA UGRADNJU I UPORABU

Budući da je proizvedena od visokokvalitetnih dijelova i materijala, ova moderna, funkcionalna i praktična pećnica zadovoljit će sve vaše potrebe u svakom pogledu. Pažljivo pročitajte priručnik kako biste u budućnosti mogli postići uspješne rezultate bez ikakvih problema. Informacije u nastavku sadrže pravila za ispravno postavljanje i radove servisa. Potrebno ih je pročitati bez odlaganja, osobito od strane tehničara koji će samu napravu postavljati.

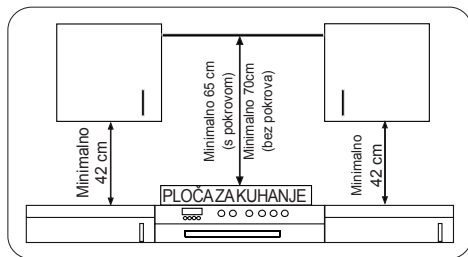
ZA UGRADNJU PEĆNICE POTREBNO JE OBRATITI SE OVLAŠTENOM SERVISU!

ODABIR MJESTA ZA POSTAVLJANJE PEĆNICE

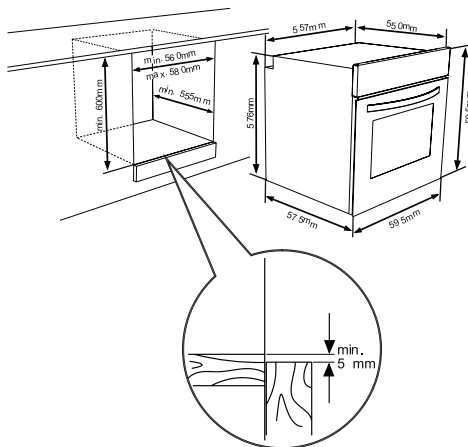
- Postoji nekoliko točaka na koje je potrebno obratiti pažnju prilikom odabira mjesta za postavljanje pećnice. Pridržavajte se naših preporuka u nastavku kako biste spriječili nastanak problema i opasnih situacija koje bi se mogle dogoditi kasnije!
- Prilikom odabira mjesta za pećnicu pazite da se u blizini ne nalaze lako zapaljivi materijali, npr. zavjese, ulje, kuhinjske krpe itd.
- Namještaj koji se nalazi oko pećnice mora biti izrađen iz materijala otpornih na temperature veće od 50 C° ambijentalne temperature.

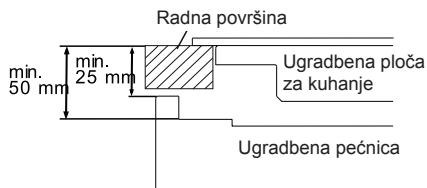
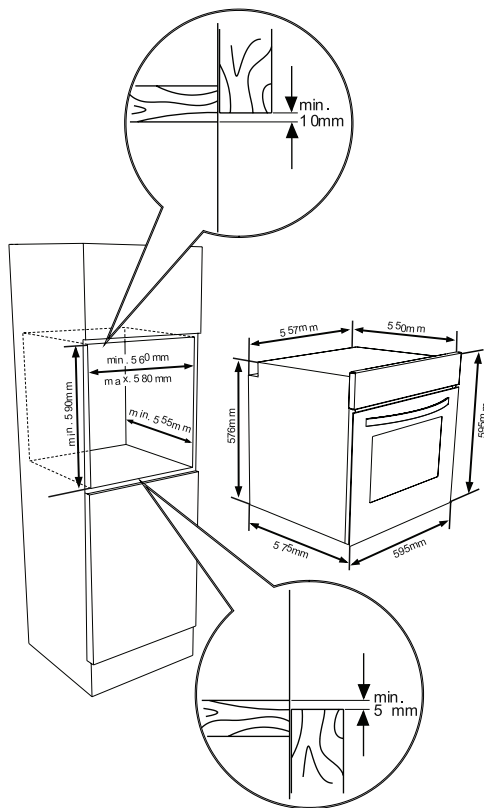
Na slici 1. prikazane su promjene vezane uz kuhinjske ormariće i ispušni ventilator koje je potrebno učiniti iznad ugrađenog kombiniranog proizvoda kao

i minimalna udaljenost od ploče pećnice. U skladu s tim, ispušni ventilator mora biti minimalno udaljen 65 cm od ploče za kuhanje. Ako ispušni ventilator nije postavljen, potrebno je postaviti ga na visini ne manjoj od 70 cm.



UGRADNJA UGRADBENE PEĆNICE



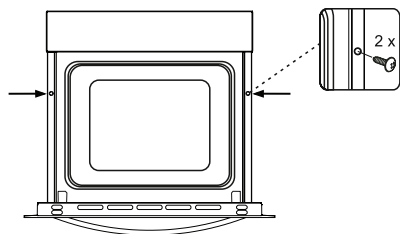


Ako pećnicu ugrađujete ispod ploče za kuhanje, razmak između radne površine i gornjeg dijela ploče pećnice mora biti minimalno 50 mm, a razmak između radne površine i gornjeg dijela upravljačke ploče mora biti minimalno 25 mm.

OŽIČENJE I SIGURNOST UGRADBENE PEĆNICE

Tijekom ožičenja potrebno je pridržavati se uputa u nastavku bez iznimke:

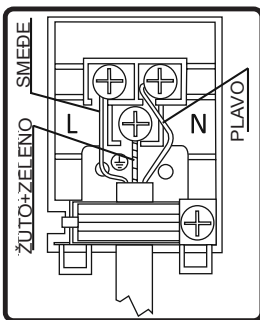
- Kabel za uzemljenje mora biti spojen na vijak sa oznakom za uzemljenje. Spajanje kabela napajanja potrebno je obaviti na način prikazan na slici 6. Ako u prostoriji za ugradnju ne postoji izlaz za uzemljenje koji je u skladu s propisima, odmah se obratite ovlaštenoj servisnoj službi.
- Izlaz za uzemljenje mora biti u blizini naprave. Nikad nemojte koristiti produžni kabel.
- Kabel napajanja ne smije biti u dodiru s vrućim površinama proizvoda.
- U slučaju oštećenja kabela napajanja svakako se obratite ovlaštenoj servisnoj službi. Samo ovlaštena servisna služba smije mijenjati kabel.
- Ožičenje kabela smije obavljati ovlaštena servisna služba. Potrebno je koristiti kabel napajanja tipa H05VV-F.
- Neispravno ožičenje može oštetiti na-



Pećnicu umetnite u kuhinjski ormarić tako da ju gurate prema naprijed. Otvorite vrata pećnice i umetnite 2 vijaka u otvore koji se nalaze na okviru pećnice. Kad okvir proizvoda dodirne drvenu površinu ormarića, zategnite vijke.

pravu. Jamstvo ne pokriva takvu vrstu oštećenja.

- Naprava je dizajnirana za spajanje na ~220-240 V. Ako su vrijednosti drugačije od navedenih, odmah se obratite ovlaštenoj servisnoj službi.
- **Tvrтка proizvođač izjavljuje da ne prihvaća nikakvu odgovornost za oštećenja i gubitke nastale zbog nepridržavanja sigurnosnih normi**
- Ožičenje kabela smije obavljati ovlaštena servisna služba. Naprava je dizajnirana za spajanje na ~220-240 V. Ako su vrijednosti drugačije od navedenih, odmah se obratite ovlaštenoj servisnoj službi. Naprava je dizajnirana za uporabu s utikačem koji se uključi u utičnicu. Potrebno je instalirati dvopolnu sklopku između proizvoda i utičnice (mrežno napajanje) uz minimalan razmak od 3 mm između kontakata sklopke. (nazivna vrijednost struje 20 A, tip s funkcijom za odgodu).



3.4. OPĆA UPOZORENJA I MJERE OPREZA

Vaš uređaj proizveden je u skladu s re-

levantnim sigurnosnim uputama koje se odnose na električne uređaje. Radove održavanja i popravaka mogu obavljati samo ovlašteni servisni tehničari koje je osposobila tvrtka proizvođač. Obavljanje radova instalacije i popravaka bez pridržavanja propisa može biti vrlo opasno.

Vanjske površine zagrijavaju se kad uređaj radi. Elementi koji zagrijavaju unutarnju površinu pećnice i para iznimno su vrući. Ti dijelovi zadržat će toplinu određeno vrijeme čak i nakon što se uređaj isključi. Nikad ne dirajte vruće površine. Djecu držite dalje od uređaja.

Prije kuhanja u pećnici potrebno je podesiti gumbe za funkciju i temperaturu te mjerač vremena. U slučaju da pećnica ne radi:

Kada su vrata pećnice otvorena, na njih se ne smije stavljati ništa. U suprotnom će se poremetiti ravnoteža uređaja ili slomiti vrata.

Kad pećnica nije u uporabi, utikač kabela izvadite iz pećnice.

Uređaj zaštitite od atmosferskih utjecaja. Nemojte ga ostavljati na suncu, kiši, snijegu, prašini itd.

Uporaba upravljačkog gumba za podešavanje funkcije pećnice

Načini rada pećnice

*Načini rada pećnice razlikuju se od modela do modela.



Rasvjeta pećnice:

Upaliti će se samo svjetlo pećnice i ostat će upaljeno za vrijeme svih funkcija kuhanja.



Funkcija za odmrzavanje:

Upalit će se svjetla upozorenja. Ventilator počinje s radom.

Kako biste koristili funkciju odmrzavanja, zamrznutu hranu stavite u pećnicu na rešetku u treći utor odozdo. Preporuča se stavljanje pladnja ispod hrane za odmrzavanje kako bi se u njemu mogla nakupljati sva voda nastala topljenjem leda. Uz pomoć ove funkcije hrana se ne će kuhati ili peći, već će se samo odmrzavati.



Turbo funkcija

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, prstenasti grijaći element i ventilator početak će s radom.

Turbo funkcija omogućuje jednako-mjernu raspodjelu topline u pećnici. Hrana će se na svim držačima jednako-mjerno kuhati. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice.



Funkcija klasičnog načina kuhanja:

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, donji i gornji grijaći elementi početak će s radom. Funkcija klasičnog načina kuhanja emitira toplinu čime je omogućeno jednako-mjerno kuhanje hrane u gornjem i donjem dijelu pećnice. To je idealno za pravljenje poslastica, torti, pečene tjestenine, lasanji i pizza. Preporučujemo 10-minutno predgrijavanje pećnice, a najbolji rezultat postigne se kuhanjem jednog jela na samo jednoj rešetki.



Funkcija ventilatora:

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, gornji i donji grijaći elementi te ventilator početak će s radom.

Ova funkcija koristi se za pečenje poslastica. Unutar pećnice hrana se kuha uz pomoć donjih i gornjih grijaćih elemenata i ventilatora koji omogućuje cirkulaciju zraka, što će hrani dati učinak laganog roštiljanja. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice.



Funkcija roštiljanja:

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, grijaći element roštilja početak će s radom. Ova funkcija koristi se za roštiljanje i prženje hrane. Koristite gornje utore u pećnici. Rešetku za roštiljanje premažite uljem kako se hrana ne bi zalijepila na rešetku, a hranu stavite na središnji dio rešetke. Ispod rešetke uvijek stavite pladanj na koji će curiti višak ulja ili masnoće. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice. Upozorenje: Kod roštiljanja vrata pećnice moraju biti zatvorena, dok temperatura pećnice mora biti podešena na 190^o C.



Funkcija brzog roštiljanja:

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, rešetka za roštiljanje i gornji grijaći elementi početak će s radom. Funkcija se koristi za brzo roštiljanje većih količina hrane, npr. roštiljanje mesa. Koristite gornje utore u pećnici. Rešetku za roštiljanje premažite uljem kako se hrana ne bi zalijepila na rešetku, a hranu stavite na središnji dio rešetke. Ispod rešetke uvijek stavite pladanj na koji će curiti višak ulja ili masnoće. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice. Upozorenje: Kod roštiljanja vrata pećnice

moraju biti zatvorena, dok temperatura pećnice mora biti podešena na 190° C.



Funkcija dvostrukog roštiljanja i ventilatora:

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, rešetka za roštiljanje, gornji grijaći elementi te ventilator početi će s radom.

Funkcija se koristi se za brzo roštiljanje debljih komada hrane i kada je potrebno obuhvatiti veće područje. I gornji grijaći elementi i rešetka za roštiljanje početi će s radom zajedno s ventilatorom kako bi se osiguralo jednakomjerno kuhanje.

Koristite gornje utore u pećnici. Rešetku za roštiljanje premažite uljem kako se hrana ne bi zalijepila na rešetku, a hranu stavite na središnji dio rešetke. Ispod rešetke uvijek stavite pladanj na koji će curiti višak ulja ili masnoće. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice.

Upozorenje: Kod roštiljanja vrata pećnice moraju biti zatvorena, dok temperatura pećnice mora biti podešena na 190°C.



Funkcija pizza:

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, prstenasti i donji grijaći elementi te ventilator početi će s radom.

Funkcija s ventilatorom i donjim grijaćim elementom idealna je za pečenje hrane, npr. pizza, u vrlo kratkom vremenu. Dok ventilator jednakomjerno raspodjeli toplinu po cijeloj pećnici, donji grijaći element osigurava pečenje tijesta.

Vrata pećnice ne bi se smjela često otvarati za vrijeme kuhanja.

⚠ Upozorenje: Kod roštiljanja vrata pećnice moraju biti zatvorena, dok temperatura pećnice mora biti podešena na 190° C.

Funkcija ručnog kuhanja na pari:

Ova funkcija može se koristiti kod svake vrste kuhanja s funkcijama.

Koristi se za kuhanje svih vrsta povrća, manjih komada mesa, voća i priloga (riža, tjestenina).

Prednosti:

- Hrskava i sjajna površina na hrani
- Minimalni gubitak vode
- Nema skoro nikakvog gubitka hranjivih tvari
- Kuhanje hrane s niskim udjelom masti

Odaberite željenu funkciju i gustoću pare. Tablica gustoće pare nalazi se na sljedećoj stranici.

Punjenje spremnika za vodu



- Zapremnina spremnika za vodu je 300 ml. Ta količina dovoljna je za 3 ciklusa kuhanja na pari. Za svaki ciklus potroši se oko 100 ml vode.



- Pogurnite spremnik kako bi se otvorio



- Polako izvucite spremnik za vodu.



Spremnik se ne smije izvaditi iz pećnice



- Dodajte minimalno 100 ml vode u spremnik prije uporabe.



Maksimalna razina vode u spremniku naznačena je oznakom "MAX".

Gustoća pare	Količina vode
1 uvođenje pare	Ulijte 100 ml vode
2 uvođenje pare	Ulijte 200 ml vode
3 uvođenje pare	Ulijte 300 ml vode
Automatsko uvođenje pare	Ulijte 100 ml vode



- Pogurnite spremnik kako bi se zatvorio



Funkcija Vap clean+:

Funkcija Vapclean+ omogućuje jednostavno čišćenje. Funkcija se može pronaći u izborniku Čišćenje. Prije pokretanja ove funkcije ulijte 300 ml vode u spremnik. Upute za ulijevanje vode potražite u poglavlju Punjenje spremnika vode.

UŠTEDA ENERGIJE

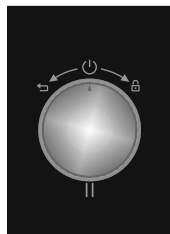
Smanjite količinu tekućine ili masti kako bi se smanjilo vrijeme kuhanja.

Tipka za način rada



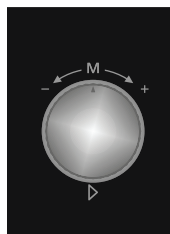
Lijevi okretni gumb

- Duži pritisak: Uključi/Isključi
- Kraći pritisak: Pauziranje kuhanja
- Okretanje udesno: Zaključavanje tipki
- Okretanje ulijevo: Poništi / Idi na prethodni izbornik



Desni okretni gumb

- Pritisak na gumb: Odaberi / Pokreni kuhanje / **Pokreni rad s parom**
- Okretanje udesno: Navigiranje po izborniku / Povećanje temperature
- Okretanje ulijevo: Navigiranje po izborniku / Smanjenje temperature



UPORABA PROIZVODA

Funkcija Ready Cook osmišljena je za amaterske korisnike kako bi mogli na jednostavan način isprobati profesionalne recepte uz pomoć funkcija automatskog kuhanja. A isto tako će i domaćice moći isprobati vlastite recepte uz pomoć kombiniranih funkcija za ručno kuhanje. U usporedbi s postojećim pećnicama na tržištu, sučelje lako za uporabu zajedno s TFT zaslonom u boji daje šarm funkciji Ready Cook. Izbornici funkcije Ready Cook, npr. ručno kuhanje, automatsko kuhanje, omiljene stavke, čišćenje i ostale postavke opisane su u nastavku.

Ručno kuhanje:

Kod ručnog kuhanja, korisnik može podesiti svaku postavku za kuhanje. Možete odabrati između 7 različitih funkcija za kuhanje, temperaturu, funkcija pojačanja grijanja, trajanja kuhanja i vrijeme završetka kuhanja.

Fleksibilnost ručnog kuhanja omogućuje korisniku svaku vrstu kuhanja s obzirom na njihov vlastiti ukus.

Ako želite kuhati u izborniku ručnog kuhanja, pridrđavajte se uputa u nastavku.

Uporaba pametne upravljačke jedinice na LCD zaslonu

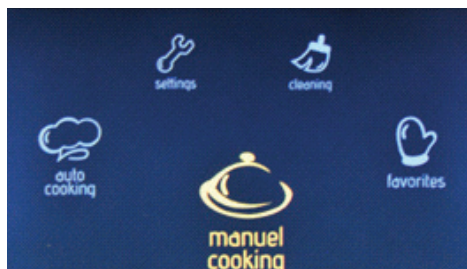
Funkcija Ready Cook dizajnirana je da korisnicima kod kuće pomogne s profesionalnim receptima za kuhanje

pomoću ugrađenih automatskih funkcija za kuhanje.

Izbornici funkcije Ready Cook, npr. ručno kuhanje, automatsko kuhanje, omiljene stavke, čišćenje i ostale postavke opisane su u nastavku.

Ručno kuhanje

Svaku postavku za kuhanje možete podesiti u izborniku za ručno kuhanje, uključujući 7 različitih funkcija za kuhanje, temperaturu, funkciju pojačanja grijanja, trajanje kuhanja i vrijeme završetka kuhanja. Pridrđavajte se uputa u nastavku kako biste mogli navigirati izbornikom za ručno kuhanje.



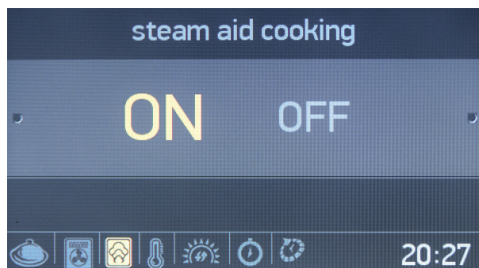
Glavni izbornik

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru sve dok ne zasvijetli "Ručno kuhanje".
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvjetljenu opciju.



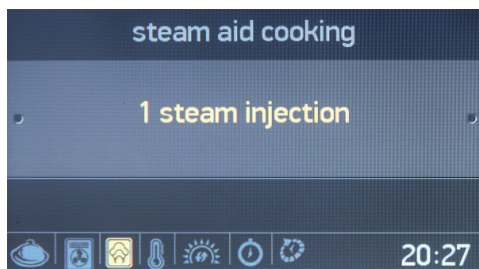
Funkcija pečnice

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste navigirali između dostupnih funkcija pečnice.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvjetljenu opciju.

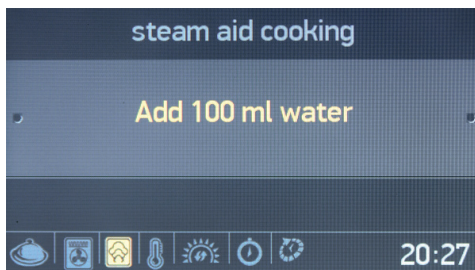


Kuhanje na pari

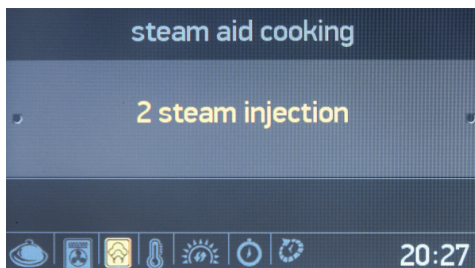
- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru sve dok ne zasvijetli "UKLJ" ili "ISKLJ" funkcije kuhanja na paru
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvjetljenu opciju.



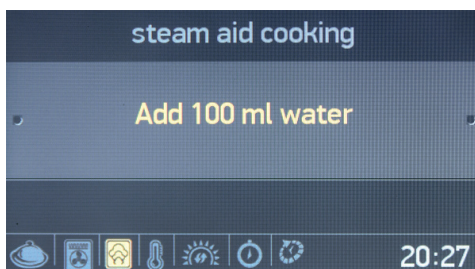
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali "1 uvođenje pare".



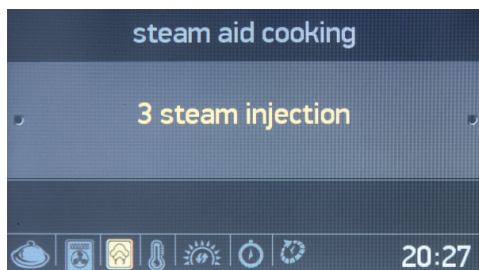
- Ulijte 100 ml vode u spremnik za vodu.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali "Ulij 100 ml vode".



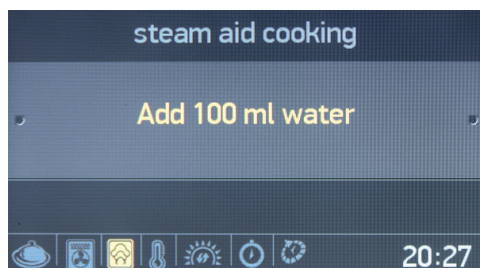
- Jednom okrenite desni okretni gumb da dođete na 2 uvođenja pare.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvjetljenu opciju.



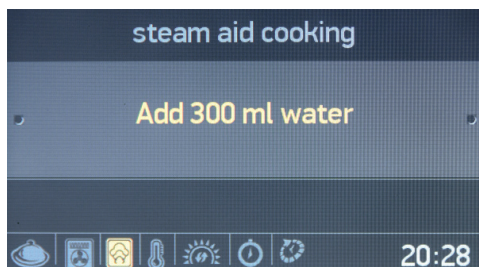
- Ulijte 200 ml vode u spremnik za vodu.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali "Ulij 200 ml vode".



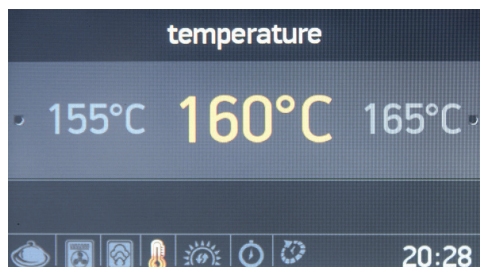
- Dva puta okrenite desni okretni gumb kako biste odabrali 3 uvođenja pare.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvijetljenu opciju.



- Ulijte 100ml vode u spremnik za vodu.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali "Ulij 100 ml vode".

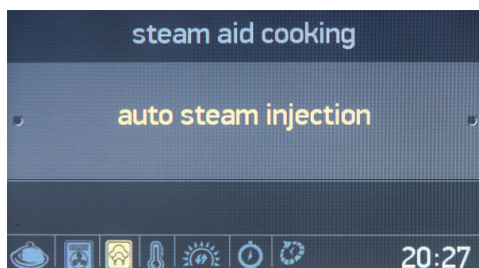


- Ulijte 300 ml vode u spremnik za vodu.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali "Ulij 300 ml vode".

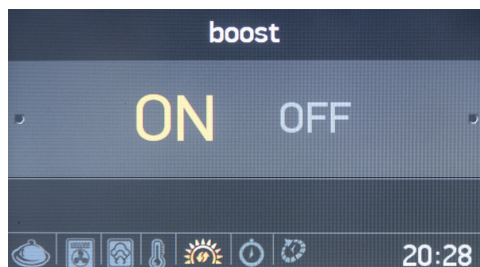


Temperatura

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste navigirali između dostupnih postavki temperature.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvijetljenu opciju.



- Dva puta okrenite desni okretni gumb kako biste odabrali automatsko uvođenje pare.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvijetljenu opciju.



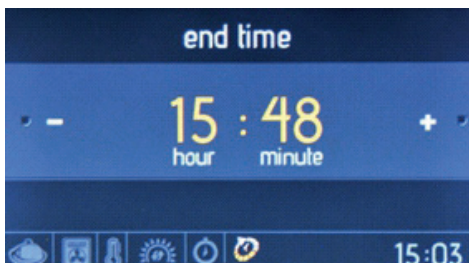
Pojačanje grijanja

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru sve dok ne zasvijetli "UKLJ" ili "ISKLJ" funkcije pojačanja grijanja.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvijetljenu opciju.



Trajanje kuhanja

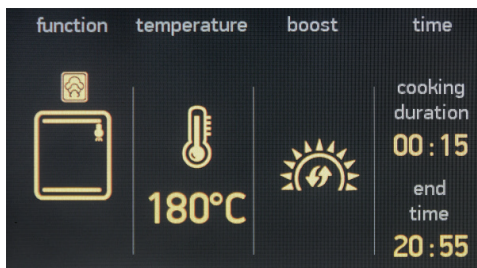
- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste promijenili trajanje kuhanja.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste postavili trajanje kuhanja.
- **NAPOMENA:** Ako je trajanje kuhanja postavljeno na **00:00**, kuhanje se nastavlja sve dok ga ručno ne zaustavite.



Vrijeme završetka kuhanja

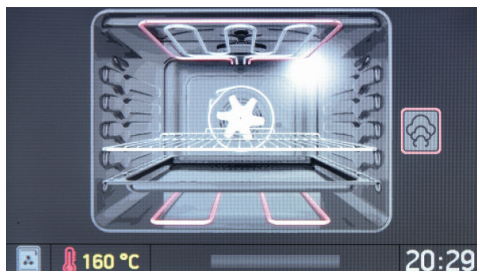
- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste promijenili vrijeme završetka kuhanja.
- Pritisnite desni okretni gumb kako

biste postavili vrijeme završetka kuhanja.



Zaslon s informacijama

- Kuhanje počinje 10 sekundi nakon posljednje radnje ili kada se pritisne desni okretni gumb.
- Okrećite lijevi okretni gumb suprotno od smjera kazaljke na satu kako biste se vratili na prethodnu postavku.



Animirani zaslon prikazuje:

- Vrijeme kuhanja
- Temperatura
- Vrijeme početka i završetka kuhanja
- Informacije funkcije kuhanja.



koja funkcija kuhanja kako bi se prikazao zaslon za postavljanje funkcije pećnice, temperature i vremena kuhanja.

- Kako biste kuhanje prekinuli i vratili se u glavni izbornik, pritisnite lijevi okretni gumb, a zatim ga okrenite suprotno od smjera kazaljke na satu.

Automatsko kuhanje

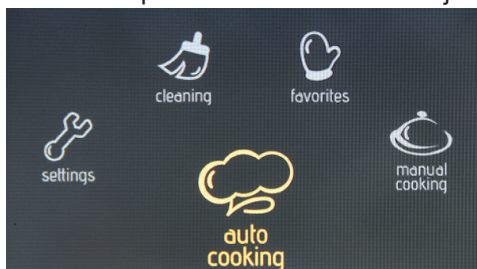
Funkcija Ready Cook sadrži ugrađene, prethodno definirane, funkcije recepata koje se mogu odabrati u izborniku za automatsko kuhanje. Odabrati možete samo naziv željenog jela. Nije moguće mijenjanje postavki recepta, uključujući trajanje kuhanja i temperaturu, jer je funkcija Ready Cook automatski postavila te postavke.

Pridržavajte se koraka u nastavku kako biste proveli automatsko kuhanje.



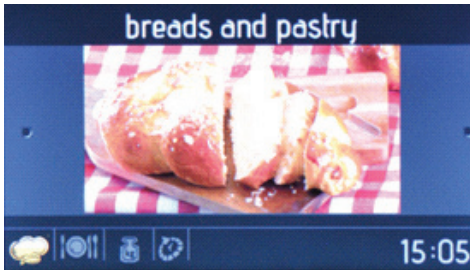
Animirani zaslon

- Pritisnite lijevi okretni gumb za prekid kuhanja.
- Pritisnite desni okretni gumb za pokretanje/nastavak kuhanja.
- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste promijenili temperaturu.
- Okrenite lijevi okretni gumb suprotno od smjera kazaljke na satu kada je aktivirana bilo



Glavni izbornik

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru sve dok ne zasvijetli "Automatsko kuhanje".
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvjetljenu opciju.

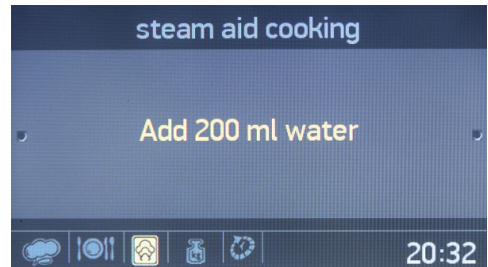


Kategorije jela

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste navigirali između dostupnih recepata.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvjetljenu opciju.

Uvođenje pare

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru sve dok ne zasvijetli "UKLJ" ili "ISKLJ" funkcije uvođenja pare.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvjetljenu opciju.



- Ulijte 200 ml vode u spremnik za vodu.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali "Ulij 200 ml vode".



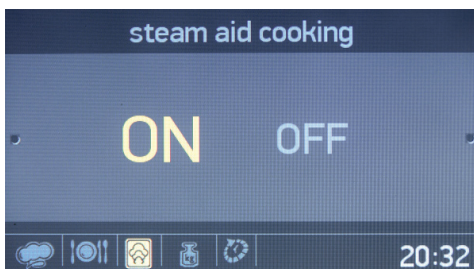
Odabir recepata

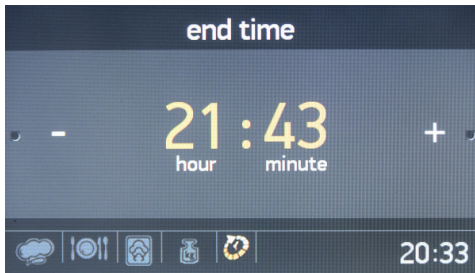
- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste navigirali između dostupnih recepata.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvjetljenu opciju.



Težina jela

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste promijenili vrijednost težine.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste postavili težinu.





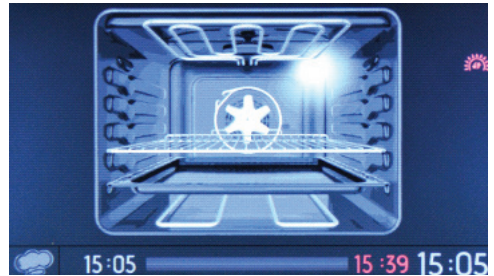
Vrijeme završetka kuhanja

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste promijenili vrijeme završetka kuhanja.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste postavili vrijeme završetka kuhanja.

oven shelf	weight	time	end time
5			
4			
3	1000g	01:10	21:43
2			
1			

Zaslon s informacijama

- Kuhanje počinje 10 sekundi nakon nikakve radnje ili kada se pritisne desni okretni gumb.
- Okrećite lijevi okretni gumb suprotno od smjera kazaljke na satu kako biste se vratili na prethodni zaslon postavki.
- Stavite hranu na srednju rešetku kako biste postigli najbolje rezultate kuhanja.



Animirani zaslon

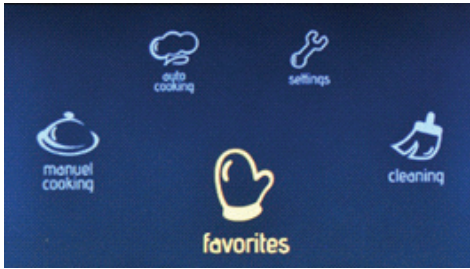
- Pritisnite lijevi okretni gumb za prekid kuhanja.
- Pritisnite desni okretni gumb za pokretanje i nastavak kuhanja.
- Kako biste kuhanje prekinuli i vratili se u glavni izbornik, pritisnite lijevi okretni gumb i okrenite ga suprotno od smjera kazaljke na satu.

Omiljene stavke

Postavke ručnog kuhanja možete spremiti, čime vam je omogućen brz odabir istih postavki kuhanja u svakom trenutku. Na kraju izbornika za ručno kuhanje, nakon postavke trajanja kuhanja, prikaza će se pitanje želite li spremiti postavke u omiljene stavke.

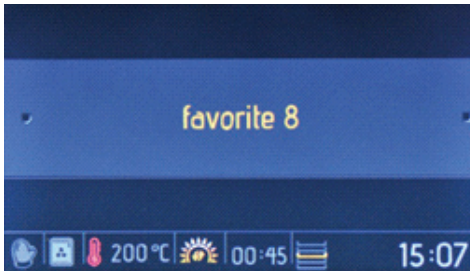
Kako biste izradili omiljenu stavku kuhanja, upotrijebite funkciju uređivanja u izborniku omiljenih stavki.

Kako biste odabrali i započeli funkcije omiljene stavke, pridržavajte se koraka u nastavku.



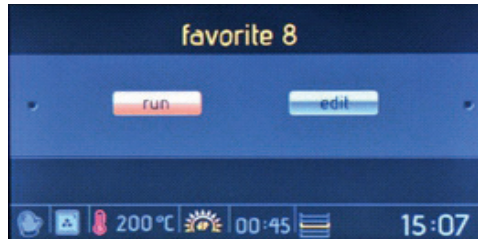
Na glavnom izborniku

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru sve dok ne zasvijetli Omiljene stavke.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvjetljenu opciju.



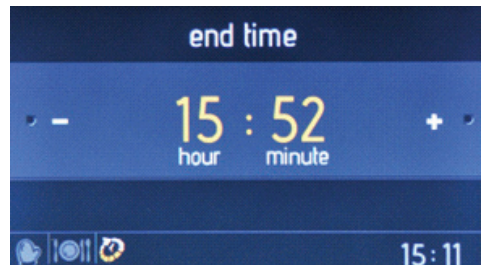
Omiljene stavke

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste navigirali između dostupnih opcija.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvjetljenu opciju.
- Postavka spremljena pod omiljene stavke prikazat će se na donjem dijelu zaslona.



Zaslon za pokretanje/uređivanje

- Okrećite desni okretni gumb dok ne zasvijetli "Pokreni".
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali "Pokreni".



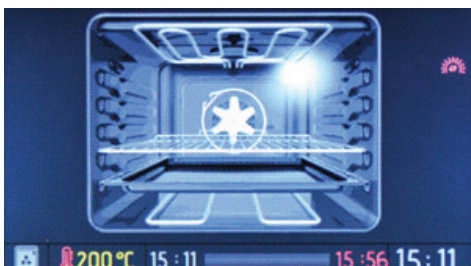
Vrijeme završetka kuhanja

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste promijenili vrijeme završetka kuhanja.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste postavili vrijeme završetka kuhanja.



Zaslon s informacijama

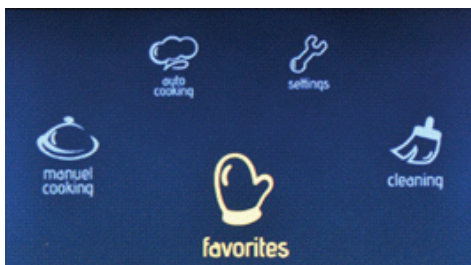
- Kuhanje počinje 10 sekundi nakon nikakve radnje ili kada se pritisne desni okretni gumb.
- Okrećite lijevi okretni gumb suprotno od smjera kazaljke na satu kako biste se vratili na prethodni zaslon postavki.
- Stavite hranu na srednju rešetku kako biste postigli najbolje rezultate kuhanja.



Animirani zaslon

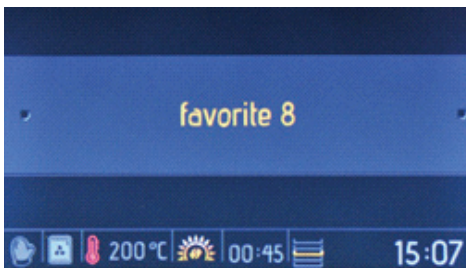
- Pritisnite lijevi okretni gumb za prekid kuhanja.
- Pritisnite desni okretni gumb za pokretanje i nastavak kuhanja.
- Kako biste kuhanje prekinuli i vratili se u glavni izbornik, pritisnite lijevi okretni gumb i okrenite ga suprotno od smjera kazaljke na satu.

Kako biste uredili bilo koju postavku omiljene stavke, pridržavajte se koraka u nastavku.



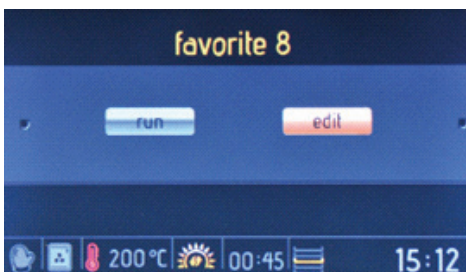
Glavni izbornik

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru sve dok ne zasvijetli "Omiljene stavke".
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvjetljenu opciju.



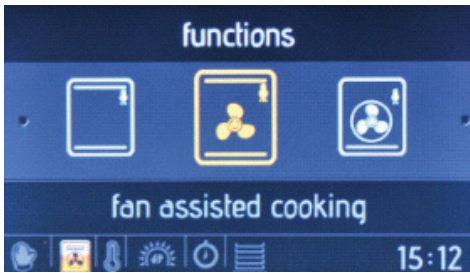
Omiljene stavke

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste navigirali između dostupnih opcija.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvjetljenu opciju.
- Postavka spremljena pod odabranu omiljenu stavku prikazat će se na donjem dijelu zaslona.



Zaslon za pokretanje/uređivanje

- Okrećite desni okretni gumb dok ne zasvijetli "Uredi".
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali "Uredi".



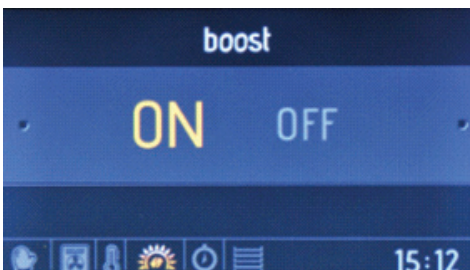
Funkcija pećnice

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste navigirali između dostupnih funkcija pećnice.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvjetljenu opciju.



Temperatura

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste navigirali između dostupnih postavki temperature.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvjetljenu opciju.



Pojačanje grijanja

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru sve dok ne zasvijetli "UKLJ" ili "ISKLJ" funkcije pojačanja grijanja.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvjetljenu opciju.



Trajanje kuhanja

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste promijenili trajanje kuhanja.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste postavili trajanje kuhanja.



Rešetka u pećnici

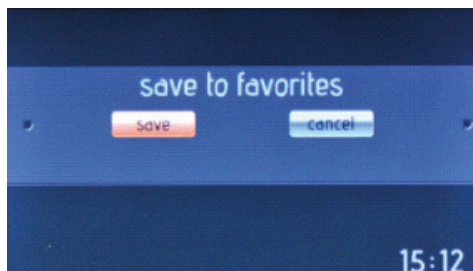
- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste navigirali između razina rešetke u pećnici.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali razinu rešetke
- Kako biste svaki put postigli jednake rezultate kuhanja, informacije o razini

rešetke u pećnici vrlo su važne.



Zaslon s informacijama

- Okrećite lijevi okretni gumb suprotno od smjera kazaljke na satu kako biste se vratili na prethodni zaslon postavki.

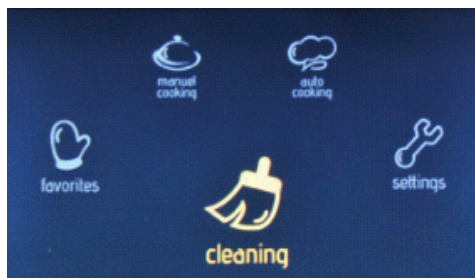


Spremi pod omiljene stavke

- Okrećite desni okretni gumb dok ne zasvijetli **"Spremi"** (kako biste spremili postavke) ili **"Otkazi"** (kako biste odbacili postavke).
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvjetljenu opciju.

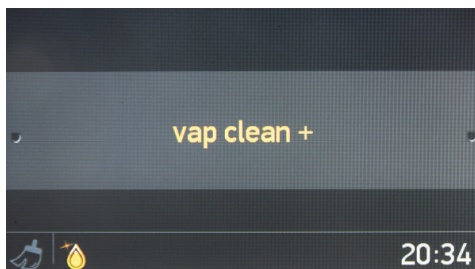
Čišćenje

Pomoću funkcije VapClean isušeni ostaci u pećnici omekšat će pomoću pare. Kako biste koristili funkciju Vapclean, ulijte čašu vode na donju rešetku pećnice, a zatim se pridržavajte koraka u nastavku.



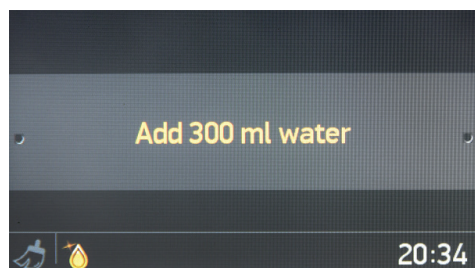
Na glavnom izborniku

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru sve dok ne zasvijetli **"Čišćenje"**.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvjetljenu opciju.



Zaslon za odabir funkcije

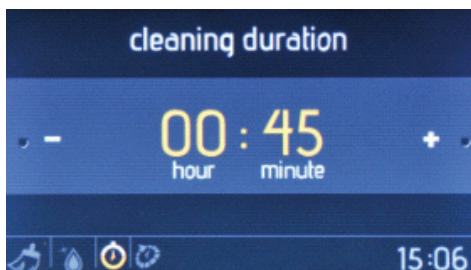
Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali **"Vapclean"**.



Uvođenje pare

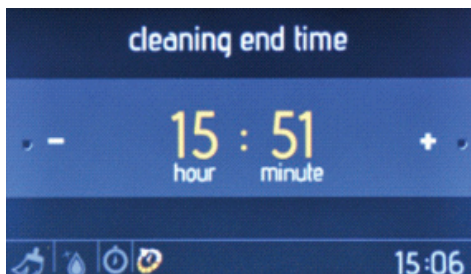
- Ulijte 300 ml vode u spremnik za vodu.

- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali “Ulij 300 ml vode”.



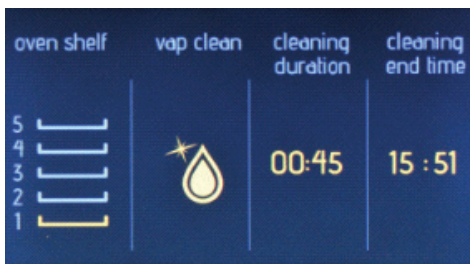
Trajanje čišćenja

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste promijenili trajanje čišćenja.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste postavili trajanje čišćenja.



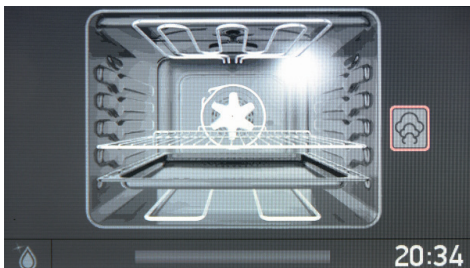
Vrijeme završetka čišćenja

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste promijenili vrijeme završetka čišćenja.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste postavili vrijeme završetka čišćenja.



Zaslon s informacijama

- Čišćenje počinje 10 sekundi nakon nikakve radnje ili kada se pritisne desni okretni gumb.
- Okrećite lijevi okretni gumb suprotno od smjera kazaljke na satu kako biste se vratili na prethodni zaslon postavki.

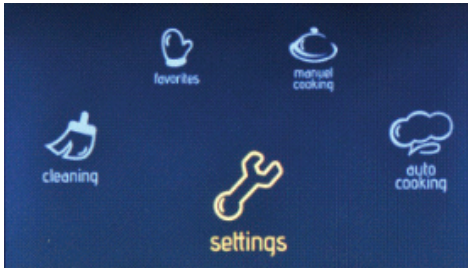


Animirani zaslon

- Pritisnite lijevi okretni gumb za prekid čišćenja.
- Pritisnite desni okretni gumb za pokretanje i nastavak čišćenja.
- Kako biste čišćenje prekinuli i vratili se u glavni izbornik, pritisnite lijevi okretni gumb i okrenite ga suprotno od smjera kazaljke na satu.

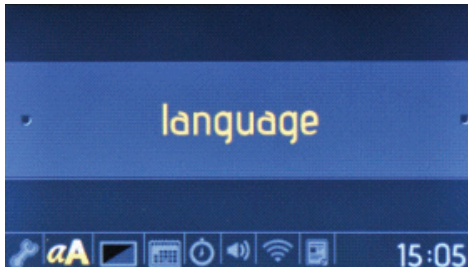
Postavke

Izbornik za postavke omogućuje promjenu i postavljanje datuma, vremena, svjetline zaslona, ton zvučnog signala i jezik.



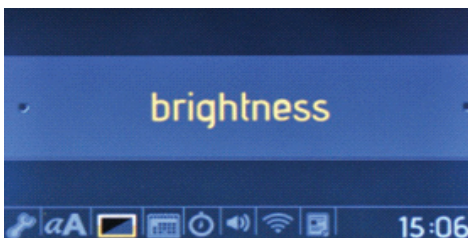
Glavni izbornik

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru sve dok ne zasvijetli Postavke.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste odabrali osvjetljenu opciju.



Izbornik za jezik

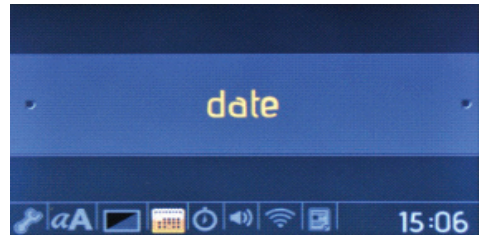
- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste promijenili jezik.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste postavili željeni jezik.



Izbornik za svjetlinu zaslona

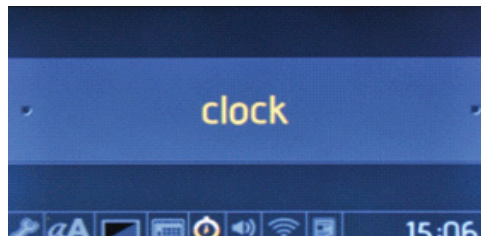
- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste promijenili svjetlinu zaslona između razina 0 i 4.

- Pritisnite desni okretni gumb kako biste postavili svjetlinu zaslona.



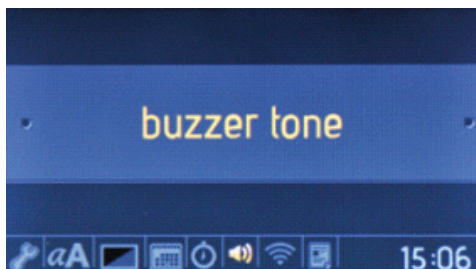
Izbornik za datum

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste promijenili datum.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste postavili datum.
- Datum se postavlja u ovom formatu: mjesec, dan, godina.



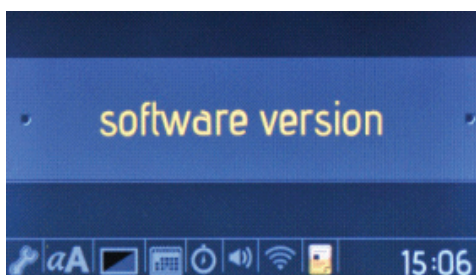
Izbornik za sat

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste promijenili sat.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste postavili sat.
- Vrijeme se postavlja u ovom formatu: minuta i sat.



Izbornik zvučnog signala

- Okrećite desni okretni gumb u bilo kojem smjeru kako biste odabrali jedan od 3 različita tonova zvučnog signala.
- Pritisnite desni okretni gumb kako biste postavili željeni ton zvučnog signala.



Izbornik inačice softvera

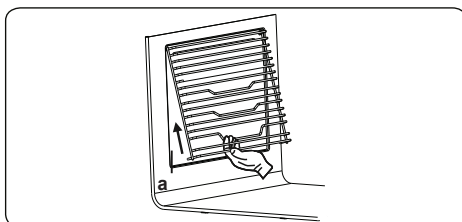
- Inačica softvera prikazat će se samo u informativne svrhe. Ne može se promijeniti.

Zaključavanje tipki

Zaključavanje tipki koristi se za izbjegavanje nehotičnih promjena postavki pećnice. Kako biste aktivirali ili deaktivirali zaključavanje tipki, okrenite lijevi okretni gumb suprotno od smjera kazaljke na satu i držite ga 3 sekunde. Kada se funkcija zaključavanja tipki aktivira, može se aktivirati samo tipka "UKLJ/ISKLJ". Sve ostale tipke su zaključane.

Skidanje žičane police

Izvcite žičanu policu na način prikazan na slici. Nakon otkopčavanja ju podignite prema gore.

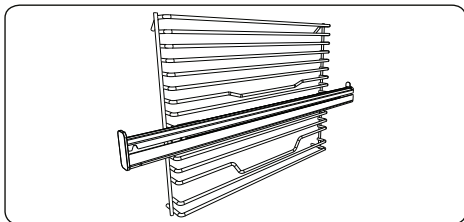


JELA	TURBO			DONJI - GORNJI			DONJI-GORNJI VENTILATOR			ROŠTILJ		
	Poi. termostata (°C)	Poi. vodilica	Vrijeme kuhanja (min.)	Poi. termostata (°C)	Poi. vodilica	Vrijeme kuhanja (min.)	Poi. termostata (°C)	Poi. vodilica	Vrijeme kuhanja (min.)	Poi. termostata (min)	Poi. vodilica	Vrijeme kuhanja (min.)
Lisnato tijesto	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Kolač	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Keksi	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Mesne okruglice na roštilju										200	7	10-15
Vodenaša hrana	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Piletna				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Sjeklano meso										200	6-7	15-25
Govedi odrezak										200	7	15-25

*Peći nataknuo na ražanj

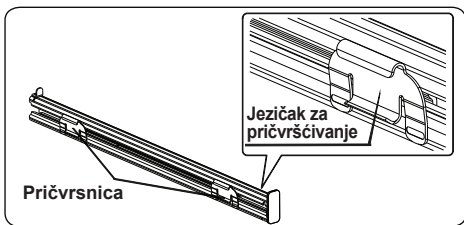
Žičana polica s potpuno izvlačećim teleskopskim šinama Easyfix

Teleskopska šina potpuno se izvlači i omogućuje jednostavan pristup hrani.

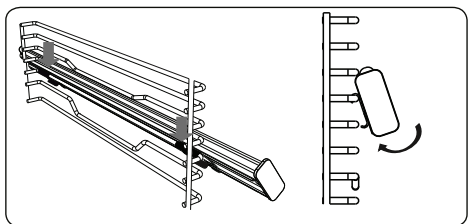


Teleskopske šine

Prije prve upotrebe dobro operite dijelove toplom vodom i deterdžentom te obrišite mekom krpom.



- Jezičci na pričvrsnicama omogućuju namještanje teleskopskih šina na žičanoj polici.
- Uklonite bočni klizač. Pregledajte odjeljak „Uklanjanje žičane police“.

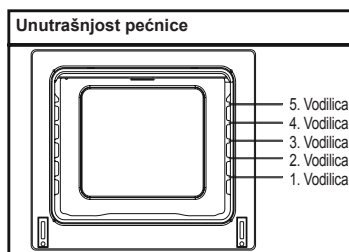


- Na svakoj teleskopskoj šini nalaze se gornje i donje pričvrsnice koje omogućuju promjenu položaja šina.
- Objesite gornje pričvrsnice teleskopske šine na bočnu žicu na odgovarajućoj razini i istovremeno pritisnite donje pričvrsnice tako da jasno čujete kako se učvrstile na bočnu žicu za fiksiranje police na toj razini.
- Prilikom uklanjanja držite prednju površinu šine i ponovite prethodne upute obrnutim redoslijedom.

Dodatna oprema

Proizvodu je priložena dodatna oprema. Moguće je korištenje dodatne opreme koju ste kupili na drugim mjestima, no mora biti otporna na toplinu i plamen. Dozvoljeno je korištenje staklenog suđa, kalupa za kolače i pladnjeva za pećnicu koji su prikladni za korištenje u pećnici. Pridržavajte se uputa proizvođača s obzirom na uporabu druge dodatne opreme. U slučaju korištenja manjeg suđa, posudu stavite na rešetku tako da bude točno na središnjem dijelu rešetke. Ako hrana koju je potrebno kuhati ne pokriva cijelu površinu pladnja u pećnici, ako ste hranu uzeli iz zamrzivača ili ako se pladanj koristi za prikupljanje sokova iz hrane tijekom roštiljanja, pladanj će promijeniti oblik. To se događa zbog visokih temperatura tijekom kuhanja. Pladanj će se vratiti u prethodni oblik kad se ohladi nakon kuhanja. To je normalna pojava koja se događa tijekom prijenosa topline. Vruće staklene pladnjeve i suđe nemojte stavljati u hladnu okolinu odmah nakon što ih izvadite iz pećnice kako ne bi pukli. Nemojte stavljati na hladne i vlažne površine. Stavite ih na suhu kuhinjsku krpu i omogućite sporo hlađenje. Prilikom korištenja roštilja u pećnici preporučamo (ako je primjenjivo) korištenje rešetke priložene uz proizvod. Kad se za roštiljanje koristi rešetka, ispod nje stavite pladanj u kojem će se prikupljati ulje. U pladanj možete staviti malo vode što će vam pomoći kod čišćenja. Kako je već prethodno pojašnjeno, nikad nemojte koristiti plinske plamenike bez poklopca za zaštitu.

Ako pećnica ima plinski plamenik za roštiljanje, no nemate toplinsku zaštitu ili je oštećena pa se ne može koristiti, zahtijevate rezervni dio od najbliže servisne službe.

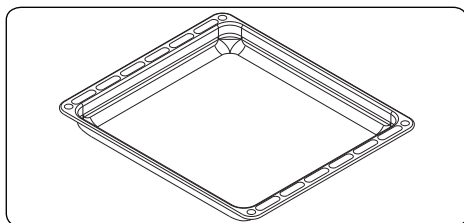


Dodatna oprema za pećnicu

Dodatna oprema za pećnice razlikuju se od modela do modela.

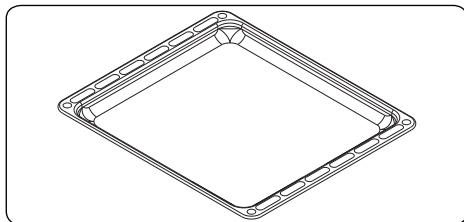
Duboki pladanj

Dubok pladanj koristi se za kuhanje gulaša. Stavite pladanj u bilo koji utor za rešetke i pogurnite ga do kraja.



Plitki pladanj

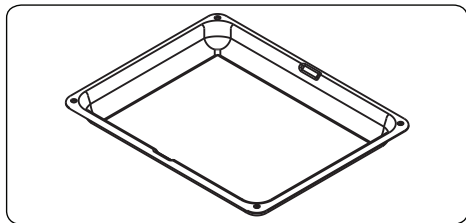
Plitki pladanj koristi se za pripremu peciva. Stavite pladanj u bilo koji utor za rešetke i pogurnite ga do kraja.



Mali pladanj

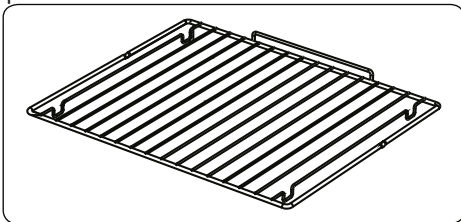
Mali pladanj koristi se za pripremu poslastica.

Pladanj stavite na sredinu žičane rešetke.



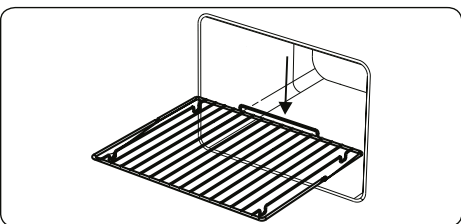
Rešetka za roštiljanje

Rešetka se koristi za roštiljanje ili obradu hrane u odgovarajućim spremnicima za pećnicu.



UPOZORENJE

Rešetku stavite na odgovarajuću vodilicu u pećnici i gurnite ju do kraja.



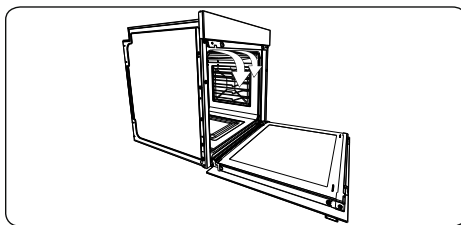
Rešetka s potpuno izvlačim teleskopskim vodilicama

Jedna od rešetki ima teleskopske vodilice. Izdužuju se do kraja na kugličnim ležajevima i tako omogućuju jednostavan pristup hrani.

PRVA U SVIJETU

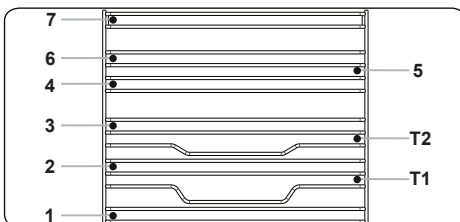
Zračna zaštita

Patentirani sustav zračna zaštita zaustavlja vrući zrak da ne dođe do krajnjeg korisnika tako da kreira štitić prilikom otvaranja vrata pećnice.



Žičana policica EasyFix

Prije prve upotrebe dobro operite dijelove toplom vodom i deterdžentom te obrišite mekom krpom.



- Umetnite policu na odgovarajuće mjesto unutar pećnice.
- Između poklopca ventilatora i pribora mora biti razmak od barem 1 cm.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja posuđa i/ili pribora iz pećnice. Vruća hrana ili pribor mogu uzrokovati opekline.
- Pribor se može deformirati pod vrućinom. Kada se ohladi, ponovo će poprimiti izvorni izgled i učinkovitost.
- Police i žičane rešetke mogu se postaviti na bilo koju razinu od 1 do 7.
- Teleskopska šina može se postaviti na razine T1 i T2.
- Razina 3 preporučuje se za kuhanje na jednoj razini.
- Razina T2 preporučuje se za kuhanje na jednoj razini uz teleskopske šine.
- Razine 2 i 4 preporučuju se za kuhanje na dvjema razinama.
- Žičana rešetka s ražnjem mora se postaviti na razinu 3.
- Razina T2 koristi se za namještanje žičane rešetke s ražnjem uz teleskopske šine.

****Pribor se može razlikovati ovisno o kupljenom modelu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

ČIŠĆENJE

Prije čišćenja provjerite ako su svi upravljački gumbi isključeni i ako se naprava ohladila. Izvadite utikač iz utičnice.

Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja mogu ogrepsti emajlirane i obojane dijelove pećnice. Koristite kremasta ili tekuća sredstva za čišćenje koja ne sadrže takve tvari. Budući da mogu oštetiti površinu, nemojte koristiti kaustičnu sodu, abrazivna praškasta sredstva za čišćenje, grube žičane spužve ili alate. Zagrijavanjem prekomjerno prolivene tekućine u pećnici mogu se oštetiti emajlirani dijelovi. Odmah očistite prolivenu tekućinu. Za čišćenje pećnice nemojte koristiti čistače na paru.

Čišćenje unutrašnjosti pećnice

Pobrinite se da pećnicu iskopčate iz struje prije početka čišćenja. Najbolje rezultate postići ćete ako unutrašnjost pećnice očistite kad je pećnica još topla. Pećnicu obrišite mekom krpom namočenom u vodu s deterdžentom nakon svake uporabe. Nakon toga pećnicu ponovno obrišite, no ovaj put s vlažnom krpom te ju ostavite da se osuši. Cjelokupno čišćenje uz pomoć suhих i praškastih sredstava za čišćenje. Kod proizvoda s emajliranim okvirima s katalitičkim premazom nije potrebno čišćenje stražnjih i bočnih strana

unutrašnjosti pećnice. Međutim, ovisno o uporabi, preporuča se njihova zamjena nakon određenog vremenskog razdoblja.

ODRŽAVANJE

Zamjena žaruljice u pećnici

Zamjenu žaruljice u pećnici mora obaviti ovlaštenu tehničar. Nazivne vrijednosti žaruljice morale bi biti 230 V, 25 Watta, tip E14, T300. Prije zamjene žaruljice potrebno je izvaditi utikač iz utičnice, a pećnica mora biti hladna.

Dizajn rasvjete je specifičan za uporabu u kuhinjskim uređajima u domaćinstvu te nije prikladan za prostornu rasvjetu u domaćinstvu.

SERVIS I PRIJEVOZ

ŠTO JE POTREBNO UČINITI PRIJE POZIVANJA SERVISNE SLUŽBE

Ako pećnica ne radi:

Utikač možda nije u utičnici, došlo je do nestanka struje. Nije podešeno vrijeme kod modela s mjeračem vremena.

Ako pećnica ne grije:

Nije podešena stavka na upravljačkom prekidaču za grijanje pećnice.

Ako unutarnja rasvjeta pećnice ne svijetli:

Potrebno je pregledati napajanje strujom. Potrebno je provjeriti ako je žaruljica ispravna. Ako nije, promijenite ju slijedeći upute u priručniku.

Kuhanje (ako gornji-donji grijači ne griju jednakomjerno):

Provjerite ako su lokacija suđa, razdoblje kuhanja i temperaturne stavke u skladu s priručnikom.

Ako nakon toga još uvijek imate problema, zovite ovlaštenu servisnu službu.

INFORMACIJE VEZANE UZ PRIJEVOZ

Ako je potreban prijevoz:

Zadržite originalnu ambalažu proizvoda te ako je proizvod potrebno prevesti, stavite ga u tu ambalažu. Pridržavajte se oznaka za prijevoz koje su vidljive na ambalaži. Ploču za kuhanje i sve njene dijelove i nosače zalijepite.

Između gornjeg pokrova i ploče za kuhanje stavite papir, poklopite gornji pokrov te ga zatim zalijepite na bočne po-

vršine pećnice.

Karton ili papir zalijepite na unutarnji dio staklenih vrata pećnice kako ih pladnjevi i rešetke u pećnici ne bi oštetili tijekom prijevoza. Također, na bočne strane pećnice zalijepite pokrove pećnice.

Ako nemate originalnu ambalažu:

Zaštitite vanjsku površinu (staklene i obojane površine) pećnice od mogućih oštećenja.

Шановний споживач!

Наша мета — запропонувати вам високоякісні вироби, які перевершують ваші сподівання. Цей апарат, виготовлений на сучасному заводі, пройшов ретельний індивідуальний контроль якості. Це керівництво складено з метою допомогти покупцеві правильно користуватись апаратом, який завдяки застосуванню новітніх технологій відзначається надійністю та максимальною ефективністю. Перш ніж користуватись апаратом, уважно прочитайте це керівництво. Воно містить основну інформацію, необхідну для безпечного монтажу, експлуатації та технічного обслуговування. Для монтажу виробу зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.

Зміст

Зовнішній вигляд і розміри виробу

Попередження

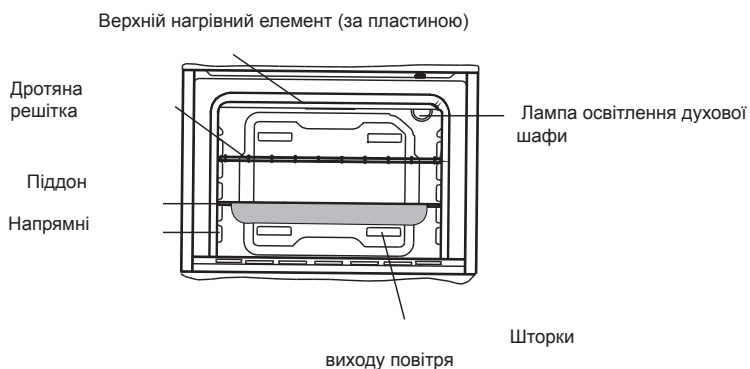
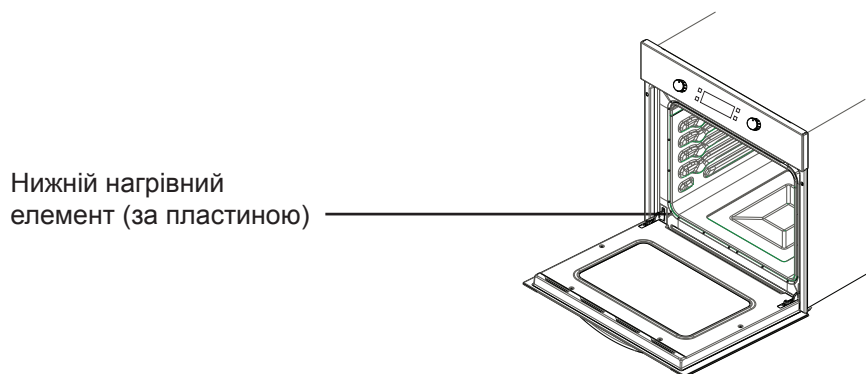
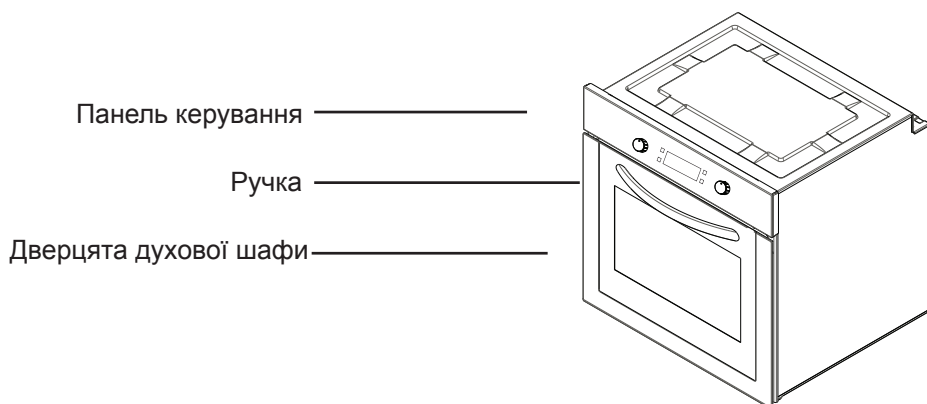
Підготовка до монтажу та експлуатації

Користування духовою шафою

Чищення та технічне обслуговування виробу

Сервіс і транспортування

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД І РОЗМІРИ ВИРОБУ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО Й ПОВНІСТЮ ПРОЧИТАЙТЕ ЦЕ КЕРІВНИЦТВО, ПЕРШ НІЖ ПОЧИНАТИ КОРИСТУВАННЯ СВОЇМ АПАРАТОМ. ЗБЕРЕЖІТЬ КЕРІВНИЦТВО У ЗРУЧНОМУ МІСЦІ ДЛЯ МАЙБУТНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ.

ЦЕ КЕРІВНИЦТВО Є СПІЛЬНИМ ДЛЯ ДЕКІЛЬКОХ МОДЕЛЕЙ. ДЕЯКИХ ФУНКЦІЙ, ЯКІ ОПИСАНО В НЬОМУ, МОЖЕ НЕ БУТИ У ВАШОМУ АПАРАТІ. ЧИТАЮЧИ КЕРІВНИЦТВО, ЗВЕРТАЙТЕ УВАГУ НА ВИРАЗИ З ПОСИЛАННЯМИ НА РИСУНКИ.

Загальні попередження, що стосуються безпеки

- Користуватись апаратом можуть діти віком від 8 років, особи з погіршеними фізичними, чуттєвими чи розумовими здібностями, або люди, яким бракує знань чи досвіду, за умови, якщо хтось наглядає за ними, пояснює небезпеки, пов'язані з користуванням апарату, і навчає користуватись ним у безпечний спосіб. Діти не мають гратися з апаратом. Заборонено

дітям без нагляду здійснювати чищення та точне обслуговування.

- **УВАГА!** Апарат і його доступні деталі під час роботи нагріваються до високої температури. Необхідно бути обережним, щоб не дотикатися до нагріваних елементів. Дітей віком до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом, не слід допускати до апарату.
- **УВАГА!** Небезпека пожежі! Не складайте на варочні поверхні жодні предмети.
- **УВАГА!** У разі утворення тріщини в поверхні вимкніть апарат, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
- Апарат не призначений для роботи під керуванням зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Під час користування

апарат нагрівається до високої температури. Необхідно бути обережним, щоб не дотикатися до нагрівних елементів, розміщених усередині духової шафи.

- Під час користування ручки, до яких користувач короткочасно торкається під час звичайної експлуатації, можуть нагріватися до високої температури.
- Не користуйтеся жорсткими абразивними засобами чи гострими металевими шкребками для чищення скла дверцят духової шафи та інших поверхонь: вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до пошкодження скла чи іншої поверхні.
- Не користуйтеся для чищення апарату паровими очищувачами.
- **УВАГА!** Перед заміною лампочки вимикайте

апарат, щоб не допустити ураження електричним струмом.

- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Під час приготування їжі чи користування грилем доступні деталі можуть нагріватися до високої температури. Малих дітей не слід допускати до плити.
- Апарат виготовлено у відповідності до всіх чинних національних і міжнародних стандартів і правил.
- Технічне обслуговування та ремонт мусять здійснюватися тільки вповноваженими спеціалістами з обслуговування. Здійснення монтажних і ремонтних робіт неваліфікованими особами може призводити до виникнення небезпеки. Вводити будь-які зміни в конструкції чи характеристиках апарату небезпечно.
- Перед монтажем переконайтесь у тому, що місцеві умови постачання (вид і тиск газу, напруга та частота електроенергії) відповідають вимогам апарату. Ці вимоги апарату наведено на таблиці.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Цей апарат призначений лише для приготування їжі та використання в приміщенні; не слід використовувати апарат з інакшою метою чи в інших умовах, наприклад, не для побутового приготування їжі, у комерційних цілях чи для опалення приміщень.
- Не користуйтеся ручкою дверцят для піднімання чи переміщення

апарату.

- Під час виготовлення апарату було вжито всіх можливих заходів для забезпечення безпеки користувача. Оскільки скло може розбиватися, під час чищення слід бути обережним, щоб не подряпати скло. Не вдарте по склу якимсь приладдям.
- Під час монтажу стежте за тим, щоб не перегнути шнур живлення. Щоб уникнути небезпеки, заміну шнура живлення в разі пошкодження має здійснити виробник, його агент із обслуговування чи особи аналогічної кваліфікації.
- Коли відчинено дверцята, не дозволяйте дітям ставати чи сідати на них.

Застереження щодо монтажу

- Не користуйтеся апаратом до закінчення монтажу.
- Монтаж та введення в експлуатацію апарату має здійснювати вповноважений технічний спеціаліст. Виробник не несе відповідальності за будь-які дефекти, які можуть виникнути внаслідок неправильного розташування та монтажу особами, які не мають відповідних повноважень.
- Розпакувавши апарат, переконайтесь у тому, що його не було пошкоджено під час транспортування. У разі наявності будь-якої несправності не користуйтеся апаратом, а негайно зверніться до кваліфікованого агента з обслуговування. Оскільки пакувальні матеріали (нейлон, скоби, пінополістирол тощо) можуть бути шкідливими для дітей, їх не слід зберігати; негайно позбавтесь їх.
- Захистіть апарат від атмосферних явищ. Не піддавайте його дії сонця, дощу, снігу тощо.

- Матеріали, розташовані поряд із апаратом (його корпусом), мають бути спроможні витримати температуру не менше ніж 100°C.

Під час користування

- Під час першого користування духовою шафою теплоізоляційні матеріали та нагрівні елементи видаватимуть певний запах. Через це, перш ніж починати користуватись духовою шафою, увімкніть її на максимальну температуру без жодних продуктів на 45 хвилин. Протягом цього часу необхідно добре вентилювати приміщення, в якому встановлено виріб.
- Під час користування зовнішні та внутрішні поверхні духової шафи нагріваються до високої температури. Відчиняючи дверцята, відступайте назад, щоб не потрапити в потік гарячої пари, що виходить із духової шафи. Вона може спричинити опіки.
- Під час роботи апарату в ньому та поряд із ним не має бути легкозаймистих чи горючих матеріалів.
- Щоб виймати та ставити на місце страви, які готуються в духовці, обов'язково слід користуватись рукавичками для духовки.
- не залишайте плиту без нагляду, готуючи в ній їжу з використанням рідких чи твердих жирів. Сильно нагріті жири можуть загорітись. Ні в якому разі не гасіть полум'я олії водою. Загасіть це полум'я, накривши каструлю чи сковорідку кришкою, та вимкніть плиту.
- Якщо передбачається не користуватись апаратом протягом тривалого часу, вимкніть його з розетки. Не залишайте головний вимикач керування ввімкненим. Також, коли не користуєтесь апаратом, перекривайте газовий кран.

- Коли апарат не використовується, обов'язково переконайтесь у тому, що ручки керування апаратом переведено в положення «0» (вимкнено).
- Під час виймання лотки нахилиються. Будьте обережні, щоб не розлити гарячу рідину.
- Не ставте нічого на відчинені дверцята чи шухляду духової шафи. Це може призвести до втрати рівноваги та розбиття кришки.
- Не кладіть у шухляду важкі, легкозаймисті чи горючі предмети (з нейлону, пластику, паперу, тканин тощо). Зокрема, це стосується кухонного посуду з пластиковими деталями (наприклад, ручками).
- Не вішайте на апарат чи на його ручки серветки, рушники для посуду чи одяг.
- Щоб із бігом часу в системі парогенерації не утворювалось надто багато накипу, рекомендується використовувати м'яку воду. Для перевірки м'якості води слід користуватися тестовим папером, який входить у комплект виробу, та наступною таблицею. Тестовий папір слід потримати в воді протягом 3 секунд, після чого протягом хвилини на ньому з'являться смужки.

Тестові смужки	Твердість води
5-4 сині смужки	М'яка
1 червона смужка	Трохи тверда
2 червоні смужки	Середньої твердості
3 червоні смужки	Тверда
4-5 червоних смужок	Дуже тверда

- Якщо не встановити належний

рівень твердості води, це може погіршити роботу і скоротити строк експлуатації апарату.

- не використовуйте жодної рідини, крім негазованої води.
- Не використовуйте гарячу воду.
- Коли духова шафа працює, водяний бачок має бути закрито.
- Під час відчинення дверцят гарячої духової шафи з них може підніматися гаряча паро-повітряна суміш, тому, відчиняючи дверцята, слід триматися подалі та не допускати наближення дітей.
- Щоб у камері не накопичувався накип, її слід чистити після кожного використання.
- По закінченні приготування їжі невикористану воду слід видалити з системи. Для цього слід вибрати відповідь «Yes», коли по закінченні приготування на екрані автоматично з'явиться відповідний запит. Не залишайте в духовці нічого під час цієї операції.

Під час чищення та технічного обслуговування

- Перш ніж починати такі роботи як чищення чи технічне обслуговування апарату, його обов'язково слід вимикати. Це можна зробити, вимкнувши апарат із розетки чи перевівши його вимикачі у положення «вимкнено».
- Для чищення панелі керування не слід знімати ручки керування.
- ДЛЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ТА БЕЗПЕКИ АПАРАТУ РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ЗАВЖ-

ДИ КОРИСТУВАТИСЬ ОРИГІНАЛЬНИМИ ЗАПАСНИМИ ЧАСТИНАМИ, А В РАЗІ ПОТРЕБИ ЗВЕРТАТИСЬ ТІЛЬКИ ДО ВПОВНОВАЖЕНИХ АГЕНТІВ З ОБСЛУГОВУВАННЯ.

ПІДГОТОВКА ДО МОНТАЖУ ТА КОРИСТУВАННЯ

Ця сучасна, функціональна та зручна духовна шафа, виготовлена з матеріалів і деталей найвищої якості, задовольнить усі ваші потреби. Щоб успішно користуватись апаратом і уникнути труднощів у майбутньому, обов'язково прочитайте це керівництво. Подальша інформація містить правила, дотримання яких необхідне для правильного розміщення та обслуговування. Особливо необхідно, щоб її прочитав спеціаліст, який займатиметься розміщенням апарату.

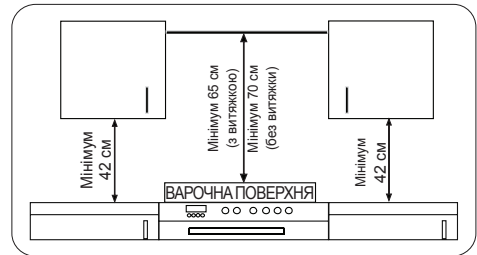
ДЛЯ МОНТАЖУ ДУХОВОЇ ШАФИ ЗВЕРНІТЬСЯ В УПОВНОВАЖЕНЕ ПІДПРИЄМСТВО З ОБСЛУГОВУВАННЯ!

ВИБІР МІСЦЯ ДЛЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

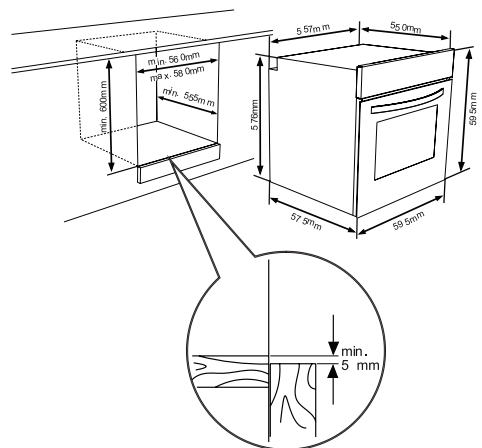
- Обираючи місце для розміщення духової шафи, слід звернути увагу на декілька пунктів. Обов'язково прийміть до уваги ці рекомендації, щоб уникнути труднощів і небезпечних ситуацій, які можуть виникнути в майбутньому!
- Обираючи місце для розміщення духової шафи, слід подбати про те, щоб поруч із нею не було легкозаймистих чи горючих матеріалів, наприклад штор, олії, одягу тощо, які можуть загорітись.
- Меблі, розташовані поруч із духовою шафою, мають бути виготовлені з матеріалів, стійких до тем-

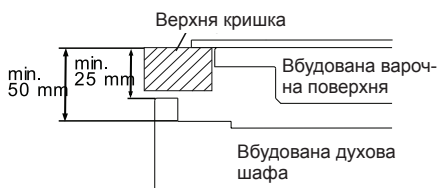
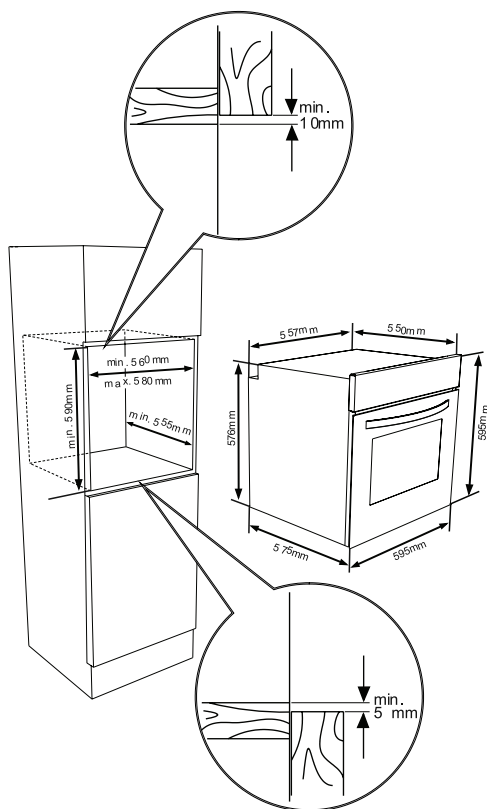
ператур, що перевищують кімнатну більш як на 50 °С.

На рисунку 1 показано зміни, які необхідно зробити у розташуванні настінних шаф і витяжних вентиляторів над вбудованим комбінованим виробом, а також мінімальну висоту над панеллю духової шафи. Згідно з ним, витяжний вентилятор має бути розташований над варочною поверхнею на висоті не менш ніж 65 см. Якщо витяжки немає, висота над панеллю духової шафи має становити не менш ніж 70 см.



МОНТАЖ ВБУДОВАНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ



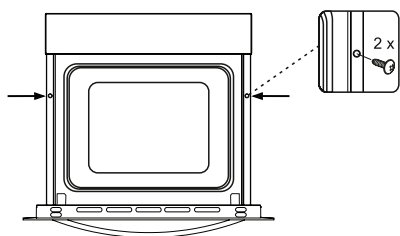


Якщо духова шафа встановлюється під варочною поверхнею, відстань від робочою поверхнею та духовою шафою має бути не менше ніж 50 мм, а між робочою поверхнею та верхом панелі керування — не менше ніж 25 мм.

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ ТА БЕЗПЕКА ВБУДОВАНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

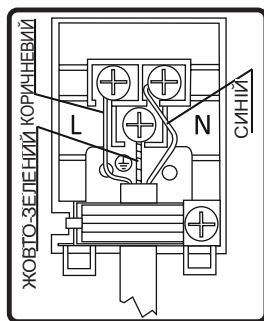
Під час підключення слід беззастережно дотримуватись наступних вказівок:

- Провідник заземлення має бути підключено гвинтом із знаком заземлення. Кабель живлення має бути під'єднано, як показано на рисунку 6. Якщо у місці монтажу нема заземленої розетки, яка відповідала б чинним правилам, негайно зверніться в уповноважене підприємство з обслуговування.
- Близько до апарату має бути розміщено заземлену розетку. Ні в якому разі не слід користуватися подовжувачем.
- Кабель живлення не має торкатись до гарячої поверхні виробу.
- У разі пошкодження кабелю живлення обов'язково слід звернутися в уповноважене підприємство з обслуговування. Заміну кабелю має провести вповноважене підприємство з обслуговування.
- Підключення апарату має провести вповноважене підприємство з обслуговування. Живлення апарату має здійснюватись через кабель живлення типу H05VV-F.



Вставте духову шафу в тумбу, штовхаючи її вперед. Відчиніть дверцята і вставте в отвори в рамі духової шафи два гвинти. Коли рама виробу торкнеться до дерев'яної поверхні тумби, затягніть гвинти.

- Неправильне підключення може призвести до пошкодження апарату. Таке пошкодження не підлягає гарантійному відшкодуванню.
- Апарат призначений для підключення до електромережі напругою 220–240 В зм. струму. Якщо напруга в мережі виходить за межі цього діапазону, негайно зверніться в уповноважене підприємство з обслуговування.
- **Виробник знімає з себе відповідальність за будь-які пошкодження та втрати, що виникли внаслідок порушення норм безпеки**
- Підключення апарату має провести вповноважене підприємство з обслуговування. Апарат призначений
- для підключення до електромережі напругою 220 – 240 В зм. струму. Якщо напруга електромережі відрізняється від цього значення, слід негайно звернутись у вповноважене підприємство з обслуговування. Підключення апарату до електромережі має здійснюватись вилкою чи стаціонарним способом. Виріб має бути підключено до електромережі двополюсним вимикачем із зазором між контактами не менш ніж 3 мм (із номінальним струмом 20 А, з затримкою на спрацювання).



3.4. ОСНОВНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ І ЗАСТЕРЕЖНІ ЗАХОДИ

Апарат вироблено з дотриманням чинних вимог до безпеки електроприладів. Роботи з технічного обслуговування та ремонту мають здійснювати лише технічні спеціалісти вповноваженого підприємства з обслуговування, навчені виробником. Виконання монтажних та ремонтних робіт без дотримання цих правил може бути небезпечним.

Під час роботи апарату його зовнішні поверхні нагріваються. Елементи, що нагрівають внутрішню поверхню духової шафи і відпарювача, мають надзвичайно високу температуру. Ці деталі зберігають тепло й протягом певного часу після вимкнення апарату. Ні в якому разі не торкайтесь гарячих поверхонь. Не підпускайте до апарату дітей.

Для приготування їжі в духовці потрібно відрегулювати положення ручок вибору функції духової шафи та регулятора температури, а також запрограмувати таймер духової шафи. Інакше духовка шафа не працюватиме.

Поки дверцята духової шафи відчинено, не ставте на них нічого. Це може призвести до порушення рівноваги апарату чи поломки дверцят.

Коли апарат не використовується, вимикайте його з мережі.

Захистіть апарат від атмосферних явищ. Не залишайте його під дією сонця, дощу, снігу, пилу тощо.

Користування рукою вибору функції духової шафи

Функції духової шафи

* Функції духової шафи можуть відрізнятись відповідно до моделі виробу.



Лампа освітлення духової шафи:

Буде ввімкнено лише лампу освітлення духової шафи, яка залишиться ввімкненою протягом усього часу приготування.



Функція розморожування:

Буде ввімкнено попереджальні індикатори духової шафи, почне роботу вентилятор.

Для користування функцією розморожування потрібно взяти заморожені продукти, покласти їх у духову шафу на третю полицю знизу. Під розморожувані продукти рекомендується підставити деко для збирання води, яка стікатиме під час танення льоду. Ця функція призначена не для варіння чи випічки, а лише для розморожування продуктів.



Функція «Турбо»

Термостат і індикатори духової шафи буде ввімкнено, почне роботу нагрівний елемент грилю.

Функція «турбо» рівномірно розподіляє тепло по камері духової шафи. Усі продукти на всіх полицях нагріватимуться однаково. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.



Функція звичайного приготування:

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори; почнуть роботу нижній і верхній нагрівні елементи. Функція звичайного приготування передбачає нагрівання, яке забезпечує рівномірне нагрівання їжі на верхній і нижній полицях. Цей режим ідеально підходить для приготування печива, тістечок, печеної вермішелі, лазаньї та піци. Рекомендується попередньо прогріти духову шафу протягом 10 хвилин; найкраще готувати страви з застосуванням цієї функції тільки на одній полиці.



Функція конвекції:

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори; почнуть роботу верхній і нижній нагрівні елементи.

Ця функція допомагає отримати хороші результати у випіканні кондитерських виробів. Під час готування вмикаються верхній і нижній нагрівні елементи духової шафи та вентилятор, який створює штучну конвекцію повітря, завдяки якій на їжі утворюється тонка скоринка. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.



Функція грилювання:

Термостат і індикатори духової шафи буде ввімкнено, почне роботу нагрівний елемент грилю. Ця функція використовується для приготування страв гриль і підрум'янювання. З цією функцією слід користуватися верхніми полицями духової шафи. Щоб їжа не пригоріла, слід трохи змастити решітку олією, а страви покласти посередині решітки. Під решіткою обов'язково слід ставити піддон, у який падатимуть краплі жиру чи олії. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин. Увага! Під час грилювання дверцята духової шафи мають бути зачинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C.



Функція прискороного грилювання:

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори; почнуть роботу нагрівний елемент грилю та верхній нагрівний елемент. Ця функція застосовується для прискороного грилювання та збільшення площі оброблюваної поверхні, наприклад, при приготуванні м'яса. З цією функцією слід користуватися верхніми полицями духової шафи. Щоб їжа не пригоріла, слід трохи змастити решітку олією, а страви покласти посередині решітки. Під решіткою обов'язково слід ставити піддон, у який падатимуть краплі жиру чи олії. Духову шафу рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин. Увага! Під час грилювання дверцята духової

шафи мають бути зачинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C.



Функція подвійного грилювання та конвекції:

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори; почнуть роботу нагрівний елемент грилю та верхній нагрівний елемент, а також вентилятор.

Ця функція використовується для прискореного грилювання продуктів збільшеної товщини, а також для обробки більшої поверхні. Буде ввімкнено і верхні нагрівні елементи, і гриль, а також вентилятор, який забезпечуватиме рівномірну обробку.

З цією функцією слід користуватися верхніми полицями духової шафи. Щоб їжа не пригоріла, слід трохи змастити решітку олією, а страви покласти посередині решітки. Під решіткою обов'язково слід ставити піддон, у який падатимуть краплі жиру чи олії. Духову шафу рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.

Увага! Під час грилювання дверцята духової шафи мають бути зачинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C



Функція «піца»:

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори; почнуть роботу кільцевий та нижній нагрівні елементи.

Функція нижнього підігріву з конвекцією ідеально пасує для швидкого приготування випічки, зокрема піци. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло по камері духової шафи, а нижні нагрівні елементи забезпечують випікання тіста.

Протягом приготування не слід часто відчиняти дверцята духової шафи.



Увага! Під час грилювання дверцята духової шафи мають бути зачинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C

Функція ручного додавання пари:

Цю функцію можна використовувати для будь-яких інших способів приготуванням разом з іншими функціями.

Вона використовується для приготування будь-яких овочів, дрібно нарізаного м'яса, фруктів і гарнірів (риса, вермішелі).

Переваги:

- Хрустка блискуча скоринка на стравах
- Мінімальна втрата вологи
- Майже жодних втрат поживних речовин
- Готування з малою кількістю жирів

Можливість вибрати потрібну функцію та інтенсивність пари. Таблицю інтенсивності подачі пари див. на наступній сторінці.

Заправка водяного бачка



- Місткість водяного бачка становить 300 мл. Цієї кількості досить для 3 циклів приготування з додаванням пари. У кожному циклі витрачається приблизно 100 мл води.

Інтенсивність подачі пари	Кількість води
1 впорскування пари	Додайте 100 мл води
2 впорскування пари	Додайте 200 мл води
3 впорскування пари	Додайте 300 мл води
Автоматичне впорскування пари	Додайте 100 мл води



- Відкрийте водяний бачок, натиснувши кришку



- Закрийте водяний бачок, натиснувши кришку.



- Трохи витягніть бачок.



Виймати бачок не можна



- Перед використанням додайте у бачок хоча б 100 мл води.



Максимальний рівень води позначено словом «**MAX**» на бачку.



Функція Var clean+:

Функція Varclean+ призначена для легкого чищення. Ця функція розташована в меню Cleaning (Чищення). Перед використанням цієї функції в водяний бачок слід додати 300 мл води. Додавати воду слід у відповідності до вказівок, які наведено під заголовком «Заправка водяного бачка».

ЕКОНОМІЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

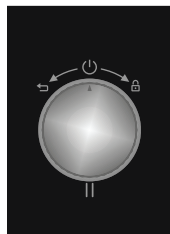
Для скорочення часу приготування слід звести до мінімуму кількість рідини чи жиру.

Клавiша режиму



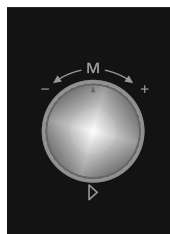
Лiва ручка

- Тривале натискання: увiмкнення/вимкнення
- Короткочасне натискання: призупинення приготування
- Поворот праворуч: Блокування клавiш
- Поворот лiворуч: повернення до попереднього стану чи попереднього меню



Права ручка

- Натискання: вибiр/початок приготування / **початок ручного приготування з додаванням пари**
- Поворот праворуч: Навiгацiя системою меню / Збiльшення температури
- Поворот лiворуч: Навiгацiя системою меню / Зменшення температури



КОРИСТУВАННЯ ВИРОБОМ

Духову шафу Ready Cook сконструйовано так, щоб непрофесійні користувачі за допомогою функцій автоматичного приготування могли легко втілювати професійні рецепти, а господині — готувати за власними рецептами, користуючись функціями комбінованих режим термообробки. Зручний у користуванні інтерфейс із застосуванням кольорового TFT-дисплея надає духовці Ready Cook особливого шарму у порівнянні з іншими наявними на ринку апаратами.

Нижче описано систему меню духової шафи Ready Cook, яка містить пункти Manual cooking (Ручне приготування), Auto cooking (Автоматичне приготування), Favorites (Улюблені), Cleaning (Чищення) і Settings (Налаштування).

Manual Cooking (Ручне приготування):

У режимі ручного приготування користувач може налаштувати будь-які параметри приготування. Існує можливість встановити 7 різних режимів термообробки, температуру, функцію посиленого нагрівання, тривалість приготування і кінцевий час приготування.

Завдяки гнучким можливостям ручного приготування користувач може готувати їжу на власний смак.

Для приготування їжі за допомогою меню Manual Cooking (Ручне приготування) слід діяти наступним чином.

Користування інтелектуальним пристроєм керування на РКД

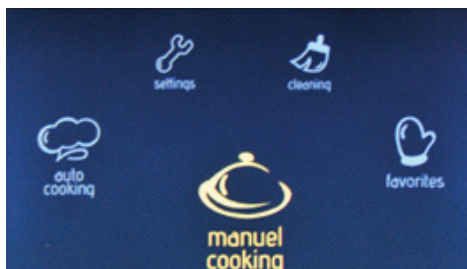
Духову шафу Ready Cook створено для того, щоб допомогти побутовим користувачам легко втілювати професійні рецепти, користуючись вбудованими функціями автоматичного приготування їжі.

Нижче описано систему меню духової шафи Ready Cook, яка містить пункти Manual Cooking (Ручне приготування), Auto Cooking (Автоматичне приготування), Favorites (Улюблені), Cleaning (Чищення) і Settings

(Налаштування).

Manual cooking (Ручне приготування)

У режимі ручного приготування можна змінювати будь-які налаштування режимів, зокрема 7 функцій приготування, температуру, функцію посиленого нагрівання, тривалість приготування і час закінчення приготування. Нижче описано користування меню Manual Cooking (Ручне приготування).



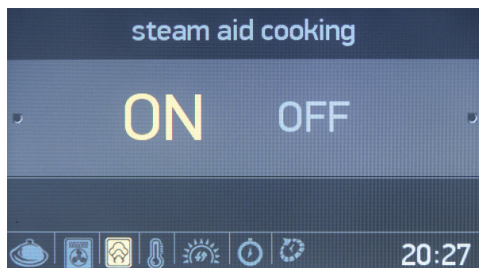
Головне меню

- Обертайте праву ручку у будь-якому напрямі, доки не буде виділено пункт **Manual Cooking** (Ручне приготування).
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.



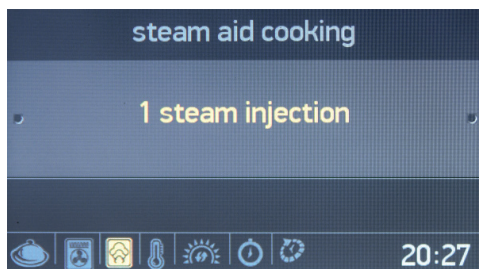
Oven function (Функція духової шафи)

- Обертайте праву ручку у будь-якому напрямі, щоб переглянути наявні функції духової шафи.
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.

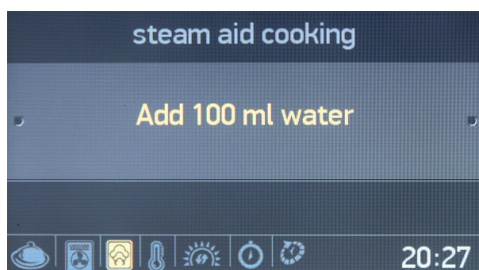


Steam Aid Cooking (Приготування з додаванням пари)

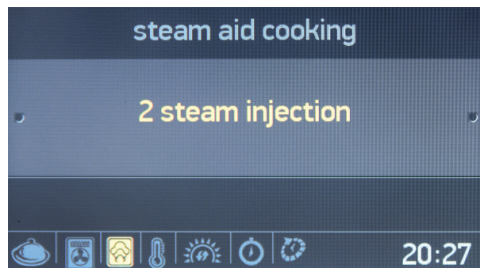
- Обертайте праву ручку у будь-якому напрямі, щоб виділити у пункті Steam aid cooking (Приготування з додаванням пари) варіант **ON** (Увімк.) або **OFF** (Вимк.).
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.



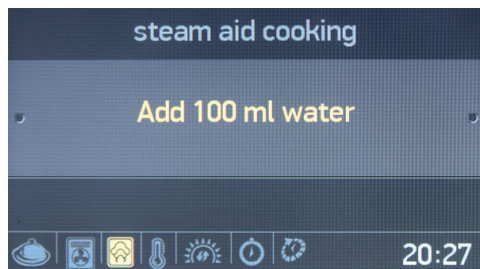
- Натиснувши праву ручку, виберіть пункт **1 steam injection** (1 впорскування пари).



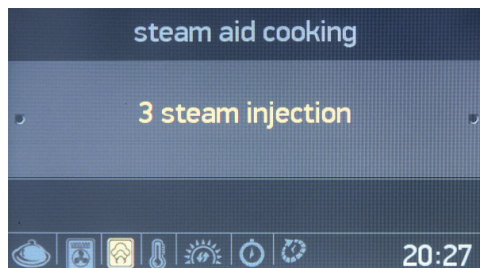
- Додайте у водяний бачок 100 мл води.
- Натиснувши праву ручку, виберіть пункт **Add 100 ml water** (Додати 100 мл води).



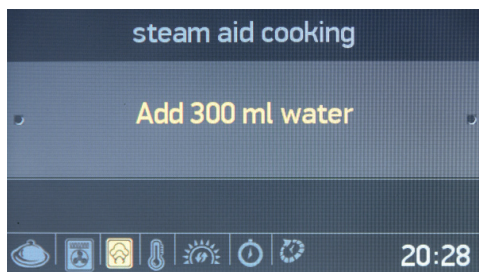
- Повернувши праву ручку на один крок, виберіть пункт 2 steam injection (2 впорскування пари).
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.



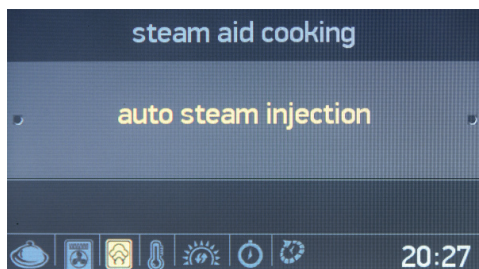
- Додайте у водяний бачок 200 мл води.
- Натиснувши праву ручку, виберіть пункт Add 200 ml water (Додати 200 мл води).



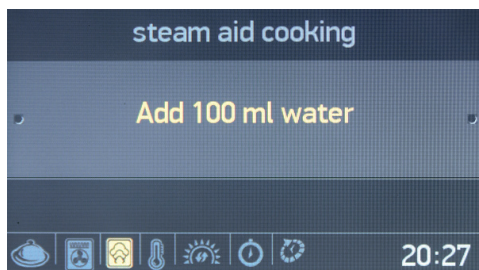
- Повернувши праву ручку на два кроки, виберіть пункт 3 steam injection (3 впорскування пари).
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.



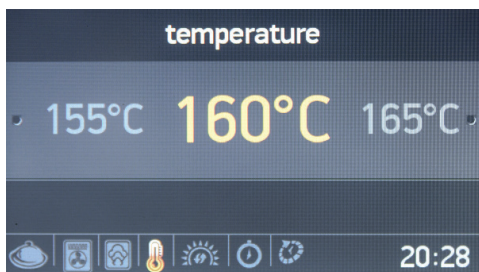
- Додайте у водяний бачок 300 мл води.
- Натиснувши праву ручку, виберіть пункт Add 300 ml water (Додати 300 мл води).



- Повернувши праву ручку на два кроки, виберіть пункт Auto steam injection (Автоматичне впорскування пари).
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.

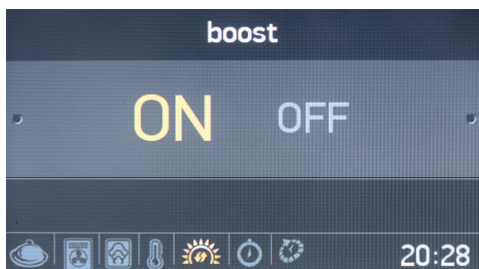


- Додайте у водяний бачок 100 мл води.
- Натиснувши праву ручку, виберіть пункт Add 100 ml water (Додати 200 мл води).



Температура

- Обертайте праву ручку у будь-якому напрямі, щоб переглянути наявні налаштування температури.
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.



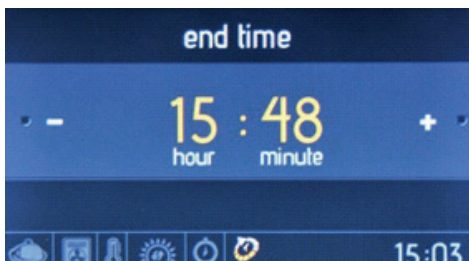
Boost (Посилене нагрівання):

- Обертайте праву ручку у будь-якому напрямі, щоб виділити у пункті Boost (Посилене нагрівання) варіант **ON** (Увімк.) або **OFF** (Вимк.).
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.



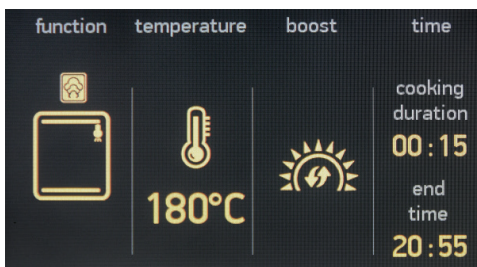
Cooking duration (Тривалість приготування)

- Обертаючи праву ручку у будь-якому напрямі, змініть тривалість приготування.
- Натиснувши праву ручку, встановіть тривалість приготування.
- **ПРИМІТКА:** Якщо задати тривалість приготування **00:00**, воно триває, доки не буде припинено вручну.



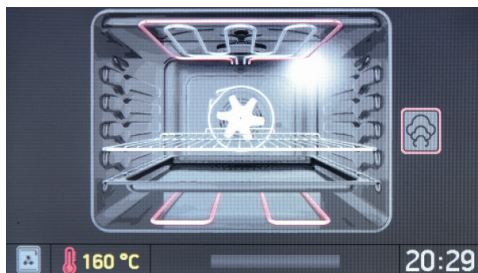
Cooking end time (Кінцевий час приготування)

- Обертаючи праву ручку у будь-якому напрямі, змініть час закінчення приготування.
- Натиснувши праву ручку, встановіть час закінчення приготування.



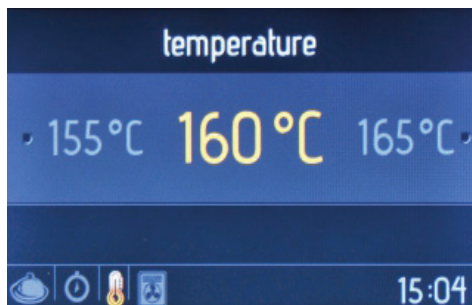
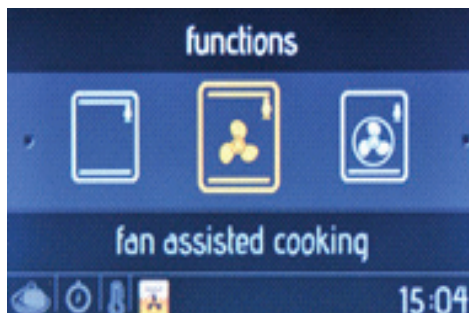
Інформаційний екран

- Приготування розпочнеться за 10 секунд після останньої дії або за натисканням правої ручки.
- Для повернення до попереднього налаштування слід обертати ліву ручку проти годинникової стрілки.



На анімаційному екрані відображається:

- - час приготування;
- - температура;
- - початковий і кінцевий час приготування;
- - інформація про функції приготування.





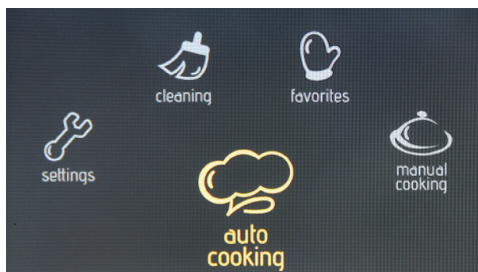
Анімаційний екран

- Щоб припинити приготування, слід натиснути ліву ручку.
- Щоб розпочати (чи продовжити) приготування, слід натиснути праву ручку.
- Щоб змінити температуру, слід обертати праву ручку у будь-якому напрямі.
- Коли ввімкнено будь-який режим термообробки, для переходу на екрани налаштування функцій духової шафи, температури і часу приготування слід обертати ліву ручку проти годинникової стрілки.
- Щоб припинити приготування й повернутись у головне меню, слід натиснути ліву ручку і повернути її проти годинникової стрілки.

Auto Cooking (Автоматичне приготування)

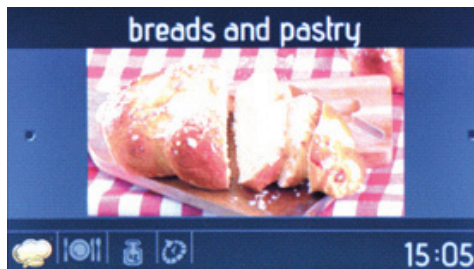
Духові шафи Ready Cook мають вбудовані, наперед визначені функції рецептів, які можна вибрати в меню Auto Cooking (Автоматичне приготування). У ньому можна лише вибрати назву потрібної страви. Змінити якісь налаштування рецептів, зокрема тривалість приготування й температуру, неможливо — їх автоматично встановлює Ready Cook.

Нижче описано порядок користування режимом автоматичного приготування.



Головне меню

- Обертайте праву ручку у будь-якому напрямі, доки не буде виділено пункт **Auto Cooking** (Автоматичне приготування).
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.



Категорії страв

- Обертайте праву ручку у будь-якому напрямі, щоб переглянути наявні рецепти.
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.

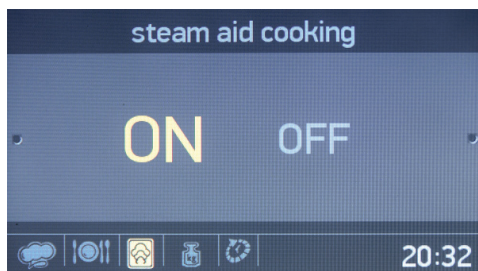


Вибір рецептів

- Обертайте праву ручку у будь-якому напрямі, щоб переглянути

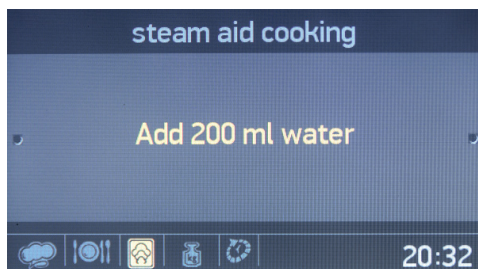
наявні рецепти.

- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.



Steam injection (Впорскування пари)

- Обертайте праву ручку у будь-якому напрямі, щоб виділити у пункті Steam injection (Впорскування пари) варіант ON (Увімк.) або OFF (Вимк.).
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.

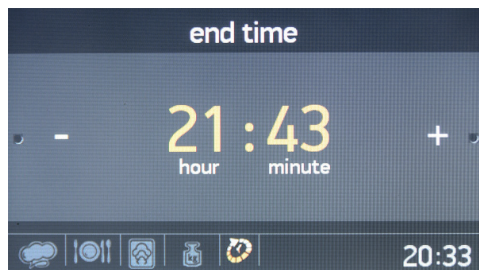


- Додайте у водяний бачок 200 мл води.
- Натиснувши праву ручку, виберіть пункт Add 200 ml water (Додати 200 мл води).



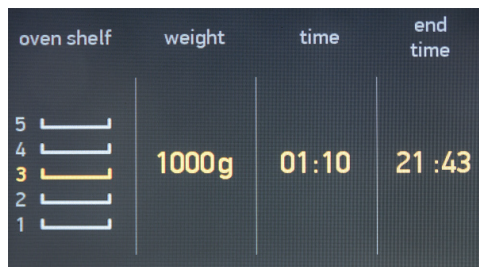
Food weight (Маса страви)

- Щоб змінити масу страви, слід обертати праву ручку у будь-якому напрямі.
- Щоб встановити масу, слід натиснути праву ручку.



Cooking end time (Кінцевий час приготування)

- Обертаючи праву ручку у будь-якому напрямі, змініть час закінчення приготування.
- Натиснувши праву ручку, встановіть час закінчення приготування.



Інформаційний екран

- Приготування розпочнеться, якщо протягом 10 секунд не відбудуться жодних дій, або за натисканням правої ручки.
- Для повернення до попередніх екранів налаштування слід обернути ліву ручку проти годинникової стрілки.
- Щоб досягати найкращих результатів приготування, продукти слід класти на середню полицю.



Анімаційний екран

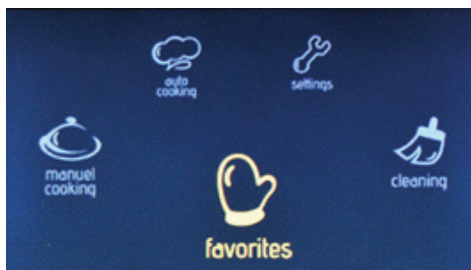
- Для припинення приготування натисніть ліву ручку.
- Щоб розпочати (чи продовжити) приготування, слід натиснути праву ручку.
- Щоб припинити приготування й повернутись у головне меню, слід натиснути ліву ручку і повернути її проти годинникової стрілки.

Favourites (Улюблені)

Існує можливість зберегти налаштування ручного режиму приготування, щоб у подальшому можна було будь-коли швидко встановити ті ж самі налаштування. Наприкінці меню Manual Cooking (Ручне приготування), після введення тривалості приготування, користувачу буде запропоновано зберегти налаштування в «улюблених».

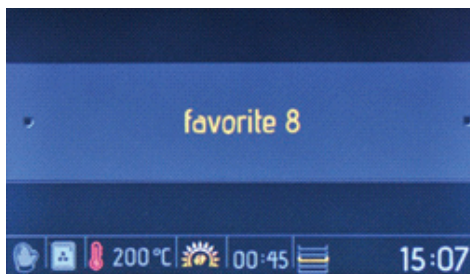
Для створення улюбленого комплексу налаштувань використовується функція редагування у меню Favourites (Улюблені).

Нижче описано порядок вибору й користування функцією «Улюблені».



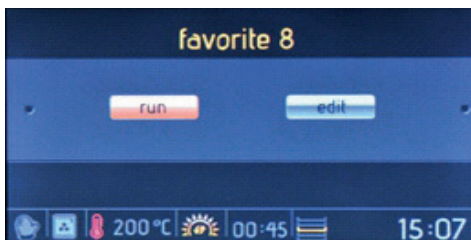
У головному меню

- Обертайте праву ручку у будь-якому напрямі, доки не буде виділено пункт Favourites (Улюблені).
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.



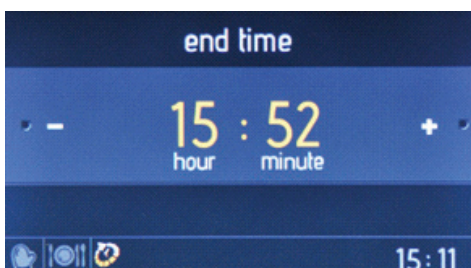
Улюблені

- Обертайте праву ручку у будь-якому напрямі, щоб переглянути наявні варіанти.
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.
- Збережені в «улюблених» налаштування відобразатимуться в нижній частині екрана.



Екран Run/Edit (Пуск/Редагування)

- Обертаючи праву ручку, виділіть пункт **Run** (Пуск).
- Натиснувши праву ручку, виберіть пункт **Run** (Пуск).



Cooking end time (Кінцевий час приготування)

- Обертаючи праву ручку у будь-якому напрямі, змініть час закінчення приготування.
- Натиснувши праву ручку, встановіть час закінчення приготування.

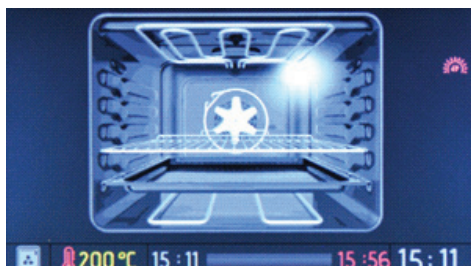


Інформаційний екран

- Приготування розпочнеться, якщо протягом 10 секунд не відбудеться жодних дій, або за натискуванням правої ручки.
- Для повернення до попередніх

екранів налаштування слід обернути ліву ручку проти годинникової стрілки.

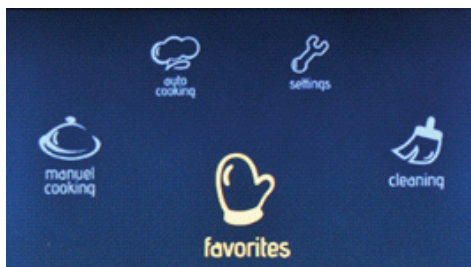
- Щоб досягати найкращих результатів приготування, продукти слід класти на середню полицю.



Анімаційний екран

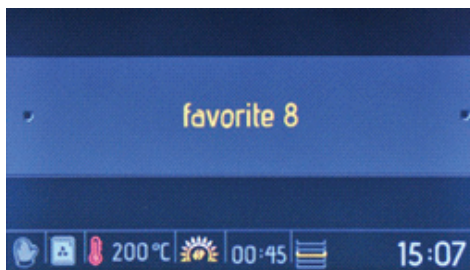
- Для припинення приготування натисніть ліву ручку.
- Щоб розпочати (чи продовжити) приготування, слід натиснути праву ручку.
- Щоб припинити приготування й повернутись у головне меню, слід натиснути ліву ручку і повернути її проти годинникової стрілки.

Щоб редагувати якісь налаштування з меню **Favourites** (Улюблені), слід діяти наступним чином.



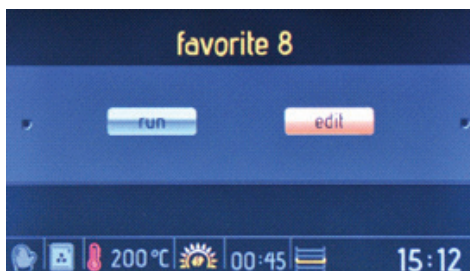
Головне меню

- Обертайте праву ручку у будь-якому напрямі, доки не буде виділено пункт **Favourites** (Улюблені).
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.



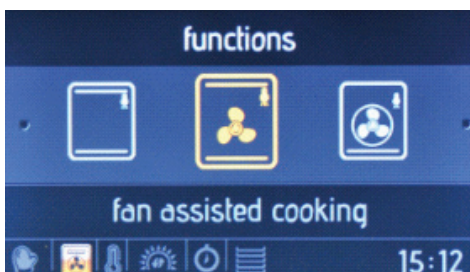
Favourites (Улюблені)

- Обертайте праву ручку у будь-якому напрямі, щоб переглянути наявні варіанти.
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.
- Збережені в «улюблених» налаштування відобразатимуться в нижній частині екрана.



Екран Run/Edit (Пуск/Редагування)

- Обертаючи праву ручку, виділіть пункт **Edit** (Редагування).
- Натиснувши праву ручку, виберіть пункт **Edit** (Редагування).



Функція Oven (Духовка)

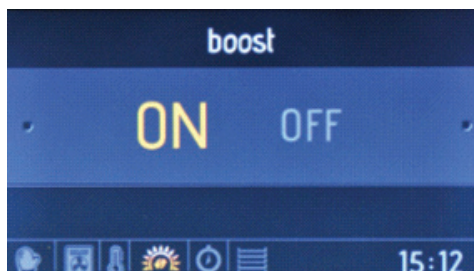
- Обертайте праву ручку у будь-якому напрямі, щоб переглянути наявні функції духової шафи.

- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.



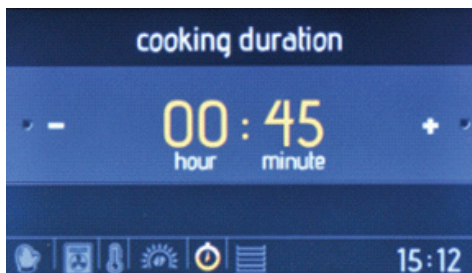
Temperature (Температура)

- Обертайте праву ручку у будь-якому напрямі, щоб переглянути наявні налаштування температури.
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.



Boost (Посилене нагрівання):

- Обертайте праву ручку у будь-якому напрямі, щоб виділити у пункті Boost (Посилене нагрівання) варіант **ON** (Увімк.) або **OFF** (Вимк.).
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.



Cooking duration (Тривалість приготування)

- Обертаючи праву ручку у будь-якому напрямі, змініть тривалість приготування.
- Натиснувши праву ручку, встановить тривалість приготування.



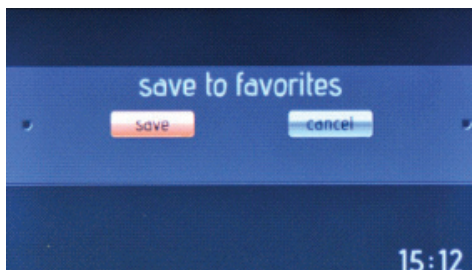
Інформаційний екран

- Для повернення до попередніх екранів налаштування слід обертати ліву ручку проти годинникової стрілки.



Oven shelf (Полиця духової шафи)

- Обертайте праву ручку у будь-якому напрямі, щоб переглянути наявні полиці духової шафи.
- Щоб вибрати полицю, натисніть праву ручку.
- Інформація про полицю духовки є важливою для досягнення аналогічних результатів приготування.

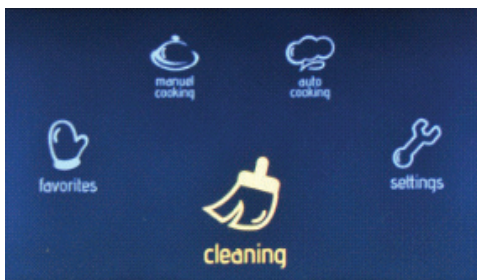


Save to favorites (Зберегти в улюблені)

- Обертаючи праву ручку, виділіть варіант **Save** (Зберегти), щоб зберегти налаштування, або **Cancel** (Скасувати), щоб скасувати їх.
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.

Чищення

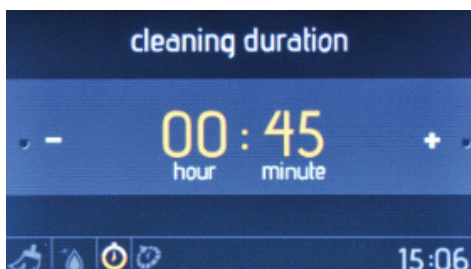
Під час використання функції Varclean засохлі рештки продуктів у духовій шафі розм'якшуються парою. Для виконання функції Varclean слід налити на полицю в нижній частиці духовки склянку води та виконати дій, які описано нижче.



У головному меню

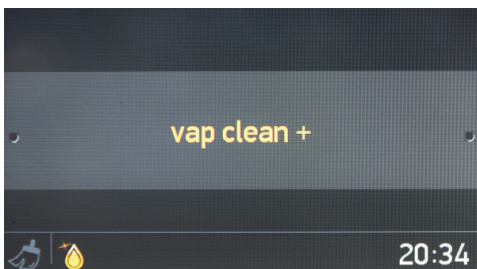
- Обертайте праву ручку у будь-якому напрямі, доки не буде виділено пункт **Cleaning** (Чищення).
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.

- Натиснувши праву ручку, виберіть пункт **Add 300 ml water** (Додати 200 мл води).



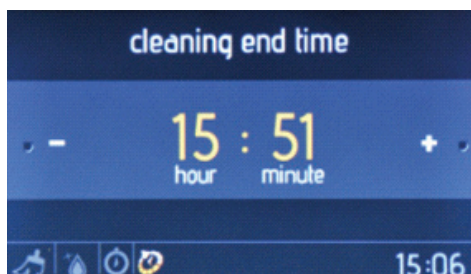
Cleaning duration (Тривалість чищення)

- Обертаючи праву ручку у будь-якому напрямі, змініть тривалість чищення.
- Натиснувши праву ручку, встановіть тривалість чищення.



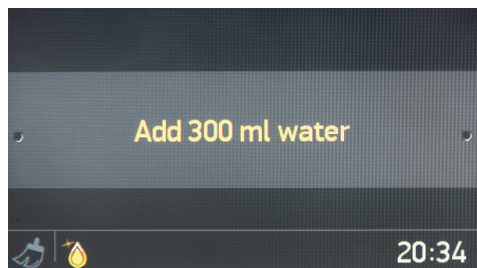
Екран вибору функції

Натиснувши праву ручку, виберіть пункт **Vapclean**.



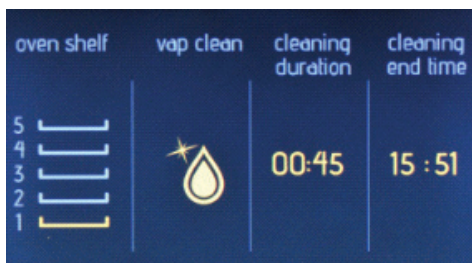
Cleaning end time (Кінцевий час чищення)

- Обертаючи праву ручку у будь-якому напрямі, змініть час закінчення чищення.
- Натиснувши праву ручку, встановіть час закінчення чищення.



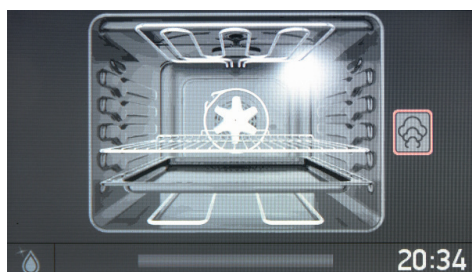
Steam injection (Впорскування пари)

- Додайте у водяний бачок 300 мл води.



Інформаційний екран

- Чищення починається протягом 10 секунд або після натискання правої ручки.
- Для повернення до попередніх екранів налаштування слід обертати ліву ручку проти годинникової стрілки.

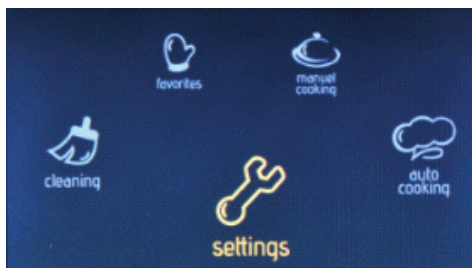


Анімаційний екран

- Щоб припинити чищення, слід натиснути ліву ручку.
- Щоб розпочати (чи продовжити) чищення, слід натиснути праву ручку.
- Щоб припинити чищення й повернутись у головне меню, слід натиснути ліву ручку і повернути її проти годинникової стрілки.

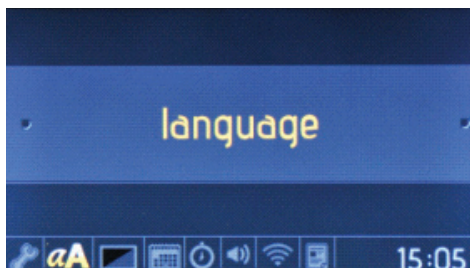
Налаштування

У меню налаштувань можна змінити налаштування дати, часу, яскравості екрана, звукового сигналу та мови.



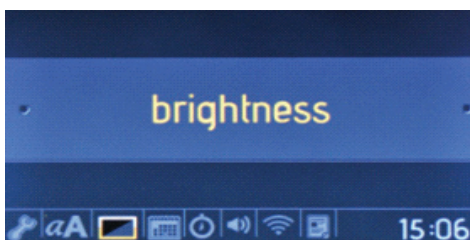
Головне меню

- Обертайте праву ручку у будь-якому напрямі, доки не буде виділено пункт Settings (Налаштування).
- Щоб вибрати виділений пункт меню, натисніть праву ручку.



Меню Languages (Мови)

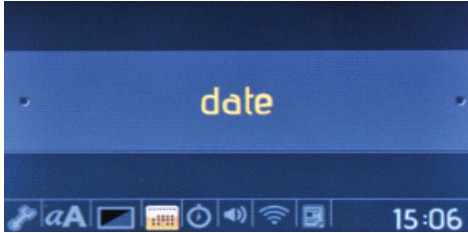
- Щоб змінити мову, слід обертати праву ручку у будь-якому напрямі.
- Щоб встановити потрібну мову, натисніть праву ручку.



Меню Brightness (Яскравість)

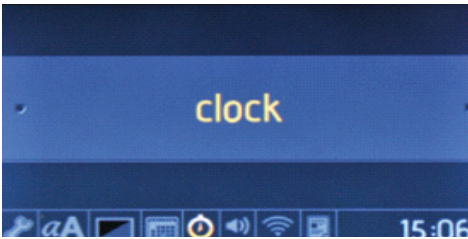
- Обертаючи праву ручку у будь-якому напрямі, змінійте яскравість екрана в діапазоні від 0 до 4.

- Щоб встановити яскравість екрана, натисніть праву ручку.



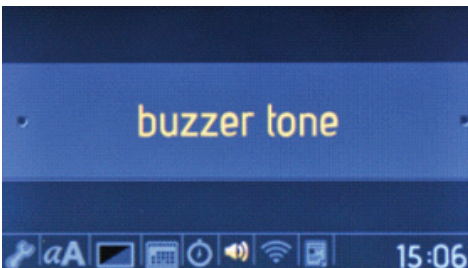
Меню Date (Дата)

- Щоб змінити дату, слід обертати праву ручку у будь-якому напрямі.
- Щоб встановити дату, слід натиснути праву ручку.
- Дата встановлюється в наступному форматі: місяць, день, рік.



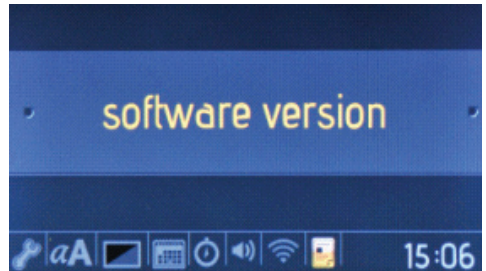
Меню Clock (Час)

- Щоб змінити час, слід обертати праву ручку у будь-якому напрямі.
- Щоб встановити час, слід натиснути праву ручку.
- Час встановлюється в наступному форматі: хвилини, години.



У меню Buzzer tone (Звуковий сигнал)

- Щоб вибрати один із 3 звукових сигналів, слід обертати праву ручку у будь-якому напрямі.
- Щоб встановити потрібний звуковий сигнал, натисніть праву ручку.



У меню Software version (Версія програмного забезпечення)

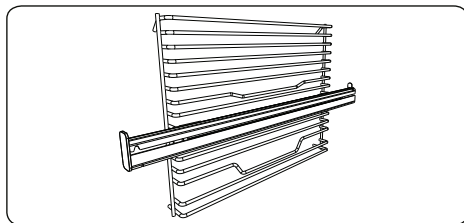
- Версія програмного забезпечення відображається тільки для довідки. Змінити її неможливо.

Блокування клавіш

Блокування клавіш використовується, щоб запобігти ненавмисній зміні налаштувань духової шафи. Щоб увімкнути чи вимкнути блокування клавіш, слід повернути ліву ручку проти годинникової стрілки та утримати її протягом 3 секунд. Коли увімкнено блокування клавіш, працює тільки кнопка ввімкнення (вимкнення). Усі інші кнопки заблоковано.

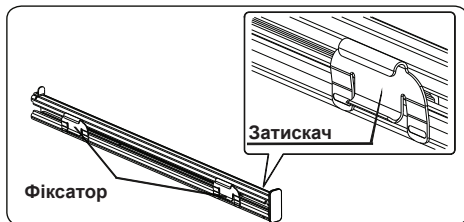
СТРАВИ	TURBO			НИЖНІЙ/ВЕРХНІЙ			НИЖНІЙ/ВЕРХНІЙ ВЕНТИЛЯТОР			ГРИЛЬ		
	Положення термостапта, °С	Площа	Час пригот., хв.	Положення термостапта, °С	Площа	Час пригот., хв.	Положення термостапта, °С	Поліція	Час пригот., хв.	Положення термостапта, °С	Поліція	Час пригот., хв.
Листкове печиво	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Тістечко	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Булочка	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Фрикадельки гриль										200	7	10-15
Страви з великим вмістом води	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Курка				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Відбивні										200	7-6	15-25
Біфштекс										200	7	15-25

* Готувати з вертелом для смаження курки...

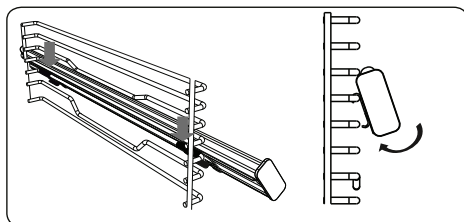


Телескопічні рейки

Коли виникне потреба, ретельно вимийте аксесуари м'якою чистою тканиною в теплій воді з мийним засобом.



- Телескопічні рейки на дротяній решітці закріплюються затискачами на фіксаторах.
- Зніміть бічну напрямну. Див. розділ «Зняття дротяної решітки».



- Кожна телескопічна рейка має верхні і нижні фіксатори, за допомогою яких можна переставляти рейки.
- Підвісьте верхні кріплення телескопічної рейки на опорний пруток бокової решітки, що відповідає потрібному рівню, і одночасно притисніть нижні кріплення, аж поки вони з характерним клацанням не зафіксуються на кріпильному прутку бокової решітки, що відповідає тому ж рівню.
- Щоб зняти телескопічну рейку, потрібно, притримуючи її за передній кінець, виконати описані вище дії у зворотному порядку.

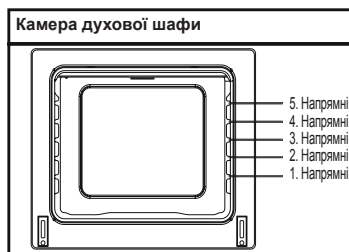
Решітка з повністю висувною телескопічною рейкою Easyfix

Ця телескопічна рейка повністю висувається з камери, полегшуючи доступ до страви.

Додаткове приладдя

Виріб комплектується додатковим приладдям. Разом із ним можна використовувати приладдя інших виробників, але воно має бути стійким до дії високої температури та полум'я. Можна також користуватися скляними тарілками, формами для печива та деками, придатними для використання в духовці. Використовуйте таке приладдя згідно з інструкціями виробників. Якщо використовуються малі тарілки, їх слід ставити на дротяну решітку точно посередині. Якщо деко не накрите стравою повністю, якщо продукти щойно взято з морозильної камери чи якщо деко використовується як піддон для збирання соків, які стікають під час грилювання, воно може змінювати форму. Це відбувається через високу температуру під час приготування їжі. Охолоджуючись, воно набуде початкової форми. Це звичайне фізичне явище, яке відбувається внаслідок теплопередачі. Не ставте скляні дека та тарілки з духової шафи одразу в холодне місце – це може призвести до руйнування посуду. Не ставте їх на холодні та мокрі поверхні. Їх слід ставити на сухий кухонний рушник і охолоджувати поступово. Під час грилювання в духовці рекомендується користуватися решіткою, яка входить у комплект виробу. Якщо використовується дротяна решітка; ставте на одну з нижніх полиць піддон для збирання крапель олії. Щоб деко легше відмивалося, у нього можна додати воду. Як пояснено у відповідних правилах, ні в якому разі не слід користуватися газовим грилем без захисної сітки.

Якщо духовна шафа має газовий гриль, але захисної сітки нема чи вона пошкоджена і непридатна для використання, замовте запасну частину в найближчому центрі обслуговування.



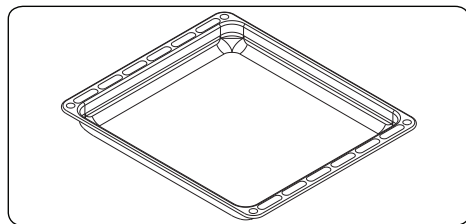
Приладдя до духової шафи

Духові шафи різних моделей можуть комплектуватись різним приладдям.

Глибоке деко

Глибоке деко найкраще використовувати для тушіння.

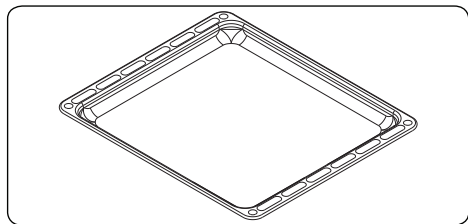
Щоб правильно встановити деко в духовій шафі, слід встановити його в будь-які напрямні та просунути аж до задньої стінки.



Пласке деко

Пласке деко найкраще використовувати для випікання кондитерських виробів.

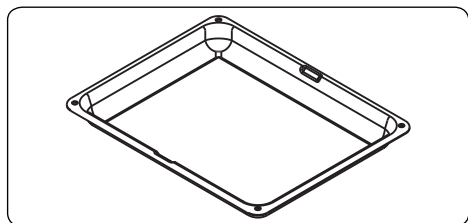
Щоб правильно встановити деко в духовій шафі, слід встановити його в будь-які напрямні та просунути аж до задньої стінки.



Мале деко

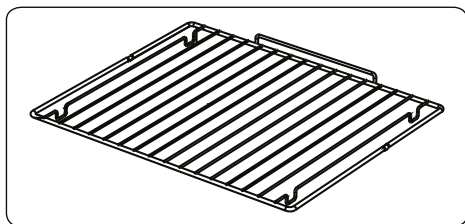
Мале деко найкраще використовувати для випікання кондитерських виробів.

Його слід ставити посередині дрютяної решітки.



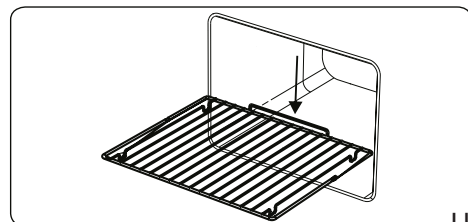
Дрютяна решітка

Дрютяну решітку найкраще використовувати для приготування страв гриль або приготування їжі в контейнерах, придатних для використання в духовці.



УВАГА!

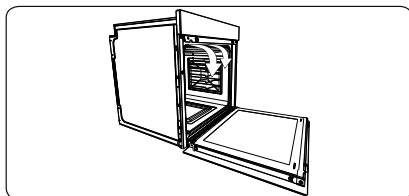
Решітку слід належним чином вставити у будь-які відповідні напрямні камери духової шафи і просунути аж до задньої стінки.



ПЕРША У СВІТІ

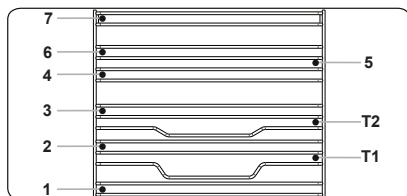
Повітряна завіса

Запатентована система повітряної завіси запобігає потраплянню гарячого повітря до приміщення користувача, створюючи в разі відчинення дверцят повітряну завісу.



Каркас EasyFix

Коли виникне потреба, ретельно вимийте аксесуар м'якою чистою тканиною в теплій воді з мийним засобом.



- Вставте аксесуар у потрібне положення в камері.
 - Залиште між аксесуарами і кришкою вентилятора зазор завширшки принаймні 1 см.
 - Виймаючи посуд і (або) гарячі страви з камери, будьте обережні. Гарячі страви і аксесуари можуть спричинити опіки.
 - Під дією високої температури аксесуари можуть деформуватися. Після охолодження їхній зовнішній вигляд і працездатність відновиться.
 - Дека і дрютяні решітки можна ставити на будь-який рівень від 1 до 7.
 - Телескопічні рейки можна ставити на рівні T1 і T2.
 - Для готування їжі на одному рівні рекомендується користуватись рівнем 3.
 - Для готування їжі на одному рівні за допомогою телескопічних рейок рекомендується користуватись рівнем T2.
 - Для готування їжі на двох рівнях рекомендується користуватись рівнем 2 і рівнем 4.
 - Дрютяний каркас вертела слід ставити на рівень 3.
 - Для встановлення каркасу вертела з телескопічними рейками використовується рівень T2.
- ****Різні моделі можуть комплектуватися різними наборами аксесуарів.

ЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

ЧИЩЕННЯ

Перш ніж починати чищення духової шафи, переконайтесь у тому, що всі кнопки керування переведено у положення «вимкнено», а апарат охолонув. Вимкніть апарат з мережі.

Не користуйтеся засобами для чищення, які містять частинки, здатні подряпати емальовані та пофарбовані деталі духової шафи. Користуйтеся кремами для чищення чи рідкими засобами для чищення, які не містять частинок. Не користуйтеся їдкими кремами, абразивними порошками для чищення, жорсткі дротяні мочалки та жорсткі інструменти — вони можуть пошкодити поверхні. Займання розлиті на поверхню духової шафи рідини може призвести до пошкодження емалі. Негайно витирайте розлиті рідини. Не користуйтеся для чищення духової шафи паровими очищувачами.

Чищення духової шафи зсередини

Перш ніж починати чищення духової шафи, обов'язково вимкніть її з мережі. Найкращих результатів у чищенні внутрішніх поверхонь духової шафи можна досягнути, коли духової шафа трохи тепла. Кожного разу після користування духовою шафою витріть її м'якою тканиною, змоченою у воді з милом. Після цього протріть її мокрою тканиною, а потім витріть сухо. Повне чищення з застосуванням сухих та порошкових засобів. У виробках із емальованими каталітичними панелями задню і бічні стінки внутрішньої рами чистити не слід.

Однак, залежно від інтенсивності використання, їх слід час від часу замінювати.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Заміна лампочки освітлення духової шафи

Заміну лампочки освітлення духової шафи має здійснювати вповноважений технічний спеціаліст. Для заміни слід використовувати лампу з наступними параметрами: 230 В, 25 Вт, цоколь типу E14, T300. Перед заміною лампочки духову шафу слід вимкнути з розетки і вона повинна охолонути.

Лампи цієї конструкції призначені вклучено для використання в побутових апаратах для приготування їжі та непридатні для побутового освітлення.

СЕРВІС І ТРАНСПОРТУ- ВАННЯ

ВИМОГИ ДО АПАРАТІВ ПЕРЕД ВІДПРАВЛЕННЯМ У СЕРВІСНУ СЛУЖБУ

Якщо духова шафа не працює:

Духовку може бути вимкнено з мережі; можливо, нема електроенергії. У моделях із таймером, можливо, не встановлено час.

Якщо духова шафа не нагрівається:

Можливо, на вимикачі керування духовою шафою не встановлено температуру.

Якщо не світиться внутрішнє освітлення:

Слід перевірити наявність електричної напруги. Слід перевірити, чи справні лампочки. Якщо вони несправні, їх можна замінити з дотриманням цього керівництва.

Приготування їжі (у разі нерівного нагрівання нижньої та верхньої частини):

Перевірте розташування полиць, час приготування та температуру відповідно до керівництва.

Якщо ці заходи не допомогли і усунути проблеми з виробом не вдалося, зверніться в уповноважене підприємство з обслуговування.

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТРАН- СПОРТУВАННЯ

Якщо потрібно транспортувати апарат:

Збережіть оригінальну упаковку виробу; якщо виріб потрібно транспортувати, покладіть його в оригінальну упаковку. Дотримуйтесь знаків щодо транспортування, які нанесено на упаковку. Закріпіть липкою стрічкою до варочних панелей верхні деталі плити, ковпаки та головки, а також решітки столу.

Покладіть аркуші паперу між верхньою кришкою та варочною панеллю; накрийте верхню кришку та прикріпіть її липкою стрічкою до бічних стінок плити.

Прикріпіть липкою стрічкою лист картону до передньої кришки та внутрішнього скла духової шафи, щоб у ній зручно було розташувати дека і щоб вони разом з дротяною решіткою не пошкодили під час транспортування кришку духової шафи. Також липкою стрічкою прикріпіть кришки духової шафи до бічних стінок.

Якщо оригінальної упаковки нема:

Захистіть зовнішні поверхні духової шафи (скло та пофарбовані поверхні) від можливих ударів.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52294189

SHARP

Be Original.