



KA-73S56BSS-EU

Cooking

ES Manual de usuario

ET Kasutusjuhend

FI Käyttöohje

FR Guide D'utilisatio

GR Οδηγίες Χρήσης

SHARP

Be Original.



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 sukladnosti

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.

MK-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 eléctrico e electrónico. 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, prügiärevõtte 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 tuotteessa 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. Umjesto toga će se predati primenljivoj tački

za preuzimanje zarad recikliranja električne i elektronske opreme. Starajući se da ovaj proizvod bude pravilno uklonjen, pomoćićete 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 kontaktirajte 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 buitine mis 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 nepareizi 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.

Estimado cliente:

Nuestro objetivo es ofrecerle productos de alta calidad que superen sus expectativas. Su electrodoméstico se ha fabricado en instalaciones modernas y ha sido sometido a pruebas especiales de calidad. Este manual se ha preparado para ayudarle a utilizar su electrodoméstico, que se ha fabricado con la tecnología más reciente, con confianza y con la máxima eficiencia. Antes de usar el electrodoméstico, lea atentamente esta guía, que incluye información básica sobre la instalación, el mantenimiento y el uso del producto de forma segura. Póngase en contacto con el centro técnico autorizado más cercano para instalar su producto.

Índice

Presentación y dimensiones del producto

Advertencias

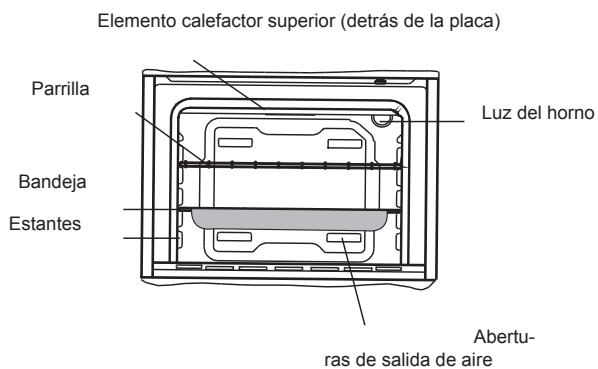
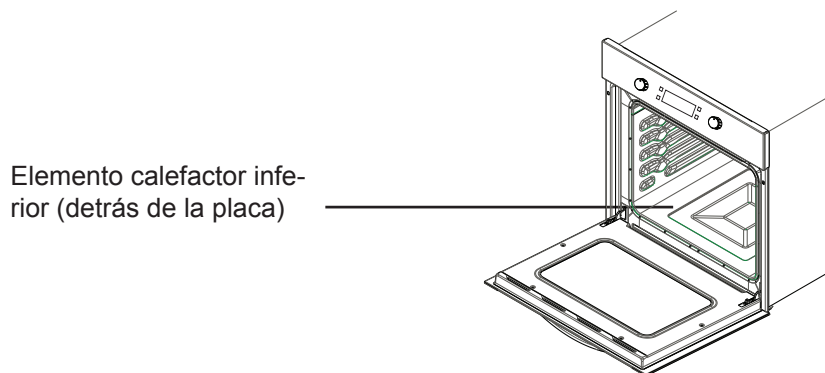
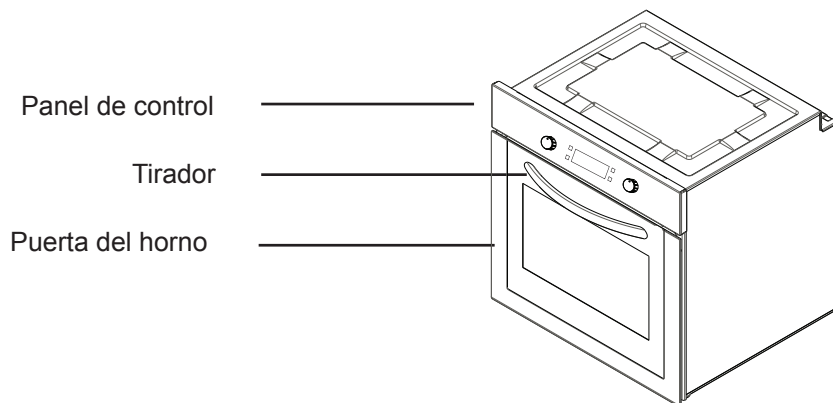
Preparación para la instalación y el uso

Uso del horno

Limpieza y mantenimiento del producto

Servicio técnico y transporte

PRESENTACIÓN Y DIMENSIONES DEL PRODUCTO



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ATENTAMENTE Y EN SU TOTALIDAD ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO. GUÁRDENLAS EN UN LUGAR ADECUADO PARA CONSULTARLAS EN CASO NECESARIO.

ESTE MANUAL SE HA PREPARADO PARA MÁS DE UN MODELO. ES POSIBLE QUE SU ELECTRODOMÉSTICO NO TENGA ALGUNAS DE LAS FUNCIONES EXPLICADAS EN ESTE MANUAL. PRESTE ATENCIÓN A LAS EXPRESIONES QUE CONTIENEN NÚMEROS MIENTRAS LEE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES.

Advertencias de seguridad generales

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si cuentan con supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y entienden el riesgo que conlleva. Los niños no

deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.

- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus piezas accesibles se calientan al usarlos. Debe prestar atención para evitar tocar los elementos que se calientan. Se debe mantener alejados a los niños menores de 8 años a menos que estén supervisados continuamente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no coloque objetos encima de las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, desconecte el dispositivo para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.
- El electrodoméstico no debe ser utilizado con un

temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.

- El electrodoméstico se calienta al utilizarlo. Debe prestar atención para evitar tocar los elementos que se calientan en el interior del horno.
- Mientras se usa el electrodoméstico, los tiradores que se sujetan normalmente durante poco tiempo se pueden calentar.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno u otras superficies, ya que pueden rayar la superficie y esto provocaría que el cristal se rompa o se dañe la superficie.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el electrodoméstico.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el electro-

doméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.

- **PRECAUCIÓN:** Las partes accesibles pueden calentarse cuando se utilizan las funciones de cocción o parrilla. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- El electrodoméstico se ha fabricado de conformidad con todos los estándares y normas locales e internacionales aplicables.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser llevados a cabo exclusivamente por técnicos autorizados. Los trabajos de instalación y reparación llevados a cabo por técnicos no autorizados pueden ponerle en peligro. Es peligroso realizar cualquier alteración o modificación de las especificaciones del electrodoméstico.
- Antes de instalar el producto, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo de gas y presión de gas, o tensión y frecuencia de la electricidad) y los requisitos del electrodoméstico sean compatibles. Los requisitos de este electrodoméstico se indican en la etiqueta.
- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico se ha diseñado exclusivamente para cocer alimentos y se le debe dar exclusivamente un uso doméstico e interior. El horno no se debe

utilizar con ningún otro fin ni con ninguna otra aplicación como, por ejemplo, un uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- No intente levantar o mover el electrodoméstico agarrando el tirador de la puerta.
- Se han tomado todas las medidas de seguridad posibles para garantizar su seguridad. El cristal se puede romper por lo que debe tener cuidado al limpiar el producto para evitar rayarlo. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable eléctrico no quede atrapado durante la instalación. Si el cable eléctrico resulta dañado, deberá ser cambiado por el fabricante, su agente del servicio técnico u otras personas con cualificaciones similares para evitar peligros.
- Mientras la puerta del horno esté abierta, no permita que los niños se suban a ella o se sienten encima.

Advertencias relativas a la instalación

- No utilice el electrodoméstico antes de instalarlo completamente.
- El electrodoméstico debe ser instalado por un técnico autorizado, que debe ponerlo en marcha. El fabricante no asume ningún tipo de responsabilidad por los daños que se puedan derivar de una colocación y una instalación incorrectas por parte de personas no autorizadas.
- Al desembalar el electrodoméstico, asegúrese de que no haya sufrido daños durante el transporte. Si observara cualquier defecto, no use el electrodoméstico y póngase en contacto de inmediato con un agente del servicio técnico autorizado. Los materiales utilizados en el emba-

je (nylon, grapas, poliestireno, etc.) pueden resultar peligrosos para los niños, por lo que deben recogerse y eliminarse de inmediato.

- Proteja el electrodoméstico de los efectos atmosféricos. No debe exponerlo al sol, la lluvia, la nieve, etc.
- Los materiales que rodean el electrodoméstico (armario) deben ser resistentes a una temperatura mínima de 100 °C.

Durante el uso

- La primera vez que ponga en marcha el horno, notará cierto olor debido a los materiales de aislamiento y los elementos calefactores. Por este motivo, antes de usar el horno, póngalo en marcha sin nada en el interior a una temperatura máxima durante 45 minutos. Además, tendrá que ventilar adecuadamente el lugar en el que haya instalado el horno.
- Mientras se usa el horno, sus superficies exteriores e interiores se calientan. Cuando abra la puerta del horno, apártese para evitar el vapor caliente que sale del horno; podría sufrir quemaduras.
- No coloque materiales inflamables o combustibles sobre el electrodoméstico o cerca del mismo mientras esté funcionando.
- Utilice siempre manoplas de horno para retirar y cambiar los alimentos en el horno.
- No deje la placa sin supervisión mientras cocine con aceites sólidos o líquidos, ya que podrían arder debido a un calentamiento extremo. Nunca debe echar agua a las llamas provocadas por aceites. Cubra la sartén o la freidora con su tapa para ahogar la llama que se haya producido y apague la placa.
- Si no va a utilizar el electrodomésti-

co durante mucho tiempo, desenchúfelo. Mantenga desconectado el control principal. Además, cuando no vaya a utilizar el electrodoméstico, cierre la llave del gas.

- Asegúrese de que los botones de control del electrodoméstico estén siempre en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando.
- Las bandejas se inclinan al tirar de ellas hacia fuera; tenga cuidado para evitar derrames de líquidos calientes.
- Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no deje nada en el interior; podría desequilibrar el electrodoméstico o romper la tapa.
- No coloque objetos pesados o inflamables (nylon, bolsas de plástico, papel, trapos, etc.) en el cajón. Esto incluye recipientes de cocina con accesorios de plástico (p. ej., mangos).
- No cuelgue toallas, trapos de cocina o prendas de ropa del electrodoméstico o de sus tiradores.
- Se recomienda utilizar agua blanda para evitar cantidades excesivas de restos de cal en el sistema de generación de vapor con el tiempo. Para comprobar la dureza del agua, utilice la tira de papel suministrada con el producto y la tabla siguiente. Mantenga la tira de papel en el agua durante tres segundos y espere un minuto para que se visualicen rayas en el papel.

Rayas de verificación	Dureza del agua
5-4 rayas azules	Suave
1 raya roja	Ligeramente dura
2 rayas rojas	Dura media
3 rayas rojas	Dura
4-5 rayas rojas	Muy dura

- Si no se ha establecido el nivel correcto de dureza del agua, el funcionamiento del electrodoméstico y su vida útil podría verse afectados.
- No utilice otros líquidos que no sean agua corriente.
- No utilice agua caliente.
- Mantenga el depósito de agua cerrado cuando el horno esté en funcionamiento.
- Si el horno está caliente y se abre la puerta, puede salir vapor caliente, por lo que debe mantenerse alejado y evitar que los niños se acerquen al abrir la puerta del horno.
- Para evitar restos de cal en la cavidad, límpiela tras cada uso.
- Tras el proceso de cocción, se debe eliminar el agua restante en el sistema. Para ello, seleccione **Yes** (Sí) cuando se le pregunte automáticamente en la pantalla tras el proceso de cocción. No deje nada en el horno durante esta operación.

Durante los procesos de limpieza y el mantenimiento

- Siempre debe apagar el electrodoméstico antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento. Puede hacerlo desenchufando el electrodoméstico o apagando los interruptores principales.
- No extraiga los botones de control para limpiar el panel de control.
- **PARA MANTENER LA EFICIENCIA Y LA SEGURIDAD DEL ELECTRODOMÉSTICO, LE RECOMEN-**

DAMOS QUE UTILICE SIEMPRE PIEZAS DE RECAMBIO ORIGINALES Y QUE ACUDA EXCLUSIVAMENTE A NUESTROS AGENTES DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADOS EN CASO NECESARIO.

PREPARACIÓN PARA LA INSTALACIÓN Y EL USO

Este horno moderno, funcional y práctico, se ha fabricado con las piezas y los materiales de la mejor calidad, y satisfará todas sus necesidades. Asegúrese de leer el manual para conseguir unos resultados adecuados y no experimentar ningún problema en el futuro. La información que se indica a continuación contiene normas necesarias para colocar el electrodoméstico y realizar las tareas de servicio correctamente. Es imprescindible leer esta información, en particular por parte del técnico que vaya a colocar el electrodoméstico.

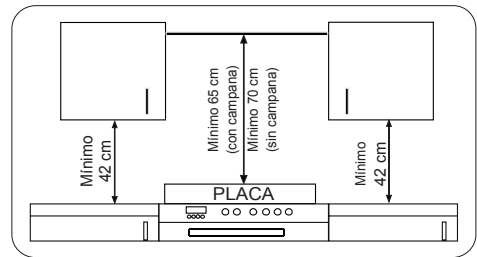
PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO PARA INSTALAR EL HORNO.

SELECCIÓN DE LA UBICACIÓN DEL HORNO

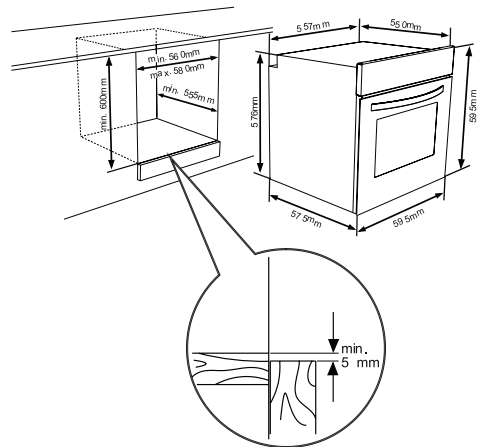
- Hay varios aspectos a los que hay que prestar atención a la hora de seleccionar la ubicación del horno. Asegúrese de tener en cuenta las recomendaciones que indicamos a continuación para evitar problemas y situaciones peligrosas que pueden ocurrir posteriormente.
- A la hora de seleccionar la ubicación del horno, se debe prestar atención para evitar que haya materiales inflamables o combustibles cerca del horno, como cortinas, aceite, trapos, etc., que puedan arder rápidamente.
- El mobiliario que rodea al horno debe estar fabricado de materiales resistentes a una temperatura superior

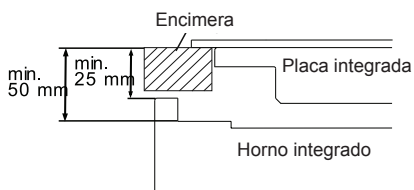
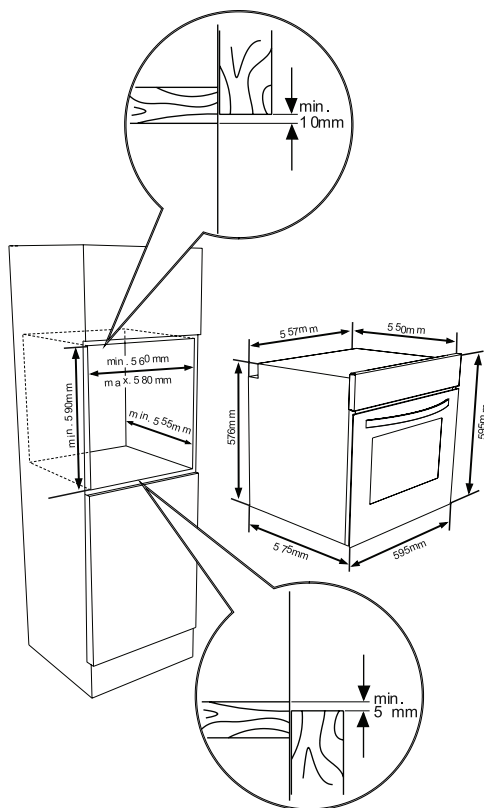
a 50 °C por encima de la temperatura ambiente.

En la figura 1 se muestran los cambios necesarios en los armarios de pared y los extractores que se encuentran por encima del producto combinado integrado, así como las alturas mínimas del tablero del horno. Por consiguiente, el extractor debe encontrarse a una altura mínima de 65 cm de la tabla de la placa. Si no hay extractor, la altura no debe ser inferior a 70 cm.



INSTALACIÓN DEL HORNO INTEGRADO



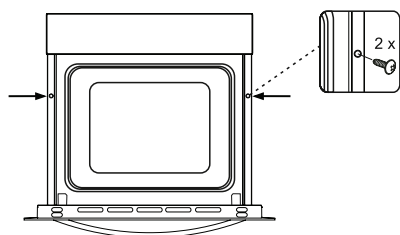


Si el horno se instala debajo de una placa, la distancia entre la encimera y el panel superior del horno debe ser de 50 mm como mínimo, y la distancia entre la encimera y la parte superior del panel de control debe ser, al menos, de 25 mm.

CABLEADO Y SEGURIDAD DEL HORNO INTEGRADO

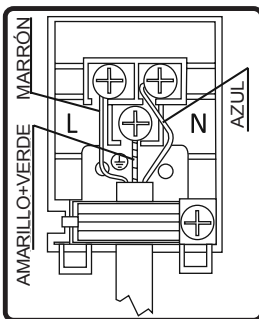
Durante el cableado se deben seguir rigurosamente las instrucciones que aparecen a continuación:

- El cable de toma a tierra debe conectarse mediante el tornillo con la marca de toma a tierra. La conexión del cable eléctrico debe hacerse como se indica en la figura 6. Si no hay ninguna toma a tierra que cumpla la normativa en el entorno de instalación, llame de inmediato al servicio técnico autorizado.
- La toma a tierra debe situarse cerca del electrodoméstico. No utilice nunca un cable alargador.
- El cable eléctrico no debe entrar en contacto con la superficie caliente del producto.
- En caso de que el cable eléctrico esté dañado, asegúrese de llamar al servicio técnico autorizado. El cable debe ser sustituido por el servicio técnico autorizado.



Introduzca el horno en el armario empujándolo. Abra la puerta del horno e introduzca dos tornillos en los orificios que ubicados en la estructura del horno. Con la estructura del producto en contacto con la superficie de madera del armario, apriete los tornillos.

- La instalación de los cables debe ser realizada por el servicio técnico autorizado. Se debe utilizar un cable eléctrico de tipo H05VV-F.
- Los cables defectuosos pueden provocar daños en el electrodoméstico. Esos daños no están cubiertos por la garantía.
- El electrodoméstico se ha diseñado para funcionar con una corriente de 220-240 V. Si la corriente eléctrica es distinta a la indicada, llame de inmediato al servicio técnico autorizado.
- **El fabricante declara que no asumirá ningún tipo de responsabilidad por daños y pérdidas derivados del incumplimiento de las normas de seguridad.**
- La instalación de los cables debe ser realizada por el servicio técnico autorizado. El electrodoméstico se ha
- diseñado para funcionar con una corriente de 220-240 V. Si la corriente eléctrica es distinta a la indicada, llame de inmediato al servicio técnico autorizado. El electrodoméstico se ha diseñado para usarlo con un enchufe o con una conexión fija a la corriente. Debe instalar un interruptor bipolar entre el producto y la corriente eléctrica (red), con una separación mínima de 3 mm entre los contactos del interruptor. (Tensión nominal de 20 A, tipo de funcionamiento retardado).



3.4. ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES GENERALES

Su electrodoméstico se ha fabricado de conformidad con las instrucciones de seguridad relevantes para los dispositivos eléctricos. Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser llevados a cabo exclusivamente por técnicos autorizados que hayan recibido formación de la empresa fabricante. Los trabajos de instalación y reparación que se lleven a cabo sin respetar las normas pueden resultar peligrosos.

La superficie exterior se calienta cuando el electrodoméstico está en marcha. Los elementos que calientan la superficie interior del horno y el vapor que sale están extremadamente calientes. Estas partes seguirán conservando su calor aunque se apague el electrodoméstico. Nunca debe tocar las superficies calientes. Mantenga a los niños alejados del electrodoméstico.

Para cocinar en el horno debe establecer los botones de ajuste de funciones del horno y de temperatura, y tiene que programar el temporizador del horno. De lo contrario, el horno no funcionará.

No coloque nada en la puerta del horno si está abierta; podría alterar el equilibrio del electrodoméstico o romper la puerta.

Desenchufe el electrodoméstico cuando no esté en marcha.

Proteja el electrodoméstico de los efectos atmosféricos. No debe dejarlo expuesto al sol, la lluvia, la nieve, el polvo, etc.

Uso del botón de control de funciones del horno

Funciones del horno

* Las funciones del horno pueden variar según el modelo del producto.



Lámpara del horno:

La luz del horno se encenderá y permanecerá encendida durante todas las funciones de cocción.



Función de descongelación:

Las luces de advertencia del horno se encenderán y el ventilador se pondrá en marcha.

Para utilizar la función de descongelación, tome los alimentos congelados y sitúelos en el horno, en una bandeja colocada en la tercera ranura empezando por abajo. Se recomienda que coloque una bandeja del horno debajo de los alimentos que se vayan a descongelar, para recoger el agua acumulada debido al hielo que se derrite. Esta función no cocinará ni horneará los alimentos; solo servirá para descongelarlos.



Función turbo:

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y el elemento calefactor de la parrilla y el ventilador se pondrán en marcha.

La función turbo dispersa el calor en el horno de manera uniforme. Los alimentos colocados en todas las bandejas se cocinarán de manera uniforme. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



Función de cocción estática:

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores inferior y superior se pondrán en marcha. La función de cocción estática emite calor, lo que garantiza la cocción tanto la parte inferior como la parte superior de los alimentos. Esta función resulta ideal para hacer bollería, pasteles, pasta al horno, lasaña y pizza. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos y es mejor cocinar solo en una altura a la vez con esta función.



Función de ventilador:

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores superior e inferior y el ventilador se pondrán en marcha.

Esta función es idónea para bollería. La cocción es realizada por los elementos calefactores inferior y superior del horno, y por el ventilador, que hace circular el aire, lo que aportará un ligero efecto de parrilla a los alimentos. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



Función de parrilla:

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y el elemento calefactor de la parrilla se pondrá en marcha. Esta función se usa para asar y tostar alimentos. Utilice las bandejas superiores del horno. Ponga un poco de aceite en la parrilla para evitar que los alimentos se adhieran y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Coloque siempre una bandeja debajo para recoger las posibles gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos. Advertencia: Al utilizar la parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura debe ajustarse a 190 °C.



Función de parrilla rápida:

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores superior y de la parrilla se pondrán en marcha. Esta función se usa para asar con más rapidez y para abarcar una mayor superficie, por ejemplo, para asar carne. Utilice las bandejas superiores del horno. Ponga un poco de aceite en la parrilla para evitar que los alimentos se adhieran y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Coloque siempre una bandeja debajo para recoger las posibles gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el

horno durante unos 10 minutos **Advertencia:** Al utilizar la parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura debe ajustarse a 190 °C.



Función doble de parrilla y ventilador:

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores superior y de la parrilla y el ventilador se pondrán en marcha.

La función se utiliza para cocinar más rápidamente a la parrilla o alimentos más gruesos, así como para cubrir una superficie más grande. El elemento calefactor superior y la parrilla se pondrán en marcha, así como el ventilador, para garantizar una cocción uniforme.

Utilice las bandejas superiores del horno. Ponga un poco de aceite en la parrilla para evitar que los alimentos se adhieran y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Coloque siempre una bandeja debajo para recoger las posibles gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos

Advertencia: Al utilizar la parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura debe ajustarse a 190 °C.



Función de pizza:

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores inferior y de la parrilla y el ventilador se pondrán en marcha.

La función de ventilador y del elemento calefactor inferior es ideal para hornear alimentos, como pizza, de manera uniforme y en poco tiempo. Mientras el ventilador dispersa el calor del horno de manera uniforme, el elemento calefactor inferior garantiza que la masa se cocine.

La puerta del horno no se debe abrir con frecuencia durante la cocción.



Advertencia: Al utilizar la parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura debe ajustarse a 190 °C.

Función manual de ayuda de vapor:

Esta función puede usarse junto a cualquier otra función de cocción.

Se utiliza para cocer todo tipo de hortalizas, pequeñas porciones de carne, fruta y guarniciones (arroz y pasta).

Las ventajas:

- Alimentos con una superficie brillante y crujiente
- Pérdida mínima de agua
- Mantenimiento de prácticamente todos los nutrientes
- Cocción baja en calorías

Puede seleccionar la función y la densidad del vapor deseada. Encontrará la tabla de densidad de vapor en la página siguiente.

Rellenar de agua el depósito



- El volumen de agua del depósito es de 300 ml. Esta cantidad permite 3 ciclos de ayuda de vapor. En cada ciclo se utiliza alrededor de 100 ml de agua.



- Presione para abrir la tapa del depósito.



- Tire para extraer ligeramente el depósito de agua.



El depósito no debe extraerse completamente.



- Agregue un mínimo de 100 ml de agua al depósito antes de utilizarlo.



El depósito incluye la marca **MAX** para indicar el nivel máximo de agua.

Densidad del vapor	Cantidades de agua
1 inyección de vapor	Agregar 100 ml de agua
2 inyecciones de vapor	Agregar 200 ml de agua
3 inyecciones de vapor	Agregar 300 ml de agua
Inyección automática de vapor	Agregar 100 ml de agua



- Presione para cerrar la tapa del depósito.



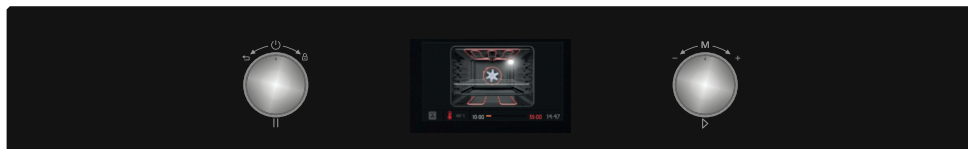
Función de limpieza por vapor:

La función Vapclean+ permite una sencilla limpieza. Encontrará esta función en el menú de limpieza. Antes de ejecutarla, agregue 300 ml de agua al depósito. Para agregar agua, siga las instrucciones que se indican en la sección Rellenar de agua el depósito.

AHORRO DE ENERGÍA

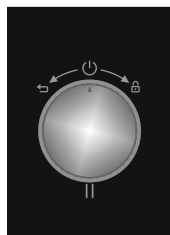
Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.

Tecla de modo



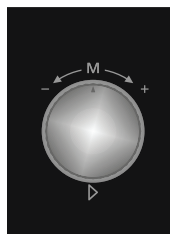
Perilla izquierda

- Pulsación larga: Apagar/encender
- Pulsación corta: Pausa en la cocción
- Giro a la derecha: Bloqueo de teclas
- Giro a la izquierda: Deshacer/volver al menú anterior



Perilla derecha

- Pulsar: Seleccionar/Iniciar cocción/**Iniciar la función de vapor manual**
- Giro a la derecha: Menú de navegación/aumentar la temperatura
- Giro a la izquierda: Menú de navegación/reducir la temperatura



USO DE ESTE PRODUCTO

Ready Cook se ha diseñado para permitir que usuarios no profesionales puedan preparar recetas avanzadas de manera sencilla con funciones de cocción automáticas. Además, permite a las amas de casa preparar sus propias recetas con funciones de cocción manuales combinadas. La intuitiva interfaz de usuario basada en una pantalla TFT a color crea el encanto de Ready Cook, frente a los hornos actuales en el mercado.

A continuación, se describen los menús de la función Ready Cook, como cocción manual, cocción automática, limpieza y ajustes favoritos.

Cocción manual:

Todos los ajustes de cocción se pueden ajustar en el modo de cocción manual. Es posible seleccionar siete funciones de cocción diferentes, la temperatura, la aceleración, la duración de la cocción y la hora de finalización de la cocción.

La flexibilidad de la función de cocción manual permite preparar cualquier alimento con un toque personal.

Para preparar alimentos en el menú de cocción manual, se deben seguir los pasos que se enumeran a continuación:

Uso de la unidad de control LCD inteligente

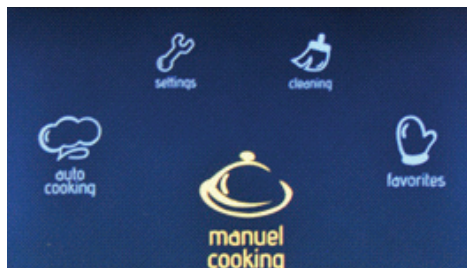
Ready Cook se ha diseñado para ayudar a los usuarios domésticos a realizar recetas de cocina profesionales fácilmente con las funciones de cocción automáticas integradas.

A continuación, se describen los menús Ready Cook, como cocción manual, cocción automática, favoritos, limpieza y ajustes favoritos.

Cocción manual

Puede ajustar todos los ajustes de cocción en el modo de cocción

manual, incluidas 7 funciones de cocción diferentes, la temperatura, la función de aceleración, la duración de la cocción y el tiempo final de cocción. Siga los pasos enumerados a continuación para desplazarse hasta el menú de cocción manual.



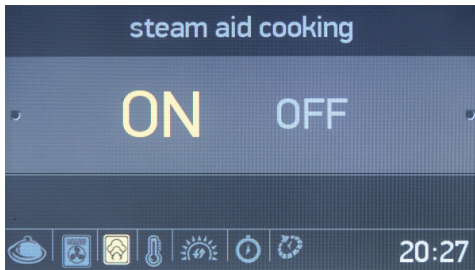
El menú principal

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección hasta resaltar la opción **Manual Cooking** (Cocción manual).
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.



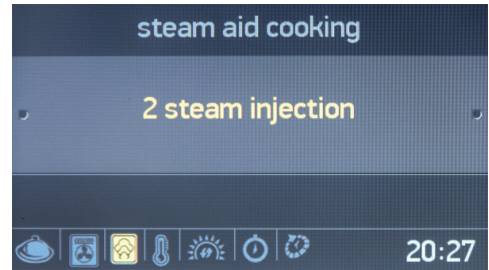
Función del horno

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para desplazarse por las funciones del horno.
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.

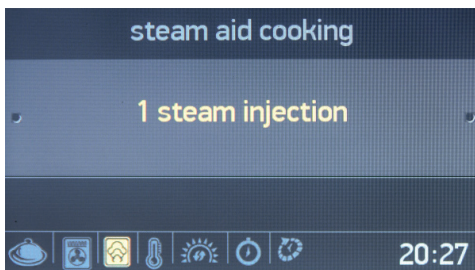


Cocción con ayuda de vapor

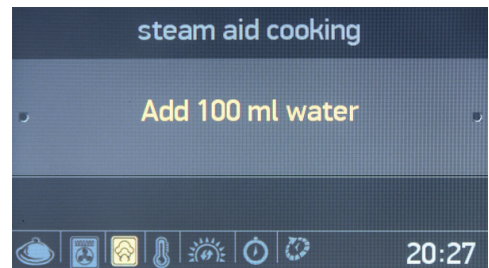
- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para resaltar **ON** (Activar) o **OFF** (Desactivar) en la función de cocción de ayuda.
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.



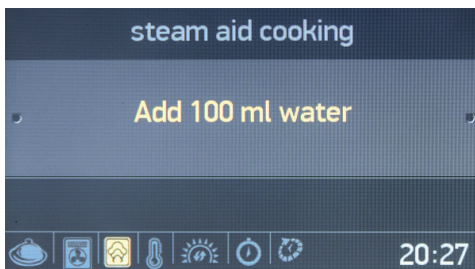
- Gire la perilla derecha una vez hasta **2 steam injection** (2 inyecciones de vapor).
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.



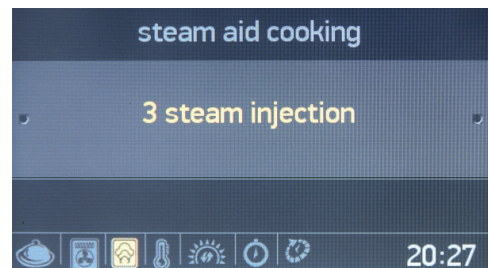
- Pulse la perilla derecha para seleccionar **1 steam injection** (1 inyección de vapor).



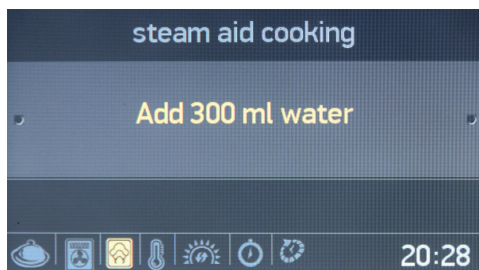
- Agregue 200 ml de agua al depósito de agua.
- Pulse la perilla derecha para seleccionar **Add 200 ml water** (Agregar 200 ml de agua).



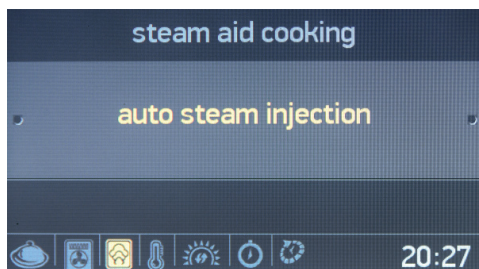
- Agregue 100 ml de agua al depósito de agua.
- Pulse la perilla derecha para seleccionar **Add 100 ml water** (Agregar 100 ml de agua).



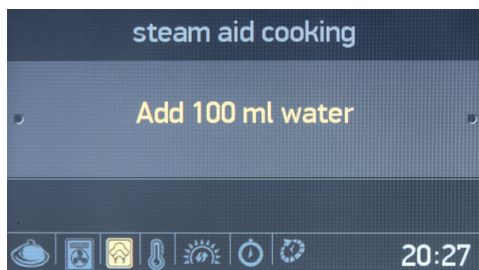
- Gire la perilla derecha dos veces hasta **3 steam injection** (3 inyecciones de vapor).
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.



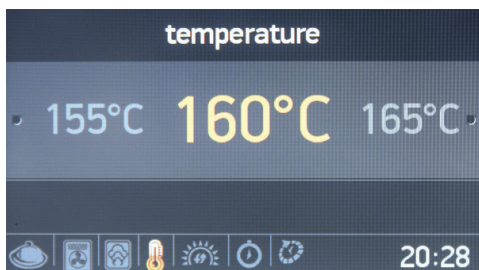
- Agregue 300 ml de agua al depósito de agua.
- Pulse la perilla derecha para seleccionar Add 300 ml water (Agregar 300 ml de agua).



- Gire la perilla derecha dos veces para resaltar Auto steam injection (Inyección automática de vapor).
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.

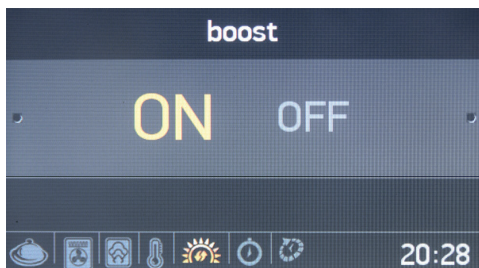


- Agregue 100 ml de agua al depósito de agua.
- Pulse la perilla derecha para seleccionar Add 100 ml water (Agregar 100 ml de agua).



Temperatura

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para desplazarse entre los ajustes de temperatura disponibles.
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.



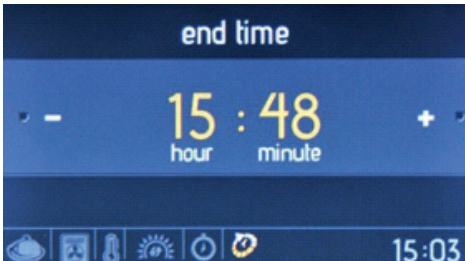
Aceleración

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para resaltar **ON** (Activar) o **OFF** (Desactivar) en la función de aceleración.
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.



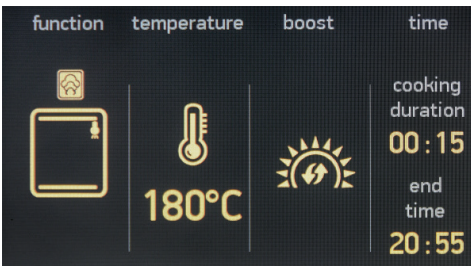
Duración de cocción

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para cambiar la duración de la cocción.
- Pulse la perilla derecha para establecer la duración de cocción.
- **NOTA:** Si la duración de la cocción está establecida en **00:00**, la cocción continuará hasta que la detenga manualmente.



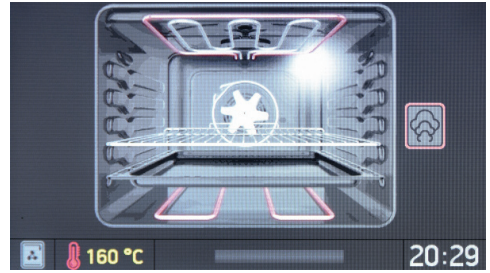
Hora de finalización de la cocción

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para cambiar la hora de finalización de la cocción.
- Pulse la perilla derecha para establecer la hora de finalización de la cocción.



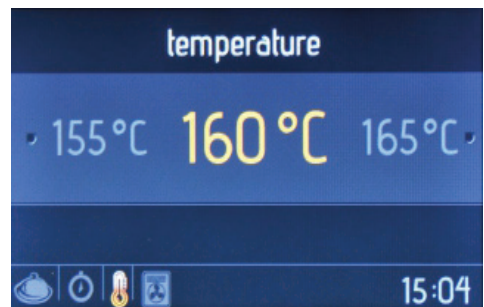
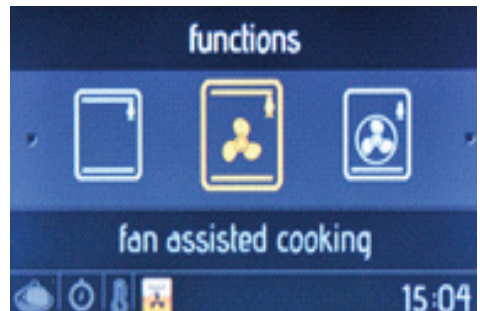
La pantalla de información

- La cocción empezará 10 segundos después de la última acción o al pulsar la perilla derecha.
- Gire la perilla izquierda hacia la izquierda para volver al ajuste anterior.



La pantalla de animación muestra:

- El tiempo de cocción.
- La temperatura
- La hora de inicio y finalización de la cocción
- La información de la función de cocción.





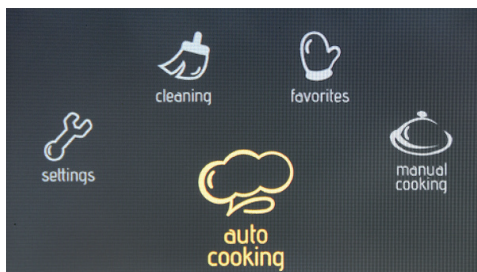
La pantalla animada

- Pulse la perilla izquierda para detener la cocción
- Pulse la perilla derecha para iniciar o continuar la cocción.
- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para cambiar la temperatura.
- Gire la perilla izquierda hacia la izquierda con cualquier función de cocción activa para mostrar la función del horno, la temperatura y la pantalla de ajustes de tiempo de cocción.
- Para detener la cocción y volver al menú principal, pulse la perilla izquierda y gírela hacia la izquierda.

Cocción automática

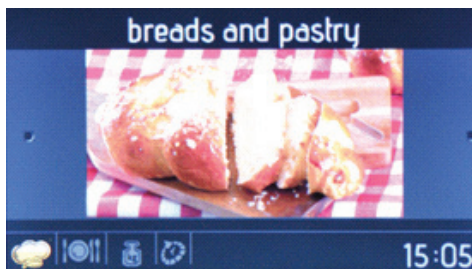
Ready Cook incorpora funciones de receta previamente determinadas que se pueden seleccionar en el menú Cocción automática. Solo podrá seleccionar el nombre de la comida deseada. Los ajustes de la receta no se podrán modificar, incluida la duración y temperatura de cocción, ya que está automáticamente establecidos por Ready Cook.

Siga los pasos que se indican debajo para utilizar la función de cocción automática.



Menú principal

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección hasta resaltar la opción **Auto Cooking** (Cocción automática).
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.



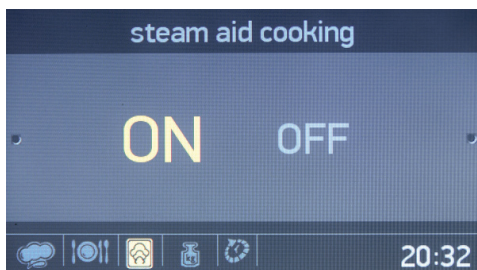
Categorías de alimentos

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para desplazarse entre las recetas disponibles.
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.



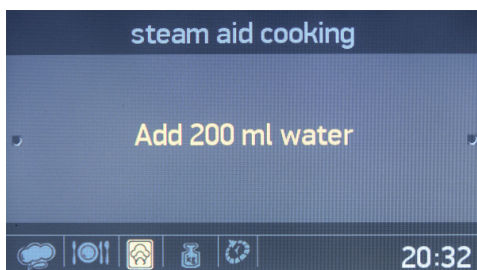
Selección de recetas

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para desplazarse entre las recetas disponibles.
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.



Inyección de vapor

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para resaltar ON (Activar) o OFF (Desactivar) en la función de inyección de vapor.
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.

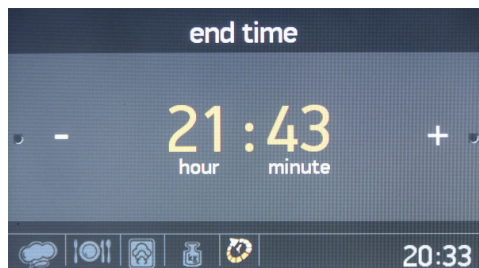


- Agregue 200 ml de agua al depósito de agua.
- Pulse la perilla derecha para seleccionar Add 200 ml water (Agregar 100 ml de agua).



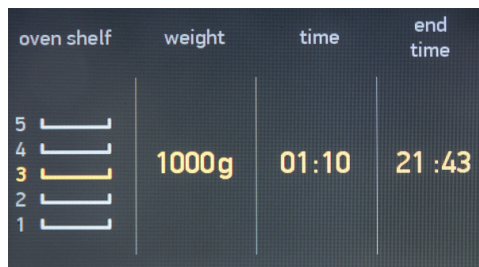
Peso de los alimentos

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para cambiar el valor de peso.
- Pulse la perilla derecha para establecer el peso.



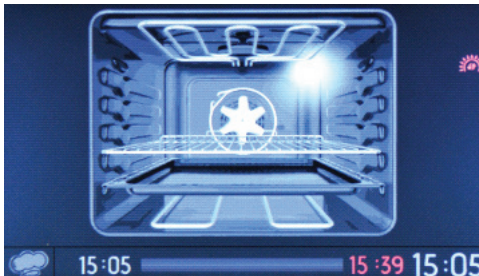
Hora de finalización de la cocción

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para cambiar la hora de finalización de la cocción.
- Pulse la perilla derecha para establecer la hora de finalización de la cocción.



Pantalla de información

- La cocción empezará 10 segundos después de la última acción o al pulsar la perilla derecha.
- Gire la perilla izquierda hacia la izquierda para volver a las pantallas anteriores.
- Sitúe los alimentos en la bandeja central para conseguir los mejores resultados.



Pantalla animada

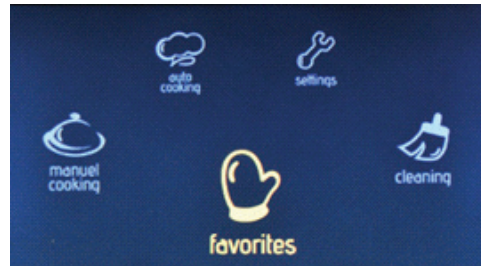
- Pulse la perilla izquierda para detener la cocción
- Pulse la perilla derecha para iniciar y continuar la cocción.
- Para detener la cocción y volver al menú principal, pulse la perilla izquierda y gírela hacia la izquierda.

Favoritos

Puede guardar sus ajustes de cocción manual para poder seleccionarlos en cualquier momento. Al final del menú de cocción manual, tras el ajuste de duración de cocción, se le preguntará si desea guardar los ajustes en sus favoritos.

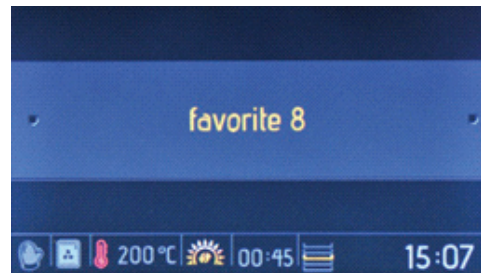
Para crear un ajuste de cocción favorito, utilice la función de edición del menú Favourites (Favoritos).

Para seleccionar e iniciar una función de favoritos, siga los pasos que se indican a continuación.



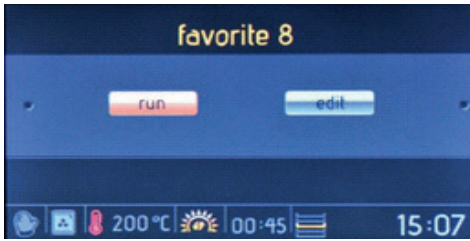
En el menú principal

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección hasta resaltar la opción Favourites (Favoritos).
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.



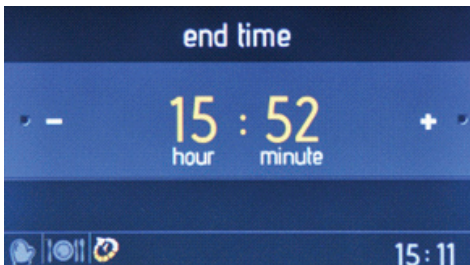
Favoritos

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para desplazarse por las opciones disponibles.
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.
- Los ajustes almacenados en el favorito se mostrarán en la parte inferior de la pantalla.



Pantalla de ejecución/modificación;

- Gire la perilla derecha para resaltar **Run** (Ejecutar).
- Pulse la perilla derecha para seleccionar **Run** (Ejecutar).



Hora de finalización de la cocción

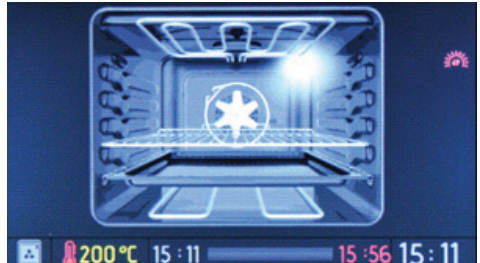
- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para cambiar la hora de finalización de la cocción.
- Pulse la perilla derecha para establecer la hora de finalización de la cocción.



Pantalla de información

- La cocción empezará 10 segundos después de la última acción o al pulsar la perilla derecha.

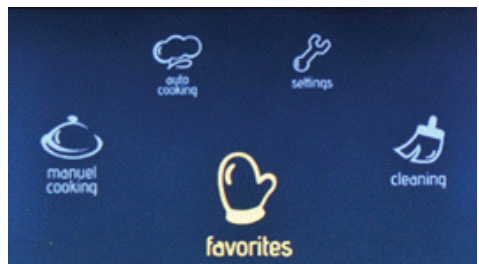
- Gire la perilla izquierda hacia la izquierda para volver a las pantallas anteriores.
- Sitúe los alimentos en la bandeja central para conseguir los mejores resultados.



Pantalla animada

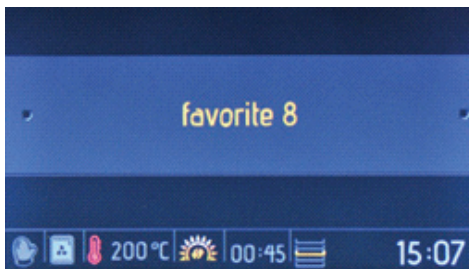
- Pulse la perilla izquierda para detener la cocción
- Pulse la perilla derecha para iniciar y continuar la cocción.
- Para detener la cocción y volver al menú principal, pulse la perilla izquierda y gírela hacia la izquierda.

Para modificar cualquier ajuste de un favorito, siga los pasos que se indican a continuación.



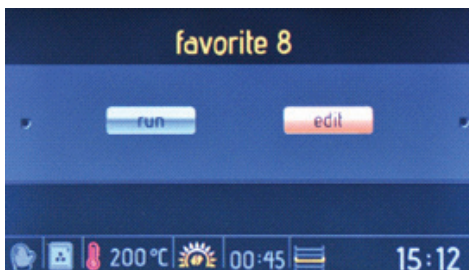
Menú principal

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección hasta resaltar la opción **Favourites** (Favoritos).
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.



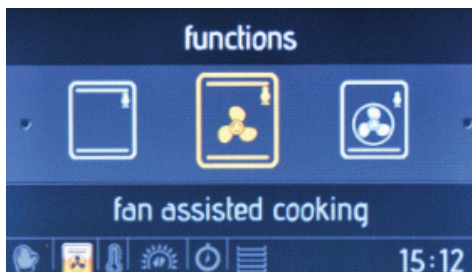
Favoritos

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para desplazarse por las opciones disponibles.
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.
- Los ajustes almacenados en el favorito seleccionado se mostrarán en la parte inferior de la pantalla.



Pantalla de ejecución/modificación;

- Gire la perilla derecha para resaltar **Edit** (Editar).
- Pulse la perilla derecha para seleccionar **Edit** (Editar).



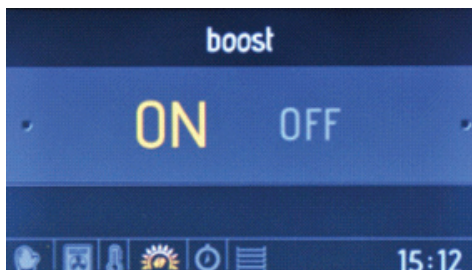
Función del horno

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para desplazarse por las funciones del horno.
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.



Temperatura

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para desplazarse entre los ajustes de temperatura disponibles.
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.



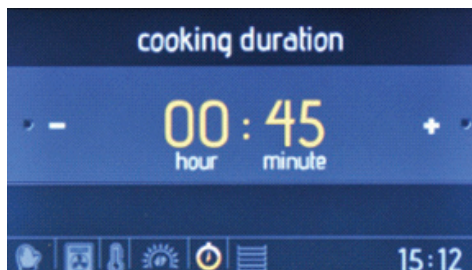
Aceleración

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para resaltar **ON** (Activar) o **OFF** (Desactivar) en la función de aceleración.
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.



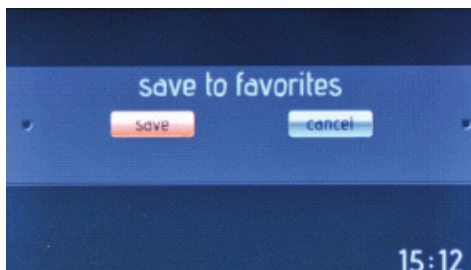
Pantalla de información

- Gire la perilla izquierda hacia la izquierda para volver a las pantallas anteriores.



Duración de cocción

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para cambiar la duración de la cocción.
- Pulse la perilla derecha para establecer la duración de cocción.



Guardar en favoritos

- Gire la perilla derecha para resaltar **Save** (Guardar) (para guardar los ajustes) o **Cancel** (Cancelar) (para descartar los ajustes).
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.

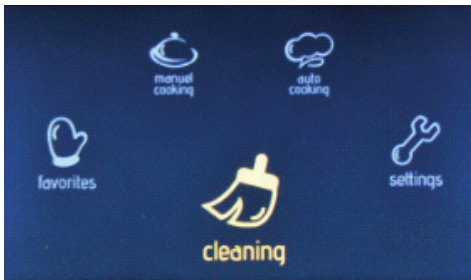


Altura del horno

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para desplazarse entre las alturas del horno.
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la altura.
- Es importante tener en cuenta la altura del horno para obtener los mismos resultados de cocción siempre.

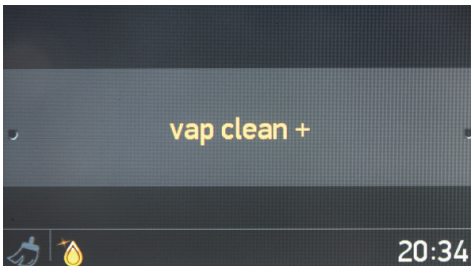
Limpieza

La función Vapclean ablanda los residuos secos dentro del horno con vapor. Para utilizar la función Vapclean, vierta un vaso de agua sobre la bandeja inferior del horno y siga los pasos que se indican a continuación.



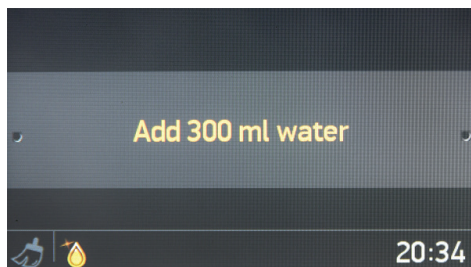
En el menú principal

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección hasta resaltar la opción **Cleaning** (Limpieza).
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.



Pantalla de selección de funciones

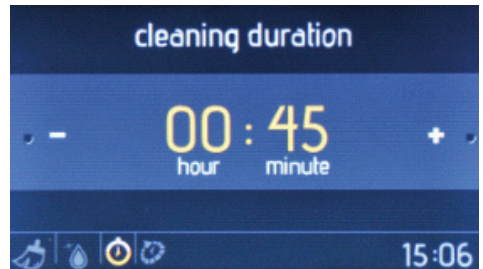
Pulse la perilla derecha para seleccionar **Vapclean** (Limpieza por vapor).



Inyección de vapor

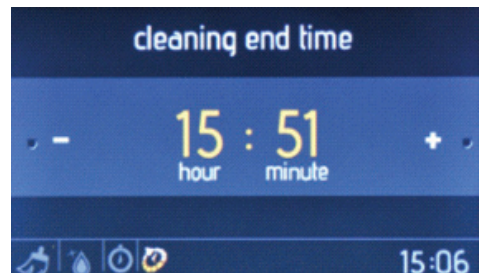
- Agregue 300 ml de agua al depósito de agua.
- Pulse la perilla derecha para

seleccionar Add 300 ml water (Agregar 100 ml de agua).



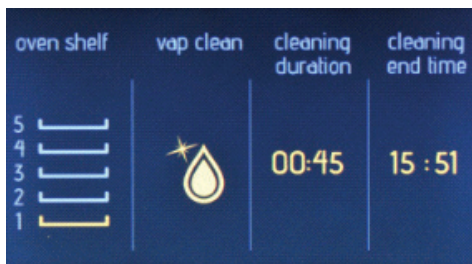
Duración de la limpieza

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para cambiar la duración de la limpieza.
- Pulse la perilla derecha para establecer la duración de la limpieza.



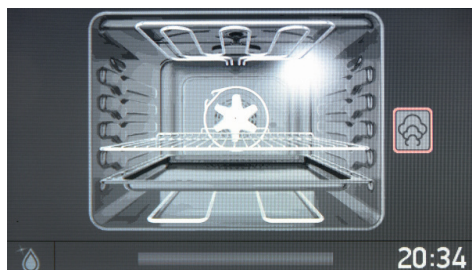
Hora de finalización de la limpieza

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para cambiar la hora de finalización de la limpieza.
- Pulse la perilla derecha para establecer la hora de finalización de la limpieza.



Pantalla de información

- La limpieza empezará 10 segundos después de la última acción o al pulsar la perilla derecha.
- Gire la perilla izquierda hacia la izquierda para volver a las pantallas anteriores.

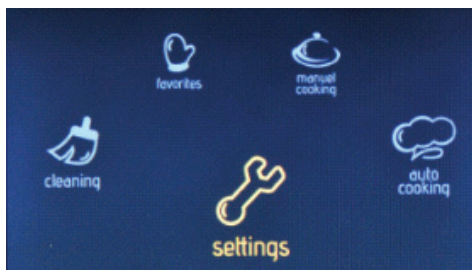


Pantalla animada

- Pulse la perilla izquierda para detener la limpieza.
- Pulse la perilla derecha para iniciar y continuar la limpieza.
- Para detener la limpieza y volver al menú principal, pulse la perilla izquierda y gírela hacia la izquierda.

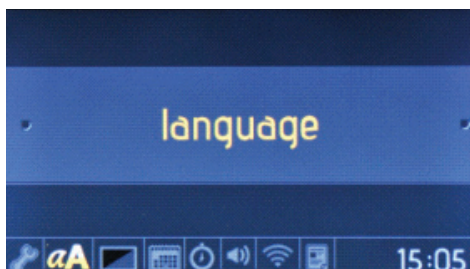
Ajustes

El menú de ajustes le permite cambiar y establecer la fecha, la hora, el brillo de la pantalla, el tono de la señal acústica y la opción de idioma.



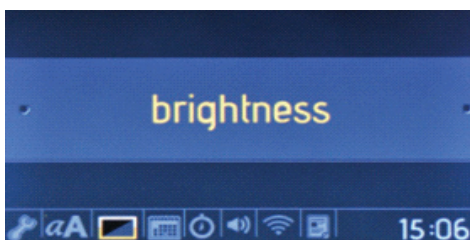
Menú principal

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección hasta resaltar la opción Settings (Ajustes).
- Pulse la perilla derecha para seleccionar la opción resaltada.



Menú de idiomas

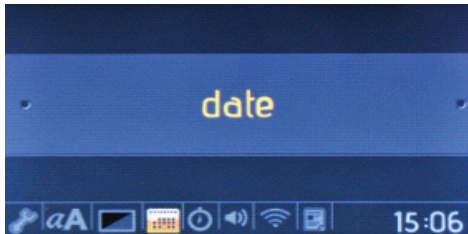
- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para cambiar el idioma.
- Pulse la perilla derecha para establecer el idioma deseado.



Menú de brillo

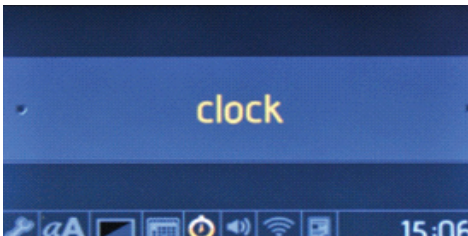
- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para cambiar el brillo de la pantalla entre los niveles 0 y 4.

- Pulse la perilla derecha para establecer el brillo de la pantalla.



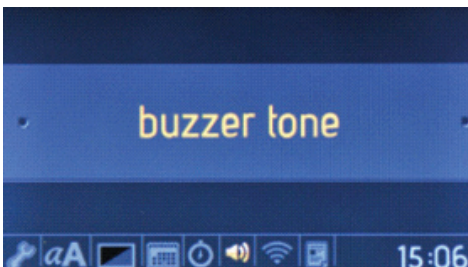
Menú de fecha

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para cambiar la fecha.
- Pulse la perilla derecha para establecer la fecha.
- La fecha se establece en el siguiente formato: mes, día y año.



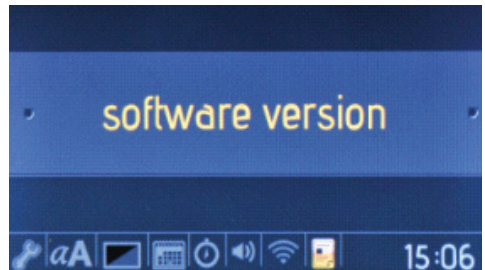
Menú del reloj

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para cambiar el reloj.
- Pulse la perilla derecha para establecer el reloj.
- El reloj se establece en el siguiente formato: minutos y horas.



Menú del tono de la señal acústica

- Gire la perilla derecha en cualquier dirección para seleccionar entre tres tonos diferentes de señal acústica.
- Pulse la perilla derecha para establecer el tono deseado.



Menú de la versión de software

- La versión de software se mostrará solo para fines meramente informativos. No se puede cambiar.

Bloqueo de teclas

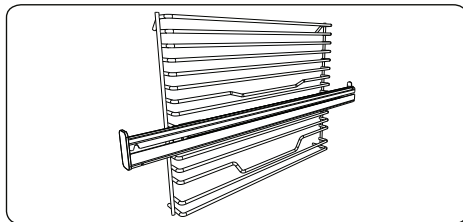
El bloqueo de teclas se utiliza para evitar cambios involuntarios en los ajustes del horno. Para activar o desactivar el bloqueo de teclas, gire la perilla izquierda hacia la izquierda y manténgala pulsada durante 3 segundos. Con la función de bloqueo de teclas activada, solo se puede activar el botón **ON/OFF** (Encender/apagar). El resto de botones se bloquearán.

PLATOS	TURBO			INFERIOR-SUPERIOR			VENTILADOR INFERIOR-SUPERIOR			PARRILLA		
	Pos. termostato (°C)	Pos. nivel	Periodo de cocción (min)	Pos. termostato (°C)	Pos. nivel	Periodo de cocción (min)	Pos. termostato (°C)	Pos. nivel	Periodo de cocción (min)	Pos. termostato (min)	Pos. nivel	Periodo de cocción (min)
Bollería a capas	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Pasteles	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Galletas	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Albondigas a la parrilla										200	7	10-15
Alimentos acuosos	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Pollo				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Costillas										200	6-7	15-25
Carne de vacuno										200	7	15-25

* Cocinar con la varilla para pollo asado...

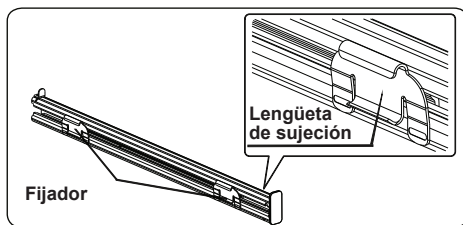
Rejilla con guía telescópica de extensión completa Easyfix

La guía telescópica se extiende completamente para permitir un acceso sencillo a los alimentos.

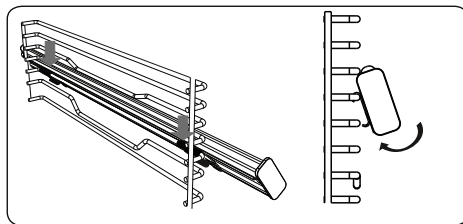


Guías telescópicas

Limpie bien los accesorios con agua caliente, detergente y un paño limpio suave cuando vaya a utilizarlos por primera vez.



- Las guías telescópicas se fijan a la rejilla con las lengüetas de sujeción de los fijadores.
- Retire el carril lateral. Consulte la sección «Retirar la bandeja de rejilla».

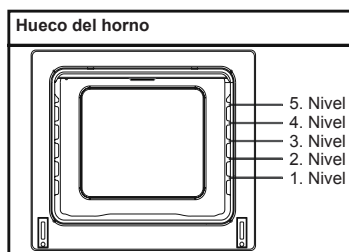


- A cada lado de la guía telescópica hay fijadores superiores e inferiores para reubicar las guías.
- Cuelgue los fijadores superiores de las guías telescópicas en la rejilla de referencia del nivel de la parrilla lateral y presione simultáneamente los fijadores inferiores hasta que oiga claramente cómo encajan en la rejilla de fijación del nivel de parrilla lateral.
- Para retirarlos, sujete la superficie frontal de la guía y siga las

Accesorios

El producto se suministra con accesorios. También puede usar accesorios adquiridos a terceros, pero asegúrese de que sean resistentes al calor y a las llamas. Asimismo, puede usar vajilla de cristal, moldes de pastel y bandejas para horno que sean apropiados para su utilización en un horno. Siga las instrucciones del fabricante cuando utilice otros accesorios. En caso de utilizar piezas de vajilla pequeñas, coloque la vajilla en la parrilla, de forma que quede completamente en la parte central. Si los alimentos que se van a cocinar no cubren la bandeja completamente, si se han sacado los alimentos del congelador o si la bandeja se va a usar para recoger el jugo de los alimentos que se desprende durante el asado, se pueden observar cambios de forma en la bandeja. Esto se debe a las altas temperaturas que se pueden generar durante la cocción. La bandeja recuperará su forma original cuando se enfríe después de cocinar. Se trata de un hecho físico normal que se produce durante la transferencia de calor. No coloque bandejas de vidrio y platos calientes en un lugar frío inmediatamente después de sacarlos del horno para evitar que se rompan. No coloque estos objetos sobre superficies frías y húmedas; colóquelos sobre un trapo de cocina seco y deje que se enfríen lentamente. Cuando use la parrilla en el horno, le recomendamos (si procede) que use la suministrada con el producto. Cuando use la parrilla, coloque una bandeja en uno de los niveles inferiores para recoger el aceite. Puede añadir agua a la bandeja para facilitar la limpieza. Tal como se explica en los apartados correspondientes, no debe intentar usar el quemador de parrilla que funciona con gas sin la tapa de protección de la parrilla.

Si el horno cuenta con un quemador de parrilla que funciona con gas, pero no tiene la protección de calor de la parrilla, o está dañada y no se puede usar, solicite una pieza de recambio al centro de servicio técnico más cercano.



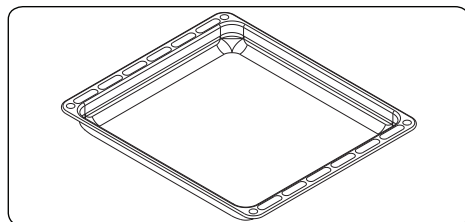
Accesorios del horno

Los accesorios del horno pueden variar según el modelo del producto.

Bandeja profunda

La bandeja profunda es más adecuada para guisos.

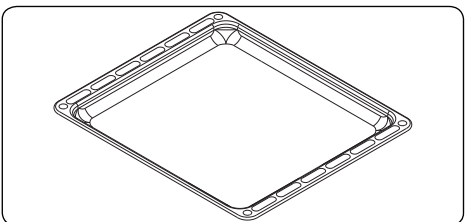
Coloque la bandeja en cualquier nivel y empújela hasta el final para asegurarse de que está correctamente colocada.



Bandeja plana

La bandeja plana es más adecuada para preparar bollería.

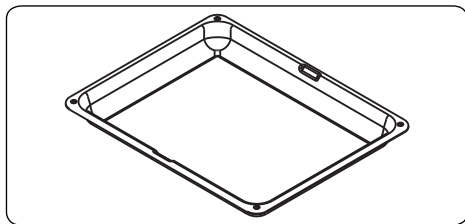
Coloque la bandeja en cualquier nivel y empújela hasta el final para asegurarse de que está correctamente colocada.



Bandeja pequeña

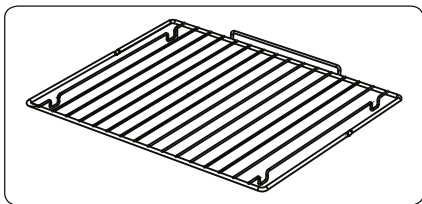
La bandeja pequeña es más adecuada para preparar bollería.

Coloque la bandeja en el centro de la parrilla.



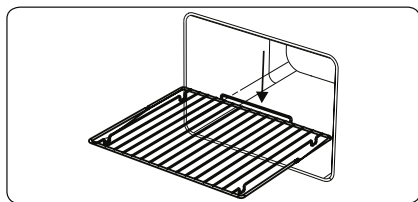
Parrilla

La parrilla es más adecuada para asar o procesar alimentos en contenedores aptos para horno.



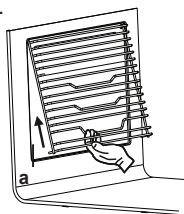
⚠ ADVERTENCIA

Coloque correctamente la parrilla en el nivel correspondiente de la cavidad del horno y empujela hacia atrás.



Rejilla con guía telescópica de extensión completa

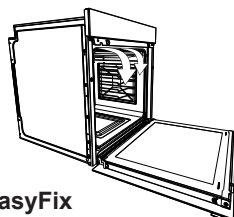
Una de las bandejas de la parrilla es totalmente telescópica. Se extiende completamente sobre cojinetes de bola para permitir un acceso sencillo a los alimentos.



PRIMICIA EN EL MUNDO

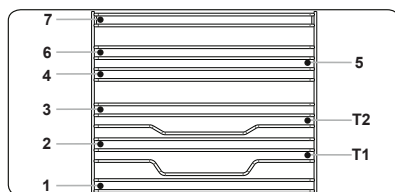
Air Curtain

El sistema patentado Air Curtain impide que el aire caliente alcance al usuario final mediante la creación de una cortina de aire al abrir la puerta del horno.



La rejilla EasyFix

Limpie bien los accesorios con agua caliente, detergente y un paño limpio suave cuando vaya a utilizarlos por primera vez.



- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje al menos 1 cm de espacio entre la cubierta del ventilador y los accesorios.
- Tenga cuidado al sacar los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Los alimentos calientes o accesorios pueden causar quemaduras.
- Los accesorios pueden deformarse con el calor. Tras enfriarse, recuperarán su apariencia y función originales.
- Las bandejas y las rejillas se pueden colocar en cualquier nivel del 1 al 7.
- Las guías telescópicas se pueden colocar en los niveles T1 y T2.
- Se recomienda utilizar el nivel 3 para preparar alimentos en un nivel.
- Se recomienda utilizar el nivel T2 para preparar alimentos en un nivel con guías telescópicas.
- Se recomienda utilizar los niveles 2 y 4 para preparar alimentos en dos niveles.
- La rejilla de parrilla giratoria debe colocarse en el nivel 3.
- El nivel T2 se utiliza para colocar la rejilla de parrilla giratoria con guías telescópicas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

LIMPIEZA

Antes de empezar a limpiar el horno, asegúrese de que todos los botones de control estén desactivados y que el electrodoméstico esté frío. Desenchufe el electrodoméstico.

No utilice materiales de limpieza que contengan partículas que puedan rayar las piezas esmaltadas y pintadas del horno. Utilice productos de limpieza en crema o líquidos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas, polvos de limpieza abrasivos, estropajos o herramientas rígidas ya que pueden dañar las superficies. En caso de que los líquidos derramados en el horno se quemen, el esmalte puede resultar dañado. Limpie de inmediato los líquidos derramados. No utilice limpiadores a vapor para limpiar el horno.

Limpieza del interior del horno

Asegúrese de desenchufar el horno antes de empezar a limpiarlo. Conseguirá los mejores resultados si limpia el interior del horno cuando está algo caliente. Cada vez que use el horno, frótelo con un trapo suave y humedecido con agua y jabón. A continuación, límpielo con un trapo humedecido y séquelo. Límpielo completamente con productos de limpieza secos y en polvo. En lo que respecta a las estructuras catalíticas de esmalte del producto, no es necesario

limpiar las paredes trasera y laterales de la estructura interior. Sin embargo, dependiendo del uso, se recomienda cambiarlas después de un tiempo.

MANTENIMIENTO

Cambio de la luz del horno

El cambio de la bombilla del horno debe ser realizado por un técnico autorizado. La bombilla debe ser de 230 V, 25 vatios, tipo E14, T300. Antes de cambiar la bombilla, el horno debe estar desenchufado y frío.

El diseño de la bombilla es específico para usarla en electrodomésticos para cocinar. No es adecuada para iluminar habitaciones de una vivienda.

SERVICIO TÉCNICO Y TRANSPORTE

PASOS QUE DEBEN SEGUIRSE ANTES DE AVISAR AL SERVI- CIO TÉCNICO

Si el horno no funciona:

es posible que el horno esté desenchufado o que haya habido un corte eléctrico. En los modelos que tienen temporizador, es posible que no se pueda ajustar el tiempo.

Si el horno no se calienta:

es posible que no se haya ajustado la temperatura con el interruptor de control de calor del horno.

Si la luz interior no se enciende:

Debe comprobarse la electricidad. Debe comprobarse si las bombillas presentan defectos. En caso afirmativo, puede cambiarlas de acuerdo con las instrucciones de la guía.

Cocción (si la parte inferior o superior no funciona con la misma intensidad):

compruebe la posición de las bandejas, el tiempo de cocción y los ajustes de calor, de conformidad con el manual.

Si tiene cualquier otro problema con el producto, llame al “Servicio autorizado”.

INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

Si necesita transportar el producto:

conservar la caja original del producto y métele en ella cuando necesite transportarlo. En ese caso, siga las instruc-

ciones de transporte. Sujete las piezas superiores y las tapas de las ollas y sartenes a los paneles de cocción.

Coloque papel entre el protector superior y el panel de cocción, cubra el protector superior y, a continuación, sujételos a las superficies laterales del horno.

Coloque cartón o papel en el protector delantero del cristal interior del horno, para que las bandejas y la parrilla no dañen el protector del horno durante el transporte. Sujete también los protectores del horno a las paredes laterales.

Si no tiene la caja original:

adopte medidas para que las superficies externas (superficies de cristal y pintadas) del horno no se rompan.

Hea klient

Hea klient, meie eesmärgiks on pakkuda teile kõrge kvaliteediga tooteid, mis ületavad teie ootusi. Teie seade valmistati moodsate tootmisvahenditega ning läbis hoolika ja spetsiaalse kvaliteedikontrolli. See juhend on koostatud selleks, et aidata teil kasutada oma masinat, mis on valmistatud kõige kaasaegsemat tehnoloogiat kasutades. Lugege käesolev juhend tähelepanelikult enne seadme kasutamist läbi. Juhendist leiate baasteabe ohutu paigaldamise, hooldamise ja kasutamise kohta. Võtke toote paigaldamise jaoks ühendust oma lähima volitatud teeninduskeskusega.

Sisu

Toote esitlemine ja mõõtmed

Hoiatused

Kasutamiseks ja paigaldamiseks ettevalmistamine

Ahju kasutamine

Toote puhastamine ja hooldamine

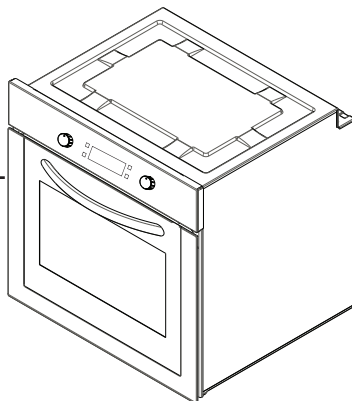
Teenindus ja transport

TOOTE ESITLEMINE JA MÕÕTMED

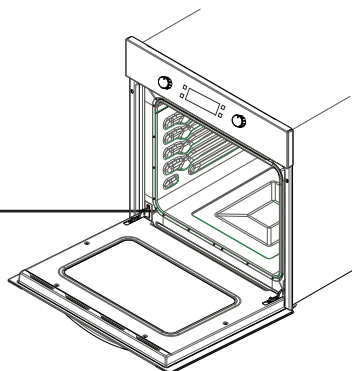
Juhtpaneel

Käepide

Ahjuuks



Alumine kuumutuselement (plaadi taga)



Ülemine kuumutuselement (plaadi taga)

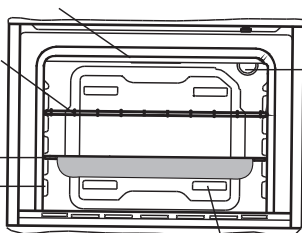
Traatgrill

Alus

Restid

Ahju valgusti

Õhu väljalaske sulgurid



OHUTUSHOIATUSED

LUGEGE JUHEND ENNE OMA SEADME KASUTAMIST HOOLIKALT JA TÄIELIKULT LÄBI NING HOIDKE KINDLAS KOHAS HILISEMAKS UUESTI LÄBIVAATAMISEKS ALLES.

SEE JUHEND KÄSITLEB MITUT ERINEVAT MUDELIT. TEIE SEADMEL EI PRUUGI OLLA KÕIKI JUHENDIS KIRJELDATUD FUNKTSIOONE. PÖÖRAKE JUHENDIT LUGEDES TÄHELEPANU JOONISTE KÕRVAL ASUVATELE VÄLJENDITELE.

Üldised ohutushoiatused

- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või kogemuste ja teadmisteta isikud, kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ja nad mõistavad kasutamise seotud ohte. Lastel ei ole lubatud seadmega mängida. Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet

hooldada.

- **HOIATUS!** Seade ja selle juurdepääsetavad osad võivad kasutamise käigus kuumaks muutuda. Ärge puutuge vastu kuumutuselemente. Järelvalveta kuni 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida.
- **HOIATUS!** Süttimisohu: ärge hoidke esemeid küpsetuspindadel.
- **HOIATUS!** Kui pind on mõranenud, lülitage seade võimakele elektrilöögi vältimiseks välja.
- Seade ei ole mõeldud välistaimerite või eraldi kaugjuhtimissüsteemi poolt juhtimiseks.
- Kasutamise käigus muutub seade kuumaks. Ahju sees asuvate kuumutuelementide puudutamisel

tuleb olla ettevaatlik.

- Kasutamisel võivad lühiajaliselt hoitavad käepidemed muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi ja teiste pindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mis võib tuua kaasa klaasi purunemise või pinna kahjustumise.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks auruga puhastajaid.
- HOIATUS! Elektrilöögi vältimiseks tuleb seade enne lambipirni vahetamist välja lülitada.
- ETTEVAATUST! Juurdepääsetavad osad võivad toiduvalmistamise või grillimise ajal kuumaks

muutuda. Hoidke väikesed lapsed eemal.

- Teie toode on valmistatud kooskõlas kõikide kehtivate kohalike ja rahvusvaheliste standardite ja regulatsioonidega.
- Hooldust ja remonti võivad teostada ainult volitatud hooldustehnikud. Mittevõlitatud tehnikute teostatud paigaldus- ja remonditööd võivad teid ohtu seada. Seadme tehniliste andmete ükskõik milline muutmine on ohtlik.
- Veenduge enne paigaldamist, et kohalikud kommunikatsioonitingimused (gaasi tüüp, gaasi rõhk või elektrivoolu pinge ja sagedus) ja seadme andmed on omavahel kooskõlas. Seadme andmed on toodud vastaval andmeplaadil.
- ETTEVAATUST! Seade on ettenähtud ainult kodustes tingimustes toidu valmistamiseks ning seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel või rakendustes, näiteks mittekodumajapidamislikuks kasutamiseks või siis ärilistel eesmärkidel või toa kütmiseks.
- Ärge üritage seadet tõsta või teisaldada ukse käepidemest tõmmates.
- Teie ohutuse huvides rakendage kõiki võimalikke turvameetmeid. Kuna klaas võib puruneda, olge puhastamisel ettevaatlik, et vältida selle kriimustamist. Vältige tarvikutega vastu klaasi löömist.
- Veenduge, et toitejuhe ei jääks paigaldamise ajal mööbli või muu-

de esemete vahele kinni. Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks välja vahetama tootja, tema teenindusesindaja või mõni teine sama kvalifikatsiooniga isik.

- Kui ahju uks on avatud, ärge lubage lastel uksele ronida ega sellele istuda.

Paigaldamisega seotud hoiatused

- Ärge kasutage seadet enne kui see on täielikult paigaldatud.
- Seadme peab paigaldama ja kasutusse andma volitatud tehnik. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis võivad olla põhjustatud valest paigalduskohast ja volitamata isikute poolt teostatud paigaldamisest.
- Seadet lahti pakkides veenduge, et see ei ole transportimise käigus kannatada saanud. Defektide tuvastamisel ärge seadet kasutage ja võtke kohe ühendust kvalifitseeritud teenindusesindajaga. Kuna kasutatavad pakkematerjalid (kile, klambrid, vahtplast jms) võivad lastele ohtlikud olla, tuleb need kokku koguda ja kohe eemaldada.
- Kaitske seadet ilmastiku eest. Ärge laske seadmel kokku puutuda päikese, vihma, lume jms-ga.
- Seadet ümbritsevad (kapi) materjalid peavad kannatama vähemalt 100 °C temperatuuri.

Kasutamise ajal

- Ahju esimest korda kasutades võib isolatsioonimaterjalidelt ja kuumutuselementidelt tulla isearalikkude lõhna. Seetõttu tuleb ahju

kasutamist lasta sel töötada tühjalt maksimaalse temperatuuri juures 45 minutit. Samal ajal tuleb seadme paigaldusruumi korralikult tuulutada.

- Kasutamise ajal muutuvad ahju välis- ja sisepinnad kuumaks. Ahjuukse avamisel astuge tagasi, et vältida ahjust väljuva kuuma õhuga kokkupuutumist. Eksisteerib põletuste oht.
- Ärge asetage töötava seadme lähedale süttivaid ega kergsüttivaid materjale.
- Ahjust nõude võtmisel ja sinna asetamisel kasutage alati ahjukindaid.
- Ärge jätke seadet järelvalveta, kui valmistate rasva või õliga toitu. Need võivad väga kõrge kuumuse korral süttida. Ärge valage põlevale õlile vett. Katke pann sellisel puhul leekide summutamiseks tekiga ja lülitage pliit välja.
- Kui te seadet pikka aega ei kasuta, eraldage see vooluvõrgust. Hoidke pealüliti välja lülitatud. Samuti sulgege gaas, kui te seadet ei kasuta.
- Kui seadet ei kasutata, siis veenduge, et seadme juhtnupud on alati 0-asendis (stopp).
- Plaadid on väljatõmbamisel kaldu. Olge ettevaatlik, et kuum vedelik maha ei voolaks.
- Kui ahjuuks või sahtel on avatud, ärge asetage sellele midagi. Seade võib tasakaalust minna või seadme kate võib puruneda.
- Ärge pange sahtlisse raskeid või

kergsüttivaid esemeid (nailon, plastkotid, paber, riided jms). See puudutab ka plasttarvikutega (näiteks käepidemed) toiduvalmistamismisnõusid.

- Ärge riputage käterätte, nõudepesulappe ega riideid seadme ega selle käepidemete külge.
- Auru tekitavasse süsteemi aja jooksul koguneva katlakivi vältimiseks on soovitatav kasutada pehmet vett. Vee kareduse määramiseks kasutage tootega kaasasolevat testriba ja allpool toodud tabelit. Testriba hoitakse vees 3 sekundit ja seejärel võetakse välja. Paberil ilmuvad triibud nähtavale minuti pärast.

Testriba	Vee karedus
4-5 sinist joont	Pehme
1 punane joon	Kergelt kare
2 punast joont	Keskmiselt kare
3 punast joont	Kare
4-5 punast joont	Väga kare

- Kui õiget vee kareduse taset pole seadistatud võib see mõjutada seadme töötamist ja selle kasulikku kasutusiga.
- Ärge kasutage tavalisest veest erinevaid vedelikke.
- Ärge kasutage kuuma vett.
- Ahju töötamise ajal hoidke vee mahuti suletuna.
- Kui ahi on kuum ja ahjuuks on avatud, siis võib ahjust välja paiskuda kuuma auru, seega hoidke eemale. Samuti hoidke lapsed ahjust eemale ahjuukse-

avamise ajal.

- Ahju sisemusse katlakivi jääkide kogunemise ärahoidmiseks puhastage ahju peale iga kasutamist.
- Peale toidulamistamist tuleb järelejäänud vesi süsteemist eemaldada. Seega vastake peale toiduvalmistamise lõpetamist ekraanile automaatselt ilmuvale küsimusele „Jah“. Ärge jätke selle toiminguga ajaks midagi ahju.

Puhastamise ja hooldamise ajal

- Enne puhastamist ja hooldamist tuleb seade alati välja lülitada. Selleks võite kas toitejuhtme seinakontaktist välja tõmmata või peakaitse välja lülitada.
- Ärge eemaldage juhtnuppe juhtpaneeli puhastamiseks.
- **TEIE SEADME TÕHUSUSE JA OHUTUSE SÄILITAMISEKS SOOVITAME TEIL KASUTADA ALATI ORIGINAALVARUOSI JA HELISTADA PROBLEEMIDE KORRAL AINULT VOLITATUD TEENINDUSKESKUSESSE.**

KASUTAMISEKS JA PAIGALDAMISEKS ETTEVALMISTAMINE

Parimaid kvaliteetseid detaile ja materjale kasutades valmistatud kaasaegne, funktsionaalne ja praktiline ahi vastab igas mõttes teie vajadustele. Parimate kasutustulemuste saavutamiseks ja tulevaste probleemide vältimiseks lugege käesolev juhend kindlasti läbi. Järgnev teave sisaldab reegleid, mida tuleb seadme korralikuks paigaldamiseks ja hooldamiseks järgida. Eriti peavad ju-

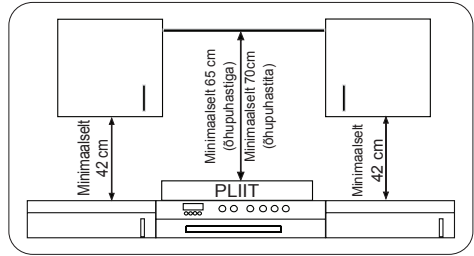
hendi tähelepanelikult läbi lugema seadet paigaldavad tehnikud.

VÕTKE AHJU PAIGALDAMISEKS ÜHENDUST VOLITATUD TEENINDUSKESKUSEGA!

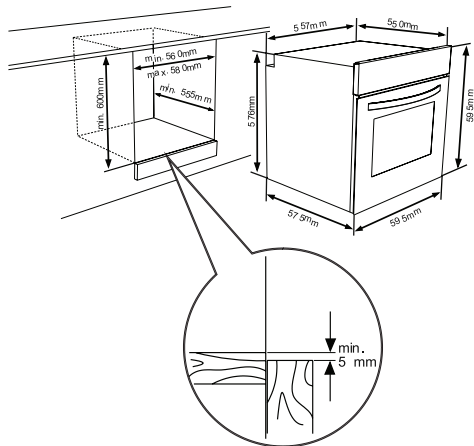
AHJULE ASUKOHA VALIMINE

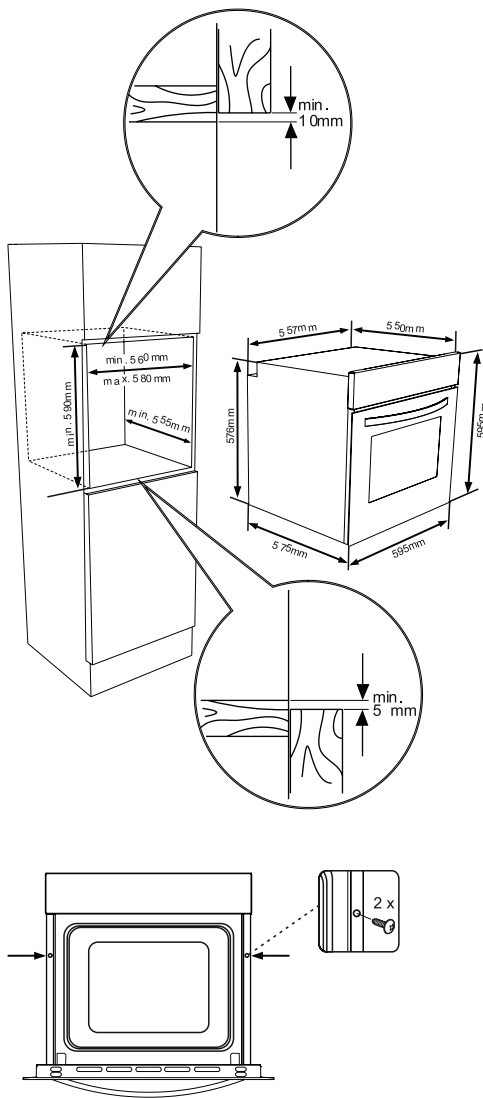
- Ahjule sobiva koha leidmiseks tuleb arvesse võtta mitut asjaolu. Probleemide ja ohtlike olukordade vältimiseks järgige kindlasti meie järgnevat soovitusi!
- Ahjule sobivat kohta valides jälgige, et läheduses ei oleks sütvaid ega kergsütvaid materjale, näiteks kardinaid, õli, riideid jms, mis võiksid kiirelt tuld võtta.
- Ahju ümbritsev mööbel peab olema valmistatud materjalist, mis suudab taluda rohkem kui 50 °C toatemperatuuri.

Vajalikke muudatusi integreeritud kombineeritud toodete kohale paigaldatud seinakappide ja väljatõmbeventilaatori juures ning samuti kõrgusi ahjupaneelilt on kirjeldatud joonisel 1. Väljatõmbeventilaator peab asuma pliidi pinnast vähemalt 65 cm kõrgusel. Kui väljatõmbeventilaatorit pole, ei tohi kõrgus olla väiksem kui 70 cm.

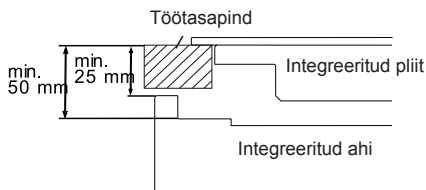


INTEGREERITUD AHJU PAIGALDAMINE





Sisestage ahi ette surudes kappi sisse. Avage ahjuuks ja sisestage kaks kruvi ahjuraamil asuvasse avadesse. Kui toote raam on vastu kapi puitpinda, keerake kruvid kinni.



Kui ahi paigaldatakse pliidiplaadi alla, peab tööpinna ja ahju pealmispanee-li vahele jääma vähemalt 50 mm ning tööpinna ja juhtpaneeli pealispinna vahele vähemalt 25 mm vaba ruumi.

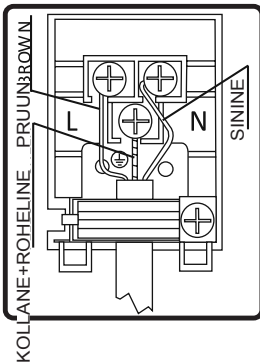
INTEGREERITUD AHJU JUHTMEÜHENDUSD JA OHUTUS

Juhtmete ühendamise ajal tuleb rangelt järgida järgmisi juhiseid.

- Maanduskaabel tuleb ühendada maandusmärgisega kruvi kaudu. Toitekaabli ühendus peab olema selline nagu on näidatud joonisel 6. Kui paigalduskohas puudub eeskirjadele vastab pistikupesa, pöörduge kohe ametliku teeninduse poole.
- Maandatud pistikupesa peab asuma seadme vahetus läheduses. Ärge kasutage pikendusjuhet.
- Toitekaabel ei tohi puutuda vastu toote kuumi pindu.
- Toitekaabli kahjustuse korral võtke ühendust ametliku teenindusega. Kaabli peab vahetama välja ametlik teenindus.
- Seadme peab kaabeldusega ühendama ametlik teenindus. Kasutada tuleb H05VV-F tüüpi toitekaablit.
- Valesti teostatud kaabeldus kahjustab seadet. Selline kahjustus ei ole garantiiga kaetud.
- Seade on mõeldud ühendamiseks 220-240 V~ vooluvõrku. Kui vooluvõr-

gu andmed on sellest erinevad, võtke kohe ühendust ametliku teenindusega.

- **Tootjafirma lükkab tagasi igasuguse vastutuse kahjustuste ja kahjude eest, mis on põhjustatud ohutsuunormide eiramisest!**
- Seadme peab kaabeldusega ühendama ametlik teenindus. Seade on mõeldud
- 220-240 V~ vooluvõrku ühendamiseks. Kui vooluvõrgu andmed on nimetatutest erinevad, võtke kohe ühendust ametliku teenindusega. Seade on mõeldud pistikuga või fikseeritud ühenduse abil vooluvõrku ühendamiseks. Toote ja vooluvarustuse (vooluvõrk) vahele tuleb teil paigaldada kahepooluseline lüliti, mille lülituskontaktide vaheline kaugus on vähemalt 3 mm. (20 A nominaal, viit toimimisega tüüp).



3.4. ÜLDISED HOIATUSED JA ETTEVAATUSABINÕUD

Teie seade on toodetud kooskõlas asjakohaste elektriseadmeid puudutavate ohutusjuhistega. Hooldus- ja remonditöid võivad teostada ainult tootjafirma

poolt välja õpetatud ametliku teeninduse tehnikud. Reegleid mittejärgides teostatud paigaldus- ja remonditööd võivad osutuda ohtlikeks.

Seadme töötamise ajal muutuvad välispinnad kuumaks. Ahju sisepindu kuumutavad elemendid ja väljuv aur on väga kuumad. Need sektsioonid on kuumad veel mõnda aega pärast seadme väljalülitamist. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.

Ahjus toidu valmistamiseks tuleb seadistada ahju funktsiooni ja temperatuuri seadistamise nupud ning programmeerida ahju taimer. Vastasel juhul ahi ei tööta.

Ärge asetage midagi avatud ahjuuksele. See võib ahju tasakaalust viia või kahjustada ust.

Kui te seadet ei kasuta, lahutage see vooluvõrgust.

Kaitske seadet ilmastiku eest. Ärge jätke seadet päikese, vihma, lume, tolmu jms kätte.

Ahjufunktsioonide juhtnupu kasutamine

Ahju funktsioonid

* Teie ahju funktsioonid võivad teie toote mudelist sõltuvalt olla erinevad.



Ahju lamp:

Ainult ahju valgusti lülitub sisse ja jääb põlema kogu küpsetamise vältel.



Sulatamisfunktsioon

Ahju hoiatustuled lülituvad sisse ja ventilaator hakkab tööle.

Sulatamisfunktsiooni kasutamiseks võtke külmutatud toit ja asetage see ahju põhjast lugedes kolmandasse vahesse asetatud riulile. Soovitatav on panna sulava toidu alla ahjuplaat, et koguda sulamisest kogunev vesi. See funktsioon ei kühseta toitu vaid aitab seda sulatada.



Turbofunktsioon:

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse, kuumutamise rõngaselement ja ventilaator hakkavad tööle.

Turbofunktsioon jaotab kuumust ühtlaselt ahju sees. Kõikidel restidel asuvad kõik toidud valmivad ühtlaselt. Soovitatav on ahju umbes 10 minutit eelkuumutada.



Staatiline kühsetusfunktsioon:

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning alumised ja ülemised kuumutuselemendid hakkavad tööle. Staatiline kühsetusfunktsioon kiirgab kuumust, tagades toidu ühtlase kühsemise nii ülemisel kui alumisel riulil. See on suurepärase kookide, kühsetatud pasta, lasanje ja pitsa valmistamiseks. Soovitatav on ahju 10 minutit eelkuumutada. Seda funktsiooni kasutades on parimate tulemuste saavutamiseks soovitatav kühsetada korraga ainult ühel tasandil.



Ventilaatorifunktsioon

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse, ülemine ja alumine kuumutuselement ning ventilaator hakkavad tööle.

Funktsioon on väga hea pagaritoodete kühsetamisel. Toidu kühsetamise eest

kannavad hoolt ahjus asuvad ülemine ja alumine kuumutuselement ning õhuringlust tagav ventilaator, mis annab toidule kerge grilliefekti. Soovitatav on ahju umbes 10 minutit eelkuumutada.



Grillimisfunktsioon:

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning grill hakkab tööle. Seda funktsiooni kasutatakse toidu grillimiseks ja kühsetamiseks. Kasutage ahju ülemisi riuleid. Pintseldage traatrest kergelt õliga, et toit kinni ei jääks ja asetage toit resti keskele. Asetage õli- ja rasvatilkade kogumiseks toidu alla alati alus. Soovitatav on ahju umbes 10 minutit eelkuumutada. Hoiatus! Grillimise ajal peab ahju uks olema suletud ja ahju temperatuuriks tuleb valida 190 °C.



Kiirgrillimisfunktsioon:

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning grill ja ülemised kuumutuselemendid hakkavad tööle. Seda funktsiooni kasutatakse kiiremaks grillimiseks ja suurema pinna katmiseks näiteks liha grillimise puhul. Kasutage ahju ülemisi riuleid. Pintseldage traatrest kergelt õliga, et toit kinni ei jääks ja asetage toit resti keskele. Asetage õli- ja rasvatilkade kogumiseks toidu alla alati alus. Soovitatav on ahju umbes 10 minutit eelkuumutada. Hoiatus! Grillimise ajal peab ahju uks olema suletud ja ahju temperatuuriks tuleb valida 190 °C.



Topeltgrilli- ja ventilaatorifunktsioon

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning grill, ülemised kuumutuselemendid ja ventilaator hakkavad tööle.

Seda funktsiooni kasutatakse paksemate toiduainete kiiremaks grillimiseks ja suurema pinna katmiseks. Ühtlase küpsetamise tagamiseks töötavad nii ülemised grillelemendid, grill kui ka ventilaator.

Kasutage ahju ülemisi riuleid. Pintseldage traatresti kergelt õliga, et toit kinni ei jääks ja asetage toit resti keskele. Asetage õli- ja rasvatilkade kogumiseks toidu alla alati alus. Soovitatav on ahju umbes 10 minutit eelkuumutada.

Hoiatus! Grillimise ajal peab ahju üks olema suletud ja ahju temperatuuriks tuleb valida 190 °C.



Pitsafunktsioon:

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning ventilaator, rõngas- ja alumine kuumutuselement hakkavad tööle.

Ventilaator ja alumine kuumutusfunktsioon sobivad ideaalselt pitsalaadsete toitude lühikese ajaga valmistamiseks. Samas kui ventilaator jaotab kuumust ahjus ühtlaselt, tagab alumine kuumutuselement taina küpsemise.

Valmistamise ajal ei tasu ahjuust avada.

! Hoiatus! Grillimise ajal peab ahjuuks olema suletud ja ahju temperatuuriks tuleb valida 190 °C.

Manuaalne auru abil toiduvalmistamise funktsioon

Funktsiooni saab kasutada koos teiste funktsioonidega igasuguseks toiduvalmistamiseks.

Kasutatakse kõikide juurviljade, väiksemate lihatükkide, puuviljade ja näiteks riisi ning pasta küpsetamiseks.

Kasulikud omadused

- Toitudel on krõbe ja läikiv pind
- Niiskuskadu on minimaalne
- Toitainete kadu peaaegu puudub
- Küpsetamine vähese rasvaga

Saate valida soovitud funktsiooni ja aurutiheduse. Aurutiheduste tabel on järgmisel leheküljel.

Veemahuti täitmine




- Veemahuti maht on 300 ml. See kogus võimaldab läbi viia 3 auru abil toiduvalmistamise tsükli. Igas tsüklis kasutatakse umbes 100 ml vett.



- Lükake avamiseks veemahuti kaant.




- Tõmmake veemahuti kergelt välja.

 Veemahutit ei tohi välja võtta.



- Enne kasutamist lisage mahutisse minimaalselt 100 ml vett.

 Maksimaalne veetase on mahutil märgistatud sõnaga „**MAX**“.

Auru tihedus	Vee kogused
1 aurupihustus	Add 100 ml water (Lisage 100 ml vett)
2 aurupihustust	Add 200 ml water (Lisage 100 ml vett)
3 aurupihustust	Add 300 ml water (Lisage 100 ml vett)
Automaatne aurupihustus	Add 100 ml water (Lisage 100 ml vett)



- Sulgemiseks vajutage mahuti kaant.

Funktsioon Vap clean+

Funktsioon Vapclean+ võimaldab lihtsat puhastamist. Funktsioon on leitav menüü „Cleaning“ (Puhastamine) alt. Enne funktsiooni kasutamist lisage veemahutisse 300 ml vett. Mahutisse vee lisamiseks järgige juhiseid jaotises „Veemahuti täitmine“.

ENERGIA SÄÄSTMINE

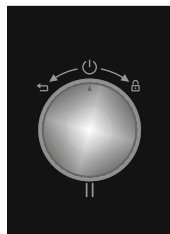
Valmistamisaegade vähendamiseks vähendage kasutatava vedeliku või rasva kogust.

Režiiminupp



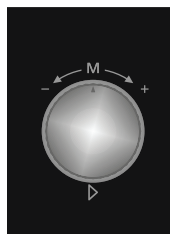
VASAK NUPP

- Pikk vajutus: Sisse/välja lülitamine
- Lühike vajutus: Toiduvalmistamise peatamine
- Paremale pööramine: Lapselukk
- Vasakule pööramine: Tegevus tagasi võtmine / eelmisse menüüsse naasmine



PAREM NUPP

- Vajutus: Toiduvalmistamise valimine / alustamine / **käitsi aurutoimingu alustamine**
- Paremale pööramine: Menüüs navigeerimine / temperatuuri tõstmine
- Vasakule pööramine: Menüüs navigeerimine / temperatuuri langetamine



TOOTE KASUTAMINE

Ready Cook loomisel seati eesmärgiks võimaldada amatöörkasutajatel rakendada automaatseid toiduvalmistamisfunktsioone kasutades profiretsepte ja lubada koduperenaistel valmistada kombineeritud käsifunktsioonide abil enda retsepte. Värvilise TFT-displeiga kasutajasõbraliku liidese kasutamine muudab Ready Cooki teiste turul pakutavate ahjudega võrreldes tõeliseks naudinguks.

Ready Cooki menüüsid, näiteks käsitsi toiduvalmistamine, automaatne toiduvalmistamine, lemmikute puhastamine ja seadistamine, on kirjeldatud järgnevalt.

Käsitsi toiduvalmistamine

Käsitsi toiduvalmistamises saab kasutaja muuta kõiki küpsetusseadistusi. Valida on võimalik 7 erinevat küpsetusfunktsiooni, temperatuuri, võimendusfunktsiooni, küpsetamise kestust ja toiduvalmistamise lõpuaega.

Käsitsi toiduvalmistamise paindlikkusega on kasutajatel võimalik valmistada vastavalt oma maitsele kõiki erinevaid toite.

Käsitsi toiduvalmistamismenüüga toidu valmistamiseks tegutsege vastavalt järgnevatele sammudele.

Nutika LCD-juhtseadme kasutamine

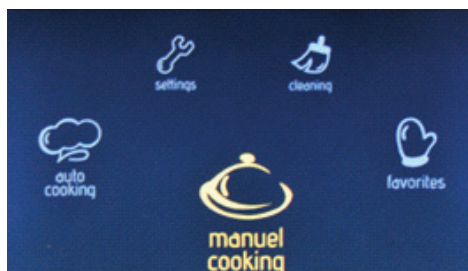
Ready Cook aitab kodukasutajaid eelseadistatud küpsetusfunktsioone kasutades lihtsalt teostada professionaalseid küpsetusretsepte.

Ready Cooki menüüsid, näiteks käsitsi toiduvalmistamine, automaatne

toiduvalmistamine, lemmikud, puhastamine ja seadistamine, on kirjeldatud järgnevalt.

Käsitsi toiduvalmistamine

Igat küpsetamise seadistust on võimalik seada käsitsi toiduvalmistamise režiimi, sh 7 erinevat küpsetusfunktsiooni, temperatuuri, kiirendusfunktsiooni, küpsetamise aega ja küpsetamise lõpuaega. Käsitsi toiduvalmistamine menüüs liikumiseks järgige allpool nimetatud samme.



Põhimenüü

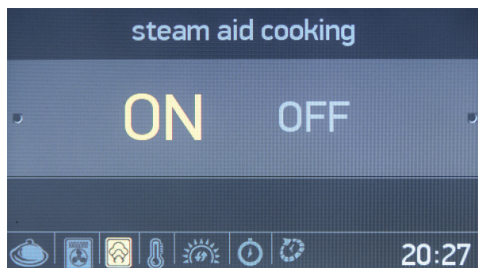
- Pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda, kuni „**Manual Cooking**” (Käsitsi toiduvalmistamine) on esiletõstetud.
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.



Ahjufunktsioon

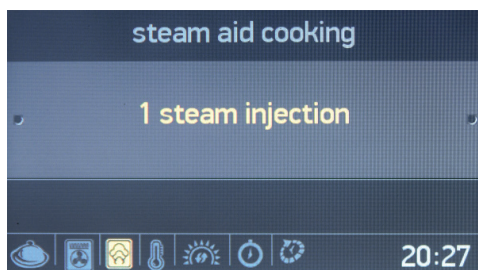
- Erinevate ahjufunktsioonide vahel liikumiseks pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda.

- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.

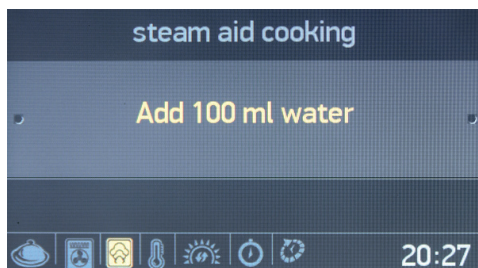


Auru abil küpsetamine

- Pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda auru abil küpsetamise oleku „ON“ (Sees) või „OFF“ (Väljas) esiletõstmiseks.
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.

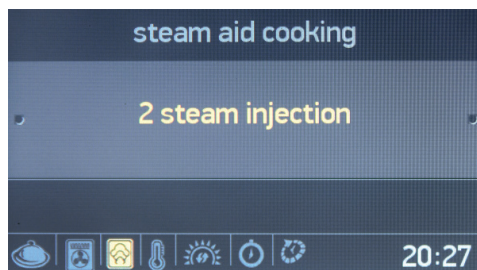


- Vajutage parempoolset nuppu, et valida „**1 steam injection**“ (1 aurupihustus) valimiseks parempoolset nuppu.

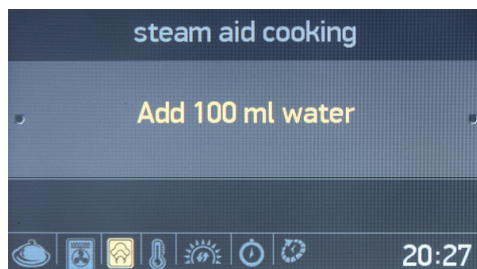


- Lisage veemahutisse 100 ml vett.

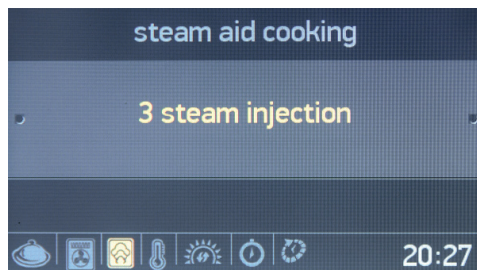
- Vajutage valiku „**Add 100 ml water**“ (Lisage 100 ml vett) valimiseks parempoolset nuppu.



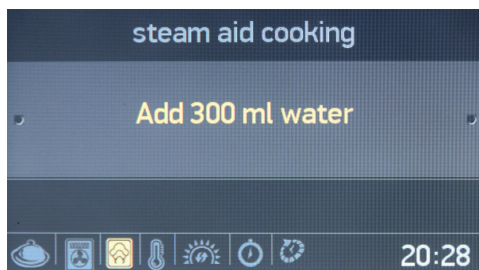
- Pöörake paremat nuppu üks kord 2 aurupihustuse valimiseks.
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.



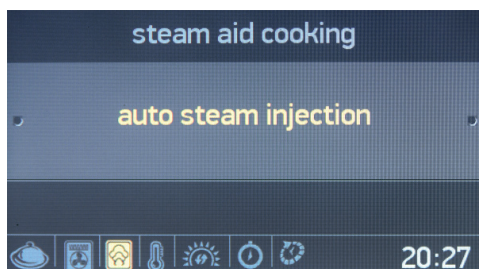
- Lisage veemahutisse 200 ml vett.
- Pöörake paremat nuppu valikuni „Add 200 ml water“ (Lisage 200 ml vett).



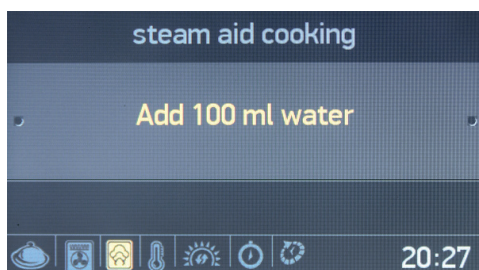
- Pöörake parempoolset nuppu 2 korda valikuni 3 aurupihustust.
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.



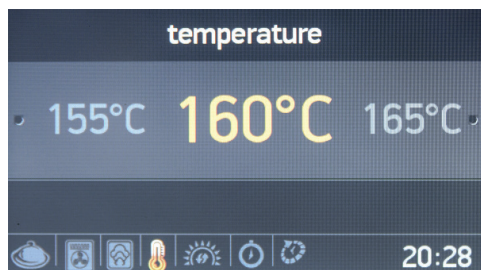
- Lisage veemahutisse 300 ml vett.
- Pöörake paremat nuppu valikuni „Add 300 ml water” (Lisage 200 ml vett).



- Pöörake parempoolset nuppu kuni automaatse aurupihustuse valikuni.
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.

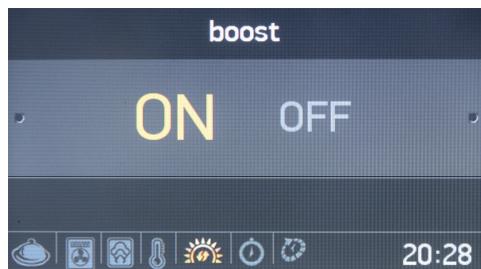


- Lisage veemahutisse 100 ml vett.
- Pöörake paremat nuppu valikuni „Add 100 ml water” (Lisage 200 ml vett).



Temperatuur

- Võimalike temperatuuriseadistuste vahel liikumiseks pöörake parempoolset nuppu.
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.



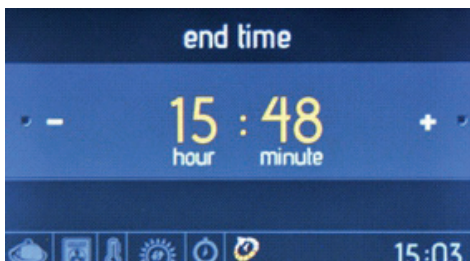
Kiirendus

- Kiirendusfunktsiooni oleku „OFF” (SEES) või „OFF” (VÄLJAS) esiletõstmiseks pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.



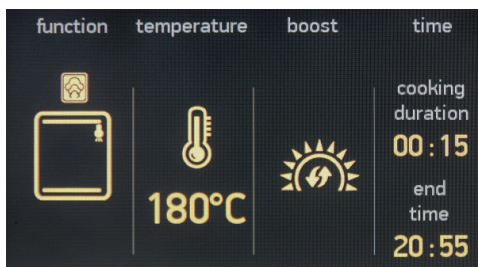
Toiduvalmistamise kestus

- Toiduvalmistamise kestuse muutmiseks pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda.
- Vajutage toiduvalmistamise kestuse seadmiseks parempoolset nuppu.
- **MÄRKUS** Kui toiduvalmistamise kestuseks on seatud **00:00**, kestab toiduvalmistamine kuni selle käsitsi lõpetamiseni.



Toiduvalmistamise lõpuaeg

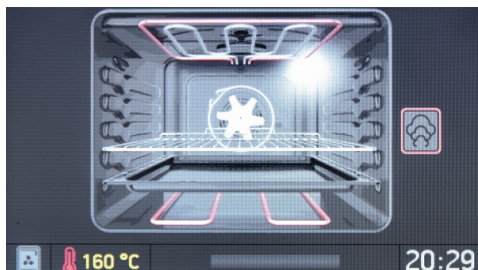
- Toiduvalmistamise lõpuaja muutmiseks pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda.
- Toiduvalmistamise lõpuaja seadmiseks vajutage parempoolset nuppu.



Teabekuva

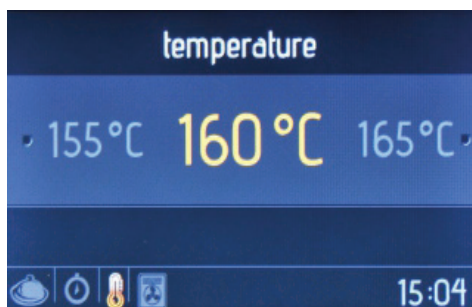
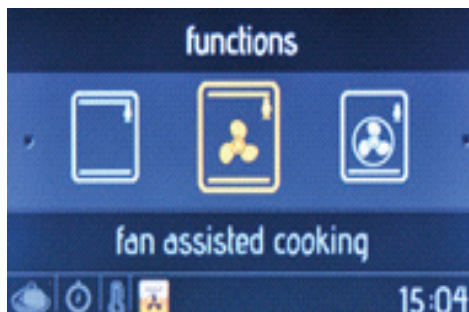
- Toiduvalmistamine algab 10 sekundi jooksul viimase toimingu tegemisest või parempoolse nupu vajutamisel.
- Eelmise seadistuse juurde

naasmiseks pöörake vasakpoolset nuppu vastupäeva.



Animeeritud ekraanile kuvatakse

- Toiduvalmistamisaja
- Temperatuur
- Toiduvalmistamise algus- ja lõpuaeg
- Teave toiduvalmistamise funktsiooni kohta





Animeeritud ekraan

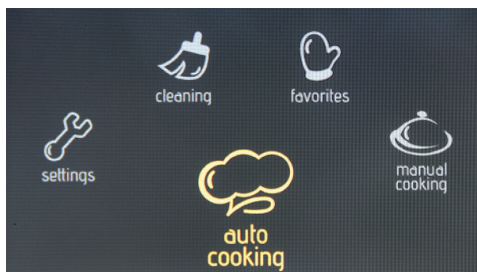
- Toiduvalmistamise lõpetamiseks vajutage vasakpoolset nuppu.
- Toiduvalmistamise alustamiseks/jätkamiseks vajutage parempoolset nuppu.
- Temperatuuri muutmiseks pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda.
- Ahju funktsiooni, temperatuuri ja toiduvalmistamise ajaseadistuse nägemiseks ekraanilt pöörake töötava toiduvalmistamise funktsiooni ajal vasakpoolset nuppu vastupäeva.
- Toiduvalmistamise lõpetamiseks ja põhimenüüsse naasmiseks vajutage vasakpoolset nuppu ja pöörake seda vastupäeva.

Automaatne toiduvalmistamine

Ready Cookil on sisseehitatud, eelseadistatud retseptifunktsioonid, mida saab valida menüü „Auto Cooking” (Automaatne toiduvalmistamine) alt. Teil tuleb ainult soovitud valmistoidu nimi valida. Mitte ühtegi retseptiseadistust, sh toiduvalmistamise kestust ja temperatuuri, pole võimalik muuta, kuna need on Ready Cooki poolt automaatselt seadistatud.

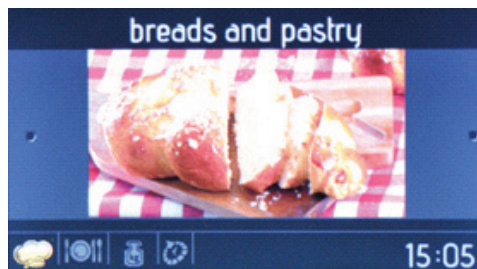
Automaatseks toiduvalmistamiseks

järgige allpool toodud samme.



Põhimenüü

- Pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda, kuni „**Auto Cooking**” (Automaatne toiduvalmistamine) on esiletõstetud.
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.



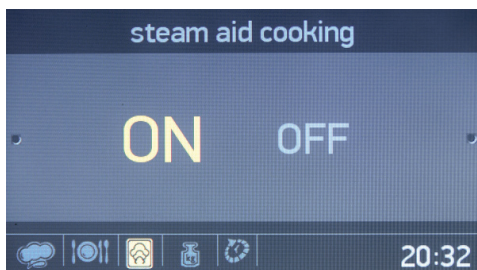
Toidu kategooriad

- Saadaolevate retseptide vahel liikumiseks pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda.
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.



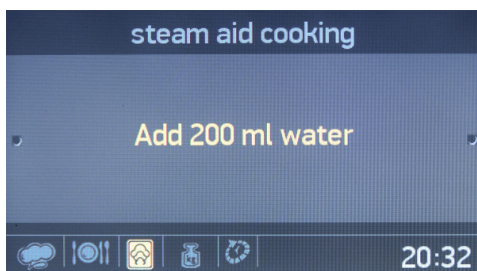
Retsepti valimine

- Saadaolevate retseptide vahel liikumiseks pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda.
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.



Aurupihustamine

- Aurupihustuse oleku „On“ (Sees) või „Off“ (Väljas) esiletõstmiseks pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda.
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.

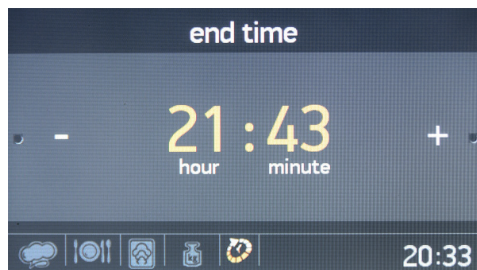


- Lisage veemahutisse 200 ml vett.
- Pöörake paremat nuppu valikuni „Add 200 ml water“ (Lisage 200 ml vett).



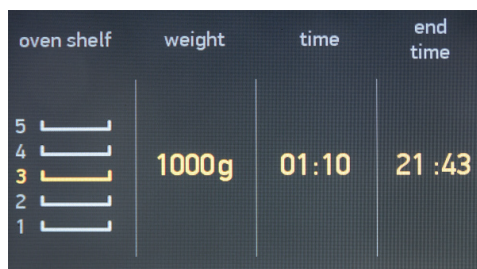
Toidu kaal

- Kaalu väärtuse muutmiseks pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda.
- Kaalu seadmiseks vajutage parempoolset nuppu.



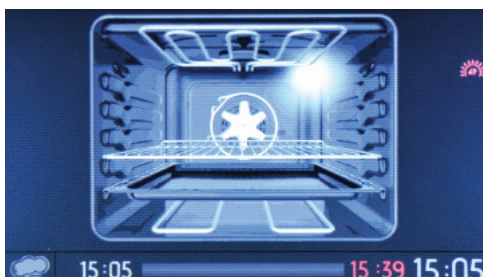
Toiduvalmistamise lõpuaj

- Toiduvalmistamise lõpuaja muutmiseks pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda.
- Toiduvalmistamise lõpuaja seadmiseks vajutage parempoolset nuppu.



Teabekuv

- Toiduvalmistamine algab 10 sekundi jooksul viimase toimingu tegemisest või parempoolse nupu vajutamisel.
- Eelmise seadistuse menüü juurde naasmiseks pöörake vasakpoolset nuppu vastupäeva.
- Parimate toiduvalmistamise tulemuste saamiseks pange toit keskmisele riulile.



Animeeritud ekraan

- Toiduvalmistamise lõpetamiseks vajutage vasakpoolset nuppu.
- Toiduvalmistamise alustamiseks ja jätkamiseks vajutage parempoolset nuppu.
- Toiduvalmistamise lõpetamiseks ja põhimenüüsse naasmiseks vajutage vasakpoolset nuppu ja pöörake seda vastupäeva.

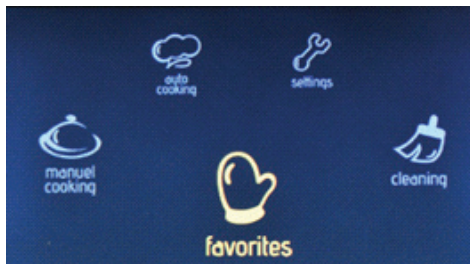
Lemmikud

Käitsi toiduvalmistamise seadistusi on võimalik salvestada, mis võimaldab samu toiduvalmistamise seadistusi igal ajal kiirelt valida. Pärast toiduvalmistamise kestuse seadistust käitsi toiduvalmistamise menüü lõpus küsitakse, kas soovite salvestada

seadistusi lemmikute hulka.

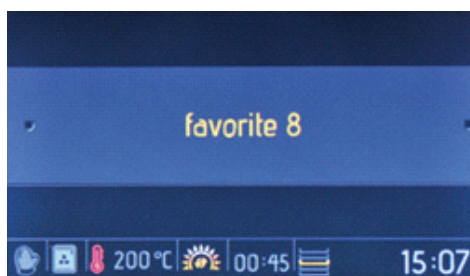
Lemmiktoiduvalmistamise seadistuse loomiseks kasutage lemmikute menüü muutmise funktsiooni.

Lemmikute funktsiooni valimiseks ja alustamiseks järgige allpool toodud samme.



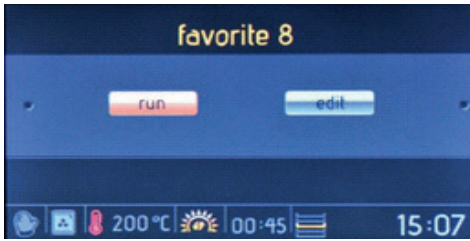
Põhimenüüs

- Pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda, kuni „Favourites” (Lemmikud) on esiletõstetud.
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.



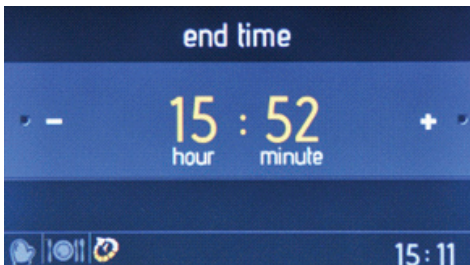
Lemmikud

- Võimalike valikute vahel liikumiseks pöörake parempoolset nuppu.
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.
- Lemmikute hulka salvestatud seadistus kuvatakse ekraani allosas.



Käitamise/muutmise kuva

- Valiku „Run” (Käitamine) esiletõstmiseks pöörake parempoolset nuppu.
- Valiku „Run” (Käitamine) valmiseks vajutage parempoolset nuppu.



Toiduvalmistamise lõpuaeg

- Toiduvalmistamise lõpuaja muutmiseks pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda.
- Toiduvalmistamise lõpuaja seadmiseks vajutage parempoolset nuppu.

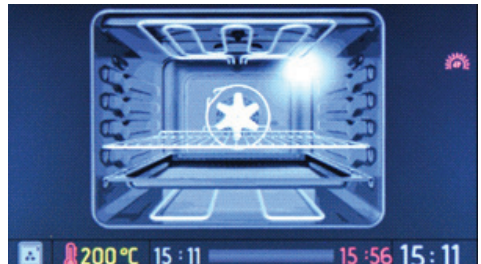


Teabekuva

- Toiduvalmistamine algab 10 sekundi jooksul viimase toimingu tegemisest või parempoolse nupu vajutamisel.
- Eelmise seadistuse menüü juurde

naasmiseks pöörake vasakpoolset nuppu vastupäeva.

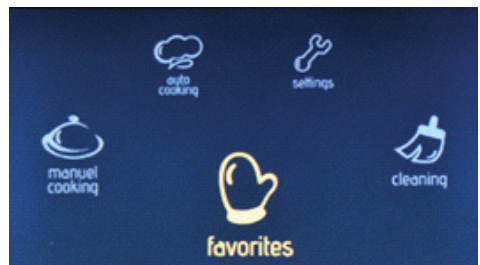
- Parimate toiduvalmistamise tulemuste saamiseks pange toit keskmisele riulile.



Animeeritud ekraan

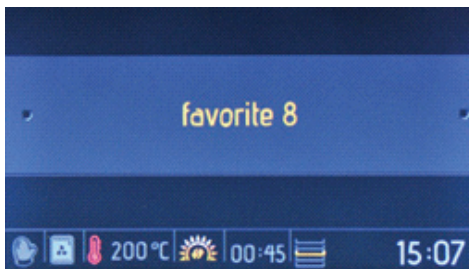
- Toiduvalmistamise lõpetamiseks vajutage vasakpoolset nuppu.
- Toiduvalmistamise alustamiseks ja jätkamiseks vajutage parempoolset nuppu.
- Toiduvalmistamise lõpetamiseks ja põhimenüüsse naasmiseks vajutage vasakpoolset nuppu ja pöörake seda vastupäeva.

Lemmikute seadistuste muutmiseks järgige allpool toodud samme.



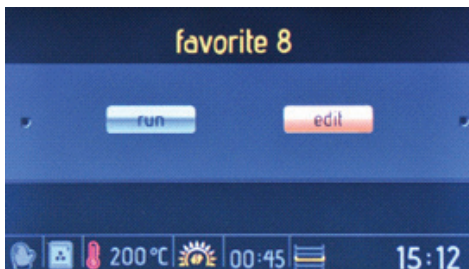
Põhimenüü

- Pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda, kuni „Favourites” (Lemmikud) on esiletõstetud.
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.



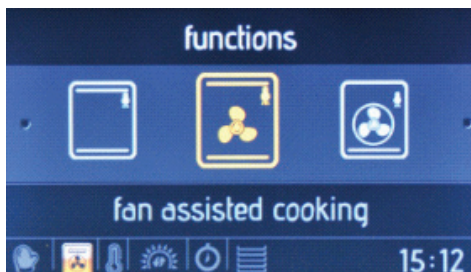
Lemmikud

- Võimalike valikute vahel liikumiseks pöörake parempoolset nuppu.
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.
- Valitud „Lemmiku“ salvestatud seadistused kuvatakse ekraani allosas.



Käitamise/muutmise kuva

- Valiku „**Edit**“ (Muutmine) esiletõstmiseks pöörake parempoolset nuppu.
- Valiku „**Edit**“ (Muutmine) valimiseks vajutage parempoolset nuppu.



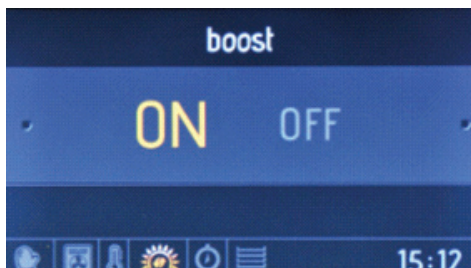
Ahju funktsioon

- Erinevate ahjufunktsioonide vahel liikumiseks pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda.
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.



Temperatuur

- Võimalike temperatuuriseadistuste vahel liikumiseks pöörake parempoolset nuppu.
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.



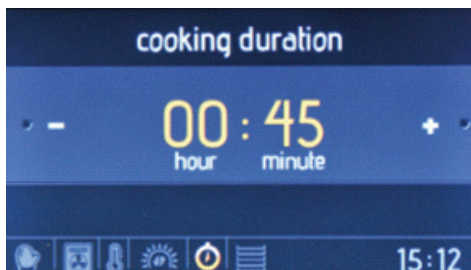
Kiirendus

- Kiirendusfunktsiooni oleku „OFF“ (SEES) või „OFF“ (VÄLJAS) esiletõstmiseks pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.



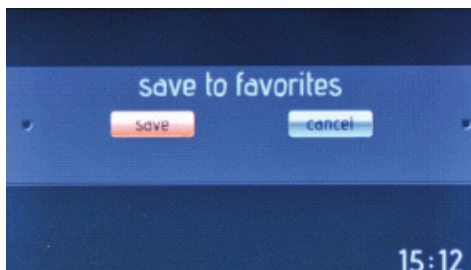
Teabekuva

- Eelmise seadistuse menüü juurde naasmiseks pöörake vasakpoolset nuppu vastupäeva.



Toiduvalmistamise kestus

- Toiduvalmistamise kestuse muutmiseks pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda.
- Vajutage toiduvalmistamise kestuse seadmiseks parempoolset nuppu.



Lemmikutesse salvestamine

- Valikute „Save“ (Salvestamine) (seadistuse salvestamine) või „Cancel“ (Tühistamine) (salvestuse tühistamine) esiletõstmiseks pöörake parempoolset nuppu.
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.

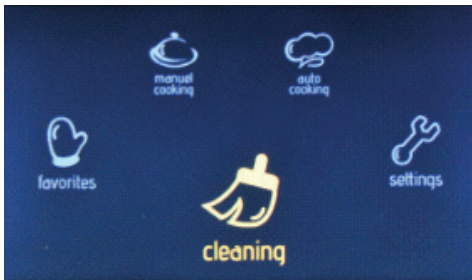


Ahju riil

- Võimalike ahjuriilite valikute vahel liikumiseks pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda.
- Riili valimiseks vajutage parempoolset nuppu.
- Iga kord samade toiduvalmistamise tulemuste saavutamiseks on ahju riili kohta käiv teave oluline.

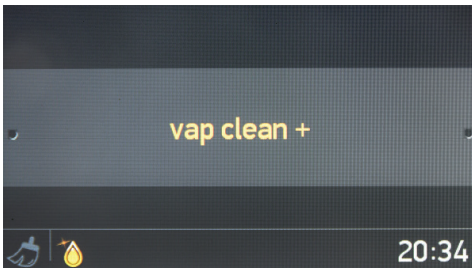
Puhastamine

Kuivanud toidujäägid ahjus muudetakse auruga pehmeks Vapclean funktsiooniga. Funktsiooni Vapclean kasutamiseks valage klaasitäis vett ahju allosas olevale ahjuriilile, seejärel järgige allpool toodud samme.



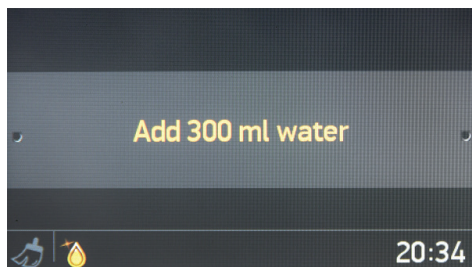
Põhimenüüs

- Pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda, kuni „**Cleaning**” (Puhastamine) on esiletõstetud.
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nuppu.



Funktsiooni valimise kuva

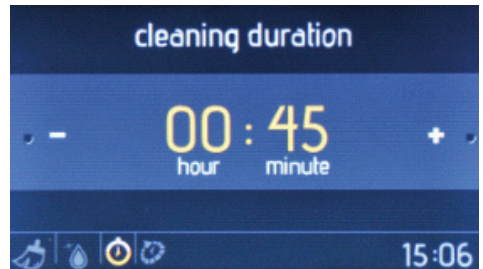
Funktsiooni „Vapclean“ valimiseks vajutage parempoolset nuppu.



Aurupihustamine

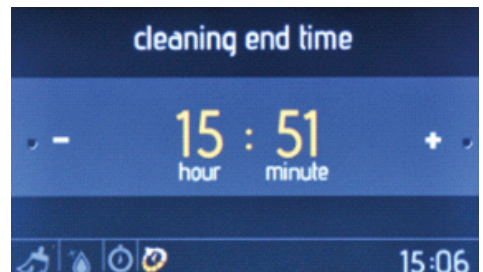
- Lisage veemahutisse 300 ml vett.
- Pöörake paremat nuppu valikuni

„Add 300 ml water” (Lisage 200 ml vett).



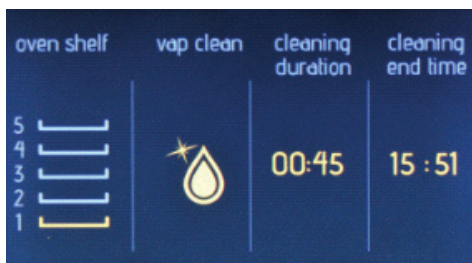
Puhastamise kestus

- Puhastamise kestuse muutmiseks pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda.
- Puhastamise kestuse valimiseks vajutage parempoolset nuppu.



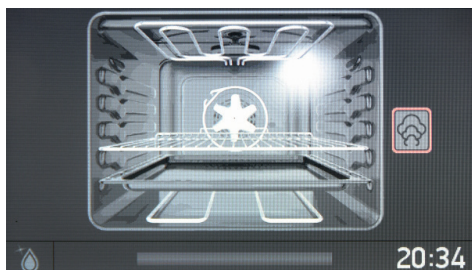
Puhastamise lõpuaeg

- Puhastamise lõpuaja muutmiseks pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda.
- Puhastamise lõpuaja seadmiseks vajutage parempoolset nuppu.



Teabekuva

- Puhastamine algab 10 sekundi jooksul viimasest toimingust või parempoolse nupu vajutamisel.
- Eelmise seadistuse menüü juurde naasmiseks pöörake vasakpoolset nupu vastupäeva.

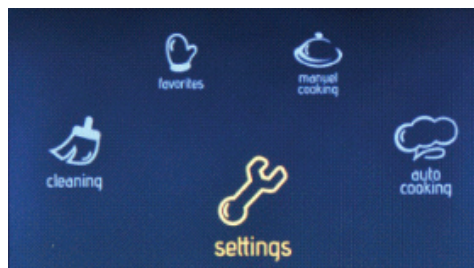


Animeeritud ekraan

- Puhastamise lõpetamiseks vajutage vasakpoolset nupu.
- Puhastamise alustamiseks ja jätkamiseks vajutage parempoolset nupu.
- Puhastamise lõpetamiseks ja põhimenüüsse naasmiseks vajutage vasakpoolset nupu ja pöörake seda vastupäeva.

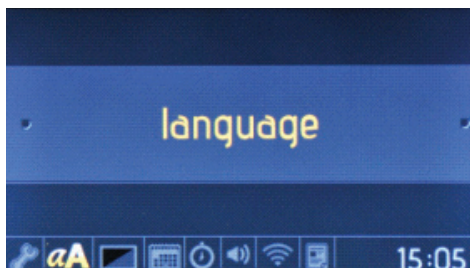
Seaded

Seadete menüü võimaldab kuupäeva, kellaaega, ekraani eredust, sumistitooni ja keelt muuta ning valida.



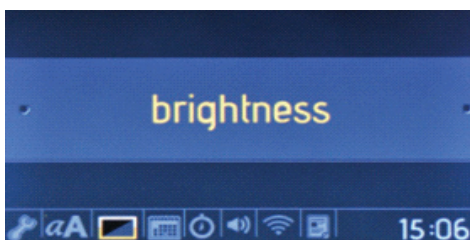
Põhimenüü

- Pöörake parempoolset nupu kumbagi suunda, kuni „Settings” (Seaded) on esiletõstetud.
- Vajutage esiletõstetud valiku valimiseks parempoolset nupu.



Keelemenüü

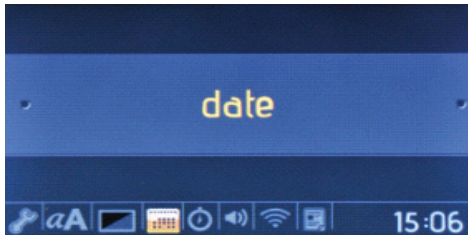
- Keele muutmiseks pöörake parempoolset nupu kumbagi suunda.
- Soovitud keele valimiseks vajutage parempoolset nupu.



Ereduse menüü

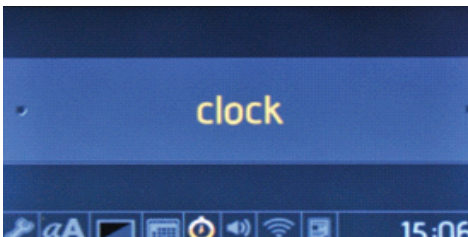
- Ekraani ereduse muutmiseks tase-mete 0 kuni 4 vahel pöörake parempoolset nupu kumbagi suunda.

- Ekraani ereduse seadmiseks vajutage parempoolset nuppu.



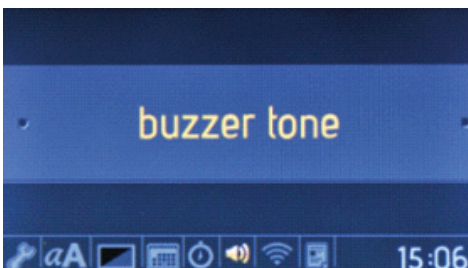
Kuupäeva menüü

- Kuupäeva muutmiseks pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda.
- Kuupäeva seadmiseks vajutage parempoolset nuppu.
- Kuupäeva seadistatakse vormingus: kuu, päev, aasta.



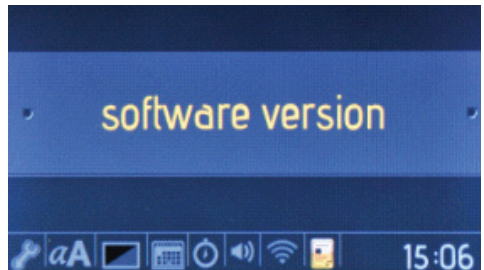
Kella menüü

- Kella muutmiseks pöörake parempoolset nuppu kumbagi suunda.
- Kella seadmiseks vajutage parempoolset nuppu.
- Kellaega seadistatakse vormingus: minut ja tund.



Sumistitooni menüü

- 3 erineva sumistitooni vahel valimiseks pöörake parempoolset nuppu.
- Soovitud sumistitooni seadmiseks vajutage parempoolset nuppu.



Tarkvaraversiooni menüü

- Tarkvaraversioon kuvatakse ainult teabe jaoks. Seda ei saa muuta.

Lapselukk

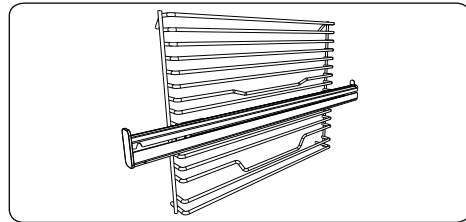
Lapselukk kasutatakse soovimatuks ahjuseadistuste muutmise vältimiseks. Lapseluku aktiveerimiseks või tühistamiseks pöörake vasakpoolset nuppu vastupäeva ja hoidke seda 3 sekundit all. Lapseluku toimimise ajal on võimalik kasutada ainult „**ON/OFF**“ (SISSE/VÄLJA) nuppu. Kõik teised nupud on lukustatud.

TOIDUD	TURBO			ALUMINE-ÜLEMINE			ALUMINE-ÜLEMINE VENTILAATOR			GRILL		
	Termostaadi asend (°C)	Ahju tasand	Küpsetus-aeg (min)	Termostaadi asend (°C)	Ahju tasand	Küpsetus-aeg (min)	Termostaadi asend (°C)	Ahju tasand	Küpsetus-aeg (min)	Termostaadi asend (min)	Ahju tasand	Küpsetus-aeg (min)
Kihiline kook	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Kook	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Küpsis	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grillitud lihapaalid												10-15
Vett sisaldav toit	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kana				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60		*	50-60
Lihalõik												15-25
Bilfsteek												15-25

* Küpsetage lihavardaga...

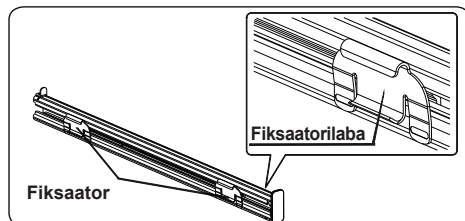
Traatriiul täiesti välja tõmmatava teleskoopsiiniga Easyfix

Toidu kättesaadavuse parandamiseks ulatub teleskoopsiin täies ulatuses välja.

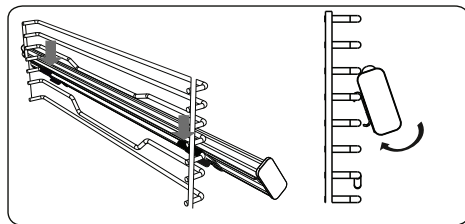


Teleskoopsiinid

Esmakordsel kasutusel puhastage tarvikud põhjalikult sooja vee, pesuaine ja pehme puhta riidega.



- Traatriiulile paigutatud teleskoopsiinide kinnitamiseks on fiksaatoritel fiksaatorilabad.
- Eemaldage küljesiin. Vaadake jaotist „Traatriiuli eemaldamine“.

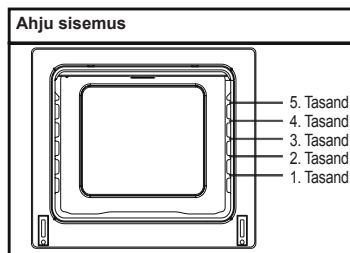


- Siinide ümberpaigutamiseks on igal teleskoopsiinil ülemised ja alumised fiksaatorid.
- Riputage teleskoopsiini ülemised fiksaatorid küljeriuli kõrguse referentstraadile, vajutades samal ajal alumisi fiksaatoreid, kuni kuulete selgelt fiksaatorite kinnitumise heli küljeriuli kõrguse fikseerimise traadi külge.
- Eemaldamiseks hoidke siini esikülge ja järgige eelpool kirjeldatud juhiseid vastupidises järjekorras.

Tarvikud

Tootega on kaasas tarvikud. Samuti võite kasutada teistest allikatest ostetud tarvikuid, tingimusel, et need on leegi- ja kuumuskindlad. Võite kasutada ka klaasnõusid, koogivorme ja ahjuvorme, mis on sobivad ahjus kasutamiseks. Teiste tarvikute kasutamisel järgige tootja juhiseid. Väikeste nõude kasutamisel asetage nõu traatrestile, nõu peab asuma täiesti võre keskel. Kui valmistatav toit ei kata kogu ahjuplaati, kui toit on võetud sügavkülmikust või plaati kasutatakse grillimise ajal toidu mahla- kogumiseks, võib plaat muuta kuju. Seda põhjustab kõrge temperatuur toiduvalmistamise ajal. Plaat võtab uuesti oma vana kuju pärast toiduvalmistamist maha jahtudes. Tegemist on tavapärase füüsikalise nähtusega, mis leiab aset soojusülekande tulemusena. Purunemise vältimiseks ärge asetage klaasnõusid otse ahjust võttes kohe külma keskkonda. Ärge asetage külmadele ja märgadele pindadele. Asetage kuivale köögilapile ja laske aeglaselt jahtuda. Ahjus grilli kasutamisel soovitame teil kasutada võret (kui on kohane), mis oli ostmisel tootega kaasas. Traatvõre kasutamisel asetage plaat rasva ja mahlade kogumiseks ühele alumistest ahjutasanditest. Puhastamise lihtsustamiseks võib plaadile lisada veidi vett. Nagu vastavates lõikudes on selgitatud, ärge üritage kasutada gaasigrilli ilma grilli kaitsekatteta.

Kui teil on gaasil töötav grill, kuid grilli kuumuskaitse puudub või kui see on kahjustatud ja seda ei ole võimalik kasutada, küsige lähimast teeninduskeskusest vastav varuosa.



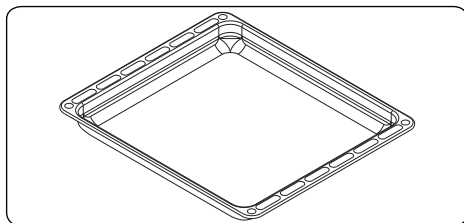
Ahju tarvikud

Ahju tarvikud võivad teie toote mudelist sõltuvalt olla erinevad.

Sügav alus

Sügavat alust kasutatakse hautiste valmistamiseks.

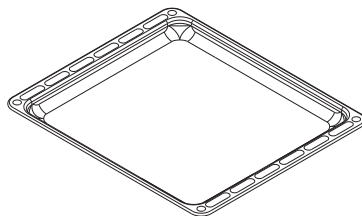
Pange alus ükskõik millisele tasandile ja lükake selle õige asendi kontrollimiseks lõpuni välja.



Madal alus

Madalat alust kasutatakse pagaritoodete küpsetamiseks.

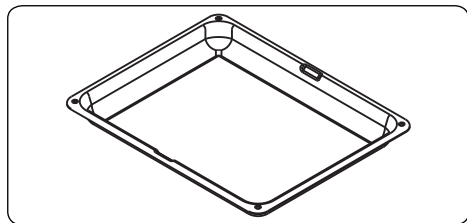
Pange alus ükskõik millisele tasandile ja lükake selle õige asendi kontrollimiseks lõpuni välja.



Väike alus

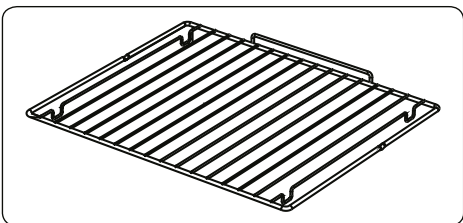
Väikest alust kasutatakse pagari- toodete küpsetamiseks.

Asetage alus traatresti keskele.



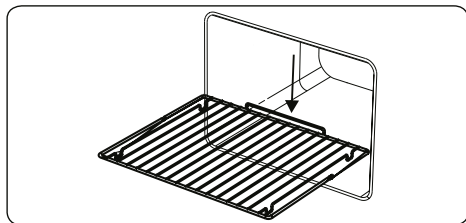
Traatrest

Traatresti kasutatakse grillimiseks või toidu töötlemiseks mõeldud ahjukindlate nõude kandmiseks.



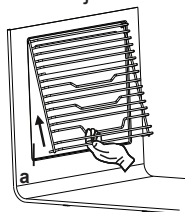
HOIATUS

Asetage rest praeahjus sobivale tasandile ja suruge ahju sisse.



Traatriiul ühe täiesti välja tõmmatava teleskoopsiiniga

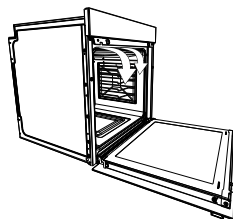
Üks traatriiul on täielikult väljatõmmatav. See ulatub lihtsaks toidule ligipääsemiseks kuullaagrite abil ahjust täielikult välja.



MAAILMAN ENSIMMÄINEN

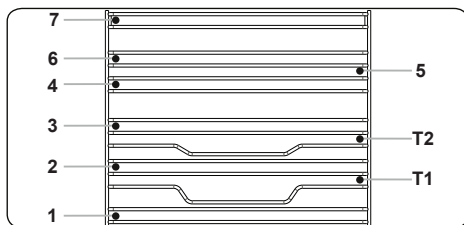
Ilmaverho

Patentoitu ilmaverho -järjestelmä estää kuumaa ilmaa saavuttamasta loppukäyttäjää, kun uunin luukku avataan.



Traatriiul EasyFix

Esmakordsel kasutusel puhastage tarvikud põhjalikult sooja vee, pesuaine ja pehme puhta riidega.



- Sisesta tarvik ahju selle õigesse asendisse.
- Ventilaaatori katte ja tarvikute vaheline kaugus peab olema vähemalt 1 cm.
- Toiduvalmistamise nõusid ja tarvikuid ahjust välja võttes olge ettevaatlik. Kuumad toidud ja tarvikud võivad põhjustada põletusi.
- Tarvikud võivad kuumusega deformeeruda. Maha jahtudes muutub nende välimus ja toimimine normaalseks.
- Kandikuid ja traatreste võib asetada igale kõrgusele ühest seitsmeni.
- Teleskoopsiini saab asetada kõrgustele T1, T2.
- Kõrgust 3 on soovitatav kasutada ühel kõrgusel küpsetamiseks.
- Kõrgust T2 on soovitatav kasutada ühel kõrgusel küpsetamiseks koos teleskoopsiinidega.
- Kõrgusi 2 ja 4 soovitatakse kasutada kahel kõrgusel küpsetamiseks.
- Pöörlev traatrest tuleb asetada kõrgusele 3.
- Kõrgust T2 kasutatakse pöörleva traatrestiga kasutamiseks koos teleskoopsiiniga.

****Tarvikud võivad sõltuvalt soetatud mudelist erineda.

AHJU PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

PUHASTAMINE

Enne ahju puhastama asumist veenduge, et kõik juhtnupud on välja lülitatud ja seade on maha jahtunud. Eraldage seade vooluvõrgust.

Ärge kasutage puhastusvahendeid, mis sisaldavad ahju emailleeritud ja värvitud pindu kriimustada võivaid osakesi. Kasutage kreemjaid või vedelaid puhastusvahendeid, mis selliseid osakesi ei sisalda. Ärge kasutage kaustilisi kreeme, abrasiivseid puhastuspulbreid, karredat traatvilla ja kõvasid tööriistu, kuna need võivad pindu kahjustada. Juhul kui vedelik maha läheb ja ära kõrbeeb, võib see emaili kahjustada. Puhastage maha läinud vedelikud kohe ära. Ärge kasutage ahju puhastamiseks auruga puhastajaid.

Ahju sisemuse puhastamine

Enne puhastamise algust tuleb ahi kindlasti vooluvõrgust lahutada. Ahju puhastamine õnnestub kõige paremini, kui ahi on puhastamisel kergelt soe. Pühkige ahju pärast iga kasutamist pehme lapiga, mida on niisutatud seebivees. Seejärel pühkige ahju uuesti, seekord niiske lapiga, ja pühkige kuivaks. Täielik puhastamine, kasutades kuiva ja pulbertüüpi puhastusvahendeid. Katalüütilise emailiga raamidega toote puhul ei vaja siseraami taga- ja külgseinad puhastamist.

Kasutusest sõltuvalt on aga soovitatav need teatud perioodi möödudes siiski välja vahetada.

HOOLDAMINE

Ahju valgusti vahetamine

Ahju lampi võivad vahetada volitatud tehnikud. Valgustipirni näitajad on 230 V, 25 W, Tüüp E14, T300. Enne pirni vahetamist tuleb ahi vooluvõrgust lahutada ja lasta maha jahtuda.

Lambi ehitus on spetsiifiline koduste küpsetusseadmete jaoks ja ei sobi majapidamise teiste valgustites kasutamiseks.

TEENINDUS JA TRANSPORT

NÕUDMISED ENNE TEENINDU- SE POOLE PÖÖRDUMIST

Kui ahi ei tööta:

Ahi võib olla vooluvõrgust lahutatud, aset võib olla leidnud voolukatkestus. Meie mudelitel on taimer ja taimer ei pruugi olla õigesti seadistatud.

Kui ahi ei kuumuta:

Ahju kuumusregulaatoriga ei ole temperatuuri valitud.

Kui sisevalgusti ei põle:

Kontrollige, kas vooluvarustus on olemas. Kontrollige, kas lambipirn on defektne. Kui on defektne, vahetage pirn vastavalt juhendile.

Küpsetamine (kui ülemine/alumine küttekeha ei küpseta võrdselt):

Kontrollige riulite asendit, küpsetusperioodi ja temperatuuriväärtust vastavalt juhendile.

Kui teil on oma tootega nimetatutest erinevad probleemid, võtke ühendust ametliku teenindusega.

TRANSPORDIGA SEOTUD TEAVE

Kui on vaja seadet transportida:

Hoidke toote algpakend alles ja pange toode transportimise ajaks sinna sisse. Järgige pakendil olevaid transpordimärgiseid. Kinnitage liikuvad osad küpsetuspaneelide külge.

Asetage pealmise katet ja küpsetuspaneeli, katte ja ülemise katte vahele paber ja kinnitage külgpinnad teibiga ahju

külgpindade külge.

Kinnitage ahju siseklaasile teibiga papp või paber, et ahjus olevad restid ja alused seda transpordi ajal ei kahjustaks. Samuti teipige ahju katted külgseinte külge.

Kui originaalpakend puudub:

Kasutage meetmeid sisepindade (klaas- ja värvitud pinnad) kaitsmiseks võimalike löökide eest.

Hyvä asiakas,

Hyvä asiakas, tavoittemme on tarjota sinulle korkealaatuisia tuotteita, jotka ylittävät odotuksesi. Tuotteesi on valmistettu nykyaikaisilla välineillä ja nykyaikaisessa laitoksessa ja sen laatu on testattu huolellisesti. Tämän ohjekirjan tarkoituksena on auttaa sinua laitteen käytössä, joka on valmistettu viimeisimmällä tekniikalla ja suurimmalla mahdollisella tehokkuudella. Lue ennen laitteen käyttöä huolellisesti tämä opas, joka sisältää perustiedot turvallista asennusta, ylläpitoa ja käyttöä varten. Ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun palvelukeskukseen koneen asennukseen liittyen.

Sisältö

Tuotteen esittely ja koko

Varoitukset

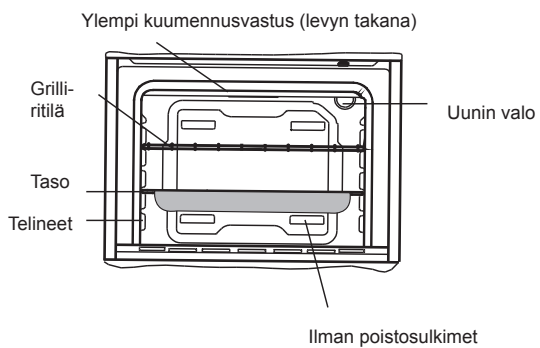
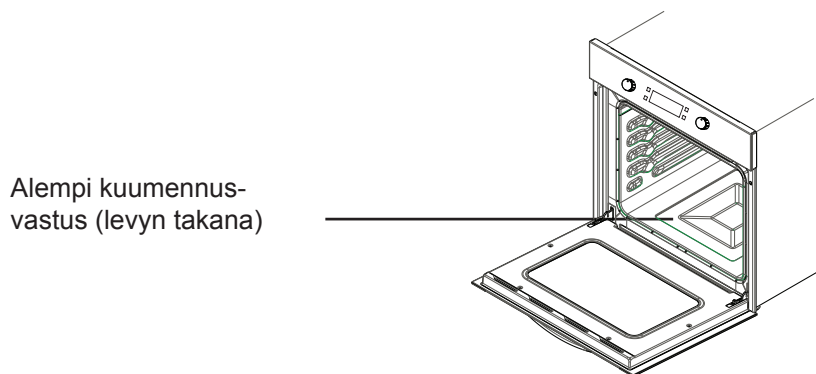
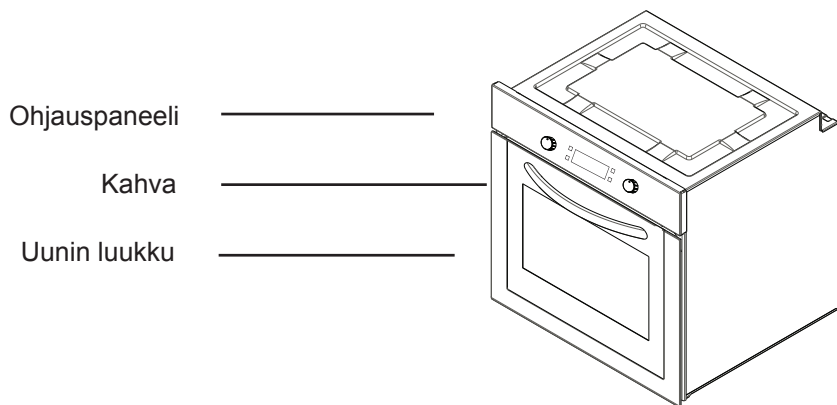
Asennukseen ja käyttöön valmistautuminen

Uunin käyttö

Tuotteen puhdistaminen ja kunnossapito

Huolto ja kuljetus

TUOTTEEN ESITTELY JA KOKO



TURVALLISUUSVAROITUKSET

LUE NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI JA TÄYDELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ JA SÄILYTÄ OHJEET HELPOSTI SAATAVILLA, JOTTA NE OVAT KÄYTETTÄVISSÄ TARVITTAESSA.

TÄMÄ OHJEKIRJA ON TARKOITETTU USEAMMALLE KUIN YHDELLE MALLILLE. LAITTEESSASI EI EHKÄ OLE SAMOJA OMINAISUUKSIA KUIN OHJEKIRJASSA ON KUVATTU. HUOMIOI KUVALLISET ILMAISUT, KUN LUET KÄYTTÖOHJETTA.

Yleiset turvallisuusohjeet

- Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset, sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole tarpeeksi tietoa tai kokemusta, jos heidän toimiaan valvotaan, heille annetaan ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei tule leikkiä laitteen

kanssa. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

- **VAROITUS:** Laite ja sen käyttöosat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta lämmitysvastuksiin. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää poissa laitteen läheisyydestä, mikäli he eivät ole jatkuvan valvonnan alaisia.
- **VAROITUS:** Tulipalovaara: älä säilytä mitään esineitä keittopinnoilla.
- **VAROITUS:** Jos pinta on murtunut, kytke laite pois päältä välttyäksesi sähköiskulta.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Varo kos-

kemasta uunin sisällä oleviin lämmitysvas-
tuksiin.

- Käytön aikana normaalikäytössä käsiteltävät kahvat saattavat kuumentua.
- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai metallisia kaapimia uunin lasiluukun tai muiden pintojen puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa näin lasin säröilemisen tai vaurioittaa pintaa.
- Älä käytä höyrypuhdistinta laitteen puhdistamiseen.
- **VAROITUS:** Laitteesta on katkaistava virta ennen lampun vaihtoa sähköiskun välttämiseksi.
- **HUOMIO:** Käyttöosat saattavat olla kuumia, kun valmistus tai grillaus on käytössä.

Pidä lapset poissa laitteen luota.

- Laite on valmistettu kaikkien sovellettavissa olevien paikallisten ja kansainvälisten standardien ja säädösten mukaisesti.
- Vain valtuutetut huoltoteknikot saavat suorittaa ylläpito- ja korjaustyötä. Valtuuttamattomien teknikoiden suorittamat asennus- ja korjaustyöt saattavat asettaa sinut vaaraan. Laitteen määritysten muuttaminen millään tavalla on vaarallista.
- Varmista ennen asentamista, että paikalliset jakeluolosuhteet (kaasu, kaasun paine tai sähköjännite ja taajuus) ovat yhteensopivat laitteen vaatimusten kanssa. Laitteen vaatimukset on kuvattu merkinnoissa.
- **HUOMIO:** Tämä laite on suunniteltu ainoastaan ruoan valmistamiseen ja se on tarkoitettu kotitalouksien käyttöön sisätiloissa, eikä sitä tule käyttää mihinkään muihin tarkoituksiin tai sovelluksiin, kuten käyttöön kotitalouksien ulkopuolella, kaupallisessa ympäristössä tai huoneen lämmitykseen.
- Älä yritä nostaa tai siirtää laitetta vetämällä luukun kahvasta.
- Kaikki mahdolliset turvallisuustoimenpiteet on huomioitu turvallisuutesi varmistamiseksi. Koska lasi saattaa rikkoutua, ole huolellinen puhdistamisen aikana, jotta lasi ei naarmuunnu. Vältä lasiin kohdistuvia iskuja.

- Varmista, että virtajohto ei kiilaudu asennuksen aikana. Jos virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava valmistajan tai sen huoltoedustajan tai vastaavan henkilön toimesta vaaran estämiseksi.
- Kun uunin luukku on auki, älä anna lasten kiivetä luukun päälle tai istua sillä.

Asennukseen liittyvät varoitukset

- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu täydellisesti.
- Valtuutetun teknikon on asennettava laite ja asetettava se käyttöön. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisen sijoittamisen tai valtuuttamattomien henkilöiden suorittaman asennuksen aiheuttamista vahingoista.
- Varmista, että laite ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana, kun purat laitteen pakkauksesta. Jos laite on vaurioitunut, älä käytä laitetta ja ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan. Koska pakkaamiseen käytetyt materiaalit (nailon, niitit, vaahtomuovi...jne) saattavat vaikuttaa haitallisesti lapsiin, ne on kerättävä ja poistettava välittömästi.
- Suojaa laite ympäröivän ilman vaikutuksilta. Älä altista sitä auringolle, sateelle, lumelle jne.
- Laitteen ympäröivien materiaalien (kaappi) on kestävä vähintään 100°C:n lämpötilaa.

Käytön aikana

- Kun käytät uunia ensimmäisen kerran, eristemateriaaleista ja

kuumentimen osista saattaa vapautua laitteelle ominaista hajua. Käytä uunia tämän vuoksi kerran tyhjänä enimmäislämpötilalla 45 minuuttia ennen kuin aloitat käytön. Samanaikaisesti sinun tulee tuulettaa asianmukaisesti ympäristö, johon tuote on asennettu.

- Käytön aikana uunin sisä- ja ulko-osat kuumenevat. Kun avaat uunin luukun, astu takaisinpäin, jotta vältät uunista vapautuvan kuumen höyryn. Tähän sisältyy palovammojen vaara.
- Älä aseta syttyviä tai palavia materiaaleja laitteeseen tai sen lähelle käytön aikana.
- Käytä aina uunikäsineitä, kun otat ruoan uunista.
- Älä poistu keittotason läheltä, kun käytät ruoanlaitossa kiinteitä tai nestemäisiä öljyjä. Ne saattavat syttyä äärimmäisen kuumennuksen vaikutuksesta. Älä koskaan kaada vettä liekkeihin, jotka ovat aiheutuneet öljystä. Tukahduta tässä tilanteessa syntyneet liekit peittämällä paistinpannu tai kattila ja kytke keittotaso pois päältä.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, kytke se pois päältä. Pidä päävirtakytkin pois päältä. Kytke myös kaasuventtiili pois päältä, jos et käytä laitetta.
- Varmista, että laitteen ohjausnupit ovat aina 0-asennossa (pysäytys), kun sitä ei käytetä.
- Alustat kallistuvat, kun ne vedetään ulos. Varo, että kuuma neste ei vuoda ulos.

- Kun uunin luukku tai laatikko on auki, älä aseta niille mitään. Laitteen tasapaino saattaa häiriintyä tai kansi voi rikkoutua.
- Älä aseta uunilaatikkoon syttyviä tai palavia materiaaleja (nailon, muovipussi, paperi, kangas... tms.). Näihin sisältyvät keittoasiat, joissa on muoviosia (esim. kahvat).
- Älä ripusta pyyhkeitä, tiskirättejä tai liinoja laitteeseen tai sen kahvoihin.
- On suositeltavaa käyttää pehmeää vettä kalkkikertymien estämiseksi höyrymuodostusjärjestelmään ajan kuluessa. Käytä tuotteen mukana toimitettua testiliuskaa ja seuraavaa taulukkoa veden kovuuden tarkistamiseksi. Testiliuskaa pidetään vedessä 3 sekunnin ajan ja otetaan pois, kun viivat tulevat näkyviin paperiin.

Testausnauhat	Veden kovuus
5-4 sinistä viivaa	Pehmeä
1 punainen viiva	Hieman kova
2 punaista viivaa	Keskikova
3 punaista viivaa	Kova
4-5 punaista viivaa	Erittäin kova

- Jos oikeaa veden kovuusastetta ei aseteta, se voi vaikuttaa laitteen toimintaan ja sen käyttöikään.
- Älä käytä muuta nestettä kuin hiilihapotonta vettä.
- Älä käytä kuumaa vettä.
- Pidä vesisäiliö suljettuna, kun uuni on käytössä.

- Kun uuni on kuuma ja luukku avataan, kuumaa höyryä saattaa tulla uunista, joten seiso etäällä ja pidä myös lapset poissa, kun avaat uunin luukun.
- Vältä kalkan kertymistä uunitilaan, puhdista se jokaisen käytön jälkeen.
- Kypsennyksen jälkeen järjestelmästä on poistettava mahdolliset vesijäämät. Tehdäksesi tämän valitse ”Kyllä”, kun automaattinen kysymys ilmaantuu näytölle kypsennyksen jälkeen. Älä jätä mitään uuniin tämän toiminnon ajaksi.

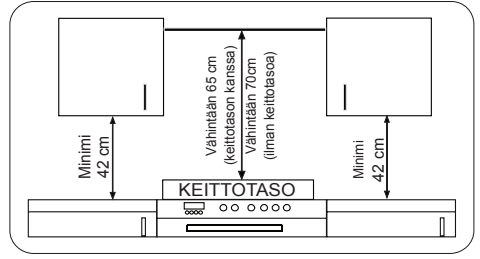
Puhdistamisen ja kunnossapidon aikana

- Kytke laite aina pois päältä ennen toimenpiteitä, kuten puhdistamista tai kunnossapitoa. Voit tehdä tämän laitteen pois kytkemisen jälkeen tai kytkemällä pääkytkimet pois päältä.
- Älä poista ohjausnuppeja, kun puhdistat ohjauspaneelia.
- JOTTA LAITE TOIMISI TURVALLISESTI JA TEHOKKAASTI, SUOSITTELEMME AINA KÄYTTÄMÄÄN ALKUPERÄISIÄ VARAOSIA JA OTTAMAAN TARVITTAESSA YHTEYTTÄ AINOSTAAN VALTUUTETTUIHIN HUOLTOEDUSTAJIIN.

ASENNUKSEEN JA KÄYTTÖÖN VALMISTAUTUMINEN

Tämä moderni, funktionaalinen ja käytännöllinen uuni on valmistettu parhaisista laadukkaista osista ja materiaaleista,

jotta se vastaisi tarpeitasi kaikilla mahdollisilla tavoilla Muista lukea ohjekirja, jotta tulokset olisivat onnistuneita, ja jotta välttyt ongelmilta tulevaisuudessa. Alla annetut tiedot sisältävät sääntöjä, jotka ovat välttämättömiä asetus- ja huoltotoimenpiteissä. Erityisesti laitteen sijoittavan teknikon on luettava ne tarkasti.

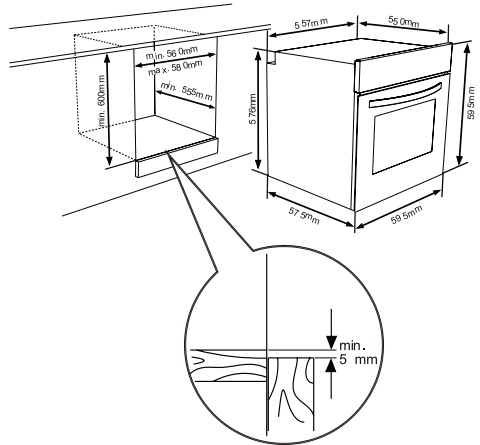


OTA YHTEYTTÄ VALTUUTETTUUN PALVELUUN UUNISI ASENTAMISEKSI!

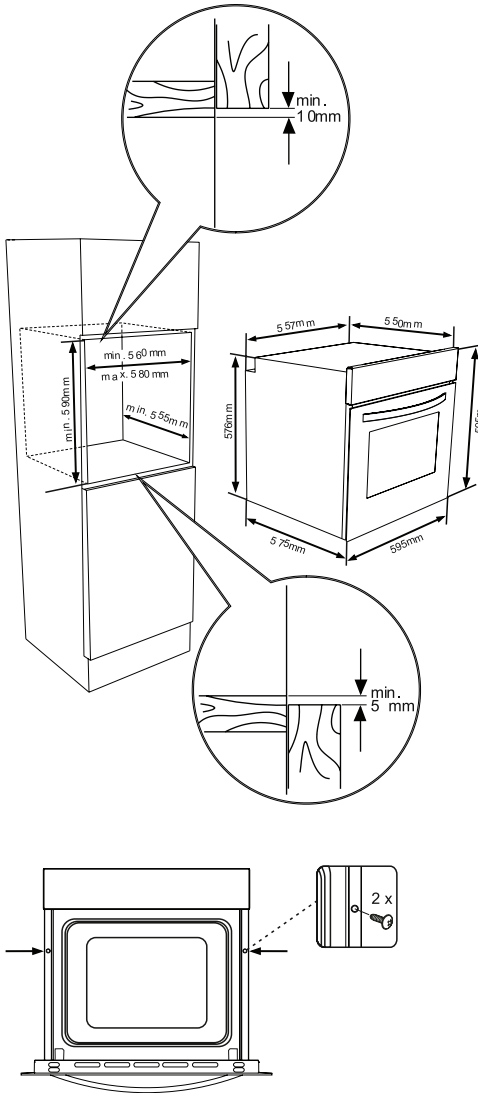
INTEGROITAVAN UUNIN ASENTAMINEN

PAIKAN VALINTA UUNILLE

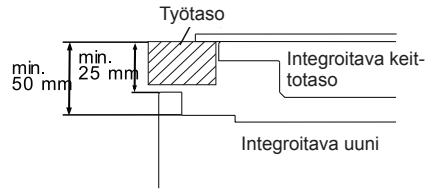
- Uunin sijoittamisessa tulee kiinnittää huomiota eräisiin asioihin. Varmista, että huomioit suosituksemme, jotta voit estää myöhemmin mahdollisesti ilmenevät ongelmat ja vaaratilanteet!
- Huomioi uunin paikan valinnan yhteydessä, että lähellä ei ole syttyviä tai palavia materiaaleja, kuten verhoja, kankaita, öljyä, liinoja jne., jotka syttyvät nopeasti.
- Uunia ympäröivien kalusteiden tulee olla valmistettu materiaaleista, jotka kestävät yli 50 °C:een lämpötilaa.



Kuvassa 1 on esitetty vaadittavat muutokset integroitavan tuotteen yläpuolella oleviin seinäkaappeihin ja liesituulettiin sekä uunilevyn vähimmäiskorkeudet. Tuulettimen tulee olla vastaavasti vähintään 65 cm:n korkeudella keittotasosta. Jos liesituuletinta ei ole käytössä, korkeuden tulisi olla vähintään 70 cm.



Aseta uuni kaappiin painamalla sitä eteenpäin. Avaa uunin luukku ja aseta uunin kehyyksessä oleviin reikiin 2 ruuvia. Kun tuotteen kehys koskettaa kaappin puupintaa, kiristä ruuvit.



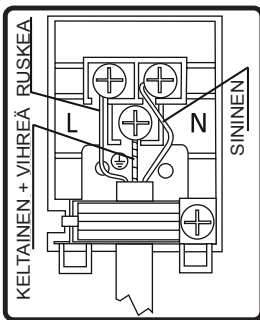
Jos uuni asennetaan liedien alle, työpöydän ja uunin yläpaneelin välissä on oltava vähintään 50 mm, ja etäisyyden työtason ja ohjauspaneelin yläosan välillä on oltava vähintään 25 mm.

INTEGROIDUN UUNIN JOHDOTUS JA TURVALLISUUS

Seuraavia ohjeita on noudatettava tarkasti johdotuksen aikana:

- Maadoitusjohto on kiinnitettävä maadoitusmerkin ruuvien kautta. Virtajohtojen liitos on suoritettava kuvassa 6 esitetyllä tavalla. Jos asennuspaikassa ei ole säädöksiä noudattavaa maadoitettua pistoketta, ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
- Maadoitetun pistokkeen tulee olla lähellä laitetta. Älä koskaan käytä jatkojohtoa.
- Virtajohto ei saa koskettaa tuotteen kuumaa pintaa.
- Jos virtajohto vaurioituu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Valtuutetun huollon on vaihdettava virtajohto.
- Valtuutetun huollon on suoritettava laitteen johdotus. Käytä H05VV-F-tyypin virtajohtoa.
- Virheellinen johdotus saattaa vaurioittaa laitetta. Takuu ei korvaa kyseisiä vaurioita.

- Laite on suunniteltu kytkettäväksi 220-240 V:n verkkovirtaan. Ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun huoltoon, jos sähköjännite poikkeaa edellä mainitusta.
- **Valmistava yritys ei ole vastuussa mistään vaurioista, jotka aiheutuvat turvallisuussääntöjen noudattamatta jättämisestä!**
- Valtuutetun huollon on suoritettava laitteen johdotus. Laite on
- tarkoitettu liitettäväksi 220 – 240V~-virtalähteeseen Jos asennuspaikassa ei ole asennusohjeiden mukaista virtalähdettä, ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen. Laite on tarkoitettu käytettäväksi pistokeellisella virtajohdolla tai kiinteällä liitännällä virtalähteeseen. On tarpeellista asentaa kaksoisnapa tuotteen ja virtalähteen (virtajohdon) väliin, ja rajakontaktien välissä on oltava vähintään 3 mm väli. (viipeellinen 20A).



3.4. YLEISET VAROITUKSET JA VAROTOIMENPITEET

Laitteesi on valmistettu sähkölaitteita koskevien turvallisuusohjeiden mukai-

sesti. Vain valtuutetut valmistajan kouluttamat huoltoteknikot saavat suorittaa huolto- ja korjaustöitä. Ohjeita noudattamatta suoritettavat asennus- ja korjaustyöt saattavat asettaa sinut vaaraan.

Laitteen ulkopinnat lämpenevät laitteen ollessa käytössä. Uunin sisäpintoja lämmittävät vastukset ja uunista ulos tuleva höyry ovat erittäin kuumia. Nämä osat pysyvät lämpiminä jonkin aikaa vielä laitteen virran katkaisun jälkeen. Älä koskaan koske kuumiin pintoihin. Pidä lapset etäällä laitteesta.

Kypsentääksesi ruokaa uunissa uunin toiminto- ja lämpötila-asetuspainikkeet on asetettava haluttuun tilaan, ja uunin ajastin on ohjelmoitava. Muutoin uuni ei toimi.

Älä laita mitään uunin luukun päälle sen ollessa auki. Saatat horjuttaa laitteen tasapainoa tai rikkoa luukun.

Irrota laite virtalähteestä, kun se ei ole käytössä.

Suojaa laite ympäristön vaikutuksilta. Älä altista auringon, sateen, lumen, pölyn ym. vaikutuksille.

Uunin toimintojenhallintapainikkeen käyttö

Uunin toiminnot

* Uunisi toiminnot voivat poiketa tuotemallistasi riippuen.



Uunin valo:

Vain uunin valo kytketään päälle ja se on päällä kaikkien käyttötoimintojen aikana.



Sulatustoiminto:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kyt-

ketään päälle, tuuletin on käytössä.

Käyttääksesi sulatustoimintoa laita jää-
tynyt ruoka uuniin kolmannelle tasolle
alhaalta lukien. Suosittelemme uunipel-
lin laittamista sulatettavan ruoan alle
keräämään ruoan sulamisvedet. Tämä
toiminto ei kypsennä ruokaasi, vaan
auttaa ainoastaan sulattamaan sen.



Turbotoiminto

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kyt-
ketään päälle, alempi ja ylempi lämpö-
vastus sekä tuuletin käynnistyvät.

Turbo-toiminto hajauttaa lämmön uunis-
sa tasaisesti. Kaikki ruoat kaikilla tasoilla
kypsentyvät tasaisesti. Suosittelemme
esilämmittämään uunia 10 minuuttia.



Staattinen valmistustoiminto:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kyt-
ketään päälle, alempi ja ylempi läm-
pövastus on toiminnassa. Staattinen
valmistustoiminto heijastaa lämpöä var-
mistuen ylempään ja alemman annok-
sen tasaisen kuumentamisen. Tämä on
täydellinen leivosten, kakkujen, kypsän
pastan, lasagnen ja pizzan valmistuk-
seen. Suosittelemme esilämmittämään
uunia 10 minuuttia, ja parhaan loppu-
tuloksen varmistamiseksi on suositelta-
vaa käyttää vain yhtä tasoa kerrallaan
tätä toimintoa käytettäessä.



Tuuletintoiminto:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytke-
tään päälle, alempi ja ylempi lämpövastus
sekä tuuletin käynnistyvät.

Tämä toiminto on erittäin hyvä leivon-
naisten paistamiseen. Kypsentäminen

tehdään uunin alemmalla ja ylempällä
lämpövastuksella, ja tuuletin kierrättää
ilmaa, mikä luo ruoalle grillatun tapai-
sen kypsennystuloksen. Suosittelemme
esilämmittämään uunia 10 minuuttia.



Grillitoiminto:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytke-
tään päälle, grillivastus on käytössä. Tätä
toimintoa käytetään ruokien grillaukseen
ja paahtamiseen. Käytä uunin ylempiä
tasoja. Estä annosten kiinnittyminen voi-
telemalla grilliritilä kevyesti öljyllä ja aseta
annokset ritilän keskelle. Laita aina pelti
ritilän alle estämään rasvojen ja öljyjen
valuminen uunin pohjalle. Suosittelemme
esilämmittämään uunia 10 minuuttia. Va-
roitus: Uunin luukun tulee olla suljettuna
grillaamisen aikana ja uunin lämpötilan
tulee olla 190 °C.



Nopeampi grillitoiminto:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytke-
tään päälle, grilli- ja ylempi lämpövastus
ovat käytössä. Toimintoa käytetään no-
peampaan grillaamiseen ja suuremman
annoksen kypsentämiseen, kuten lihan
grillaamiseen. Käytä uunin ylempiä tasoja.
Estä annosten kiinnittyminen voitelemalla
grilliritilä kevyesti öljyllä ja aseta annokset
ritilän keskelle. Laita aina pelti ritilän alle
estämään rasvojen ja öljyjen valuminen
uunin pohjalle. Suosittelemme esiläm-
mittämään uunia 10 minuuttia. Varoitus:
Uunin luukun tulee olla suljettuna grilla-
amisen aikana ja uunin lämpötilan tulee
olla 190 °C.



Tupligrilli- ja tuuletintoiminto:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytke-
tään päälle, grilli ja ylempi lämpövastus
sekä tuuletin käynnistyvät.

Toimintoa käytetään tiiviiden ruokien nopeampaan grillaamiseen ja kattamaan laajempia pintoja. Sekä ylempi että alempi lämpövastus ovat käytössä tuulettimen lisäksi, joka varmistaa tasaisen kypsennyksen.

Käytä uunin ylempiä tasoja. Estä annosten kiinnittyminen voitelemalla grilliritilä kevyesti öljyllä ja aseta annokset ritilän keskelle. Laita aina pelti ritilän alle estämään rasvojen ja öljyjen valuminen uunin pohjalle. Suosittelemme esilämmittämään uunia 10 minuuttia.

Varoitus: Uunin luukun on oltava suljettuna grillaamisen aikana, ja uunin lämpötilan on oltava 190°C.



Pizzatoiminto:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytetään päälle, alempi ja ylempi lämpövastus sekä tuuletin käynnistyvät.

Matalalämpö- ja tuuletintoiminto sopivat ruokien, kuten pizzan nopeaan paistamiseen. Tuulettimen hajauttaessa lämpöä uunissa, alempi lämpövastus kypsentää taikinan.

Uunin luukkua ei pitäisi avata usein kypsennyksen aikana.

Varoitus: Uunin luukun on oltava suljettuna grillaamisen aikana, ja uunin lämpötilan on oltava 190 °C.

Manuaalinen höyrytoiminto:

Tätä toimintoa voidaan käyttää minkä tahansa kypsennystoiminnon kanssa. Sitä käytetään kaikyntyyppisten vihannesten, pienten lihapalojen, hedelmien ja lisäkkeiden (riisi, pasta) kypsentämiseen.

Edut;

- Ruokien rapea ja kiiltävä pinta
- Mahdollisimman vähäinen veden haihtuminen
- Lähes mitätön ravintoaineiden häviö
- Vähärasvainen kypsennys

Voit valita halutun toiminnon ja höyryn voimakkuuden. Höyrynvoimakkuustaukko on seuraavalla sivulla.

Vesisäiliön täyttäminen



- Vesisäiliön tilavuus on 300 ml. Tämä määrä mahdollistaa 3 höyrytyskertaa. Kullakin kerralla käytetään noin 100 ml vettä.



- Työnnä säiliön kantta avataksesi



- Vedä vesisäiliötä kevyesti ulos.



Säiliötä ei saa ottaa kokonaan pois



- Lisää vähintään 100 ml vettä säiliöön ennen käyttöä.



Veden enimmäismäärä on merkitty sanalla **"MAX"** vesisäiliöön.

Höyryn voimakkuus	Veden määrä
1 höyrysuihke	Lisää 100 ml vettä
2 höyrysuihketta	Lisää 200 ml vettä
3 höyrysuihketta	Lisää 300 ml vettä
Automaattinen höyrysuihke	Lisää 100 ml vettä



- Työnnä säiliön kantta sulkeaksesi.



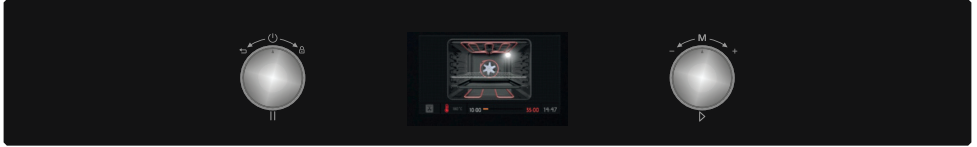
Höyrypuhdistus + -toiminto:

Höyrypuhdistus+ puhdistaa helposti. Löydät tämän toiminnon ”Puhdistus”-valikosta. Lisää 300 ml vettä säiliöön ennen tämän toiminnon käyttämistä. Lisätaksesi vettä noudata ”Vesisäiliön täyttäminen” -otsikon alla annettuja ohjeita.

VIRRANSÄÄSTÖ

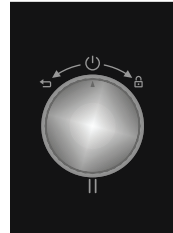
Minimoi nesteen tai rasvan määrä vähentääksesi kypsennysaikoja.

Tilapainike



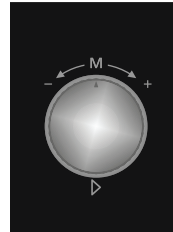
Vasen nuppi

- Pitkä painallus: Kytke päälle/pois
- Lyhyt painallus: Keskeytä kypsennys
- Käännä oikealle: Näppäinlukko
- Käännä vasemmalle: Peru / palaa edelliseen valikkoon



Oikea nuppi

- Paina: Valitse / Aloita kypsennys / **Käynnistä manuaalinen höyrytoiminto**
- Käännä oikealle: Valinta / Lisää lämpöä
- Käännä vasemmalle: Valinta / Vähennä lämpöä



TUOTTEESI KÄYTTÖ

Ready Cook on suunniteltu helppokäyttöiseksi, jolloin aloittelevatkin käyttäjät voivat valmistaa ammattilaistasoisia ruokia automaattisilla kypsennystoiminnoilla ja innovatiiviset kotikokit voivat kokeilla omia reseptejään yhdistetyillä manuaalisilla kypsennystoiminnoilla. Käyttäjäystävällisessä käyttöliittymässä on värillinen TFT-näyttö, joka erottaa Ready Cookin edukseen markkinoiden muista tuotteista.

Ready Cookin valikot, kuten manuaaliksi kypsennys, automaattiksi kypsennys, suosikit, puhdistus ja asetukset kuvaillaan seuraavassa:

Manuaalinen kypsennys

Käyttäjät voivat valita asetukset itse manuaalisessa kypsennyksessä. 7 erilaista kypsennystoimintoa, lämpötila, tehostustoiminto, kypsennyksen kesto ja kypsennyksen lopetus aika voidaan valita.

Manuaalisen kypsennyksen joustavuus on kenen tahansa omia herkkuihin arvostavan käytettävissä.

Aloita kypsennys manuaalisesti seuraamalla seuraavia vaiheita.

Älykkään LCD-ohjauksikon käyttö

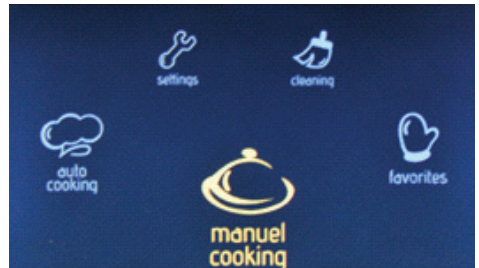
Ready Cook on tarkoitettu auttamaan kotikäyttäjiä toteuttamaan helposti ammattimaisia reseptejä sisäänrakennetuilla automaattisilla kypsennystoiminnoilla.

Ready Cookin valikot, kuten manuaaliksi kypsennys, automaattiksi kypsennys, suosikit,

puhdistus ja asetukset kuvaillaan seuraavassa.

Manuaalinen kypsennys

Voit säätää jokaista kypsennusasetusta manuaalisessa kypsennystilassa, mukaan lukien 7 erilaista kypsennystoimintoa, lämpötila, tehostustoiminto, kypsennysaika ja kypsennyksen lopetus aika. Noudata seuraavia vaiheita navigoidaksesi manuaalinen kypsennys -valikossa.



Päävalikko

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan, kunnes ”**Manuaalinen kypsennys**” näkyy korostettuna.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.



Uunin toiminta

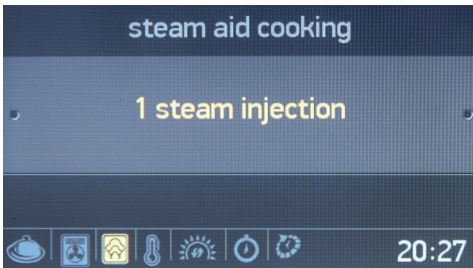
- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan valitaksesi käytettävissä olevista uunin toiminnoista.

- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.

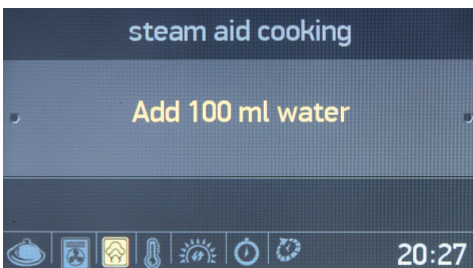


Höyrykypsennys

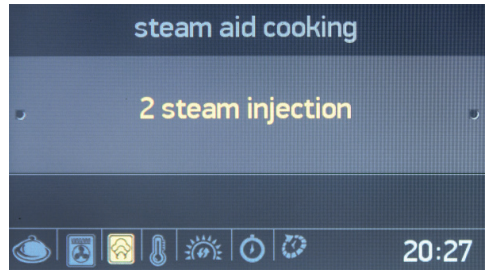
- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan valitaksesi höyrykypsennyksen ”PÄÄLLÄ” tai ”POIS”.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.



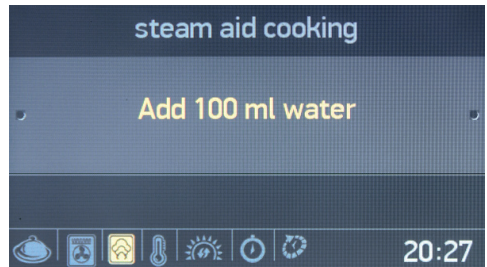
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi ”1 höyrysuihke”.



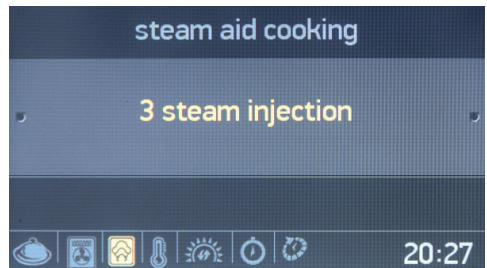
- Lisää 100 ml vettä vesisäiliöön.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi ”Lisää 100 ml vettä”.



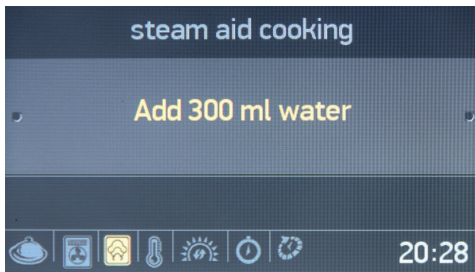
- Kierrä kerran oikeaa nuppia valitaksesi 2 höyrysuihketta.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.



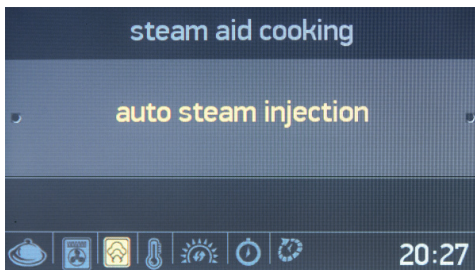
- Lisää 200 ml vettä vesisäiliöön.
- Paina oikeaa nuppia lisätäksesi 200 ml vettä.



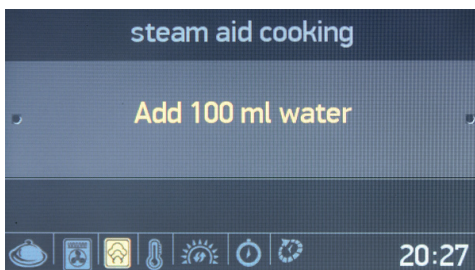
- Kierrä kahdesti oikeaa nuppia valitaksesi 3 höyrysuihketta.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.



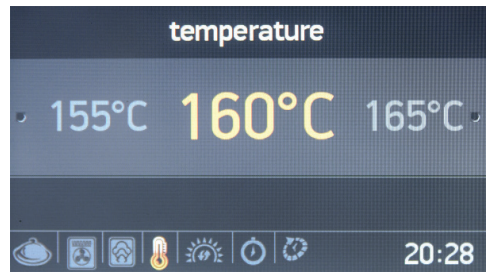
- Lisää 300 ml vettä vesisäiliöön.
- Paina oikeaa nuppia lisätäksesi 300 ml vettä.



- Kierrä kahdesti oikeaa nuppia valitaksesi automaattisen höyrysuihkeen.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.

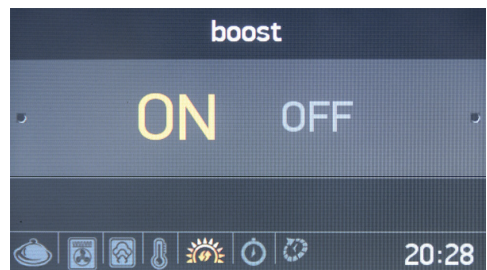


- Lisää 100ml vettä vesisäiliöön.
- Paina oikeaa nuppia lisätäksesi 100 ml vettä.



Lämpötila

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan valitaksesi käytettävissä olevista lämpötila-asetuksista.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.



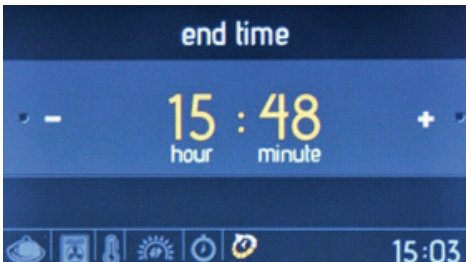
Teho

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan valitaksesi tehostuksen "PÄÄLLÄ" tai "POIS".
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.



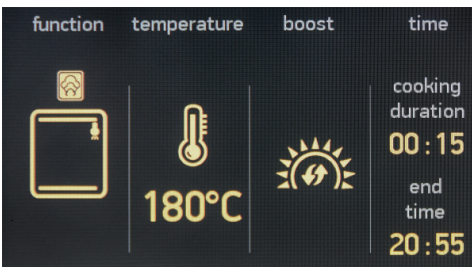
Kypsennysaika

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan muuttaaksesi kypsennysajan.
- Paina oikeaa nuppia asettaaksesi kypsennysajan.
- **HUOMAA:** Jos kypsennysaika on asetettu kohtaan **00:00**, kypsentyminen jatkuu, kunnes pysäytät sen manuaalisesti.



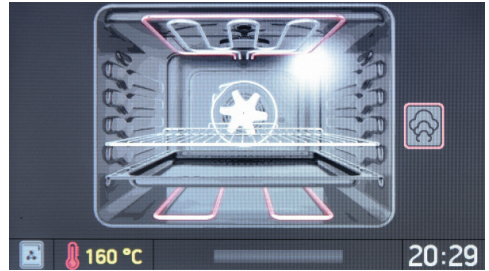
Kypsennyksen lopetusaika

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan muuttaaksesi kypsennyksen lopetusajan.
- Paina oikeaa nuppia asettaaksesi kypsennyksen lopetusajan.



Tietonäyttö

- Kypsentyminen alkaa 10 sekunnin kuluessa viimeisestä toiminnosta tai kun oikeaa nuppia painetaan.
- Kierrä vasenta nuppia vastapäivään palataksesi edelliseen asetukseen.



Animaationäytössä näytetään:

- Kypsennysaika
- Lämpötila
- Kypsennyksen aloitus- ja lopetusaika
- Kypsennystoiminnon tiedot.





Animaationäyttö

- Paina vasenta nuppia pysäyttääksesi kypsennyksen.
- Paina oikeaa nuppia käynnistääksesi/jatkaaksesi kypsennystä.
- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan muuttaaksesi lämpötilaa.
- Kierrä vasenta nuppia vastapäivään, kun mikä tahansa kypsennystoiminto on käynnissä näyttääksesi uunin toiminnon, lämpötilan ja kypsennysajan näytöllä.
- Lopeta kypsennys ja palaa päävalikkoon painamalla vasenta nuppia ja kiertämällä sitä vastapäivään.

Automaattinen kypsennys

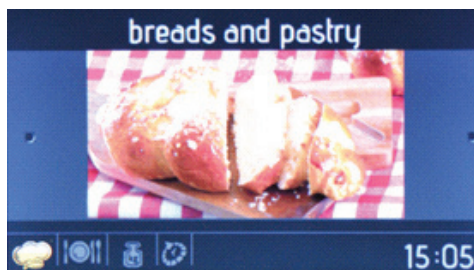
Ready Cook sisältää sisäänrakennetut, ennalta määritetyt reseptitoiminnot, jotka voidaan valita automaattinen kypsennys -valikossa. Voit valita ainoastaan halutun ruoan nimen. Reseptin asetuksia ei ole mahdollista muuttaa, mukaan lukien kypsennysaika ja lämpötila, koska Ready Cook on asettanut ne automaattisesti.

Noudata seuraavia vaiheita suorittaaksesi automaattisen kypsennyksen.



Päävalikko

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan, kunnes ”**Automaattinen kypsennys**” näkyy korostettuna.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.



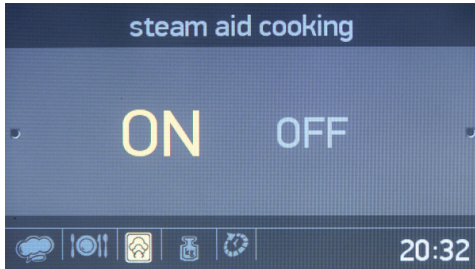
Ruokaryhmät:

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan valitaksesi käytettävissä olevista resepteistä.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.



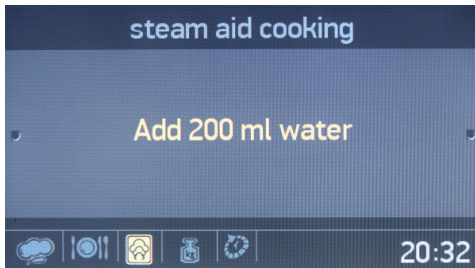
Reseptin valinta

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan valitaksesi käytettävissä olevista resepteistä.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.



Höyrysuihke

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan valitaksesi höyrysuihkeen "päällä" tai "pois".
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.

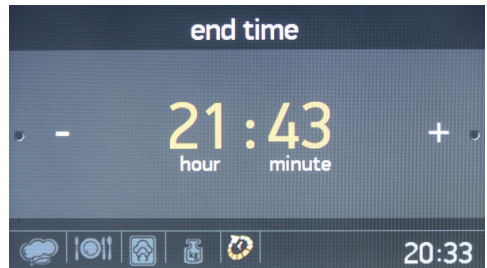


- Lisää 200 ml vettä vesisäiliöön.
- Paina oikeaa nuppia lisätäksesi 200 ml vettä.



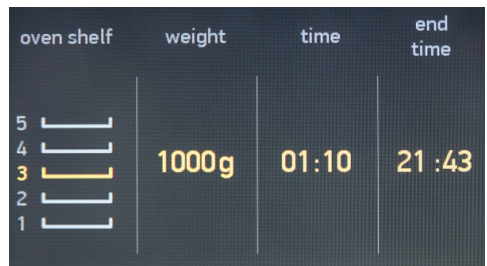
Ruoan paino

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan muuttaaksesi painoa.
- Paina oikeaa nuppia asettaaksesi painon.



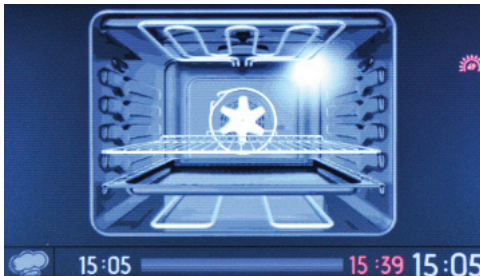
Kypsennyksen lopetusaika

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan muuttaaksesi kypsennyksen lopetusajan.
- Paina oikeaa nuppia asettaaksesi kypsennyksen lopetusajan.



Tietonäyttö

- Kypsentyminen alkaa 10 passiivisen sekunnin kuluessa tai kun oikeaa nuppia painetaan.
- Kierrä vasenta nuppia vastapäivään palataksesi edellisiin asetusnäyttöihin.
- Aseta ruoka uunin keskelle saadaksesi parhaat kypsennystulokset.



Animaationäyttö

- Paina vasenta nuppia pysäyttääksesi kypsennyksen.
- Paina oikeaa nuppia käynnistääksesi ja jatkaaksesi kypsennystä.
- Lopeta kypsennys ja palaa päävalikkoon painamalla vasenta nuppia ja kiertämällä sitä vastapäivään.

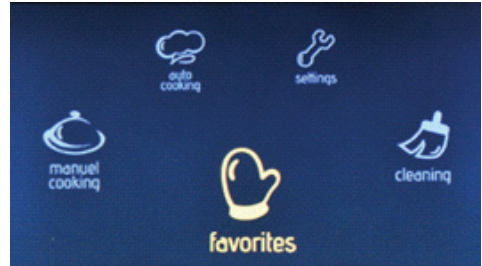
Suosikit

Manuaaliset kypsennysasetukset voidaan tallentaa, jotta voit valita samat kypsennysasetukset milloin tahansa. Manuaalinen kypsennys-valikon lopussa asetettuasi kypsennysajan, sinulta kysytään, haluatko tallentaa asetukset suosikkeihin.

Luo suosikkikypsennysasetukset käyttämällä muokkaustoimintoa

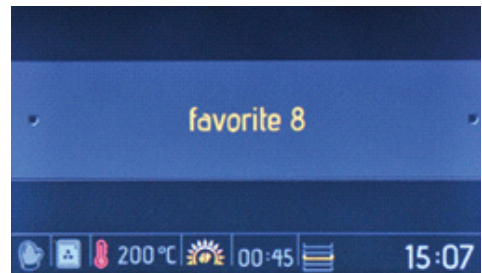
Suosikit-valikossa.

Valitse ja aloita suosikkitoiminto noudattamalla seuraavia vaiheita.



Päävalikossa

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan, kunnes "Suosikit" näkyy korostettuna.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.



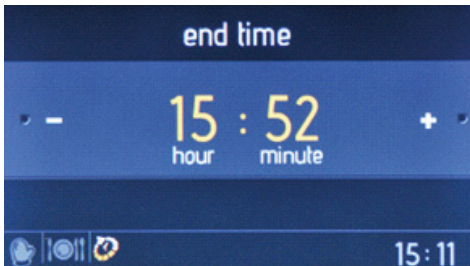
Suosikit

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan valitaksesi käytettävissä olevista vaihtoehdoista.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.
- Suosikkeihin tallennetut asetukset näytetään näytön alareunassa.



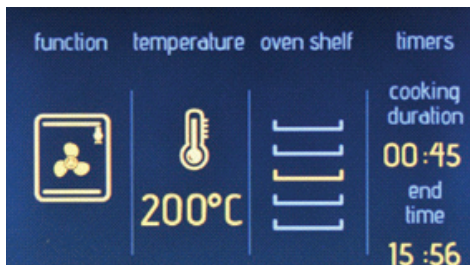
Käynnistä/muokkaa-näyttö

- Kierrä oikeaa nuppia korostaaksesi kohdan "Käynnistä".
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi "Käynnistä".



Kypsennyksen lopetusaika

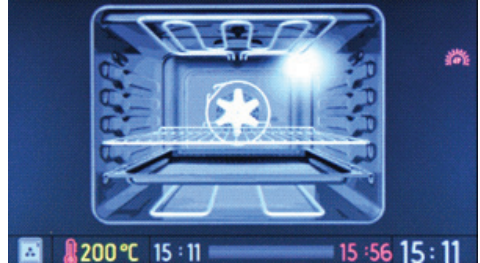
- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan muuttaaksesi kypsennyksen lopetusajan.
- Paina oikeaa nuppia asettaaksesi kypsennyksen lopetusajan.



Tietonäyttö

- Kypsentaminen alkaa 10 passiivisen sekunnin kuluessa tai kun oikeaa nuppia painetaan.

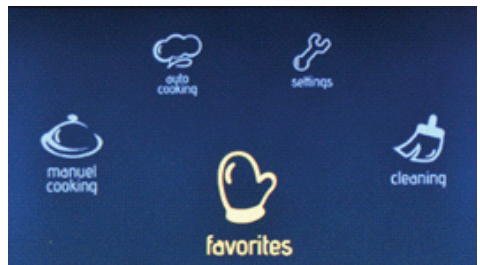
- Kierrä vasenta nuppia vastapäivään palataksesi edellisiin asetusnäyttöihin.
- Aseta ruoka uunin keskelle saadaksesi parhaat kypsennystulokset.



Animaationäyttö

- Paina vasenta nuppia pysäyttääksesi kypsennyksen.
- Paina oikeaa nuppia käynnistääksesi ja jatkaaksesi kypsennystä.
- Lopeta kypsennys ja palaa päävalikkoon painamalla vasenta nuppia ja kiertämällä sitä vastapäivään.

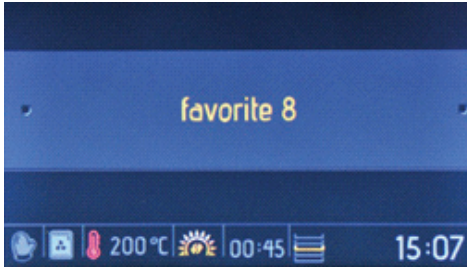
Muokkaa suosikkien asetuksia noudattamalla seuraavia vaiheita.



Päävalikko

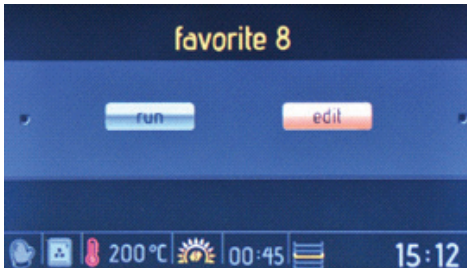
- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan, kunnes "Suosikit" näkyy korostettuna.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi

korostetun vaihtoehdon.



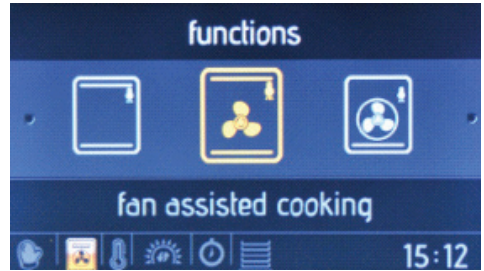
Suosikit

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan valitaksesi käytettävissä olevista vaihtoehdoista.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.
- Suosikkeihin tallennetut asetukset näytetään näytön alareunassa.



Käynnistä/muokkaa-näyttö

- Kierrä oikeaa nuppia korostaaksesi kohdan **"Muokkaa"**.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi **"Muokkaa"**.



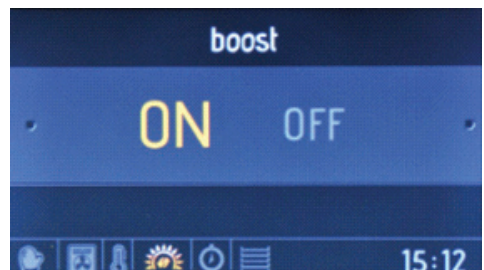
Uunin toiminta

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan valitaksesi käytettävissä olevista uunin toiminnoista.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.



Lämpötila

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan valitaksesi käytettävissä olevista lämpötila-asetuksista.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.



Teho

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan valitaksesi tehostuksen ”PÄÄLLÄ” tai ”POIS”.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.



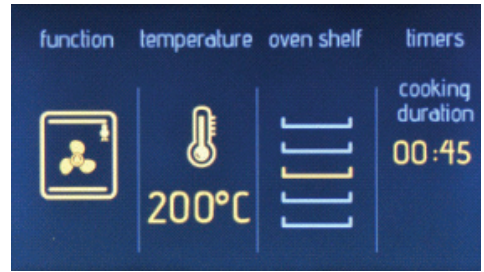
Kypsennysaika

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan muuttaaksesi kypsennysajan.
- Paina oikeaa nuppia asettaaksesi kypsennysajan.



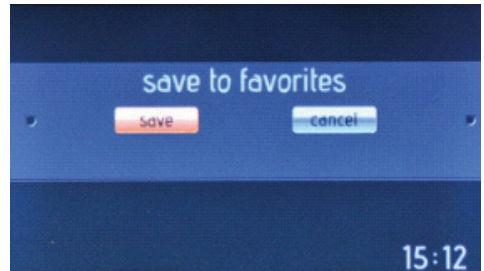
Uunin taso

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan valitaksesi käytettävissä olevista uunin tasoista.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi tason
- Saadaksesi saman kypsennystuloksen joka kerta, tieto uunin tasosta on tärkeä.



Tietonäyttö

- Kierrä vasenta nuppia vastapäivään palataksesi edellisiin asetusräyhtiöihin.

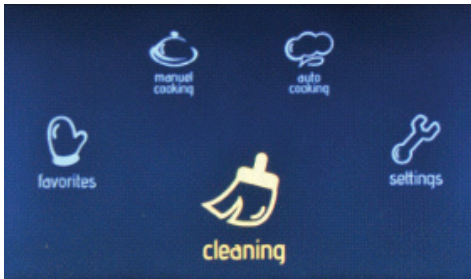


Tallenna suosikkeihin

- Kierrä oikeaa nuppia korostaaksesi ”Tallenna” (tallentaaksesi asetukset) tai ”Peruuta” (peruuttaaksesi asetukset).
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.

Puhdistus

Höyrypuhdistustoiminnolla kuivuneet jäämät uunissa pehmenetään höyryllä. Suorita höyrypuhdistus kaatamalla lasillinen vettä uunin tasolle uunin pohjalla ja noudata sitten seuraavia vaiheita.



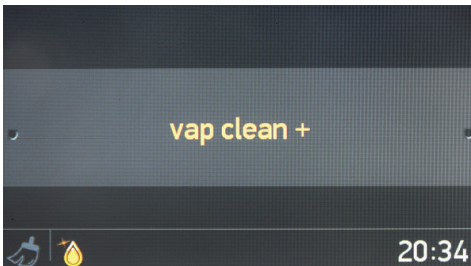
Päävalikossa

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan, kunnes ”Puhdistus” näkyy korostettuna.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.



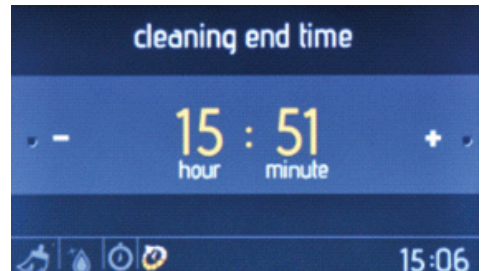
Puhdistuksen kesto

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan muuttaaksesi puhdistuksen keston.
- Paina oikeaa nuppia asettaaksesi puhdistuksen keston.



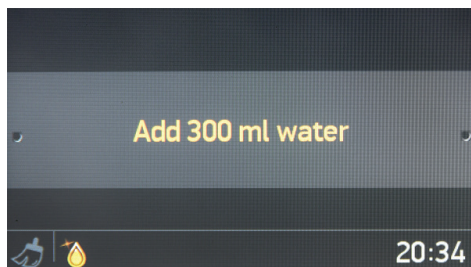
Toiminnonvalintanäyttö

Paina oikeaa nuppia valitaksesi ”Hörypuhdistus”.



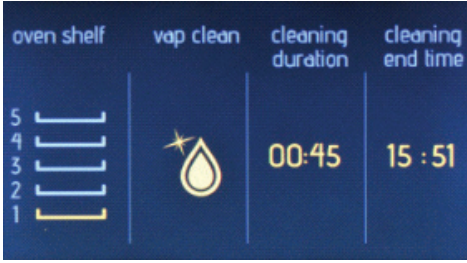
Puhdistuksen lopetusaika

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan muuttaaksesi puhdistuksen lopetusajan.
- Paina oikeaa nuppia asettaaksesi puhdistukset lopetusajan.



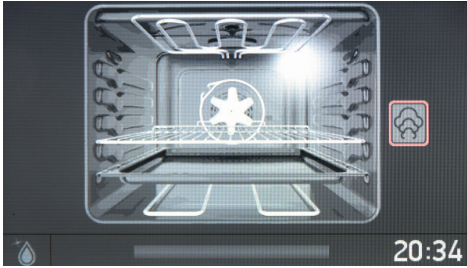
Höyrystuihke

- Lisää 300 ml vettä vesisäiliöön.
- Paina oikeaa nuppia lisätäksesi 300 ml vettä.



Tietonäyttö

- Puhdistaminen alkaa 10 passiivisen sekunnin kuluessa tai kun oikeaa nuppia painetaan.
- Kierrä vasenta nuppia vastapäivään palataksesi edellisiin asetusnäyttöihin.

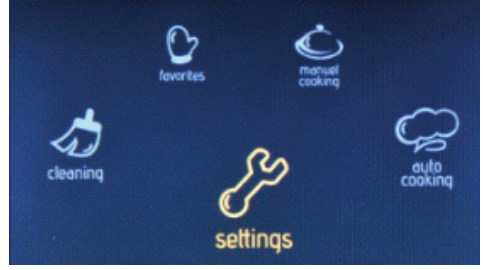


Animaationäyttö

- Paina vasenta nuppia pysäyttääksesi puhdistuksen.
- Paina oikeaa nuppia käynnistääksesi ja jatkaaksesi puhdistusta.
- Lopeta puhdistus ja palaa päävalikkoon painamalla vasenta nuppia ja kiertämällä sitä vastapäivään.

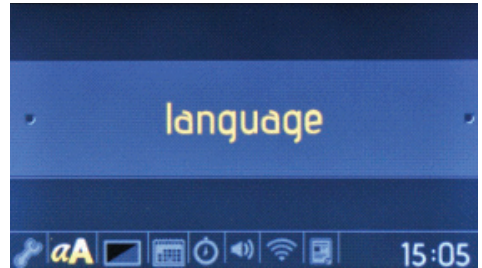
Asetukset

Asetusvalikossa voit muuttaa ja asettaa päivämäärän, ajan, näytön kirkkauden, merkkiäänän ja kielivaihtoehdon.



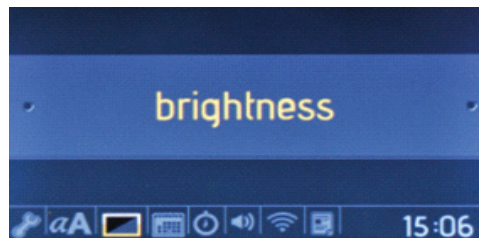
Päävalikko

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan, kunnes "Asetukset" näkyy korostettuna.
- Paina oikeaa nuppia valitaksesi korostetun vaihtoehdon.



Kielivalikko

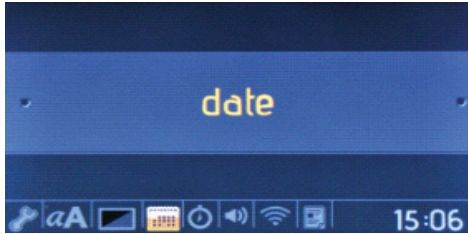
- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan muuttaaksesi kielen.
- Paina oikeaa nuppia asettaaksesi halutun kielen.



Kirkkausvalikko

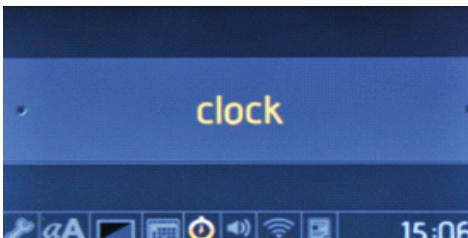
- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan muuttaaksesi näytön kirkkautta välille 0 - 4.

- Paina oikeaa nuppia asettaaksesi näytön kirkkauden.



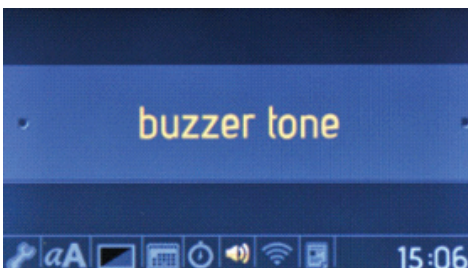
Päivämäärävalikko

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan muuttaaksesi päivämäärän.
- Paina oikeaa nuppia asettaaksesi päivämäärän.
- Päivä asetetaan muodossa kuukausi, päivä, vuosi.



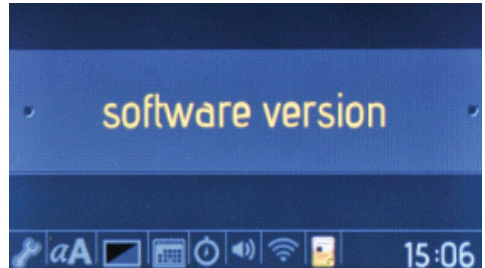
Kellovalikkoa

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan muuttaaksesi kellonajan.
- Paina oikeaa nuppia asettaaksesi kellonajan.
- Aika asetetaan muodossa minuutti ja tunti.



Merkkiäänivalikko

- Kierrä oikeaa nuppia jompaan kumpaan suuntaan valitaksesi 3 merkkiäänestä.
- Paina oikeaa nuppia asettaaksesi halutun merkkiäänän.



Ohjelmistoversiovalikko

- Ohjelmistoversio näytetään ainoastaan tiedoksi. Sitä ei voida muuttaa.

Näppäinlukko

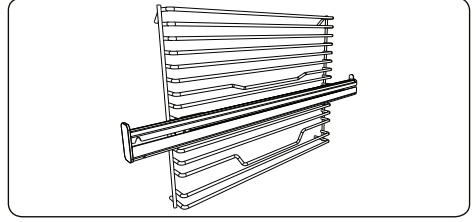
Näppäinlukkoa käytetään uunin asetusten tahattomien muutosten estämiseksi. Ota näppäinlukko käyttöön tai pois käytöstä kiertämällä vasenta nuppia vastapäivään ja pidä sitä 3 sekunnin ajan. Kun näppäinlukko on päällä, vain "ON/OFF"-painike voidaan aktivoida. Kaikki muut painikkeet lukitaan.

RUOKA-LAJIT	TURBO		ALEMPI-YLEMPI		ALEMPI-YLEMPI TUULETTIN		GRILLI	
	Termostaatin as. (°C)	Taso.	Kypsen- nysaika (min)	Termostaatin as. (°C)	Taso.	Kypsen- nysaika (min)	Termostaatin as. (min)	Taso.
Kerrosleivonnaiset	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4
Kakku	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4
Keksit	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4
Grillatut lihapullat							200	7
Nestettä sisältävä ruoka	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2
Kana				200	2-3-4	45-60	200	*
Porsaah- kiyllys							200	6-7
Naudan- pihvi							200	7

* Kypsennys vartaassa...

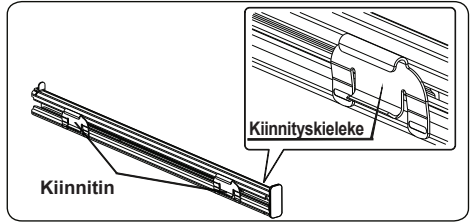
Ritilä ja yksi täysin pidentyvä Easyfix- teleskooppikisko

Teleskooppikisko pidentyy täysin, jotta ruokaan pääsee helposti käsiksi.

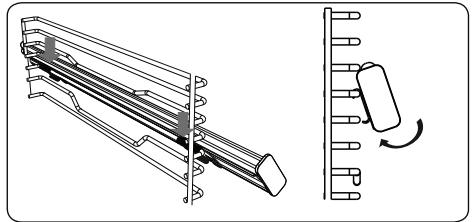


Teleskooppikiskot

Puhdista tarvikkeet huolellisesti lämpimällä vedellä, pesuaineella ja pehmeällä liinalla ennen ensimmäistä käyttöä.



- Teleskooppikiskojen sijoittaminen ritilälle tapahtuu kiinnikkeiden kiinnityskielekkeillä.
- Poista sivukisko. Katso osio "Ritilän poisto".

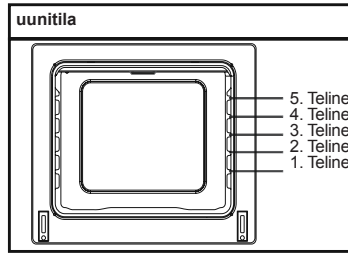


- Kussakin teleskooppikiskossa on ylä- ja alakiinnikkeet, joiden avulla kiskot voidaan sijoittaa uudelleen.
- Ripusta teleskooppikiskon yläkiinnikkeet sivukiskon metallijohtimeen ja paina samaan aikaan alakiinnikkeitä, kunnes kuulet kiinnikkeiden napsahtavan sivukiskon korkeudensäätöjohtimeen.
- Poista painamalla kiskon etupintaa ja noudattamalla edellä olevia ohjeita käänteisessä järjestyksessä.

Lisävarusteet

Tuotteen mukana toimitetaan lisävarusteita. Voit myös käyttää muista lähteistä ostamiasi tarvikkeita, mutta niiden tulee olla kuumuuden ja liekin kestäviä. Voit myös käyttää lasiastioita, kakkumuotteja ja uunipeltejä, jotka sopivat käytettäväksi uunissa. Noudata valmistajan ohjeita, kun käytät muita tarvikkeita. Jos käytät pienikokoisia astioita, aseta astia ritilälle ja sen keskelle. Jos kypsennettävä annos ei kata uunipeltiä kokonaan, tai jos annos on otettu pakastimesta tai peltiä käytetään grillauksen aikana valuvien annoksen nesteiden keräämiseen, pellin muoto saattaa muuttua. Tämä aiheutuu korkeista lämpötiloista kypsennyksen aikana. Pelti palaa aiempaan muotoonsa, kun pelti jäähtyy kypsennyksen jälkeen. Tämä on normaali fysikaalinen tapahtuma, joka ilmenee lämmönsiirron yhteydessä. Älä aseta kuumia lasialustoja tai -astioita suoraan uunista kylmään ilmaan alustan tai astian rikkoutumisen välttämiseksi. Älä aseta kylmille ja märille pinnoille. Aseta kuivalle keittiöliinalle ja anna jäähtyä hitaasti. Kun käytät uunin grilliä, suosittelemme (jos sovellettavissa) käyttämään tuotteen mukana toimitettua grilliritilää. Kun käytät ritilää, aseta pelti yhdelle alemmista tasoista keräämään öljyä. Pellille voi lisätä vettä puhdistamisen helpottamiseksi. Kuten vastaavissa lauseissa on selitetty, älä koskaan yritä käyttää kaasukäyttöistä grillipoltinta ilman grillin suojusta.

Jos uunissasi on kaasukäyttöinen grillipoltin, mutta grillin lämpösuojus puuttuu, tai jos se on vaurioitunut käyttökelvottomaksi, pyydä varaosa lähimmästä huoltokeskuksesta.



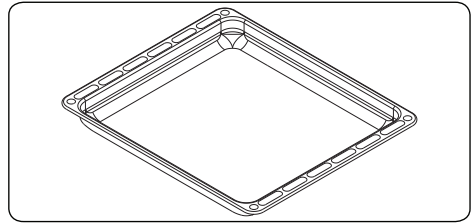
Uunin lisävarusteet

Uunisi lisävarusteet voivat poiketa tuotemallistasi riippuen.

Syvä pelti

Syvää peltiä on parasta käyttää laatikoiden/muhennosten kypsennykseen.

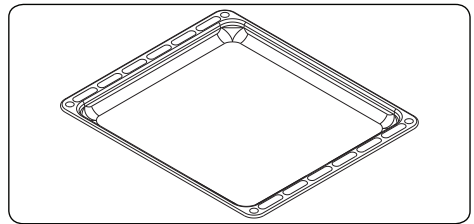
Aseta pelti ritilän päälle ja työnnä se perille, jotta se asetetaan oikein.



Matala pelti

Matalaa peltiä on parasta käyttää leivonnaisten paistamiseen.

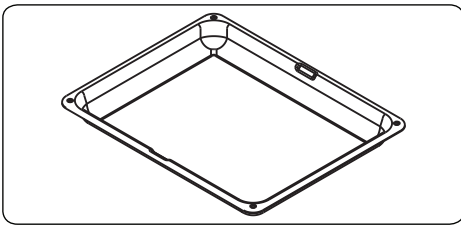
Aseta pelti ritilän päälle ja työnnä se perille, jotta se asetetaan oikein.



Pieni pelti

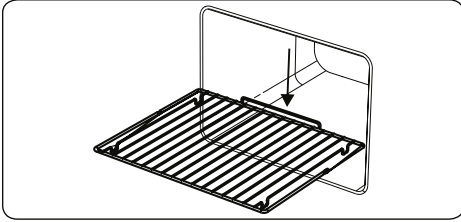
Pientä peltiä on parasta käyttää leivonnaisten paistamiseen.

Aseta pelti ritilän keskelle.



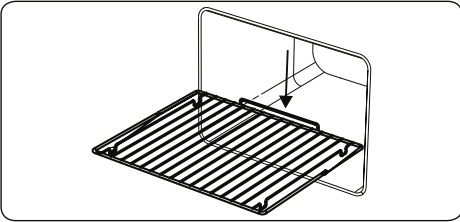
Ritilä

Ritilää on parasta käyttää grillaukseen tai ruoanvalmistukseen uuninkestävissä astioissa.



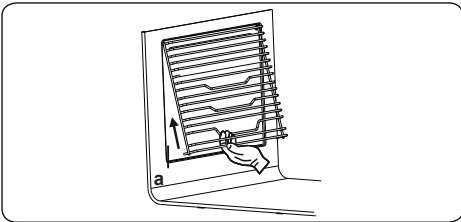
VAROITUS

Aseta ritilä oikein uunin telineeseen, ja työnnä se sisään uunitilaan.



Ritiläteline ja täysin pidentyvä teleskooppikisko

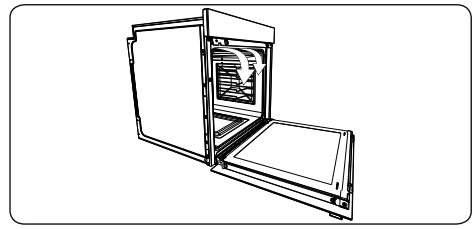
Yksi ritilätelineen tasoista on täysin teleskooppinen. Se ulottuu täysin ulos kuulalaakerien avulla, jotta ruokaan pääsee helposti käsiksi.



MAAILMAN ENSIMMÄINEN

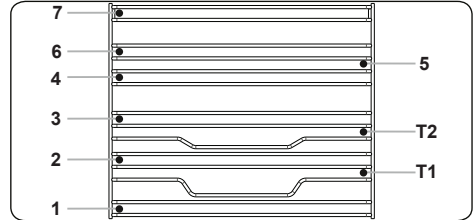
Ilmaverho

Patentoitu ilmaverho -järjestelmä estää kuumaa ilmaa saavuttamasta loppukäyttäjää, kun uunin luukku avataan.



EasyFix-ritiläteline

Puhdista tarvikkeet huolellisesti lämpimällä vedellä, pesuaineella ja pehmeällä liinalla ennen ensimmäistä käyttöä.



- Aseta tarvike oikeaan kohtaan uunin sisään.
- Jätä vähintään 1 cm väli tuulettimen kannen ja tarvikkeen väliin.
- Ole varovainen ottaessasi astioita ja/tai tarvikkeita uunista. Kuumat ruoat tai tarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.
- Tarvikkeiden muoto saattaa muuttua lämmön vaikutuksesta. Kun ne ovat jäähtyneet, ne palautuvat alkuperäiseen muotoonsa ja toimivat normaalisti.
- Pellit ja ritilät voidaan sijoittaa mille tahansa tasolle 1-7 välillä.
- Teleskooppikisko voidaan sijoittaa tasolle T1 ja T2.
- Tasoa 3 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen.
- Tasoa T2 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen teleskooppikiskoilla.
- Tasoja 2 ja 4 suositellaan kahdella tasolla kypsennykseen.
- Pyörivän vartaan ritilä on sijoitettava tasolle 3.
- Tasoa T2 käytetään pyörivän vartaan ritilän sijoittamiseen teleskooppikiskoilla.

****Tarvikkeet saattavat vaihdella mallista riippuen.

UUNIN PUHDISTAMINEN JA KUNNOSSAPITO

KUNNOSSAPITO

PUHDISTUS

Varmista ennen uunin puhdistamista, että kaikki ohjauspainikkeet ovat pois päältä ja että laitteesi on jäähtynyt. Irrota laite pistorasiasta.

Älä käytä puhdistusaineita, jotka sisältävät uunin maalattuja ja emaloituja pintoja vaurioittavia hiukkasia. Käytä voide- tai nestemäisiä puhdistusaineita, jotka eivät sisällä hiukkasia. Älä käytä syövyttäviä voiteita, hankausaineita, teräsvillaa tai voimakkaita työkaluja. Jos uuniin vuotava neste palaa, tämä saattaa vaurioittaa uunin emalipintaa. Puhdistista vuotaneet nesteet välittömästi. Älä käytä höyrypuhdistinta uunin puhdistamiseen.

Uunin sisäosan puhdistaminen

Varmista, että irrotat uunin pistokkeesta ennen kuin alat puhdistamaan sitä. Paras lopputulos saavutetaan puhdistamalla uunin sisäosa, kun uuni on hieman lämmin. Pyyhi uuni pehmeällä liinalla, joka kostutetaan saippuaveteen jokaisen käyttökerran jälkeen. Pyyhi uudelleen veteen kastetulla liinalla ja pyyhi kuivaksi. Täydellinen puhdistaminen kuiva- ja pulverityyppisillä puhdistusaineilla. Sellaisten tuotteiden taka- ja sivuseinät, joissa on emaliset katalyyttikehykset eivät tarvitse puhdistusta. Käytöstä riippuen on kuitenkin suositeltavaa vaihtaa ne jonkin ajan kuluttua.

Uunin lampun vaihto

Valtuutetun teknikon tulee vaihtaa uunin lamppu. Lampun tulee olla 230 V, 25 wattia, E14-tyyppi, T300. Uunin tulee olla jäähtynyt ja kytketty irti pistokkeesta ennen lampun vaihtamista.

Lampun rakenne on tarkoitettu kotitalouksien keittolaitteisiin, eikä se sovi kotitalouksien huoneiden valaisemiseen.

HUOLTO JA KULJETUS

VAATIMUKSET ENNEN YHTEYDENOTTOA HUOLTOON

Jos uuni ei toimi:

Uuni saattaa olla irti pistokkeesta tai kyseessä on sähkökatkos. Ajastimella varustetun mallin aikaa ei ole ehkä säädetty.

Jos uuni ei kuumene:

Lämpötilaa ei ole säädetty uunin ohjauskytkimellä.

Sisävalo ei syty:

Sähkönsyöttö on tarkastettava. Lampun viallisuus on tarkastettava. Jos lamppu on viallinen, voit vaihtaa ne seuraavien ohjeiden avulla.

Kypsentaaminen (jos ylä- ja alaosa ei kypsenny tasaisesti) :

Käytä kypsennystasoja, kypsennysaikaa ja lämpöasetuksia ohjekirjan mukaisesti.

Jos ongelma ei poistu näistä ohjeista huolimatta, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.

KULJETUKSEEN LIITTYVÄT TIEDOT

Jos tarvitset kuljetusta:

Säilytä tuotteen alkuperäinen pakkaus ja kuljeta sitä alkuperäisessä pakkauksessa. Noudata pakkauksen kuljetukseen liittyviä ohjeita. Teippaa uunin ylemmät osat ja irralliset osat keittopaneeleihin.

Aseta paperi yläsuojan ja kypsennyspa-

neelin väliin, peitä yläsuojus ja kiinnitä teipillä uunin sivupintoihin.

Kiinnitä teipillä pahvi tai paperi uunin etuluukkuun lasin sisäpuolelle, jotta uunissa olevat pellit ja rutilät eivät vaurioita uunin luukkuja kuljetuksen aikana. Kiinnitä teipillä myös suojuukset sivuseinämiin.

Jos käytössä ei ole alkuperäistä pakkausta:

Suojaa uunin ulkopinnat (lasi- ja maali-pinnat) mahdollisilta iskuilta.

Cher client,

Notre objectif est de vous offrir des produits de haute qualité dépassant vos attentes. Votre appareil est produit dans des usines modernes et est soumis spécialement à de soigneux tests de qualité. Ce manuel a été préparé pour vous aider à utiliser votre appareil, fabriqué en utilisant les dernières technologies, avec confiance et de manière efficace. Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide comprenant des informations basiques de sécurité concernant l'installation, l'entretien et l'utilisation. Veuillez contacter votre centre de service après-vente autorisé le plus proche pour l'installation de votre appareil.

Table des matières

Présentation et taille du produit

Avertissements

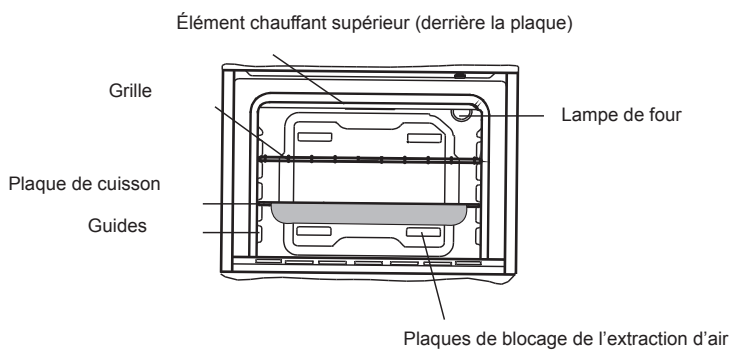
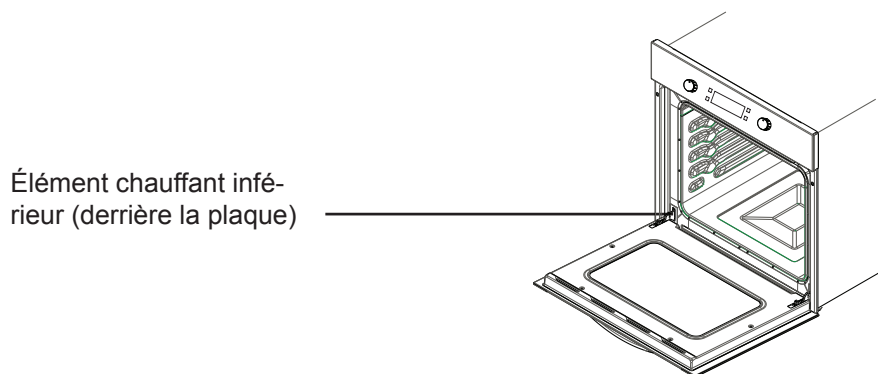
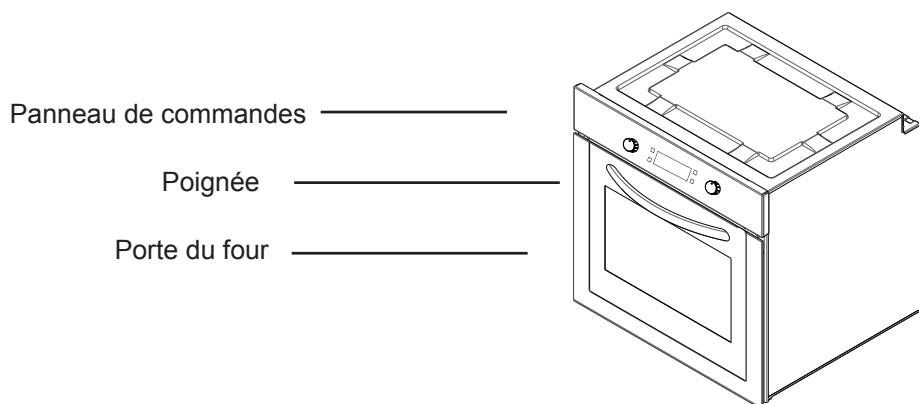
Préparation de l'installation et de l'utilisation

Utilisation du four

Nettoyage et entretien de votre produit

Service et transport

PRÉSENTATION ET TAILLE DU PRODUIT



AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

LISEZ CES INSTRUCTIONS ENTIÈREMENT AVEC ATTENTION AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL, ET GARDEZ-LES DANS UN EMLACEMENT PRATIQUE POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE, SI NÉCESSAIRE.

CE MANUEL EST PRÉPARÉ POUR PLUS D'UN MODÈLE. VOTRE APPAREIL PEUT DONC NE PAS DISPOSER DE CERTAINES DES FONCTIONS DÉCRITES DANS CE MANUEL. FAITES ATTENTION AUX EXPRESSIONS AYANT DES ILLUSTRATIONS DURANT VOTRE LECTURE DE CE MANUEL D'UTILISATION.

Avertissements généraux de sécurité

- • Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil en toute

sûreté et comprennent les risques courus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.

- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses pièces accessibles chauffent durant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, sauf en cas de supervision continue.
- **AVERTISSEMENT :** Danger de feu : ne stockez pas d'objets dans la cavité du four.
- **AVERTISSEMENT :** Si la surface est craquelée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Cet appareil n'est pas

conçu pour être utilisé via un minuteur ou un système de télécommande externe.

- Durant l'utilisation, l'appareil chauffe. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Durant l'utilisation, des poignées tenues pendant une longue période peut devenir chaude en conditions normales d'utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyeur abrasif agressif ou de grattoir métallique pour nettoyer le verre de la porte et les autres surfaces, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre ou endommager la surface.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.
- **AVERTISSEMENT :** Assurez-vous que l'ap-

pareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

- **ATTENTION :** Les pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation du four (cuisson normale ou gril). Les jeunes enfants doivent être tenus à distance.
- Votre appareil est fabriqué conformément aux standards et lois locales et internationales en vigueur.
- Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des techniciens de service autorisés. Les travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non-autorisés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil d'une quelconque manière.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension et fréquence électriques) et les exigences de l'appareil sont compatibles. Les exigences de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
- **ATTENTION :** Cet appareil est uniquement conçu pour la cuisson des aliments dans un environnement domestique en intérieur, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans d'autres applications, comme une utilisation non domestique,

dans un environnement commercial ou pour chauffer des pièces.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur la poignée de porte.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Puisque le verre peut casser, vous devez faire attention à ne pas le rayer. Évitez de frapper ou de heurter le verre avec des accessoires.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé durant l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou par une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper ou s'asseoir sur la porte.

Avertissements d'installation

- N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement installé.
- L'appareil doit être installé par un technicien autorisé et mis en service. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être causé par une mise en place ou installation effectuée par des personnes non-autorisées.
- Lorsque vous déballez l'appareil, assurez-vous qu'il n'ait pas été endommagé durant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et contactez un agent de service qualifié immédiatement. Les matériaux utilisés dans l'emballage (nylon, agrafes, styrofoam, etc...) pouvant avoir des effets nocifs sur les enfants, ils doivent être collectés et éliminés immédiatement.
- Protégez votre appareil des effets

atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc...

- Les matériaux entourant l'appareil doivent être capables de supporter une température d'au moins 100°C.

Durant l'utilisation

- Durant votre première utilisation du four, une odeur se dégagera des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le tourner à vide à la température maximale pendant 45 minutes. Au même moment vous devez ventiler correctement l'environnement dans lequel le produit est installé.
- Durant l'utilisation, les surfaces extérieures et intérieures du four peuvent chauffer. Lorsque vous ouvrez la porte de four, reculez pour éviter la vapeur chaude sortant du four. Celle-ci peut poser un risque de brûlure.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil lorsqu'il est en route.
- Utilisez toujours des gants pour four pour retirer et remplacer les aliments dans le four.
- Ne laissez pas les plaques de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Celles-ci peuvent prendre feu lorsqu'elles sont soumises à de la chaleur extrême. Ne versez jamais d'eau sur les flammes causées par l'huile. Recouvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme s'étant développée et éteignez les plaques électriques.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée,

débranchez-le. Gardez l'interrupteur principal de contrôle à l'arrêt. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, gardez aussi la vanne de gaz fermée.

- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil soient toujours en position « 0 » lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les plaques de cuisson s'inclinent lorsqu'elles sont retirées du four. Faites attention à ne pas renverser de liquide chaud.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez rien dessus. Ceci pourrait déséquilibrer votre appareil ou endommager la porte.
- Ne placez pas d'objets lourds ou inflammables (nylon, sac plastique, papier, tissu, etc...) dans le four. Ceci inclut les articles de cuisine comprenant des pièces en plastique (par ex. poignées).
- N'accrochez pas de chiffon ou de vêtements sur l'appareil ou sa poignée.
- Il est recommandé d'utiliser de l'eau douce pour éviter que les résidus de calcaire ne se retrouvent dans le système de production de vapeur au fil du temps. Pour vérifier la douceur de l'eau, veuillez utiliser le papier d'essai fourni avec le produit et le tableau ci-dessous. Le papier d'essai est maintenu dans l'eau pendant 3 secondes et retiré au bout d'une minute, des bandes apparaissent sur le papier.

Bandelettes d'essai	Dureté de l'eau
5-4 bandes bleues	Douce
1 bande rouge	Légèrement calcaire
2 bandes rouges	Moyennement calcaire
3 bandes rouges	Calcaire
4-5 bandes rouges	Très calcaire

- Si le niveau de calcaire de l'eau correct n'est pas défini, cela pourrait affecter le fonctionnement de l'appareil et sa durée de vie.
- N'utilisez pas d'autres liquides que de l'eau plate.
- N'utilisez pas d'eau chaude.
- Gardez le réservoir d'eau fermé lorsque le four fonctionne.
- Lorsque le four est chaud et que la porte du four est ouverte, un flux d'air chaud peut survenir, aussi tenez-vous à l'écart et maintenez les enfant à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four.
- Pour éviter les résidus de calcaire dans la cavité, nettoyez-la après chaque utilisation.
- Après le processus de cuisson, l'eau restante dans le système doit être retirée. Pour ce faire, veuillez sélectionner « **Oui** » quand on vous le demande automatiquement sur l'écran après le processus de cuisson. Ne laissez rien dans le four pendant cette opération.

Durant le nettoyage et l'entretien

- Coupez toujours l'appareil avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien. Cela est possible après avoir débranché l'appareil ou coupé les interrupteurs principaux.
- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- **POUR MAINTENIR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER DES PIÈCES DÉTACHÉES ORIGINALES ET DE N'APPELER QUE NOS AGENTS DE SERVICES AUTORISÉS EN CAS DE BESOIN.**

PRÉPARATION DE L'INSTALLATION ET DE L'UTILISATION

Fabriqué avec des pièces et matériaux de meilleure qualité, ce four moderne et pratique répond à tous vos besoins. Assurez-vous de lire ce manuel pour obtenir de meilleurs résultats et éviter les problèmes futurs. Les informations fournies ci-dessous contiennent des règles importantes concernant la mise en place et les opérations de service. Elles doivent impérativement être lues, particulièrement par le technicien positionnant l'appareil.

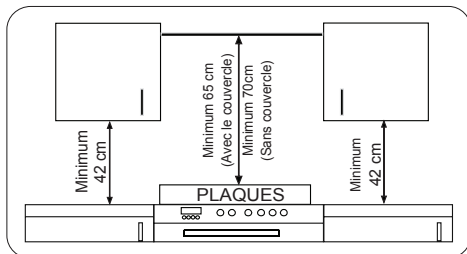
CONTACTEZ UN CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ POUR L'INSTALLATION DE VOTRE FOUR !

CHOISIR UN EMPLACEMENT POUR LE FOUR

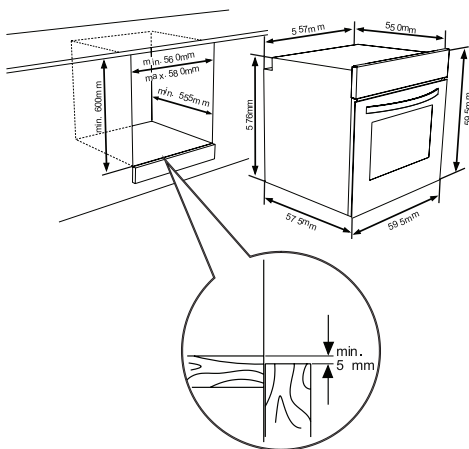
- Vous devez faire attention à plusieurs points durant la mise en place de votre four. Assurez-vous de prendre nos considérations ci-dessous en compte afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse pouvant se développer ultérieurement.
- Durant la mise en place du four, faites attention à ce que des matériaux inflammables ou combustibles, tels que des rideaux, de l'huile, des vêtements, etc..., ne soient pas à proximité de l'appareil, ceux-ci pouvant rapidement prendre feu.
- Les meubles entourant l'appareil doivent utiliser des matériaux résistant à des températures 50 °C supérieures à la température ambiante.

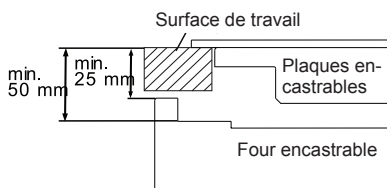
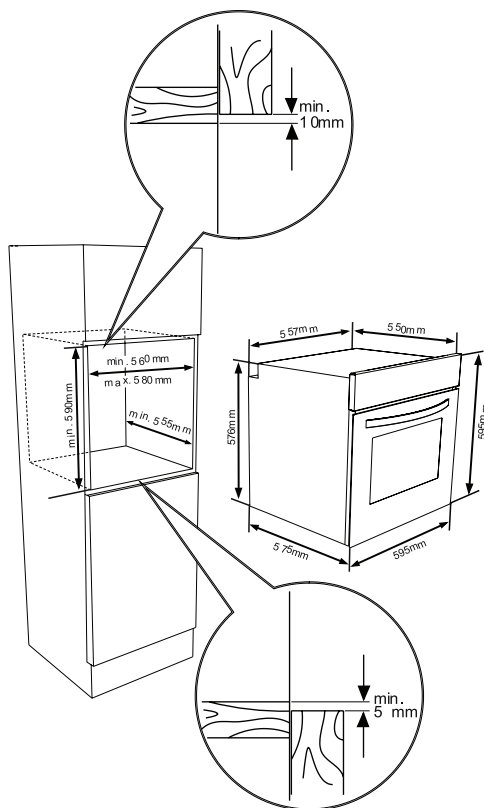
Les changements requis des placards muraux et ventilateurs d'extraction au-dessus du produit combiné encastrable ainsi que les hautes minimales de la planche de four sont présentés dans la Figure 1. Le ventilateur d'extraction doit ainsi être au moins 65 cm au-dessus des

plaques de cuisson. Si aucun ventilateur d'extraction n'est installé, la hauteur ne doit pas être inférieure à 70 cm.



INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE



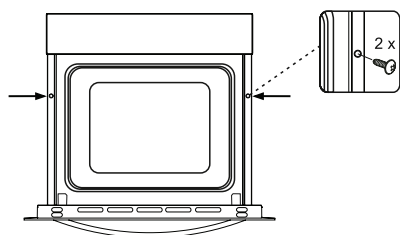


Si le four est installé sous une plaque de cuisson, la distance entre la surface de travail et le panneau supérieur du four doit être au moins 50 mm et la distance entre la surface de travail et la surface supérieure du panneau de contrôle doit être d'au moins 25 mm.

RACCORDEMENT ET SÉCURITÉ DU FOUR ENCASTRABLE

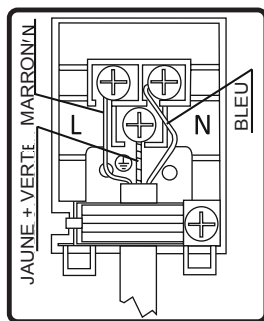
Les instructions fournies ci-dessous doivent être suivies impérativement durant le raccordement :

- Le câble de mise à la terre doit être connecté via la vis dotée du symbole terre. Le raccordement du câble d'alimentation doit correspondre à la Figure 6. Si aucune prise à la terre et se conformant aux normes n'existe dans l'environnement d'installation, appelez le centre de service immédiatement.
- La prise de mise à la terre doit être proche de l'appareil. N'utilisez jamais de cordon d'extension.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la surface chaude du produit.
- En cas de câble d'alimentation endommagé, assurez-vous d'appeler le centre de service autorisé. Le câble doit être remplacé par un technicien qualifié.
- Le câblage de l'appareil doit être remplacé par un technicien qualifié. Un câble d'alimentation de type H05VV-F doit être utilisé.



Insérez le four dans son emplacement en le poussant vers l'avant. Ouvrez la porte du four et insérez deux vis dans les trous situés sur le cadre du four. Lorsque le cadre du four touche la surface en bois du compartiment, serrez les vis.

- Un raccordement défectueux pourrait endommager l'appareil. De tels dommages ne seront pas couverts par la garantie.
- L'appareil est conçu pour être raccordé à une alimentation 220-240V. Si la tension de l'alimentation diffère de cette valeur, contactez immédiatement le service après-vente.
- **Le Fabricant déclare qu'il ne saurait en aucun cas être responsable de tous types de dommages et de pertes dus à un non-respect des normes de sécurité.**
- Le câblage de l'appareil doit être remplacé par un technicien qualifié. L'appareil est
- Conçu pour être raccordé à une alimentation 220-240V. Si la tension de l'alimentation diffère de cette valeur, contactez immédiatement le service après-vente. Cet appareil est conçu pour être utilisé avec une prise murale ou pour être raccordé directement à l'alimentation électrique. Il est nécessaire d'installer un interrupteur bipolaire entre le produit et l'alimentation électrique, avec une séparation d'au moins 3 mm entre les contacts d'interrupteur. (courant nominal 20 A, type à fonctionnement retardé)



3.4. PRÉCAUTIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Votre appareil est conçu pour se conformer aux instructions de sécurité appropriées s'appliquant aux appareils électriques. Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens de service autorisés et formés par le fabricant. Les travaux d'installation et de réparation ne respectant pas ces règles peuvent être dangereux.

Les surfaces extérieures chauffent durant le fonctionnement de votre appareil. Les éléments chauffant la surface intérieure du four et la sortie de vapeur sont extrêmement chauds. Ces sections continueront de stocker de la chaleur pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Gardez les enfants éloignés.

Afin d'utiliser votre four, les réglages de fonction de four et de température doivent être ajustés et la minuterie de four doit être programmée. Le four ne fonctionnera pas autrement.

Lorsque la porte du four est ouverte, n'y placez aucun objet. Ceci pourrait perturber l'équilibre de l'appareil ou endommager la porte.

Débranchez votre appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Protégez votre appareil des effets atmosphériques. Ne le laissez pas exposé au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière, etc.

Utilisation du bouton de fonction du four

Fonctions du four

* Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.



Lampe du four :

Uniquement la lampe du four s'allumera et restera allumée durant toutes les

fonctions de cuisson.



Fonction décongélation :

Les voyants d'avertissement du four s'allumeront, le ventilateur commencera à tourner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, placez vos aliments congelés dans le four sur une grille placée dans le troisième emplacement depuis le bas. Il est recommandé de placer une plaque de cuisson sous les aliments à décongeler, afin de récupérer l'eau accumulée durant la fonte de la glace. Cette fonction ne cuira pas vos aliments, elle ne sert qu'à les décongeler.



Fonction Turbo:

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément chauffant circulaire et le ventilateur se mettront en route.

La fonction turbo répartit la chaleur de manière homogène dans le four. Les aliments seront cuits de manière homogène, quelle que soit leur position dans le four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de cuisson statique :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments supérieurs et inférieurs se mettront en route. La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson homogène des aliments dans les parties hautes et basses du four. Elle est parfaite pour la cuisson des pâtisseries, des gâteaux, des gratins de pâtes, des lasagnes et des pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de ne cuire qu'avec une seule grille avec cette fonction.



Fonction ventilateur :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, les éléments chauffants supérieur et inférieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

Cette fonction est parfaite pour la cuisson des pâtisseries. La cuisson est effectuée par les éléments chauffants inférieurs et supérieurs dans le four et par le ventilateur qui permet la circulation de l'air, ce qui donne un léger effet de gril aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction gril :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de cuisson du gril commence à fonctionner. La fonction est utilisée pour griller et toaster des aliments. Utilisez les grilles supérieures du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.



Fonction de gril plus rapide :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments de gril et supérieur commenceront à fonctionner. La fonction est utilisée pour griller plus rapidement les aliments et pour couvrir une large surface, comme pour la grillade de viande. Utilisez les grilles supérieures du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent.

et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.



Fonction double gril et ventilateur :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de gril, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement des aliments épais et pour couvrir une plus large zone de cuisson. Le gril et les éléments chauffants supérieurs se mettront en route, le ventilateur permettant une cuisson homogène.

Utilisez les grilles supérieures du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.



Fonction pizza :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, les éléments chauffants circulaire et inférieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La fonction de cuisson ventilée à chauffage inférieur est parfaite pour cuire les aliments comme les pizzas en peu de temps. Alors que le ventilateur disperse uniformément la chaleur du four, l'élément chauffant inférieur assure la cuisson de la pâte.

La porte du four ne doit pas être trop souvent ouverte durant la cuisson.

⚠ Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.

Fonction d'assistance manuelle vapeur :

Cette fonction peut être utilisée pour toute autre cuisson avec des fonctions.

Elle est utilisée pour la cuisson de tous les types de légumes, de petits morceaux de viande, de fruits et de plats d'accompagnement (riz, pâtes).

Les avantages ;

- Surface croustillante et brillante sur les aliments
- Perte minimale d'eau
- Presque aucune perte de nutriments
- Cuisson à basse teneur en matières grasses

Vous pouvez sélectionner la fonction et la densité de vapeur souhaitées. Le tableau de densité de vapeur se trouve à la page suivante.

Remplir le réservoir d'eau



- Le volume du réservoir d'eau est de 300 ml. Cette quantité permet 3 cycles d'assistance vapeur. Pour chaque cycle, environ 100 ml d'eau sont utilisés.


réservoir

Densité de vapeur	Quantités d'eau
1 Injection de vapeur	Ajouter 100 ml d'eau
2 Injections de vapeur	Ajouter 200 ml d'eau
3 Injections de vapeur	Ajouter 300 ml d'eau
Injection de vapeur automatique	Ajouter 100 ml d'eau




- Appuyez sur le couvercle du réservoir pour l'ouvrir.



- Tirez légèrement le réservoir d'eau.
-  Le réservoir ne doit pas être retiré



- Ajoutez le minimum de 100 ml d'eau dans le réservoir avant utilisation.

-  Le niveau d'eau maximum est indiqué par « **MAX** » sur le



- Appuyez sur le couvercle du réservoir pour le fermer.



Fonction Vap clean+ :

La fonction Vapclean+ offre un nettoyage facile. Vous trouverez cette fonction sous le menu « Nettoyage ». Avant d'utiliser cette fonction, veuillez ajouter 300 ml d'eau dans le réservoir. Pour ajouter de l'eau, veuillez suivre les instructions données sous le titre « Remplir du réservoir d'eau ».

Économies d'énergie

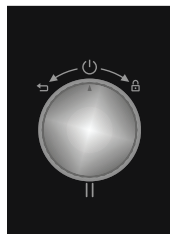
Minimisez la quantité de liquide ou de gras utilisée pour réduire les temps de cuisson.

Touche mode



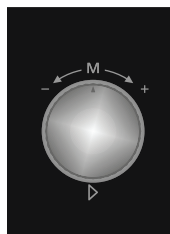
Bouton de gauche

- Pression longue : Allumer / éteindre
- Pression brève : Pause de cuisson
- Rotation vers la droite : Verrouillage des touches
- Rotation vers la gauche : Annuler / Aller au menu précédent



Bouton de droite

- Pression : Sélectionnez / Démarrer la cuisson / **Démarrer le fonctionnement manuel de la vapeur**
- Rotation vers la droite : Navigation des menus / Augmentation de température
- Rotation vers la gauche : Navigation des menus / Diminution de température



UTILISATION DE VOTRE PRODUIT

Ready Cook est conçu afin de permettre aux utilisateurs amateurs de facilement effectuer des recettes professionnelles avec des fonctions de cuisson automatique tout en permettant aux femmes au foyer d'utiliser leurs propres recettes avec des fonctions de cuisson manuelle combinée. L'utilisation d'une interface conviviale intégrant un écran TFT couleur fait tout le charme de Ready Cook par rapport aux autres solutions du marché.

Les menus de Ready Cook, tels que de cuisson manuelle, de cuisson automatique, de favoris, de nettoyage et de réglages sont décrits ci-dessous.

Cuisson manuelle :

Chaque paramètre de cuisson peut être réglé par l'utilisation en cuisson manuelle. 7 différentes fonctions de cuisson, la température, la fonction booster, la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson peuvent être sélectionnées.

Avec la flexibilité de la cuisson manuelle, l'utilisateur peut effectuer toute cuisson selon ses propres goûts.

Pour effectuer une cuisson via le menu de cuisson manuelle, les étapes listées ci-dessous doivent être suivies.

Utilisation de l'unité de contrôle LCD intelligent

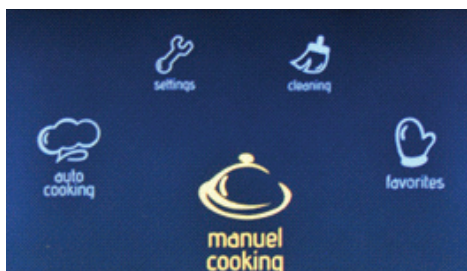
Ready Cook est conçu pour aider les utilisateurs à domicile à mettre en œuvre facilement des recettes de cuisine professionnelles en utilisant les fonctions de cuisson automatique intégrées.

Les menus de Ready Cook, tels que Cuisson manuelle, Cuisson

automatique, Favoris, Nettoyage et Paramètres sont décrits ci-dessous.

Cuisson manuelle

Vous pouvez régler chaque paramètre de cuisson en mode de cuisson manuelle, y compris les 7 fonctions de cuisson différentes, la température, la fonction d'accélération, la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson. Suivez les étapes ci-dessous pour naviguer dans le menu Cuisson manuelle.



Dans le menu principal

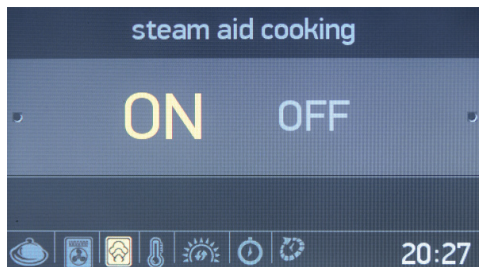
- Tournez le bouton droit dans les deux sens jusqu'à ce que « **Cuisson manuelle** » soit en surbrillance
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.



Fonctions du four

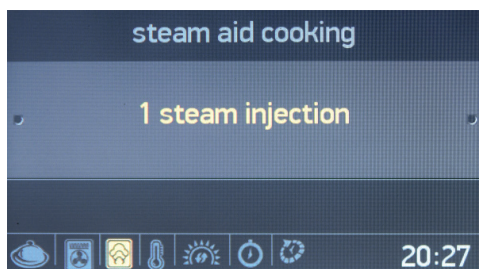
- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour naviguer entre les fonctions du four disponibles.

- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.

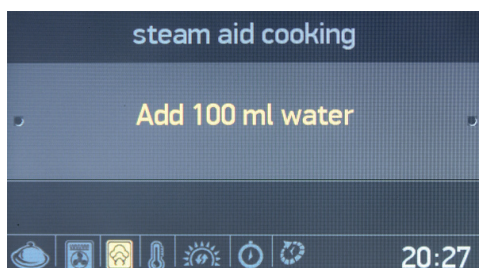


Cuisson à vapeur

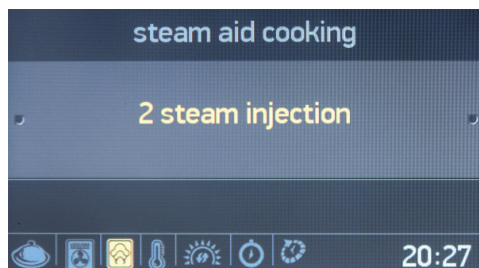
- Tournez le bouton de droite dans les deux sens pour mettre en surbrillance la cuisson à vapeur en mode « **ON** » ou « **OFF** ».
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.



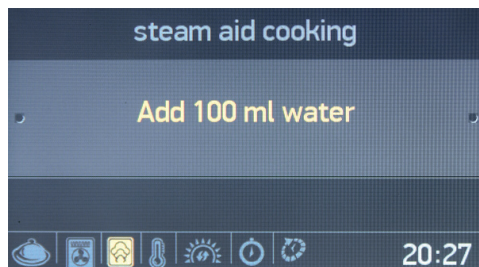
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner jusqu'à « **1 injection de vapeur** ».



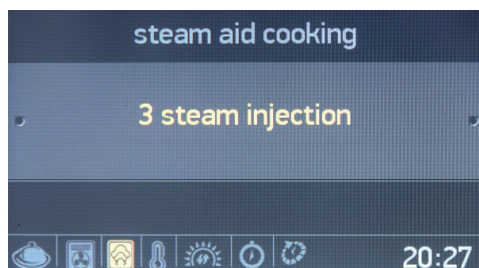
- Ajoutez 100 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- Appuyez sur le bouton droit pour « **Ajouter 100 ml d'eau** ».



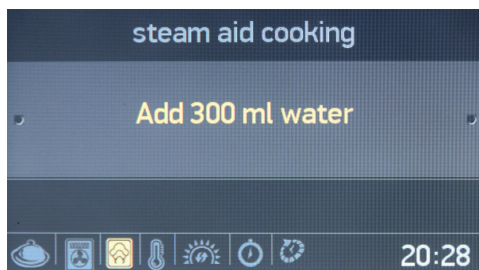
- Tournez une fois le bouton de droite pour 2 injection de vapeur.
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.



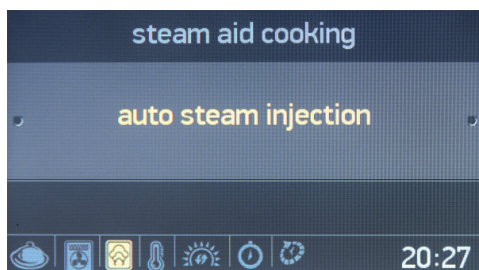
- Ajoutez 200 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- Appuyez sur le bouton droit pour ajouter 200 ml d'eau.



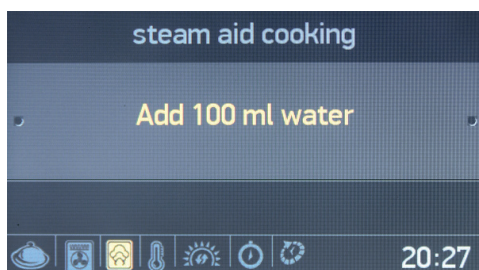
- Tournez deux fois le bouton droit à 3 injections de vapeur.
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.



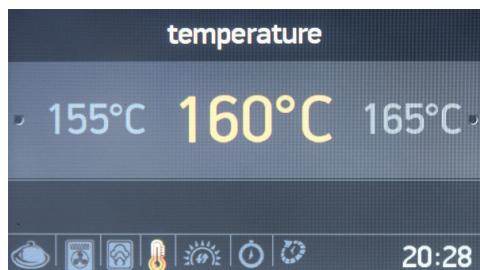
- Ajoutez 300 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- Appuyez sur le bouton droit pour ajouter 300 ml d'eau.



- Tournez deux fois le bouton droit pour l'injection automatique de vapeur.
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.

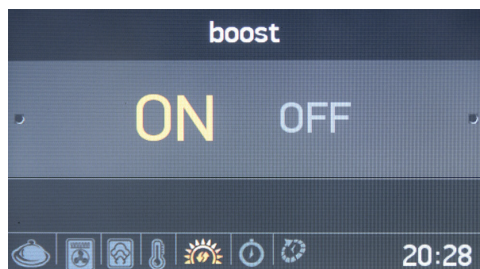


- Ajouter 100 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- Appuyez sur le bouton droit pour ajouter 100 ml d'eau.



Température

- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour naviguer entre les réglages de température disponibles.
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.



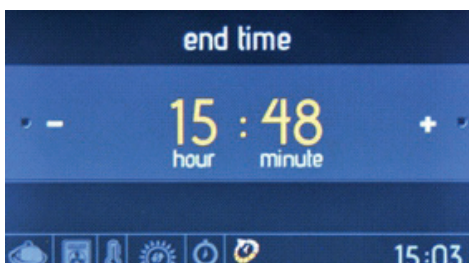
Boost

- Tournez le bouton de droite dans les deux sens pour mettre en surbrillance l'accélération en mode « ON » ou « OFF ».
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.



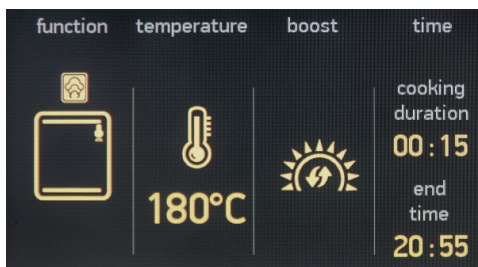
Durée de cuisson

- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour modifier la durée de cuisson.
- Appuyez sur le bouton droit pour régler la durée de cuisson.
- **REMARQUE** : Si la durée de cuisson est réglée sur **00:00**, la cuisson continuera jusqu'à ce que vous l'arrêtiez manuellement.



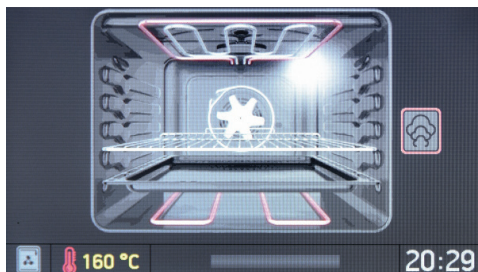
Temps de fin de cuisson

- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour modifier l'heure de fin de cuisson.
- Appuyez sur le bouton droit pour régler l'heure de fin de cuisson.



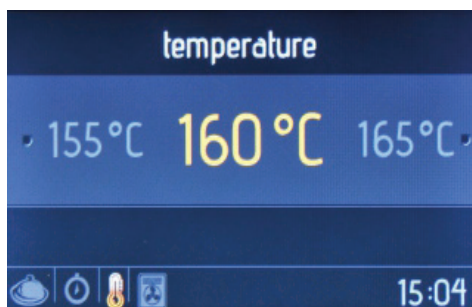
L'écran d'information

- Le nettoyage démarrera après 10 secondes d'inactivité ou lorsque le bouton droit sera enfoncé.
- Tournez le bouton gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour revenir au réglage précédent.



L'écran d'animation affiche :

- Durée de cuisson
- Température
- Heure de début et de fin de cuisson
- Informations sur la fonction de cuisson.





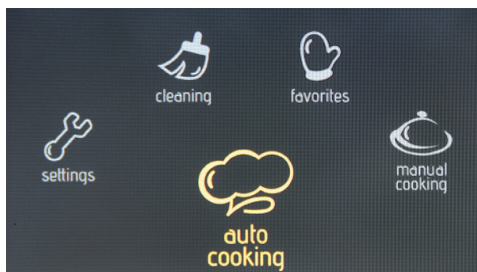
L'écran d'animation

- Appuyez sur le bouton gauche pour arrêter la cuisson.
- Appuyez sur le bouton droit pour démarrer / continuer la cuisson.
- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour modifier la température.
- Tournez le bouton gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, tandis qu'une fonction de cuisson est active, pour afficher l'écran de réglage de la fonction du four, de la température et du temps de cuisson.
- Pour arrêter la cuisson et retourner au menu principal, appuyez sur le bouton gauche, puis faites-le pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Cuisson automatique

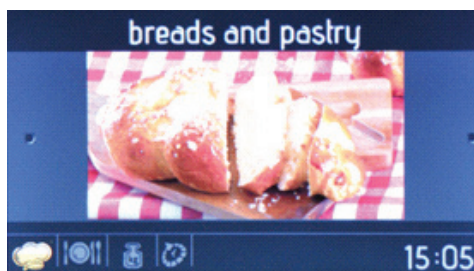
Ready Cook a des fonctions de recette intégrées, préalablement déterminées, qui peuvent être sélectionnées dans le menu Cuisson automatique. Vous ne pourrez sélectionner que le nom du repas souhaité. Il ne sera pas possible de modifier les réglages de la recette, y compris la durée et la température de cuisson, car celles-ci sont automatiquement définies par Ready Cook.

Suivez les étapes ci-dessous pour effectuer une cuisson automatique.



Dans le menu principal

- Tournez le bouton droit dans les deux sens jusqu'à ce que « **Cuisson automatique** » soit en surbrillance
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.



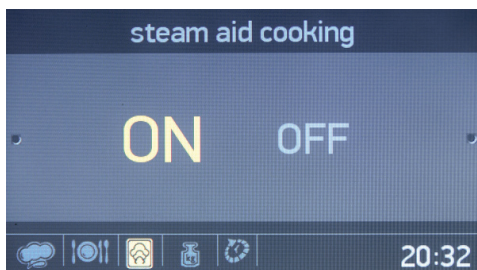
Catégories d'aliments

- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour naviguer entre les recettes disponibles.
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.



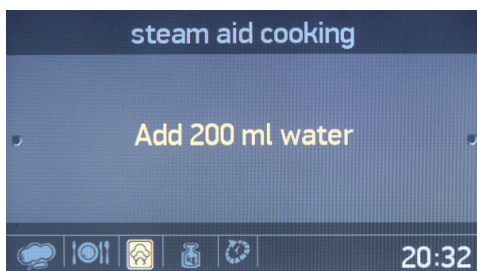
Sélection de recette

- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour naviguer entre les recettes disponibles.
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.



Injection de vapeur

- Tournez le bouton de droite dans les deux sens pour mettre en surbrillance l'injection de vapeur en mode « ON » ou « OFF ».
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.

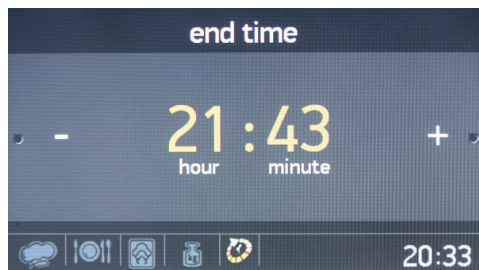


- Ajoutez 200 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- Appuyez sur le bouton droit pour ajouter 200 ml d'eau.



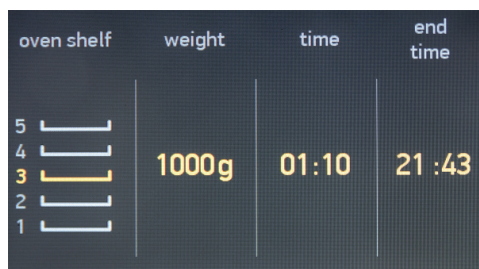
Poids de la nourriture

- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour modifier la valeur du poids.
- Appuyez sur le bouton droit pour régler le poids.



Temps de fin de cuisson

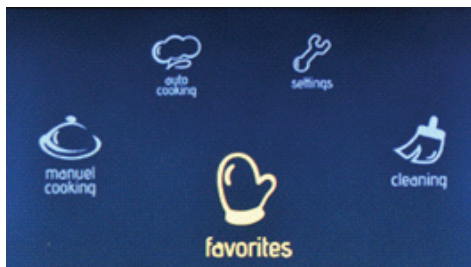
- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour modifier l'heure de fin de cuisson.
- Appuyez sur le bouton droit pour régler l'heure de fin de cuisson.



L'écran d'information

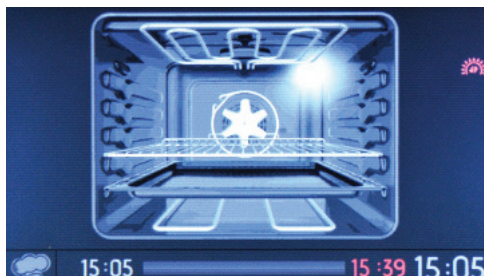
- Le nettoyage démarrera après 10 secondes d'inactivité ou lorsque le bouton droit sera enfoncé.
- Tournez le bouton gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour revenir aux écrans de réglage précédents.
- Placez les aliments sur l'étagère du milieu pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

Pour sélectionner et commencer une fonction favorite, suivez les étapes ci-dessous.



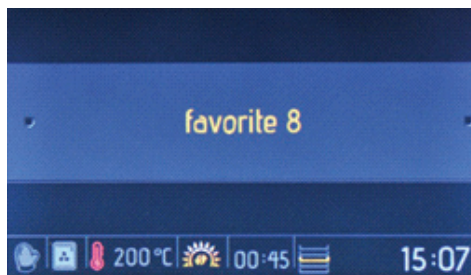
Dans le menu principal

- Tournez le bouton droit dans les deux sens jusqu'à ce que « Favoris » soit en surbrillance.
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.



L'écran d'animation

- Appuyez sur le bouton gauche pour arrêter la cuisson.
- Appuyez sur le bouton droit pour démarrer et continuer la cuisson.
- Pour arrêter la cuisson et retourner au menu principal, appuyez sur le bouton gauche et faites-le pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



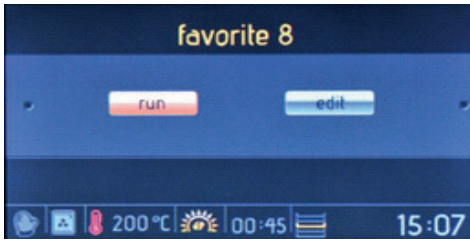
Favoris

Il est possible de sauvegarder vos paramètres de cuisson manuelle, vous permettant de sélectionner rapidement les mêmes paramètres de cuisson à tout moment. À la fin du menu Cuisson manuelle, après le réglage de la durée de cuisson, il vous sera demandé si vous souhaitez enregistrer les paramètres dans vos favoris.

Pour créer un réglage de cuisson préféré, utilisez la fonction de modification dans le menu Favoris.

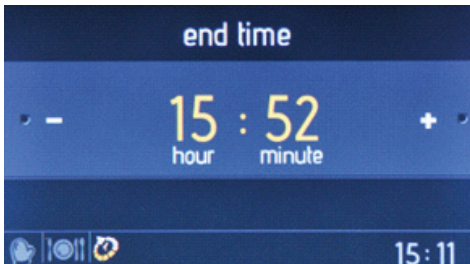
Favoris

- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour naviguer entre les options disponibles.
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.
- Les paramètres enregistrés dans le favori seront affichés en bas de l'écran.



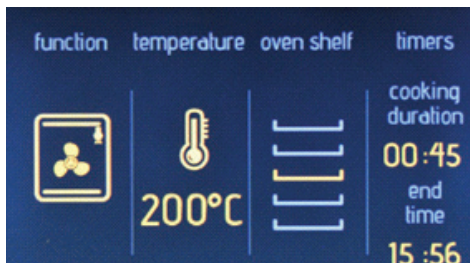
L'écran lancer/éditer

- Tournez le bouton droit pour mettre «**Exécuter**» en surbrillance.
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner «**Exécuter**».



Temps de fin de cuisson

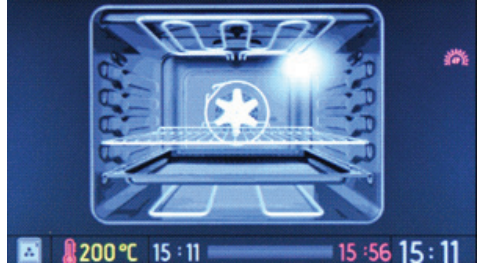
- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour modifier l'heure de fin de cuisson.
- Appuyez sur le bouton droit pour régler l'heure de fin de cuisson.



L'écran d'information

- Le nettoyage démarrera après 10 secondes d'inactivité ou lorsque le bouton droit sera enfoncé.

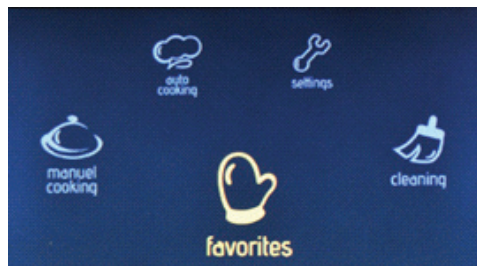
- Tournez le bouton gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour revenir aux écrans de réglage précédents.
- Placez les aliments sur l'étagère du milieu pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.



L'écran d'animation

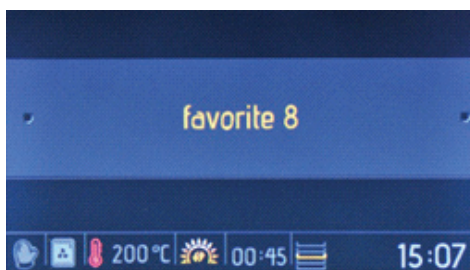
- Appuyez sur le bouton gauche pour arrêter la cuisson.
- Appuyez sur le bouton droit pour démarrer et continuer la cuisson.
- Pour arrêter la cuisson et retourner au menu principal, appuyez sur le bouton gauche et faites-le pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Pour modifier les paramètres de favoris, suivez les étapes ci-dessous.



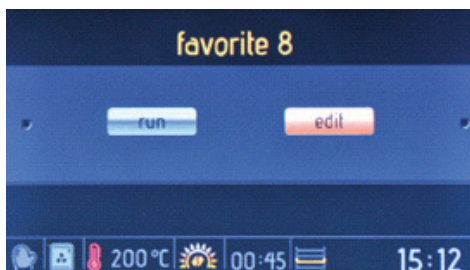
Dans le menu principal

- Tournez le bouton droit dans les deux sens jusqu'à ce que «**Favoris**» soit en surbrillance.
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.



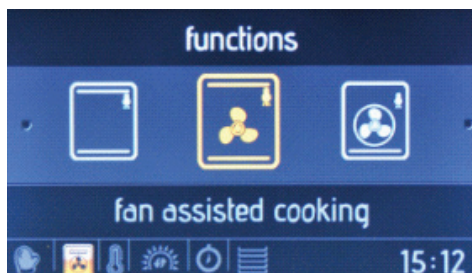
Favoris

- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour naviguer entre les options disponibles.
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.
- Les réglages enregistrés dans le «favori» sélectionné seront affichés en bas de l'écran.



L'écran lancer/éditer;

- Tournez le bouton de droite pour mettre en surbrillance « **Modifier** »
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner « **Modifier** ».



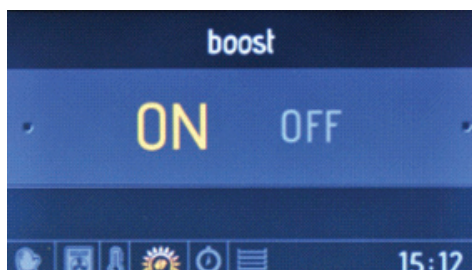
Fonctions du four

- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour naviguer entre les fonctions du four disponibles.
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.



Température

- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour naviguer entre les réglages de température disponibles.
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.



Boost

- Tournez le bouton de droite dans les deux sens pour mettre en surbrillance l'accélération en mode « **ON** » ou « **OFF** ».
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.



Durée de cuisson

- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour modifier la durée de cuisson.
- Appuyez sur le bouton droit pour régler la durée de cuisson.



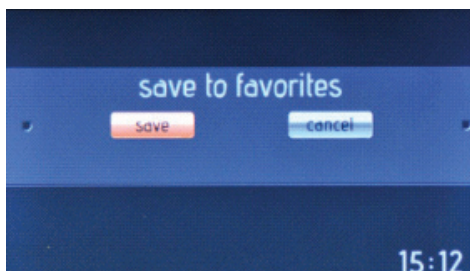
Support de grille de four

- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour naviguer entre les étagères du four disponibles.
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'étagère
- Pour obtenir les mêmes résultats de cuisson à chaque fois, les informations sur l'étagère du four sont importantes.



L'écran d'information

- Tournez le bouton gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour revenir aux écrans de réglage précédents.

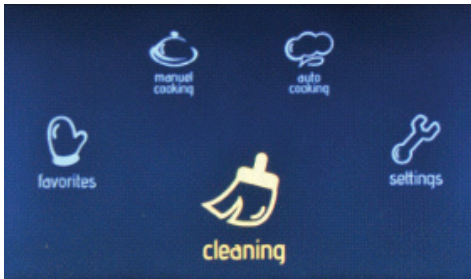


Sauvegarder comme favori

- Tournez le bouton droit pour mettre « **Exécuter** » en surbrillance (pour enregistrer les paramètres) ou « **Annuler** » (pour supprimer les paramètres).
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.

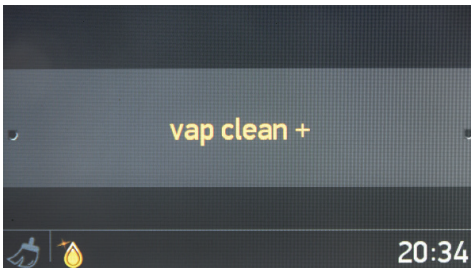
Nettoyage

Avec la fonction Vapclean, les résidus séchés dans le four seront ramollis par la vapeur. Pour faire fonctionner Vapclean, versez un verre d'eau sur la grille du four au bas du four, puis suivez les étapes ci-dessous.



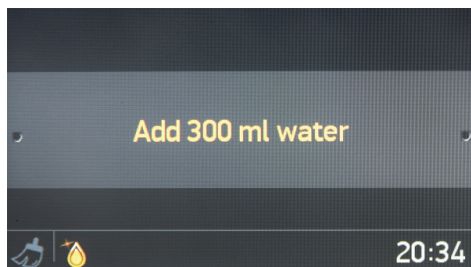
Dans le menu principal

- Tournez le bouton droit dans les deux sens jusqu'à ce que « **Nettoyage** » soit en surbrillance.
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.



L'écran de sélection de fonction

Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner « **Vapclean** ».



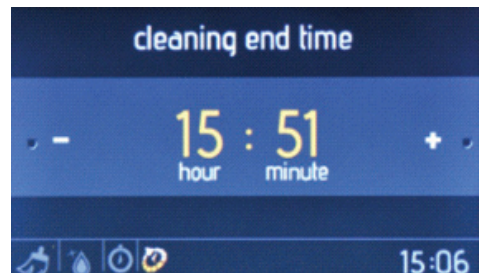
Injection de vapeur

- Ajoutez 300 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- Appuyez sur le bouton droit pour ajouter 300 ml d'eau.



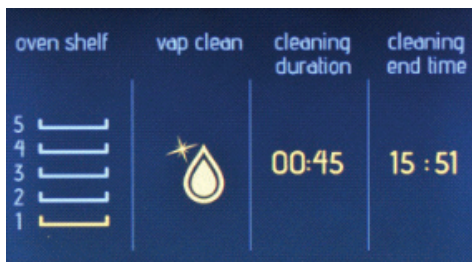
Durée de nettoyage

- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour modifier la durée du nettoyage.
- Appuyez sur le bouton droit pour régler la durée du nettoyage.



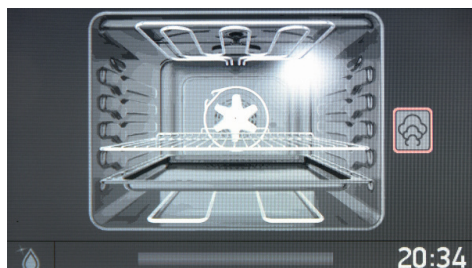
Heure de fin de nettoyage

- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour modifier l'heure de la fin du nettoyage.
- Appuyez sur le bouton droit pour régler l'heure de la fin du nettoyage.



L'écran d'information

- Le nettoyage démarre après 10 secondes d'inactivité ou lorsque le bouton droit est pressé.
- Tournez le bouton gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour revenir aux écrans de réglage précédents.



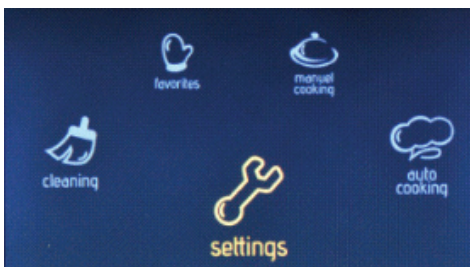
L'écran d'animation

- Appuyez sur le bouton gauche pour arrêter le nettoyage.
- Appuyez sur le bouton droit pour démarrer et continuer le nettoyage.
- Pour arrêter le nettoyage et retourner au menu principal, appuyez sur le bouton gauche et faites-le pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Réglages

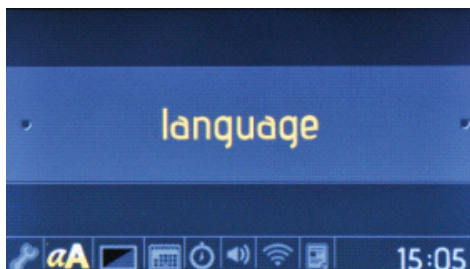
Le menu des paramètres vous permet de modifier et de définir la date,

l'heure, la luminosité de l'écran, la sonnerie et l'option de langue.



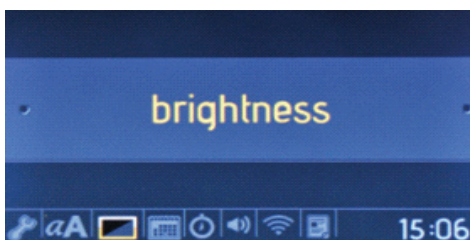
Dans le menu principal

- Tournez le bouton droit dans les deux sens jusqu'à ce que « Paramètres » soit en surbrillance.
- Appuyez sur le bouton droit pour sélectionner l'option en surbrillance.



Le menu des langues

- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour modifier la langue.
- Appuyez sur le bouton droit pour définir la langue souhaitée.

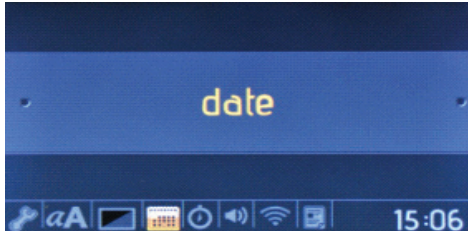


Le menu de luminosité

- Tournez le bouton droit dans l'une

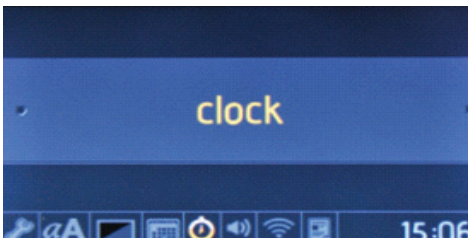
ou l'autre direction pour modifier la luminosité de l'écran entre les niveaux 0 et 4.

- Appuyez sur le bouton droit pour régler la luminosité de l'écran.



Le menu de date

- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour modifier la date.
- Appuyez sur le bouton droit pour définir la date.
- La date est réglée au format mois, jour, année.



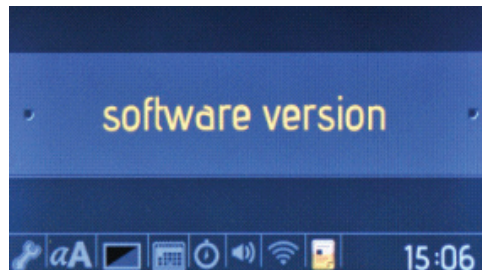
Le menu de l'horloge

- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour modifier l'horloge.
- Appuyez sur le bouton droit pour régler l'horloge.
- L'horloge est réglée au format : minute et heure.



Dans le menu de tonalité du buzzer

- Tournez le bouton droit dans l'une ou l'autre direction pour choisir parmi 3 tonalités de sonnerie différentes.
- Appuyez sur le bouton droit pour définir la tonalité de sonnerie souhaitée.



Le menu de la version du logiciel

- La version du logiciel sera affichée uniquement à titre d'information. Elle ne peut pas être changée.

Verrouillage des touches

Le verrou à clé est utilisé pour éviter toute modification involontaire des paramètres du four. Pour activer ou désactiver le verrouillage des touches, tournez le bouton gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Lorsque le verrouillage des touches est activé, seul le bouton « **ON/OFF** » peut être activé. Tous les autres boutons seront verrouillés.

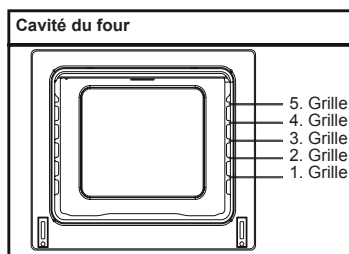
PLATS	TURBO			INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR			INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR VENTILATEUR			GRIL	
	Position de thermostat (°C)	Position de grille	Période de cuisson (min)	Position de thermostat (°C)	Position de grille	Période de cuisson (min)	Position de thermostat (°C)	Position de grille	Période de cuisson (min)	Position de thermostat (min)	Position de grille
Pâtisserie en couches	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35		
Gâteau	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35		
Cookie	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35		
Boulettes de viande grillées										200	7
Aliments aqueux	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50		
Poulet				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*
Côtelettes										200	6-7
Steak de bœuf										200	7

* Cuire avec des brochettes de poulet grillé...

Accessoires

Le produit est fourni avec des accessoires. Vous pouvez aussi utiliser des accessoires obtenus à partir d'autres sources, ceux-ci devant résister à la chaleur et aux flammes. Vous pouvez utiliser des plats en verre, des plats en silicone et des plaques de cuisson appropriés dans le four. Suivez les instructions du fabricant lorsque vous utilisez des accessoires tiers. Lorsque de petits plats sont utilisés, placez le plat sur la grille, celui étant entièrement sur la partie centrale de la grille. Si les aliments que vous souhaitez cuisiner ne couvrent pas le plateau pour four complètement, si les aliments sont surgelés ou si le plateau est utilisé pour collecter les jus des aliments durant leur grillage, une déformation du plateau peut être observée. Ceci est dû aux hautes températures se développant durant la cuisson. Le plateau reprendra sa forme normale en refroidissant après la cuisson. Ceci est un phénomène physique normal se développant durant le transfert de chaleur. Ne déplacez pas de plats en verre chauds directement du four vers un environnement froid pour éviter de les endommager. Ne les placez pas sur des surfaces froides et humides. Placez-les sur un chiffon sec et laissez-les refroidir lentement. Lorsque vous utilisez le four en fonction gril, nous recommandons (lorsque approprié) d'utiliser la grille fournie avec le produit. Lorsque vous utilisez la grille, placez une plaque sur l'une des positions inférieures afin de collecter les graisses. De l'eau peut être versée dans la plaque pour assister le nettoyage de la plaque. Tel qu'expliqué dans les clauses correspondantes, n'essayez jamais d'utiliser le gril à gaz sans le couvercle de protection du gril.

Si votre four est équipé d'un brûleur à gril fonctionnant au gaz, mais que l'écran thermique du gril est absent ou s'il ne peut pas être utilisé, demandez une pièce de rechange au centre de service le plus proche.



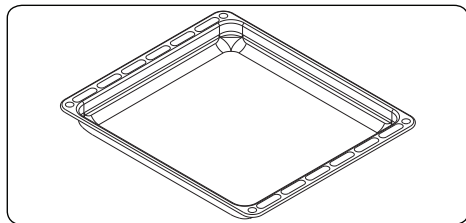
Accessoires du four

Les accessoires de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.

Le plateau profond

Le plateau profond convient davantage à la cuisson de plats mijotés.

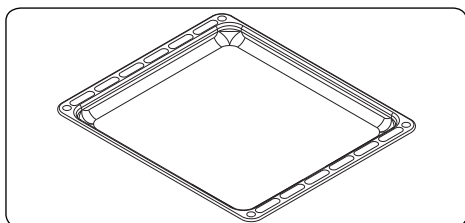
Placez le plateau dans n'importe quel rack et poussez-le jusqu'au bout pour vous assurer qu'il est correctement placé.



Plateau creux

Le plateau creux convient davantage à la cuisson de pâtisseries.

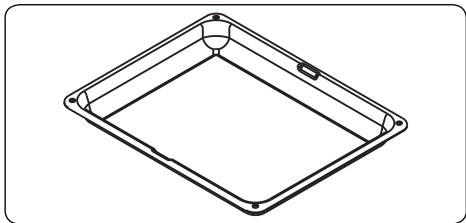
Placez le plateau dans n'importe quel rack et poussez-le jusqu'au bout pour vous assurer qu'il est placé correctement.



Le petit plateau

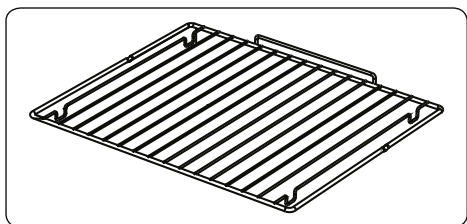
Le petit plateau convient davantage à la cuisson de pâtisserie.

Placez le plateau au centre d'une grille.



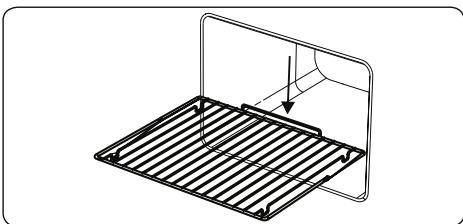
Grille maillée

Le grillage convient mieux à une cuisson ou au traitement des aliments dans des récipients adaptés au four.



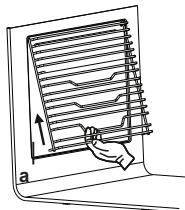
⚠ AVERTISSEMENT

Placez la grille correctement dans l'un des guides de la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



La grille métallique avec un rail télescopique à extension complète

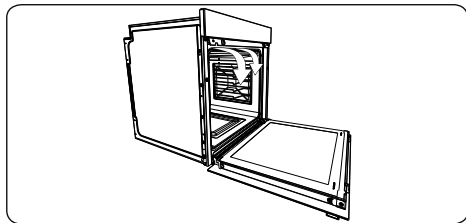
Une des étagères de la grille est entièrement télescopique; il s'étend complètement sur des roulements à billes pour permettre un accès facile à vos aliments.



PREMIER AU MONDE

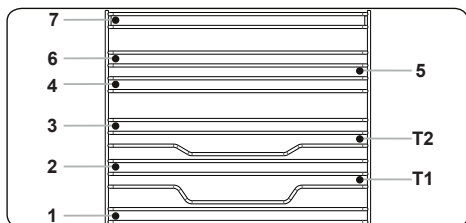
Rideau d'air

Le système breveté Rideau d'air empêche l'air chaud d'atteindre l'utilisateur final en générant un rideau d'air lorsque la porte du four est ouverte.



La grille métallique EasyFix

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et les grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 7.
- Le rail télescopique peut être positionné sur les niveaux T1, T2.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- Les niveaux 2 et 4 sont recommandés pour une cuisson à deux niveaux.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec les rails télescopiques.

****Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

NETTOYAGE

Avant de commencer le nettoyage de votre four, assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont désactivés et que votre appareil est froid. Débranchez l'appareil.

N'utilisez pas de matériaux de nettoyage contenant des particules pouvant rayer les parties émaillées

et peintes de votre four. Utilisez des nettoyants crémeux ou liquides, ne contenant pas de particules. Celles-ci pouvant endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes corrosives, de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'outils durs. Si un excès de liquide s'étant écoulé dans votre four commencent à brûler, il peut endommager l'email. Nettoyez immédiatement tout écoulement de liquide. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer ce four.

Nettoyage de l'intérieur du four.

Assurez-vous de débrancher le four avant de commencer son nettoyage. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous nettoyez l'intérieur du four lorsque le four est légèrement chaud. Nettoyez votre four avec un chiffon et de l'eau savonneuse après chaque utilisation. Nettoyez-le à nouveau, cette fois avec un chiffon humide, et séchez-le. Un nettoyage complet utilisant des produits de nettoyage de type sec et poudre.

Pour les produits équipés de cadres catalytiques en émail, les parois avant et arrière du cadre intérieur n'ont pas besoin d'être nettoyées. Cependant, suivant l'utilisation, il est recommandé de les remplacer après une certaine période de temps.

ENTRETIEN

Remplacement de la lampe du four

Le changement de la lampe du four doit être effectué par un technicien autorisé. La lampe doit être de type E13, T300, 230V, 25W. Avant de changer la lampe, le four doit être débranché et doit être froid.

Le design de la lampe est spécifique aux appareils domestiques de cuisson, elle n'est pas adaptée aux applications d'éclairage des pièces.

SERVICE ET TRANSPORT

EXIGENCES AVANT DE CONTACTER LE CENTRE DE SERVICE

Si le four ne fonctionne pas :

Le four peut être débranché, ou une panne de courant. Nos modèles sont équipés d'une minuterie, le temps peut ne pas être correctement réglé.

Si le four ne chauffe pas :

La température peut être ajustée avec les touches symboles "+" et "-".

Si la lampe d'intérieur ne s'allume pas :

L'alimentation électrique doit être vérifiée. Vérifiez si la lampe est défectueuse. Le cas échéant, remplacez-la en respectant le guide suivant.

Cuisson (si les parties inférieure et supérieure ne cuisent pas de manière homogène) :

Contrôlez l'emplacement des grilles, la durée de cuisson et les valeurs de chaleur dans le manuel.

Si ces instructions ne permettent pas de résoudre un problème avec votre produit, veuillez appeler le service après-vente.

INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Si vous avez besoin de transporter l'appareil :

Gardez l'emballage d'origine du produit pour le transporter si nécessaire. Suivez les instructions de transport sur

l'emballage. Scotchez les pièces supérieures, couvercles et porte-casseroles du four sur les panneaux de cuisson.

Placez un papier entre le panneau supérieur et le panneau de cuisson, couvrez le couvercle supérieur puis scotchez aux surfaces latérales du four.

Scotchez du carton ou du papier sur la partie vitrée intérieure de la porte, les plaques et grilles de votre four pouvant endommager la porte du four durant le transport. Scotchez aussi les panneaux du four aux parois latérales.

Si vous ne disposez de l'emballage original :

Prenez des mesures de protection pour que les surfaces extérieures (verre et surfaces peintes) du four ne soient pas abîmées lors d'éventuels chocs.

Αγαπητέ Πελάτη,

Στόχος μας είναι να σας παρέχουμε προϊόντα υψηλής ποιότητας, τα οποία υπερβαίνουν τις προσδοκίες σας. Η συσκευή αυτή παράγεται σε σύγχρονες εγκαταστάσεις και υποβάλλεται προσεκτικά σε ιδιαίτερους ελέγχους ποιότητας. Το εγχειρίδιο αυτό έχει προετοιμαστεί για να σας βοηθήσει έτσι ώστε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή, στην οποία χρησιμοποιήθηκε η τελευταία λέξη της τεχνολογίας, με σιγουριά και μέγιστη απόδοση. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά αυτό τον οδηγό που περιέχει βασικές πληροφορίες σχετικά με την ασφαλή εγκατάσταση, συντήρηση και χρήση της. Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για την εγκατάσταση αυτού του προϊόντος.

Περιεχόμενα

Παρουσίαση και μέγεθος προϊόντος

Προειδοποιήσεις

Προετοιμασία για εγκατάσταση και χρήση

Χρήση του φούρνου

Καθαρισμός και συντήρηση του προϊόντος

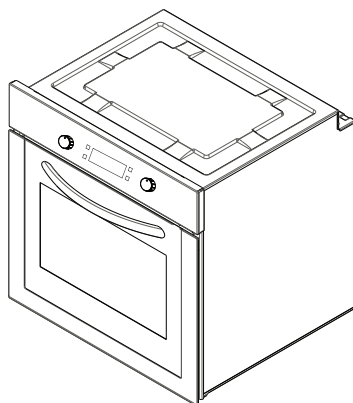
Σέρβις και μεταφορά

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

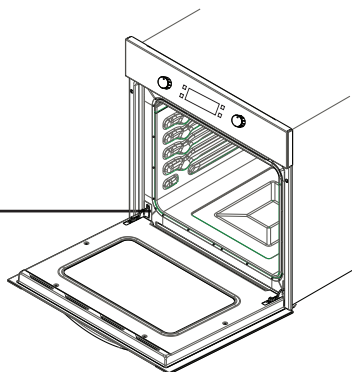
Πίνακας Ελέγχου

Χερούλι

Πόρτα Φούρνου



Κάτω θερμαντικό
στοιχείο (πίσω από
την πλάκα)



Άνω θερμαντικό στοιχείο (πίσω από την πλάκα)

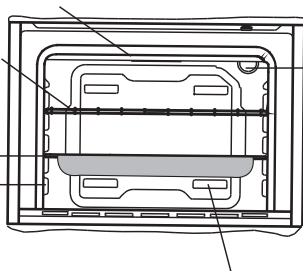
Μεταλλική
σχάρα

Ταψί

Οδηγοί

Λυχνία φούρνου

Κλείστρα εξαγωγής αέρα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΛΗΡΩΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΣΕ ΕΥΚΑΙΡΗ ΘΕΣΗ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΑΤΡΕΧΕΤΕ ΣΕ ΑΥΤΕΣ ΟΠΟΤΕ ΕΙΝΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟ.

ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΥΤΟ ΕΧΕΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΤΕΙ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΛΑ. Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΜΗ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΥ ΕΞΗΓΟΥΝΤΑΙ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ. ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΝΑΓΝΩΣΗ ΤΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ, ΔΩΣΤΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΕΣ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΕΙΣ.

Γενικές προειδοποιήσεις ασφάλειας

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές και διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εφόσον τους παρέχεται επίβλεψη ή καθοδήγηση σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τον κίνδυνο που περιλαμβάνεται. Τα παιδιά δεν πρέπει να

παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν θα πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή καθώς και τα προσβάσιμα τμήματά της μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών θα πρέπει να παραμείνουν σε απόσταση εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος φωτιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια παρουσιάσει ρωγμές, απενεργοποιήστε τη συσκευή για την αποφυγή ενδεχόμενης ηλεκτροπληξίας.
- Η συσκευή δεν προορίζε-

ται για λειτουργία με χρήση εξωτερικού χρονοδικόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- Κατά τη χρήση, η συσκευή θερμαίνεται πολύ. Θα πρέπει να προσέχετε ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.
- Κατά τη χρήση, τα χερούλια που συνήθως κρατιούνται για σύντομο διάστημα μπορεί να θερμανθούν.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό της γυάλινης πόρτας του φούρνου και άλλων επιφανειών, καθώς μπορεί να γδαρθεί η επιφάνεια, οδηγώντας σε θραύση του γυαλιού ή ζημιά στην επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό της συσκευής.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε πως η συ-

σκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λυχνία, για την αποφυγή ενδεχόμενης ηλεκτροπληξίας.

- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να θερμανθούν κατά τη διάρκεια του ψησίματος ή χρήσης του γκριλ. Θα πρέπει να φυλάτε τα μικρά παιδιά μακριά από τη συσκευή.
- Η συσκευή παράγεται σύμφωνα με όλα τα ισχύοντα τοπικά και διεθνή πρότυπα και τους κανονισμούς.
- Οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς σέρβις. Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευής που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ενδέχεται να σας θέσουν σε κίνδυνο. Είναι επικίνδυνο να αλλοιώνετε ή να τροποποιείτε τις προδιαγραφές της συσκευής κατ' οιονδήποτε τρόπο.
- Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (φύση και πίεση αερίου ή τάση και συχνότητα ηλεκτρικού ρεύματος) και οι απαιτήσεις της συσκευής είναι συμβατές. Οι απαιτήσεις για αυτή τη συσκευή δηλώνονται στην ετικέτα.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για το μαγείρεμα φαγητού και προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό χώρο. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για οποιονδήποτε άλλο σκοπό ή σε οποιαδήποτε άλλη εφαρμογή, όπως για μη οικιακή χρήση ή σε

εμπορικό περιβάλλον ή για θέρμανση χώρου.

- Μην προσπαθείτε να ανασηκώσετε ή να μεταφέρετε τη συσκευή τραβώντας την από το χερούλι τις πόρτας.
- Έχουν ληφθεί όλα τα πιθανά μέτρα προστασίας για την ασφάλειά σας. Εφόσον το γυαλί ενδέχεται να σπάσει, θα πρέπει να είστε προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό για την αποφυγή γρατζουνιών. Αποφύγετε την κρούση ή το κτύπημα του γυαλιού με εξαρτήματα.
- Βεβαιωθείτε πως δεν σφήνωσε το καλώδιο παροχής κατά την εγκατάσταση. Αν το καλώδιο παροχής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του κατασκευαστή ή από άτομα με παρόμοια προσόντα, για την αποτροπή κινδύνου.
- Μην αφήνετε παιδιά να σκαρφάζουν ή να κάθονται επάνω στην πόρτα του φούρνου, ενώ είναι ανοικτή.

Προειδοποιήσεις εγκατάστασης

- Μη λειτουργείτε τη συσκευή πριν ολοκληρωθεί η εγκατάστασή της.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί και να τεθεί σε λειτουργία από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά μπορεί να προκληθεί από ελαττωματική τοποθέτηση και εγκατάσταση από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.
- Κατά την αφαίρεση της συσκευασίας της συσκευής, βεβαιωθείτε πως δεν θα υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση ελαττώματος, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή και επικοινωνήστε άμεσα με αρμόδιο αντιπρόσωπο σέρβις. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία (νάιλον, συρραπτικό... κ.τ.λ.) ενδέχεται να είναι επιβλαβή για παιδιά. Επομένως, θα πρέπει να συλλέγονται και να

απομακρύνονται άμεσα.

- Προστατέψτε τη συσκευή σας από περιβαλλοντικές επιδράσεις. Μην την εκθέτετε σε παράγοντες όπως ο ήλιος, η βροχή, το χιόνι κ.τ.λ.
- Τα υλικά που περιβάλλουν τη συσκευή (ντουλάπι) πρέπει να είναι ικανά να αντέχουν σε θερμοκρασία τουλάχιστον 100°C.

Κατά τη χρήση

- Κατά την πρώτη λειτουργία του φούρνου, θα προκύψει μια συγκεκριμένη οσμή από τα μονωτικά υλικά και τα θερμαντικά στοιχεία. Για το λόγο αυτό, πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο, λειτουργήστε τον άδειο σε μέγιστη θερμοκρασία για 45 λεπτά. Ταυτόχρονα, πρέπει να αερίζετε καλά τον χώρο όπου έχει εγκατασταθεί το προϊόν.
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, οι εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου θερμαίνονται. Κατά το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου, απομακρυνθείτε για να αποφύγετε τον θερμό ατμό που εξέρχεται από τον φούρνο. Ενδέχεται να κινδυνέψετε από έγκαιμα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά μέσα ή κοντά στη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.
- Πάντοτε να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε και να επανατοποθετείτε τρόφιμα στον φούρνο.
- Μην εγκαταλείπετε τη συσκευή κατά το μαγείρεμα με στερεά ή υγρά έλαια. Μπορεί να πιάσουν φωτιά σε περίπτωση ακραίας θέρμανσης. Ποτέ μη χύνετε νερό πάνω σε φλόγες που προκαλούνται από λάδι. Καλύπτετε την κατσαρόλα ή το τηγάνι με το καπάκι της προκειμένου να καταπνιγεί η φλόγα που προέκυψε και απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μεγάλο

χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Διατηρείτε τον κεντρικό διακόπτη απενεργοποιημένο. Επίσης, όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, κλείστε τη βαλβίδα αερίου.

- Βεβαιωθείτε πως τα περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου της συσκευής βρίσκονται πάντοτε στη θέση "0" (διακοπή) όταν δεν είναι σε χρήση.
- Τα ταψιά γέρνουν όταν τραβηχτούν προς τα έξω. Προσέχετε ώστε να μη χυθεί έξω καυτό υγρό.
- Μην αφήνετε τίποτα επάνω στην πόρτα ή το συρτάρι του φούρνου, όταν παραμένουν ανοικτά. Μπορεί να ανατραπεί η συσκευή ή να σπάσει το περιβλήμα της.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα ή εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά (νάιλον, πλαστική σακούλα, χαρτί, πανί...κ.τ.λ.) μέσα στο συρτάρι. Σε αυτό περιλαμβάνονται μαγειρικά σκεύη με πλαστικά εξαρτήματα (π.χ. χερούλια).
- Μην κρεμάτε πετσέτες, πανιά για το σκούπισμα των σκευών ή άλλα πανιά από τη συσκευή ή τα χερούλια της.
- Συστήνεται η χρήση μαλακού νερού για την αποφυγή συγκέντρωσης υπερβολικής ποσότητας αλάτων στο σύστημα παραγωγής ατμού με την πάροδο του χρόνου. Για να ελέγξετε πόσο σκληρό είναι το νερό, χρησιμοποιήστε το δοκιμαστικό χαρτί που παρέχεται με το προϊόν και τον παρακάτω πίνακα. Το δοκιμαστικό χαρτί παραμένει στο νερό για 3 δευτερόλεπτα. Ένα λεπτό αφού αφαιρεθεί από το νερό εμφανίζονται λωρίδες στο χαρτί.

Λωρίδες δοκιμής	Σκληρότητα νερού
5-4 μπλε λωρίδες	Μαλακό
1 κόκκινη λωρίδα	Ελαφρώς σκληρό
2 κόκκινες λωρίδες	Μέτρια σκληρό
3 κόκκινες λωρίδες	Σκληρό

4-5 κόκκινες λωρίδες

Πολύ σκληρό

- Αν δεν οριστεί το σωστό επίπεδο σκληρότητας νερού, μπορεί να επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής και η διάρκεια ζωής της.
- Μη χρησιμοποιείτε άλλα υγρά εκτός από αποσταγμένο νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε ζεστό νερό.
- Διατηρείτε το δοχείο νερού κλειστό κατά τη λειτουργία του φούρνου.
- Όταν ο φούρνος είναι ζεστός και ανοίγει η πόρτα του φούρνου, μπορεί να εξέλθουν ζεστοί υδρατμοί, γι' αυτό διατηρήστε απόσταση και επίσης φυλάξτε τα παιδιά μακριά κατά το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου.
- Για να αποφύγετε τη συγκέντρωση αλάτων στο εσωτερικό, καθαρίζετε το εσωτερικό μετά από κάθε χρήση.
- Μετά το μαγείρεμα, θα πρέπει να αφαιρείται το νερό που απομένει στο σύστημα. Για να το αφαιρέσετε, επιλέξτε "**Ναι**" όταν εμφανιστεί στην οθόνη μετά το μαγείρεμα το αυτόματο ερώτημα. Μην αφήνετε τίποτα μέσα στον φούρνο κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας.

Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού και της συντήρησης

- Πάντοτε να απενεργοποιείτε τη συσκευή πριν από ενέργειες για τον καθαρισμό ή τη συντήρηση. Μπορείτε να τις εκτελέσετε αφού αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ρεύμα ή απενεργοποιώντας τους κεντρικούς διακόπτες.
- Μην αφαιρείτε τα περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου.

- ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΗΘΕΙ Η ΑΠΟΔΟΣΗ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ, ΣΥΣΤΗΝΕΤΑΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΑΝΤΟΤΕ ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΝΑ ΚΑΛΕΙΤΕ ΜΟΝΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟΥΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΥΣ ΣΕΡΒΙΣ ΕΦΟΣΟΝ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ

Ο μοντέρνος αυτός λειτουργικός και πρακτικός φούρνος, που έχει κατασκευαστεί με τμήματα και υλικά άριστης ποιότητας, θα ανταποκριθεί στις ανάγκες σας από κάθε άποψη. Βεβαιωθείτε πως διαβάσατε το εγχειρίδιο για να επιτυχημένο αποτέλεσμα και για να αποφύγετε οποιοδήποτε πρόβλημα στο μέλλον. Οι πληροφορίες που παρέχονται παρακάτω περιέχουν κανόνες που είναι απαραίτητοι για τους σωστούς χειρισμούς τοποθέτησης και επισκευής. Θα πρέπει να διαβαστούν πλήρως, ειδικά από τον τεχνικό που θα πραγματοποιήσει την τοποθέτηση της συσκευής.

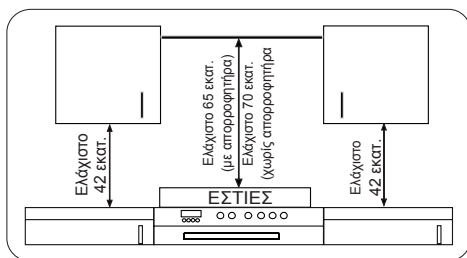
ΕΠΙΚΟΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΚΕΝΤΡΟ ΣΕΡΒΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ!

ΕΠΙΛΟΓΗ ΘΕΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ

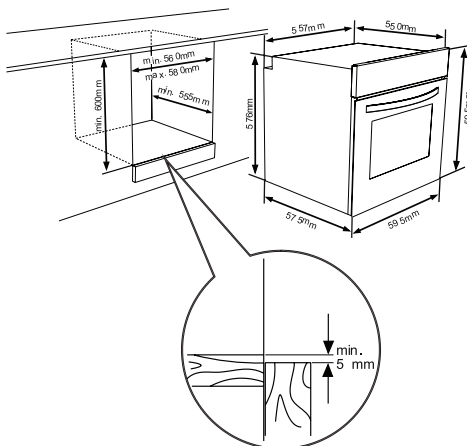
- Κατά την επιλογή της θέσης του φούρνου, υπάρχουν αρκετά σημεία που πρέπει να τύχουν προσοχής. Βεβαιωθείτε πως λαβαίνετε υπόψη τις παρακάτω συστάσεις μας προκειμένου να αποφύγετε οποιαδήποτε προβλήματα και επικίνδυνες καταστάσεις, που μπορεί να προκύψουν στο μέλλον!
- Κατά την επιλογή της θέσης του φούρνου, θα πρέπει να δοθεί προσοχή ώστε να μην υπάρχουν εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά κοντά του, όπως κουρτίνες, λάδι, πανιά κ.τ.λ., που πιάνουν γρήγορα φωτιά.
- Τα έπιπλα που περιβάλλουν τον φούρνο πρέπει να είναι κατασκευασμένα από υλικά ανθεκτικά σε θερμοκρασίες υψηλό-

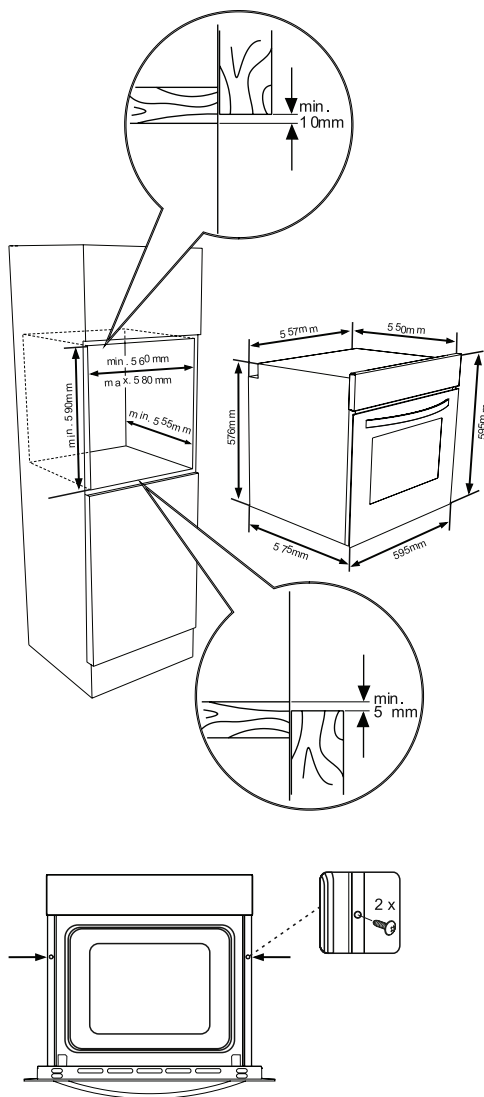
τερες της θερμοκρασίας περιβάλλοντος κατά 50 C°.

Οι απαιτούμενες μετατροπές στα επίτοιχα ντουλάπια και τους απορροφητήρες επάνω από το εντοιχισμένο συνδυαστικό προϊόν, καθώς και τα ελάχιστα ύψη από το πλαίσιο του φούρνου, παρουσιάζονται στην Εικόνα 1. Κατά συνέπεια, ο απορροφητήρας θα πρέπει να βρίσκεται σε ελάχιστο ύψος 65 εκατ. από το πλαίσιο των εστιών. Αν δεν υπάρχει απορροφητήρας, το ύψος δεν πρέπει να είναι μικρότερο από 70 εκατ.

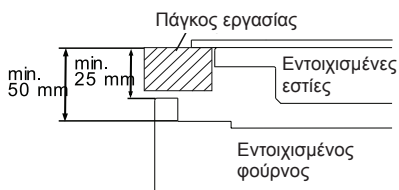


ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ





Τοποθετήστε τον φούρνο στο ντουλάπι σπρώχνοντάς τον προς τα εμπρός. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε 2 βίδες στις οπές που βρίσκονται επάνω στο πλαίσιο του φούρνου. Ενώ το προϊόν βρίσκεται σε επαφή με την ξύλινη επιφάνεια του ντουλαπιού, σφίξτε τις βίδες.



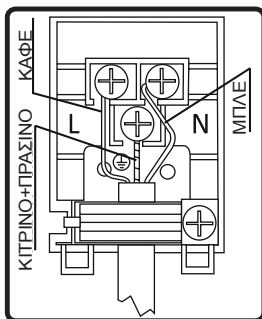
Αν ο φούρνος εγκατασταθεί κάτω από κουζίνα με εστίες, η απόσταση μεταξύ του πάγκου εργασίας και της επάνω επιφάνειας του φούρνου πρέπει να είναι τουλάχιστον 50 χλστ. και η απόσταση μεταξύ του πάγκου εργασίας και της επάνω επιφάνειας του πίνακα ελέγχου πρέπει να είναι τουλάχιστον 25 χλστ.

ΚΑΛΩΔΙΩΣΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Οι οδηγίες που παρέχονται παρακάτω πρέπει να τηρούνται πιστά κατά τη σύνδεση των καλωδίων :

- Ο αγωγός γείωσης πρέπει να συνδεθεί μέσω της βίδας με το σήμα της γείωσης. Η σύνδεση του καλωδίου παροχής πρέπει να πραγματοποιηθεί σύμφωνα με την Εικόνα 6. Αν δεν διατίθεται πρίζα με γείωση σύμφωνα με τους κανονισμούς στο χώρο εγκατάστασης, καλέστε αμέσως το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Η γειωμένη πρίζα πρέπει να βρίσκεται κοντά στη συσκευή. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης.
- Το καλώδιο παροχής δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με τη θερμή επιφάνεια του προϊόντος.
- Σε περίπτωση ζημιάς στο καλώδιο παροχής, βεβαιωθείτε πως καλέσατε το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Το καλώδιο πρέπει να αντικατασταθεί από το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Η καλωδίωση της συσκευής πρέπει να πραγματοποιηθεί από το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί καλώδιο τύπου H05VV-F.

- Η ελλιπής καλωδίωση ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Η εν λόγω ζημιά δεν θα καλύπτεται από την εγγύηση.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για ηλεκτρική σύνδεση 220-240V~. Αν το παρεχόμενο ρεύμα είναι διαφορετικό από την παραπάνω τιμή, καλέστε αμέσως το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- **Η Κατασκευάστρια εταιρεία δηλώνει πως δεν φέρει ουδεμία απολύτως ευθύνη για ζημιά και απώλεια οποιουδήποτε είδους που προκύπτει από την μη συμμόρφωση με τους κανονισμούς ασφάλειας**
- Η καλωδίωση της συσκευής πρέπει να πραγματοποιηθεί από το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Η συσκευή είναι
- σχεδιασμένη για σύνδεση σε παροχή ρεύματος 220-240V~. Αν η κεντρική παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι διαφορετική από την τιμή που δίνεται, επικοινωνήστε αμέσως με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για χρήση με βύσμα ή σταθερή σύνδεση με την κεντρική παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Είναι απαραίτητο να εγκαταστήσετε διπολικό διακόπτη μεταξύ του προϊόντος και της (κεντρικής) παροχής ηλεκτρικού ρεύματος, με ελάχιστο διάκενο 3 χλστ. μεταξύ των επαφών του διακόπτη. (ονομαστική ένταση 20Α, με λειτουργία καθυστέρησης).



3.4. ΓΕΝΙΚΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

Η συσκευή σας παράγεται σύμφωνα με τις αντίστοιχες οδηγίες ασφάλειας που ισχύουν για ηλεκτρικές συσκευές. Οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται μόνο από τεχνικούς του Εξουσιοδοτημένου Σέρβις που έχουν εκπαιδευτεί από τον κατασκευαστή. Η εκτέλεση εργασιών εγκατάστασης και επισκευής χωρίς να τηρούνται οι κανόνες, μπορεί να είναι επικίνδυνη.

Οι εξωτερικές επιφάνειες θερμαίνονται ενόσω η συσκευή σας βρίσκεται σε λειτουργία. Τα στοιχεία που θερμαίνουν την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου και η έξοδος του ατμού είναι εξαιρετικά θερμή. Αυτά τα τμήματα παραμένουν θερμά για ορισμένο χρονικό διάστημα, ακόμα και αν η συσκευή σας έχει απενεργοποιηθεί. Ποτέ μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Να κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

Για να μαγειρέψετε με τον φούρνο σας, πρέπει να ρυθμίσετε τα κουμπιά λειτουργίας φούρνου και ρύθμισης θερμοκρασίας και να προγραμματίσετε τον χρονοδιακόπτη του φούρνου. Ο φούρνος δεν θα λειτουργήσει σε διαφορετική περίπτωση.

Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στην πόρτα του φούρνου ενόσω είναι ανοιχτή. Μπορεί να διαταράξετε την ισορροπία της συσκευής ή να σπάσετε την πόρτα.

Βγάζετε τη συσκευή σας από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται.

Προστατέψτε τη συσκευή σας από περιβαλλοντικές επιδράσεις. Μην την αφήνετε εκτεθειμένη στον ήλιο, σε βροχή, χιόνι, σκόνη, κτλ.

Χρήση του κουμπιού ελέγχου λειτουργίας φούρνου

Λειτουργίες φούρνου

* Οι λειτουργίες του φούρνου μπορεί να είναι διαφορετικές λόγω του μοντέλου του προϊόντος σας.



Λυχνία φούρνου:

Ανάβει μόνο η λυχνία του φούρνου και παραμένει ανοικτή καθ' όλη τη διάρκεια του ψήσιματος.



Λειτουργία Απόψυξης:

Ενεργοποιούνται οι προειδοποιητικές λυχνίες του φούρνου, ο ανεμιστήρας αρχίζει να λειτουργεί.

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία απόψυξης, τοποθετήστε το καταψυγμένο φαγητό μέσα στο φούρνο σε ράφι που βρίσκεται στην τρίτη υποδοχή από κάτω. Συστήνεται να τοποθετείτε ένα ταψί φούρνου κάτω από το φαγητό που αποψύχεται, ώστε να συγκεντρώνεται το νερό που προκύπτει από το λιώσιμο του πάγου. Με τη λειτουργία αυτή το φαγητό δεν μαγειρεύεται ούτε ψήνεται, απλάς διευκολύνεται η απόψυξή του.



Λειτουργία Turbo

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες του θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, αρχίζει να λειτουργεί το δακτυλιοειδές θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας.

Η λειτουργία turbo διαχέει τη θερμότητα στον φούρνο ομοιόμορφα. Όλα τα τρόφιμα σε όλες τις σχάρες ψήνονται ομοιόμορφα. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.



Λειτουργία στατικού ψήσιματος:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες του θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το κάτω και άνω θερμαντικό στοιχείο αρχίζουν να λειτουργούν. Η λειτουργία στατικού ψήσιματος εκπέμπει θερμότητα, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού τόσο στα κατώτερα όσο και στα ανώτερα ράφια. Είναι ιδανική για το ψήσιμο ζύμης, κέικ, ζυμαρικών στον φούρνο, για λαζάνια και πίτσα. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά. Ακόμη, συστήνεται το ψήσιμο σε ένα ράφι κάθε φορά χρησιμοποιώντας αυτή την λειτουργία.



Λειτουργία Ανεμιστήρα:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, αρχίζει να λειτουργεί το πάνω και το κάτω θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας.

Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για το ψήσιμο ζύμης. Το ψήσιμο πραγματοποιείται από το κάτω και το άνω θερμαντικό στοιχείο μέσα στο φούρνο, ενώ μέσω του ανεμιστήρα κυκλοφορεί ο αέρας, με αποτέλεσμα να ξεροψήνεται ελαφρώς το φαγητό. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.



Λειτουργία γκριλ:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ αρχίζει να λειτουργεί. Η λειτουργία χρησιμοποιείται για ψήσιμο σε γκριλ και φρυγάνισμα φαγητού. Χρησιμοποιείτε τα ανώτερα ράφια του φούρνου. Αλείψτε ελαφρώς με λάδι τη σχάρα για να μην κολλάνε τα φαγητά και τοποθετήστε τα στο κέντρο της. Πάντοτε να τοποθετείτε ένα ταψί κάτω από το φαγητό ώστε να συλλέγονται τυχόν λάδια ή λίπος που στάζει. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά. Προειδοποίηση: Κατά τη λειτουργία του γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου θα πρέπει να ρυθμιστεί στους 190°C.



Λειτουργία ταχύτερο γκριλ:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το γκριλ και το άνω θερμαντικό στοιχείο αρχίζουν να λειτουργούν. Η λειτουργία χρησιμοποιείται για ταχύτερο ψήσιμο σε γκριλ και για την κάλυψη μεγαλύτερης επιφάνειας, όπως για το ψήσιμο σε γκριλ κρέατος. Χρησιμοποιείτε τα ανώτερα ράφια του φούρνου. Αλείψτε ελαφρώς με λάδι τη σχάρα για να μην κολλάνε τα φαγητά και τοποθετήστε τα στο κέντρο της. Πάντοτε να τοποθετείτε ένα ταψί κάτω

από το φαγητό ώστε να συλλέγονται τυχόν λάδια ή λίπος που στάζει. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά. Προειδοποίηση: Κατά τη λειτουργία του γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου θα πρέπει να ρυθμιστεί στους 190°C.



Λειτουργία Διπλού Γκριλ και Ανεμιστήρα:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το γκριλ και το άνω θερμαντικό στοιχείο καθώς και ο ανεμιστήρας αρχίζουν να λειτουργούν.

Η λειτουργία χρησιμοποιείται για ταχύτερο ψήσιμο στο γκριλ φαγητών μεγάλου πάχους και για κάλυψη μεγαλύτερης επιφάνειας φαγητού. Τόσο το άνω θερμαντικό στοιχείο όσο και το γκριλ ενεργοποιούνται, ενώ ο ανεμιστήρας εξασφαλίζει ομοιόμορφο ψήσιμο.

Χρησιμοποιείτε τα ανώτερα ράφια του φούρνου. Αλείψτε ελαφρώς με λάδι τη σχάρα για να μην κολλάνε τα φαγητά και τοποθετήστε τα στο κέντρο της. Πάντοτε να τοποθετείτε ένα ταψί κάτω από το φαγητό ώστε να συλλέγονται τυχόν λάδια ή λίπος που στάζει. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.

Προειδοποίηση: Κατά τη λειτουργία του γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμισμένη στους 190°C.



Λειτουργία Πίτσα:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, αρχίζει να λειτουργεί το δακτυλιοειδές και το κάτω θερμαντικό στοιχείο.

Η λειτουργία ανεμιστήρα και θέρμανσης κάτω είναι ιδανική για το ψήσιμο φαγητών, όπως η πίτσα, σε μικρό χρονικό διάστημα. Ενώ ο ανεμιστήρας διαδίδει τη θερμότητα του φούρνου ομοιόμορφα, το κάτω θερμαντικό στοιχείο εξασφαλίζει το ψήσιμο της ζύμης.

Η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίγει συχνά κατά τη διάρκεια του ψήσιματος.

⚠ Προειδοποίηση: Κατά τη λειτουργία του γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμισμένη στους 190°C.

Λειτουργία χειροκίνητης υποβοήθησης με ατμό:

Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με οποιαδήποτε άλλη λειτουργία μαγειρέματος.

Χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα όλων των τύπων λαχανικών, ψιλοκομμένου κρέατος, φρούτων, και συνοδευτικών (ρύζι, ζυμαρικά).

Πλεονεκτήματα:

- Τραγανή και γυαλιστερή επιφάνεια στα φαγητά
- Ελάχιστη απώλεια υγρασίας
- Μηδαμινή απώλεια θρεπτικών ουσιών
- Μαγείρεμα με χαμηλά λιπαρά

Μπορείτε να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία και την πυκνότητα του ατμού. Ο πίνακας πυκνότητας ατμού παρουσιάζεται στην επόμενη σελίδα.

Πλήρωση δοχείου νερού



- Ο όγκος του δοχείου νερού ισούται με 300 ml. Η ποσότητα αυτή αρκεί για 3 εκτελέσεις υποβοήθησης με ατμό. Σε κάθε εκτέλεση, χρησιμοποιούνται περίπου 100 ml νερού.



- Πιέστε το κάλυμμα του δοχείου για να ανοίξει




- Τραβήξτε το δοχείο νερού ελαφρώς προς τα έξω.

 Το δοχείο δεν πρέπει να αφαιρεθεί



- Προσθέστε 100 ml νερού στο δοχείο πριν τη χρήση.

 Η μέγιστη στάθμη νερού υποδεικνύεται ως “MAX” στο δοχείο.

Πυκνότητα ατμού	Ποσότητες νερού
1 ψεκασμός ατμού	Προσθήκη 100 ml νερού
2 ψεκασμοί ατμού	Προσθήκη 200 ml νερού
3 ψεκασμοί ατμού	Προσθήκη 300 ml νερού
Αυτόματος ψεκασμός νερού	Προσθήκη 100 ml νερού



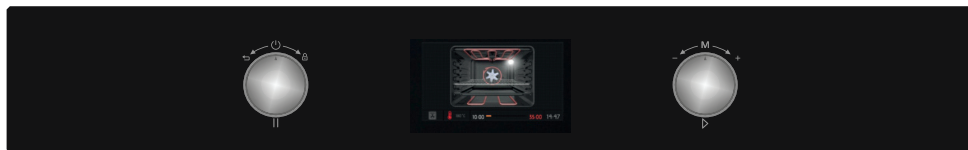
- Πιέστε το κάλυμμα του δοχείου για να κλείσει.

Λειτουργία καθαρισμού με ατμό (Var Clean):

Η λειτουργία Vaprclean+ παρέχει εύκολο καθαρισμό. Η λειτουργία αυτή βρίσκεται στο μενού ‘Cleaning’ (‘Καθαρισμός’). Πριν εκτελέσετε αυτή τη λειτουργία, προσθέστε 300 ml νερού στο δοχείο. Για να προσθέσετε νερό, ακολουθήστε τις οδηγίες που δίνονται κάτω από τον τίτλο ‘Πλήρωση δοχείου νερού’.

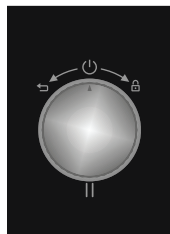
ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα υγρών ή λίπους για να μειώσετε το χρόνο ψησίματος.



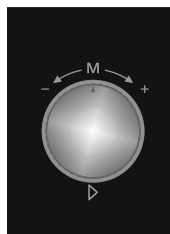
Αριστερό περιστρεφόμενο κουμπί

- Παρατεταμένο πάτημα: Εναλλαγή on(ενεργοποίηση) / off(απενεργοποίηση)
- Σύντομο πάτημα: Παύση μαγειρέματος
- Στροφή δεξιά: Κλείδωμα κουμπιών
- Στροφή αριστερά: Αναίρεση / Μετάβαση στο προηγούμενο μενού



Δεξί περιστρεφόμενο κουμπί

- Πάτημα: Επιλογή / Έναρξη μαγειρέματος / Έναρξη χειροκίνητης λειτουργίας ατμού
- Στροφή δεξιά: Πλοήγηση μενού / Αύξηση θερμοκρασίας
- Στροφή αριστερά: Πλοήγηση μενού / Μείωση θερμοκρασίας



ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Το προϊόν Ready Cook έχει σχεδιαστεί με βάση αρχές όπως να δίνεται η δυνατότητα σε ερασιτεχνικούς χρήστες να εκτελούν επαγγελματικές συνταγές εύκολα με λειτουργίες αυτόματου μαγειρέματος, όπως επίσης να επιτρέπεται σε νοικοκυρές να εκτελούν τις συνταγές δικής τους εμπνευσης με συνδυασμούς χειροκίνητων λειτουργιών μαγειρέματος. Η χρήση φιλικού περιβάλλοντος χρήσης με τη βοήθεια μιας έγχρωμης οθόνης TFT κάνει το προϊόν Ready Cook γοητευτικό σε σύγκριση με τους φούρνους που υπάρχουν στην αγορά.

Τα μενού Ready Cook, όπως για το χειροκίνητο μαγείρεμα, το αυτόματο μαγείρεμα, αγαπημένα, καθαρισμό και ρυθμίσεις, περιγράφονται παρακάτω.

Χειροκίνητο μαγείρεμα:

Κάθε ρύθμιση μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί από τον χρήστη στο χειροκίνητο μαγείρεμα. Μπορούν να επιλεγθούν 7 διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος, η θερμοκρασία, η λειτουργία επιτάχυνσης, η διάρκεια μαγειρέματος και η ώρα λήξης μαγειρέματος.

Με την ευελιξία του χειροκίνητου μαγειρέματος, το μαγείρεμα με οποιονδήποτε τρόπο μπορεί να εκτελεστεί από τους χρήστες σε συμφωνία με το γούστο τους.

Για να μαγειρέψετε με το μενού χειροκίνητου μαγειρέματος, θα πρέπει να εκτελεστούν τα παρακάτω βήματα.

Χρήση της μονάδας ελέγχου Smart LCD

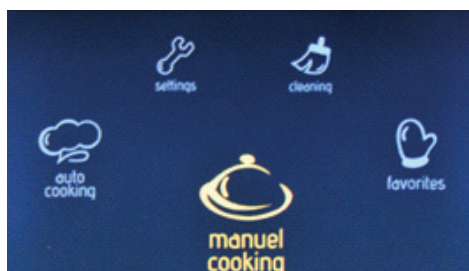
Το Ready Cook έχει σχεδιαστεί ώστε να βοηθά ορισμένους χρήστες να πραγματοποιούν επαγγελματικές συνταγές μαγειρέματος εύκολα χρησιμοποιώντας τις ενσωματωμένες αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος.

Τα μενού Ready Cook, όπως Χειροκίνητο μαγείρεμα, Αυτόματο μαγείρεμα, Αγαπημένα, Καθαρισμός

και Ρυθμίσεις, περιγράφονται παρακάτω.

Χειροκίνητο μαγείρεμα:

Μπορείτε να προσαρμόσετε κάθε ρύθμιση μαγειρέματος στη λειτουργία χειροκίνητου μαγειρέματος, περιλαμβανομένων 7 διαφορετικών λειτουργιών μαγειρέματος, της θερμοκρασίας, της λειτουργίας επιτάχυνσης, της διάρκειας μαγειρέματος και του χρόνου λήξης μαγειρέματος. Ακολουθήστε τα βήματα που παρατίθενται παρακάτω για να πλοηγηθείτε στο μενού Χειροκίνητο μαγείρεμα.



Το κύριο μενού

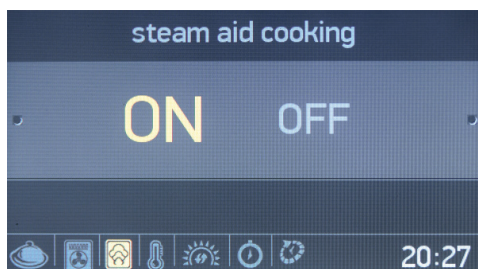
- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση ώσπου να επισημανθεί η ένδειξη **“Manual Cooking”** (“Χειροκίνητο Μαγείρεμα”).
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.



Λειτουργία φούρνου

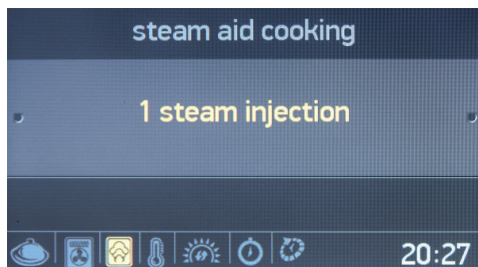
- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση στις διάφορες λειτουργίες του φούρνου.

- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.

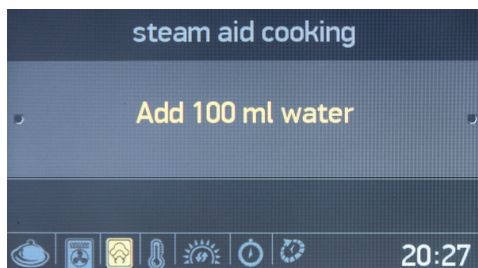


Μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για επισήμανση του μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού ως **“ON”** (“ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ”) ή **“OFF”** (“ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ”).
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.

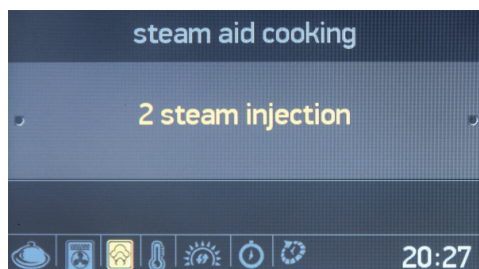


- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επιλογής **“1 steam injection”** (“1 ψεκασμός ατμού”).

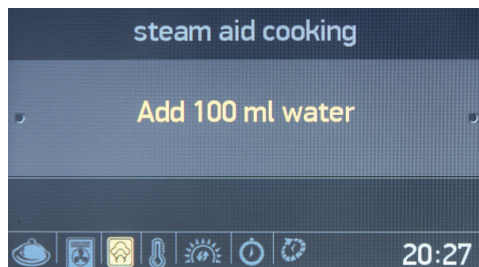


- Προσθέστε 100 ml νερού στο δοχείο νερού.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επιλογής **“Add 100**

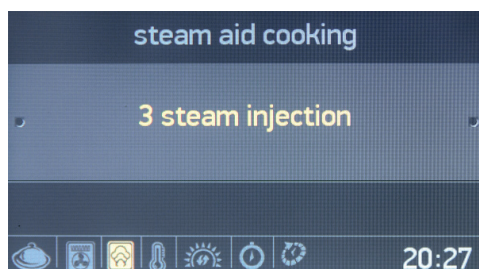
ml water” (“Προσθήκη 100 ml νερού”).



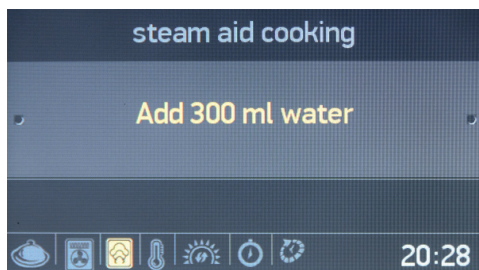
- Γυρίστε μία φορά το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για 2 ψεκασμούς ατμού.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.



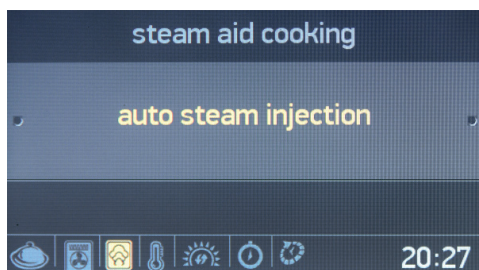
- Προσθέστε 200 ml νερού στο δοχείο νερού.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για Προσθήκη 200 ml νερού.



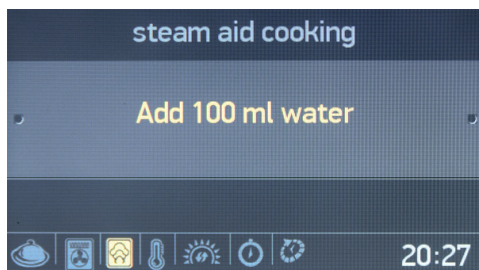
- Γυρίστε δύο φορές το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για 3 ψεκασμούς ατμού.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.



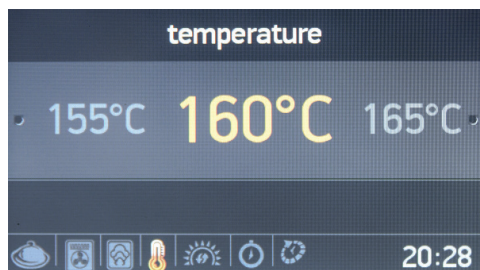
- Προσθέστε 300 ml νερού στο δοχείο νερού.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για Προσθήκη 300 ml νερού.



- Γυρίστε μία φορά το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για αυτόματο ψεκάσμο νερού.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.

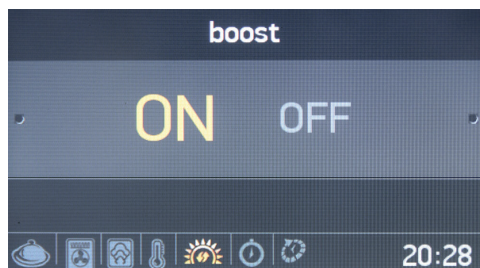


- Προσθέστε 100ml νερού στο δοχείο νερού.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για Προσθήκη 100 ml νερού.



Θερμοκρασία

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για περιήγηση μεταξύ των διαθέσιμων ρυθμίσεων θερμοκρασίας.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.



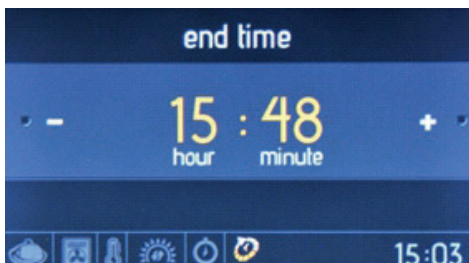
Boost

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για επισήμανση της Επιτάχυνσης ως "ON" ("ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ") ή "OFF" ("ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ").
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.



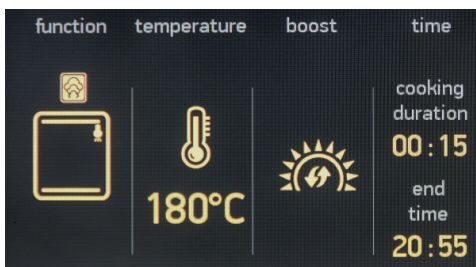
Διάρκεια μαγειρέματος

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για αλλαγή της διάρκειας μαγειρέματος.
- Πατήστε το δεξί κουμπί για ορισμό της διάρκειας μαγειρέματος.
- **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αν η διάρκεια μαγειρέματος οριστεί στην τιμή **00:00**, το μαγείρεμα συνεχίζεται ώσπου να το σταματήσετε χειροκίνητα.



Ωρα λήξης μαγειρέματος

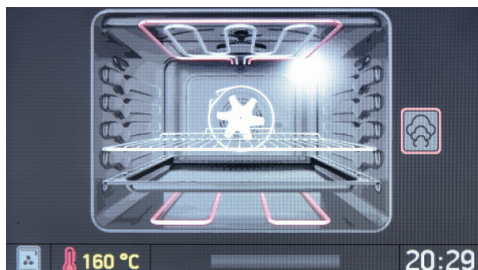
- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για αλλαγή της ώρας λήξης μαγειρέματος.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της ώρας λήξης μαγειρέματος.



Η οθόνη πληροφοριών

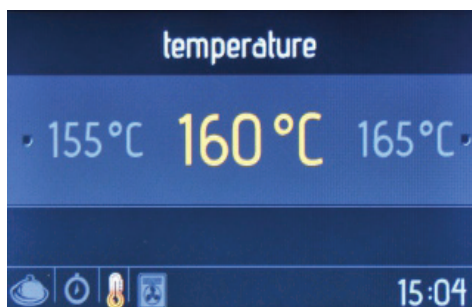
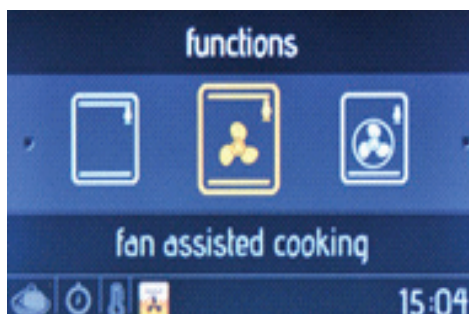
- Το μαγείρεμα αρχίζει εντός 10 δευτερολέπτων από την τελευταία ενέργεια, ή όταν πατηθεί το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί.
- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί αντίστροφα από τους

δείκτες του ρολογιού για επιστροφή στην προηγούμενη ρύθμιση.



Στην οθόνη κινούμενης εικόνας εμφανίζονται:

- Χρόνος μαγειρέματος
- Θερμοκρασία
- Ώρα έναρξης & λήξης μαγειρέματος
- Πληροφορίες λειτουργίας μαγειρέματος.





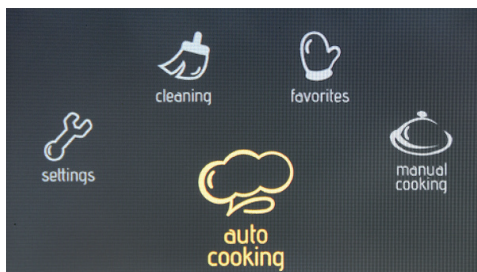
Η οθόνη κινούμενης εικόνας

- Πατήστε το αριστερό περιστρεφόμενο κουμπί για διακοπή του μαγειρέματος.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για έναρξη / συνέχιση του μαγειρέματος.
- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για αλλαγή της θερμοκρασίας.
- Γυρίστε το αριστερό περιστρεφόμενο κουμπί αντίστροφα από τους δείκτες του ρολογιού, ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη οποιαδήποτε λειτουργία μαγειρέματος, για εμφάνιση της λειτουργίας του φούρνου, της θερμοκρασίας και της θόνης ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος.
- Για διακοπή του μαγειρέματος και επιστροφή στο κύριο μενού, πατήστε το αριστερό περιστρεφόμενο κουμπί και στη συνέχεια γυρίστε το αντίστροφα από τους δείκτες του ρολογιού.

Αυτόματο μαγείρεμα

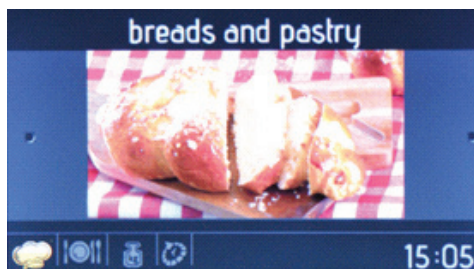
Το Ready Cook έχει ενσωματωμένες, προκαθορισμένες λειτουργίες συνταγών που μπορούν να επιλεγούν στο μενού Αυτό Cooking (Αυτόματο Μαγείρεμα). Μπορείτε να επιλέξετε μόνο το όνομα του επιθυμητού γεύματος. Δεν είναι δυνατό να τροποποιήσετε οποιαδήποτε από τις ρυθμίσεις της συνταγής, όπως η διάρκεια και θερμοκρασία μαγειρέματος, καθώς αυτές ρυθμίζονται αυτόματα από το Ready Cook.

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να εκτελέσετε αυτόματο μαγείρεμα.



Το κύριο μενού

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση ώσπου να επισημανθεί η επιλογή **"Auto Cooking"** ("Αυτόματο μαγείρεμα").
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.



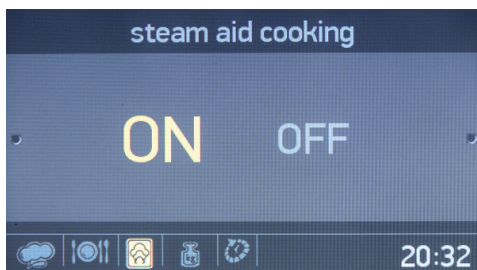
Κατηγορίες φαγητού

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για περιήγηση στις διαθέσιμες συνταγές.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.



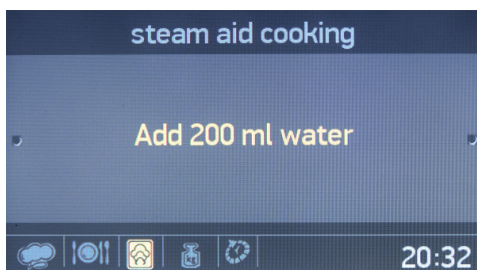
Επιλογή συνταγής

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για περιήγηση στις διαθέσιμες συνταγές.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.



Ψεκασμός ατμού

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για επισημάνση του Ψεκασμού ατμού ως On (Ενεργοποίηση) ή Off (Απενεργοποίηση).
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.

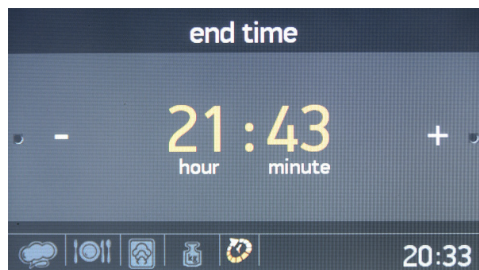


- Προσθέστε 200 ml νερού στο δοχείο νερού.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για Προσθήκη 200 ml νερού.



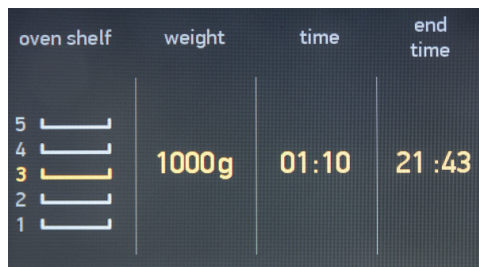
Βάρος φαγητού

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για αλλαγή της τιμής βάρους.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό του βάρους.



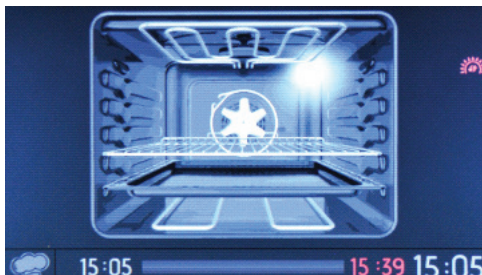
Ώρα λήξης μαγειρέματος

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για αλλαγή της ώρας λήξης μαγειρέματος.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της ώρας λήξης μαγειρέματος.



Η οθόνη πληροφοριών

- Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει μετά από 10 δευτερόλεπτα αδράνειας, ή όταν πατηθεί το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί.
- Γυρίστε το αριστερό περιστρεφόμενο κουμπί αντίστροφα από τους δείκτες του ρολογιού για επιστροφή στις προηγούμενες οθόνες ρυθμίσεων.
- Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο ράφι για να πετύχετε το καλύτερο αποτέλεσμα στο μαγείρεμα.



Η οθόνη κινούμενης εικόνας

- Πατήστε το αριστερό περιστρεφόμενο κουμπί για διακοπή του μαγειρέματος.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για έναρξη και συνέχιση του μαγειρέματος.
- Για διακοπή του μαγειρέματος και επιστροφή στο κύριο μενού, πατήστε το αριστερό περιστρεφόμενο κουμπί και γυρίστε το αντίστροφα από τους δείκτες του ρολογιού.

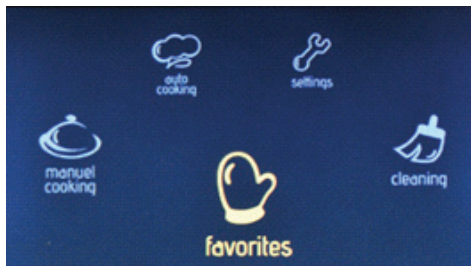
Αγαπημένα

Είναι δυνατό να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις σας χειροκίνητου μαγειρέματος, ώστε να επιλέγετε γρήγορα τις ίδιες ρυθμίσεις μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή. Στο τέλος του μενού Manual Cooking ("Χειροκίνητο μαγείρεμα"), μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος, θα ερωτηθείτε αν θέλετε να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις στα αγαπημένα σας.

Για δημιουργία αγαπημένης ρύθμισης μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία επεξεργασίας στο μενού

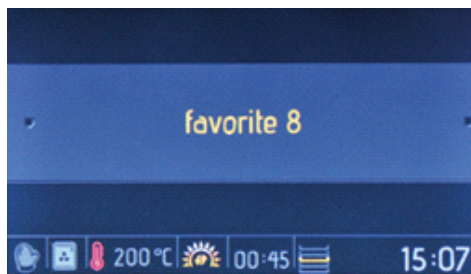
Favourites ("Αγαπημένα").

Για επιλογή και έναρξη αγαπημένης λειτουργίας, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα.



Στο κύριο μενού

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση ώσπου να επισημανθεί η επιλογή 'Favourites' ('Αγαπημένα').
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.



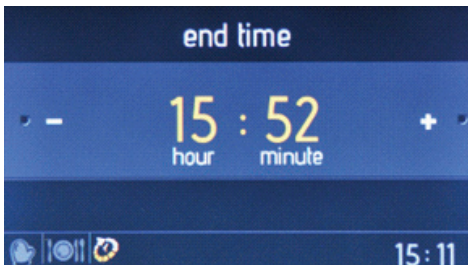
Αγαπημένα

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για πλοήγηση μεταξύ των διαθέσιμων επιλογών.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.
- Οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις στα αγαπημένα εμφανίζονται στο κάτω μέρος της οθόνης.



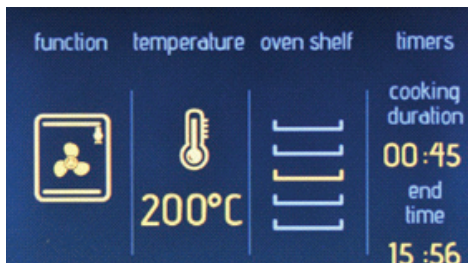
Η οθόνη εκτέλεσης/επεξεργασίας

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για να επισημανθεί η επιλογή "Run" ("Εκτέλεση").
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για επιλογή "Run".



Ώρα λήξης μαγειρέματος

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για αλλαγή της ώρας λήξης μαγειρέματος.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της ώρας λήξης μαγειρέματος.

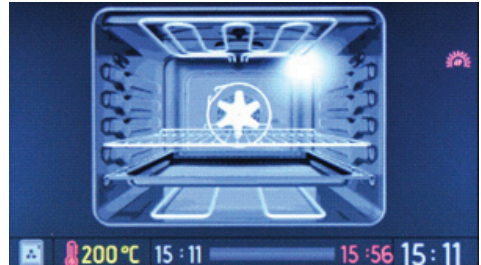


Η οθόνη πληροφοριών

- Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει μετά από 10 δευτερόλεπτα αδράνειας, ή όταν πατηθεί το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί.
- Γυρίστε το αριστερό

περιστρεφόμενο κουμπί αντίστροφα από τους δείκτες του ρολογιού για επιστροφή στις προηγούμενες οθόνες ρυθμίσεων.

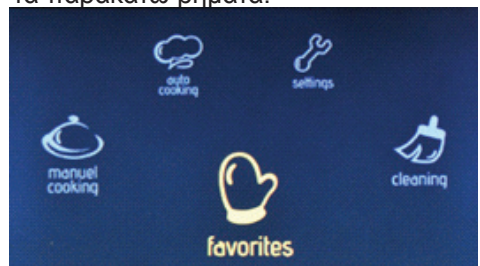
- Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο ράφι για να πετύχετε το καλύτερο αποτέλεσμα στο μαγείρεμα.



Η οθόνη κινούμενης εικόνας

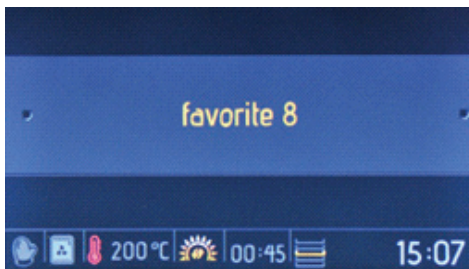
- Πατήστε το αριστερό περιστρεφόμενο κουμπί για διακοπή του μαγειρέματος.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για έναρξη και συνέχιση του μαγειρέματος.
- Για διακοπή του μαγειρέματος και επιστροφή στο κύριο μενού, πατήστε το αριστερό περιστρεφόμενο κουμπί και γυρίστε το αντίστροφα από τους δείκτες του ρολογιού.

Για επεξεργασία οποιωνδήποτε ρυθμίσεων Αγαπημένων, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα.



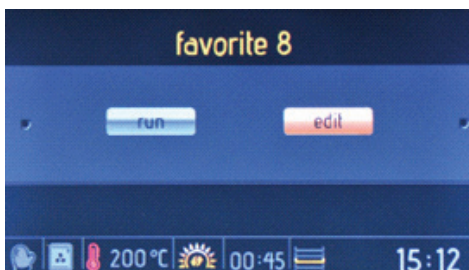
Το κύριο μενού

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση ώσπου να επισημανθεί η επιλογή "Favourites" ("Αγαπημένα").
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.



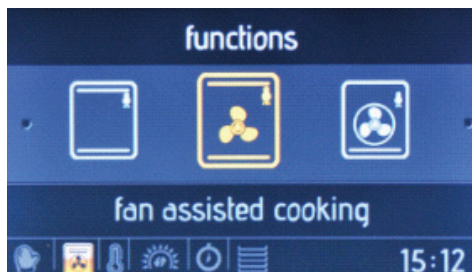
Αγαπημένα

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για πλοήγηση μεταξύ των διαθέσιμων επιλογών.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.
- Οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις στην επιλεγμένη θέση 'Αγαπημένων' εμφανίζονται στο κάτω μέρος της οθόνης.



Η οθόνη εκτέλεσης/επεξεργασίας

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για επισήμανση της επιλογής "Edit" ("Επεξεργασία").
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για επιλογή "Edit".



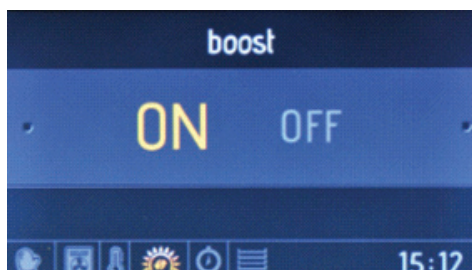
Λειτουργία φούρνου

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση στις διάφορες λειτουργίες του φούρνου.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.



Θερμοκρασία

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για περιήγηση μεταξύ των διαθέσιμων ρυθμίσεων θερμοκρασίας.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.



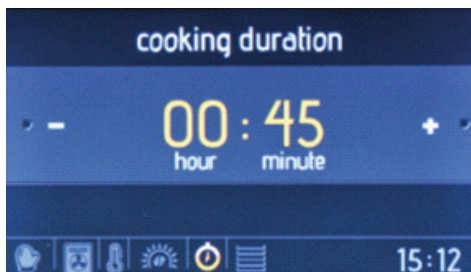
Boost

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για επισήμανση της Επιτάχυνσης ως “ON” (“ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ”) ή “OFF” (“ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ”).
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.



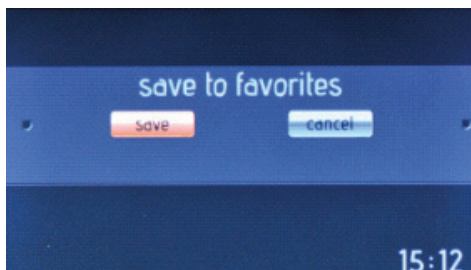
Η οθόνη πληροφοριών

- Γυρίστε το αριστερό περιστρεφόμενο κουμπί αντίστροφα από τους δείκτες του ρολογιού για επιστροφή στις προηγούμενες οθόνες ρυθμίσεων.



Διάρκεια μαγειρέματος

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για αλλαγή της διάρκειας μαγειρέματος.
- Πατήστε το δεξί κουμπί για ορισμό της διάρκειας μαγειρέματος.



Αποθήκευση στα αγαπημένα

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για επισήμανση της επιλογής “Save” (“Αποθήκευση”) (για αποθήκευση των ρυθμίσεων) ή “Cancel” (“Ακύρωση”) (για απόρριψη των ρυθμίσεων).
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.

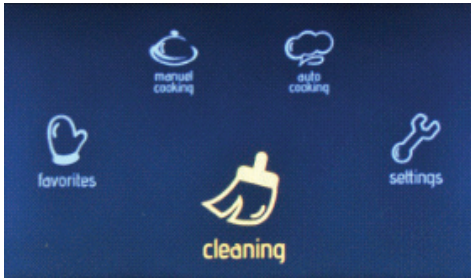


Ράφι φούρνου

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για πλοήγηση μεταξύ των διαθέσιμων ραφιών φούρνου.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για επιλογή του ραφιού
- Για ίδιο αποτέλεσμα μαγειρέματος κάθε φορά, είναι σημαντικές οι πληροφορίες του ραφιού φούρνου.

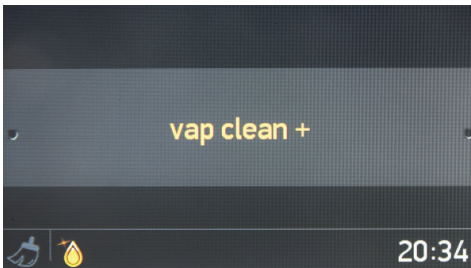
Καθαρισμός

Με τη λειτουργία Vapclean, τα ξηρά υπολείμματα στο εσωτερικό του φούρνου μαλακώνουν με τον ατμό. Για εκτέλεση της λειτουργίας Vapclean, ρίξτε το νερό από ένα ποτήρι μέσα στο ράφι στον πάτο του φούρνου και στη συνέχεια ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα.



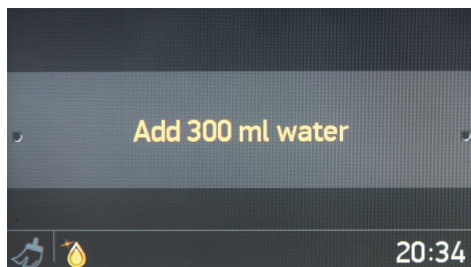
Στο κύριο μενού

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση ώσπου να επισημανθεί η επιλογή **"Cleaning"** ("Καθαρισμός").
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.



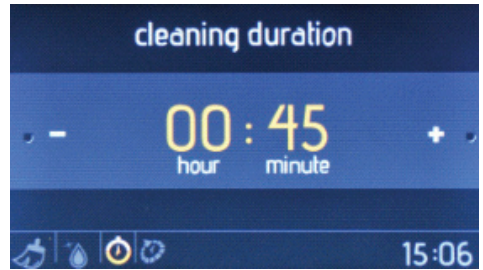
Η οθόνη επιλογής λειτουργίας

Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για επιλογή **"Vapclean"**.



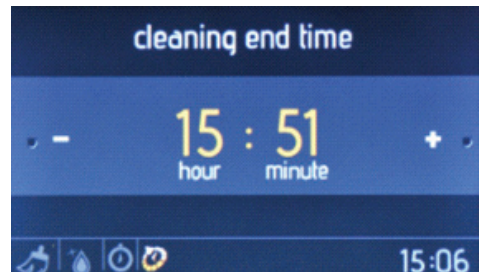
Ψεκασμός ατμού

- Προσθέστε 300 ml νερού στο δοχείο νερού.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για Προσθήκη 300 ml νερού.



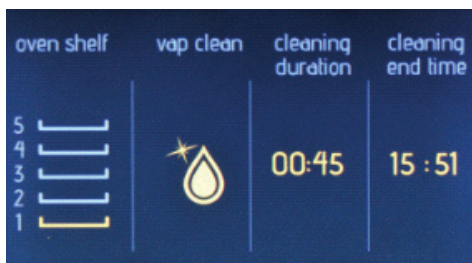
Η διάρκεια μαγειρέματος

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για αλλαγή της διάρκειας καθαρισμού.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της διάρκειας καθαρισμού.



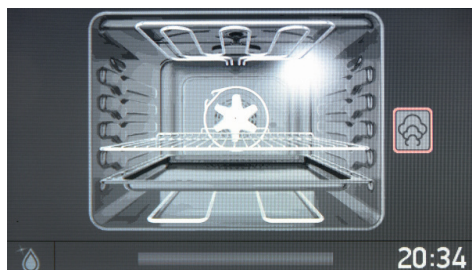
Χρόνος λήξης μαγειρέματος

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για αλλαγή του χρόνου λήξης μαγειρέματος.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό του χρόνου λήξης μαγειρέματος.



Η οθόνη πληροφοριών

- -Ο καθαρισμός αρχίζει μετά από 10 δευτερόλεπτα ή όταν πατηθεί το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί.
- Γυρίστε το αριστερό περιστρεφόμενο κουμπί αντίστροφα από τους δείκτες του ρολογιού για επιστροφή στις προηγούμενες οθόνες ρυθμίσεων.

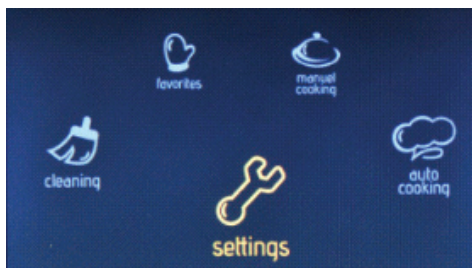


Η οθόνη κινούμενης εικόνας

- Πατήστε το αριστερό περιστρεφόμενο κουμπί για διακοπή του καθαρισμού.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για έναρξη και συνέχιση του καθαρισμού.
- Για διακοπή του καθαρισμού και επιστροφή στο κύριο μενού, πατήστε το αριστερό περιστρεφόμενο κουμπί και γυρίστε το αντίστροφα από τους δείκτες του ρολογιού.

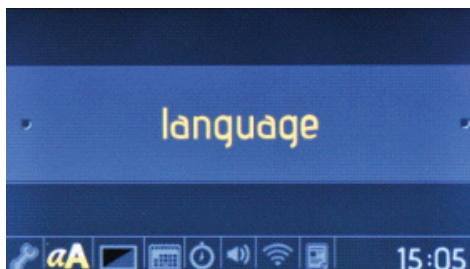
Ρυθμίσεις

Το μενού ρυθμίσεων σας επιτρέπει να αλλάζετε και να ορίζετε την ημερομηνία, ώρα, φωτεινότητα οθόνης, ένταση ήχου και την επιλογή γλώσσας.



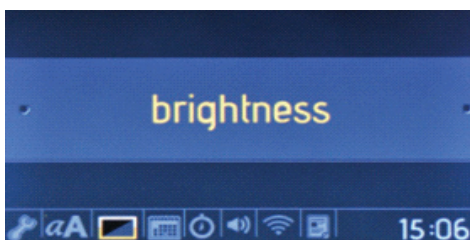
Το κύριο μενού

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση ώσπου να επισημανθεί η επιλογή 'Settings' ('Ρυθμίσεις').
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επισημασμένης επιλογής.



Το μενού γλώσσας

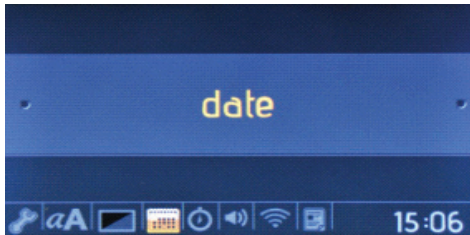
- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για αλλαγή της γλώσσας.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της επιθυμητής γλώσσας.



Το μενού φωτεινότητας

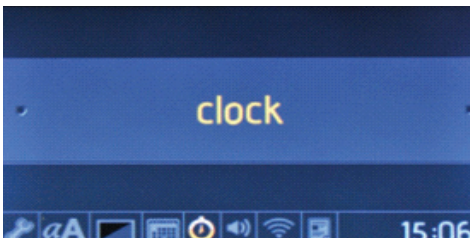
- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για αλλαγή της φωτεινότητας οθόνης μεταξύ των επιπέδων 0 και 4.

- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της φωτεινότητας οθόνης.



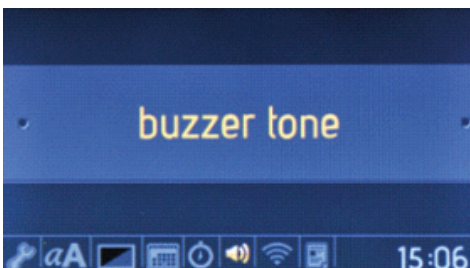
Το μενού ημερομηνίας

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για αλλαγή της ημερομηνίας.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό της ημερομηνίας.
- Η ημερομηνία ρυθμίζεται με τη μορφή: μήνας, ημέρα, έτος.



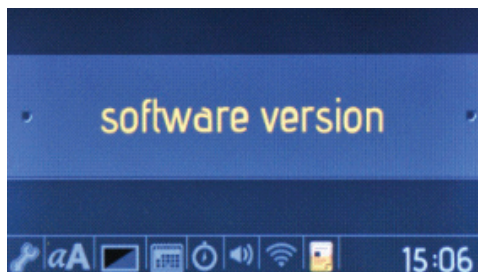
Το μενού ρολογιού

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για αλλαγή ρολογιού.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό ρολογιού.
- Η ώρα ρυθμίζεται με τη μορφή: λεπτά και ώρα.



Στο μενού ηχητικού σήματος

- Γυρίστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί σε οποιαδήποτε κατεύθυνση για επιλογή από τους 3 διαφορετικούς ηχητικούς τόνους.
- Πατήστε το δεξί περιστρεφόμενο κουμπί για ορισμό επιθυμητού ηχητικού τόνου.



Το μενού έκδοσης λογισμικού

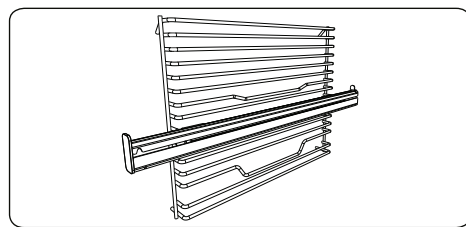
- Η έκδοση λογισμικού εμφανίζεται πληροφοριακά και μόνο. Δεν μπορεί να μεταβληθεί.

Κλειδωμα κουμπιών

Το κλειδωμα κουμπιών χρησιμοποιείται για την αποτροπή ακούσιων αλλαγών που μπορεί να συμβούν στις ρυθμίσεις του φούρνου. Για ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση του κλειδώματος κουμπιών, γυρίστε το αριστερό περιστρεφόμενο κουμπί αντίστροφα από τους δείκτες του ρολογιού και κρατήστε το πατημένο για 3 δευτερόλεπτα. Ενώ είναι ενεργοποιημένο το κλειδωμα κουμπιών, μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο το κουμπί "ON/OFF". Όλα τα άλλα κουμπιά θα είναι κλειδωμένα.

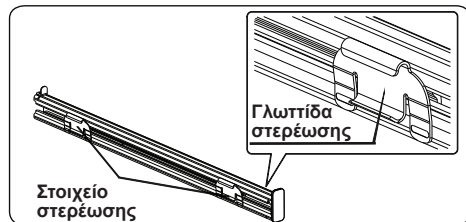
ΣΚΕΥΗ	TURBO			ΚΑΤΩ-ΑΝΩ			ΚΑΤΩ-ΠΛΑΝΟ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ			ΓΚΡΙΑ		
	Θέση θερμοστ. (°C)	Θέση οδηγού	Διάρκεια ψισίματος(λεπ.)	Θέση θερμοστ. (°C)	Θέση οδηγού	Διάρκεια ψισίματος(λεπ.)	Θέση θερμοστ. (°C)	Θέση οδηγού	Διάρκεια ψισίματος(λεπ.)	Θέση θερμοστ. (λεπ.)	Θέση οδηγού	Διάρκεια ψισίματος(λεπ.)
Ζύμη σε στρώσεις	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Κέικ	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Μπισκότα	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Κεφτεδες στο γκριλ										200	7	10-15
Υγρά φαγητά	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Κοτόπουλο				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Πατάκια										200	6-7	15-25
Φιλέτο βοδινό										200	7	15-25

* Ψήσιμο κοτόπουλου στη σούβλα...

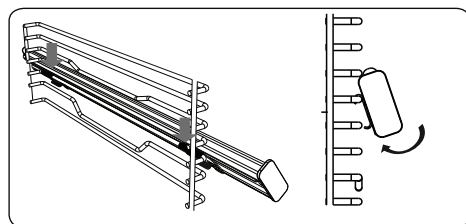


Τηλεσκοπικές ράγες

Καθαρίστε καλά τα αξεσουάρ με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μαλακό πανί πριν από την πρώτη χρήση.



- Οι τηλεσκοπικές ράγες ασφαλίζουν στη θέση τους στον συρμάτινο οδηγό με τις γλωττίδες στα στοιχεία στερέωσης.
- Αφαιρέστε το πλευρικό στοιχείο ολίσθησης. Ανατρέξτε στην ενότητα "Αφαίρεση του συρμάτινου ραφιού".



- Σε κάθε τηλεσκοπική ράγα υπάρχουν πάνω και κάτω στοιχεία στερέωσης που επιτρέπουν την ανατοποθέτηση των ραγών.
- Κρεμάστε τα άνω στοιχεία στερέωσης της τηλεσκοπικής ράγας στον πλευρικό συρμάτινο οδηγό στη στάθμη αναφοράς, και, ταυτόχρονα, πιέστε τα κάτω στοιχεία στερέωσης ώσπου να ακούσετε καθαρά τα στοιχεία στερέωσης να κουμπώνουν στον πλευρικό συρμάτινο οδηγό στη στάθμη σταθεροποίησης.
- Για να την αφαιρέσετε, κρατήστε την μπροστινή επιφάνεια της ράγας και ακολουθήστε τις προηγούμενες οδηγίες με αντίστροφη σειρά.

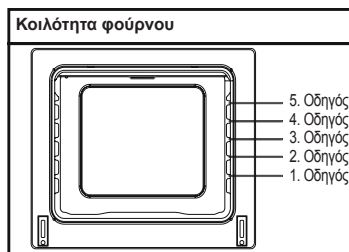
Συρμάτινος οδηγός με τηλεσκοπική ράγα Easyfix πλήρους έκτασης

Η τηλεσκοπική ράγα εκτείνεται πλήρως προς τα έξω για εύκολη πρόσβαση στο φαγητό.

Εξαρτήματα

Το προϊόν παρέχεται με εξαρτήματα. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε εξαρτήματα που αγοράσατε από άλλες πηγές, αλλά πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα και τη φλόγα. Μπορείτε ακόμη να χρησιμοποιείτε γυάλινα σκεύη, φόρμες κέικ και ταψιά που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή κατά τη χρήση άλλων εξαρτημάτων. Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται μικρά σκεύη, τοποθετείτε το σκεύος επάνω στη μεταλλική σχάρα, ώστε να βρίσκεται στο κέντρο της. Αν το φαγητό που πρόκειται να ψηθεί δεν καλύπτει πλήρως το ταψί του φούρνου, αν το φαγητό προέρχεται από την κατάψυξη ή αν το ταψί χρησιμοποιείται για τη συλλογή χυμών του φαγητού που πρόκειται να στάξουν κατά το ψήσιμο στο γκριλ, ενδέχεται να παρατηρηθεί μεταβολή στο σχήμα του ταψιού. Αυτό οφείλεται στις υψηλές θερμοκρασίες που αναπτύσσονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Το ταψί θα επανέλθει στο αρχικό του σχήμα όταν κρυώσει μετά το ψήσιμο. Αυτό είναι φυσιολογικό φυσικό φαινόμενο που παρατηρείται κατά τη μεταφορά θερμότητας. Μην τοποθετείτε θερμά γυάλινα ταψιά και σκεύη σε ψυχρό περιβάλλον αμέσως αφού βγουν από τον φούρνο, ώστε να μην σπάσει το ταψί ή το σκεύος. Μην τα τοποθετείτε επάνω σε ψυχρές ή βρεγμένες επιφάνειες. Τοποθετήστε τα επάνω σε στεγνή πετσέτα κουζίνας και αφήστε τα να κρυώσουν αρνά. Κατά τη χρήση του γκριλ στον φούρνο, συστήνεται (όπου είναι κατάλληλο) να χρησιμοποιείτε τη σχάρα που παρέχεται με το προϊόν. Κατά τη χρήση της μεταλλικής σχάρας, τοποθετείτε ένα ταψί σε μια χαμηλότερη θέση για τη συλλογή του λαδιού. Μπορεί να προστεθεί νερό στο ταψί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του. Όπως εξηγήθηκε στις αντίστοιχες διατάξεις, ποτέ μην επιχειρήσετε να χρησιμοποιήσετε τον καυστήρα γκριλ αερίου χωρίς το προστατευτικό κάλυπτρο του γκριλ.

Αν ο φούρνος σας διαθέτει καυστήρα γκριλ τροφοδοσίας αερίου, αλλά λείπει η θερμική ασπίδα του γκριλ, ή αν έχει υποστεί ζημιά και δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί, ζητήστε ανταλλακτικό από το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.



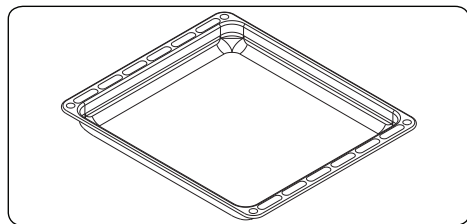
Εξαρτήματα φούρνου

Τα εξαρτήματα του φούρνου μπορεί να διαφέρουν λόγω του μοντέλου του προϊόντος σας.

Το βαθύ ταψί

Το βαθύ ταψί χρησιμοποιείται για σιγοβράσιμο.

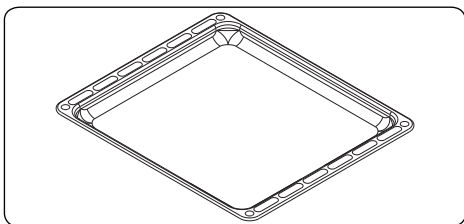
Τοποθετήστε το ταψί σε οποιονδήποτε οδηγό και σπρώξτε το ως το τέρμα για να βεβαιωθείτε πως τοποθετήθηκε σωστά.



Το ρηχό ταψί

Το ρηχό ταψί χρησιμοποιείται καλύτερα για ψήσιμο ζύμης.

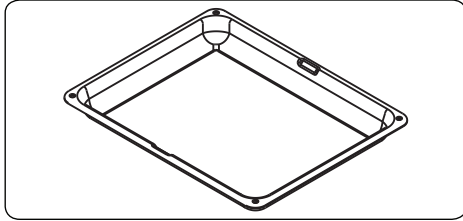
Τοποθετήστε το ταψί σε οποιονδήποτε οδηγό και σπρώξτε το ως το τέρμα για να βεβαιωθείτε πως τοποθετήθηκε σωστά.



Το μικρό ταψί

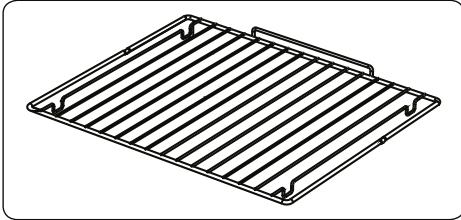
Το μικρό ταψί χρησιμοποιείται καλύτερα για ψήσιμο ζύμης.

Τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας.



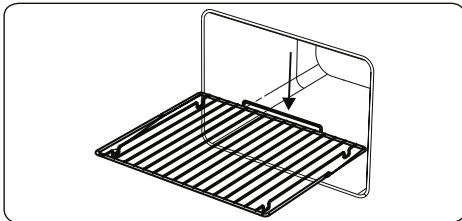
Η μεταλλική σχάρα

Η μεταλλική σχάρα χρησιμοποιείται καλύτερα για ψήσιμο στο γκριλ ή για κατεργασία φαγητού σε δοχεία κατάλληλα για χρήση στον φούρνο.



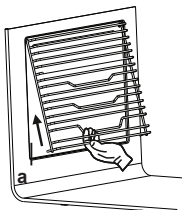
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Τοποθετήστε σωστά τη σχάρα σε οποιονδήποτε οδηγό στην κοιλότητα του φούρνου και σπρώξτε την ως το τέρμα.



Μεταλλική ραφιέρα με τηλεσκοπική ράγα πλήρους έκτασης

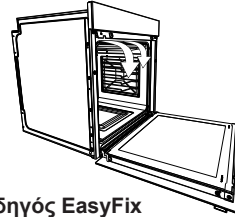
Ένα από τα ράφια στη μεταλλική ραφιέρα είναι τηλεσκοπική: εκτείνεται πλήρως προς τα έξω μέσω ρουλεμάν για εύκολη πρόσβαση στο φαγητό.



ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑ

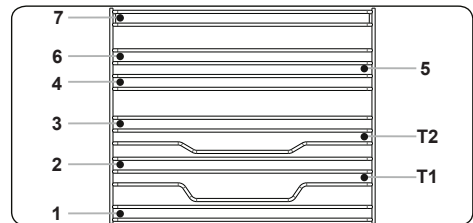
Air Curtain

Το πατενταρισμένο σύστημα Air Curtain αποτρέπει την προσβολή του χρήστη από τον θερμό αέρα, δημιουργώντας μια αεροκουρτίνα όταν ανοίγει η πόρτα του φούρνου.



Συρμάτινος οδηγός EasyFix

Καθαρίστε καλά τα αξεσουάρ με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μαλακό πανί πριν από την πρώτη χρήση.



- Τοποθετήστε το αξεσουάρ στη σωστή θέση στο εσωτερικό του φούρνου.
- Αφήστε περιθώριο τουλάχιστον 1 cm μεταξύ του καλύμματος του ανεμιστήρα και των αξεσουάρ.
- Προσέχετε κατά την αφαίρεση σκευών μαγειρέματος ή/και αξεσουάρ από το εσωτερικό του φούρνου. Τα θερμά φαγητά ή αξεσουάρ είναι δυνατό να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Τα αξεσουάρ μπορεί να παραμορφωθούν λόγω της θερμότητας. Αφού κρυώσουν, ανακτούν την αρχική τους εμφάνιση και απόδοση.
- Τα ταψιά και οι συρμάτινες σχάρες μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιαδήποτε στάθμη μεταξύ των 1 και 7.
- Οι τηλεσκοπικές ράγες μπορούν να τοποθετηθούν στις στάθμες T1, T2.
- Η στάθμη 3 συστήνεται για μαγείρεμα σε ένα επίπεδο.
- Η στάθμη T2 συστήνεται για μαγείρεμα σε ένα επίπεδο με τις τηλεσκοπικές ράγες.
- Η στάθμη 2 και η στάθμη 4 συστήνονται για μαγείρεμα σε δύο επίπεδα.
- Η συρμάτινη σχάρα σούβλας πρέπει να τοποθετείται στη στάθμη 3.
- Η στάθμη T2 χρησιμοποιείται για συρμάτινη σχάρα σούβλας που τοποθετείται με τηλεσκοπικές ράγες.

****Τα αξεσουάρ μπορεί να ποικίλουν ανάλογα με το μοντέλο που αγοράστηκε.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν αρχίσετε τον καθαρισμό του φούρνου, βεβαιωθείτε πως όλα τα κουμπιά ελέγχου είναι απενεργοποιημένα και πως η συσκευή έχει κρυώσει. Αποσυνδέστε τη συσκευή.

Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά υλικά που περιέχουν σωματίδια τα οποία μπορεί να γδάρουν τα εμαγιέ και τα βαμμένα τμήματα του φούρνου. Χρησιμοποιείτε καθαριστικές κρέμες ή υγρά καθαριστικά, που δεν περιέχουν σωματίδια. Καθώς ενδέχεται να βλάψουν τις επιφάνειες, μην χρησιμοποιείτε καυστικές κρέμες, αποξεστικές καθαριστικές σκόνες, σκληρά συρματάκια ή εργαλεία. Σε περίπτωση καεί περίσσεια υγρών που χύθηκε στον φούρνο, μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια. Αμέσως καθαρίστε τις κηλίδες του υγρού. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του φούρνου.

Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου

Βεβαιωθείτε πως έχετε αποσυνδέσει τον φούρνο από την πρίζα πριν αρχίσετε να τον καθαρίζετε. Θα πετύχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα αν καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου ενώ είναι ακόμη ελαφρώς θερμό. Σκουπίστε τον φούρνο με ένα μαλακό κομμάτι πανί που το μουσκεύετε σε σαπουνόνερο μετά από κάθε χρήση. Στη συνέχεια σκουπίστε τον ξανά, αυτή τη φορά με ένα βρεγμένο πανί και στεγνώστε τον. Πλήρης καθαρισμός χρησιμοποιώντας στεγνά καθαριστικά σκόνης. Στα προϊόντα με καταλυτικά πλαίσια εμαγιέ, το πίσω και τα πλευρικά τοιχώματα του Εσωτερικού

πλαϊσίου δεν χρειάζονται καθαρισμό. Ωστόσο, ανάλογα με τη χρήση, συστήνεται να τα αντικαθιστάτε μετά από ορισμένη περίοδο χρόνου.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Αντικατάσταση της λυχνίας φούρνου

Η αλλαγή της λυχνίας φούρνου πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Η λυχνία πρέπει να αντιστοιχεί σε 230 V, 25 Watt, να είναι τύπου E14, T300. Πριν από την αλλαγή της λυχνίας, ο φούρνος θα πρέπει να αποσυνδεθεί και να είναι κρύος.

Ο σχεδιασμός της λυχνίας είναι συγκεκριμένος για χρήση σε οικιακές συσκευές ψησίματος και δεν είναι κατάλληλος για φωτισμό οικιακών χώρων.

ΣΕΡΒΙΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΣΕΡΒΙΣ

Αν ο φούρνος δεν λειτουργεί :

Ενδέχεται να έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα, ή να έχει συμβεί διακοπή ρεύματος. Σε μοντέλα που διαθέτουν χρονοδιακόπτη, μπορεί να μην έχει ρυθμιστεί ο χρόνος.

Αν ο φούρνος δεν θερμαίνεται :

Ενδέχεται να μην έχει ρυθμιστεί η θερμοότητα από τον διακόπτη ελέγχου θερμομαντικών στοιχείων του φούρνου.

Αν η εσωτερική λυχνία φωτισμού δεν ανάβει :

Πρέπει να ελεγχθεί η ηλεκτρική παροχή. Πρέπει να ελεγχθεί αν είναι ελαττωματική η λυχνία. Αν είναι ελαττωματική, μπορείτε να την αλλάξετε σύμφωνα με τον οδηγό.

Ψήσιμο (αν το ψήσιμο δεν είναι ομοιόμορφο στο κάτω-άνω τμήμα) :

Ελέγξτε τις θέσεις των ραφιών, τους χρόνους ψησίματος και τις θερμοκρασίες ώστε να είναι σύμφωνα με το εγχειρίδιο.

Εκτός αυτού, αν εξακολουθείτε να έχετε πρόβλημα με το προϊόν, καλέστε το “Εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις”.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Αν έχετε ανάγκη οποιασδήποτε μεταφοράς:

Κρατήστε την αρχική συσκευασία του

προϊόντος και μεταφέρετέ το με την αρχική συσκευασία, όποτε απαιτείται μεταφορά. Τηρήστε τις επισημάνσεις μεταφοράς που υπάρχουν στη συσκευασία. Κολλήστε με ταινία την κουζίνα στα ανώτερα τμήματα, τα καπάκια και τις κεφαλές και τις θήκες σκευών στις επιφάνειες ψησίματος.

Τοποθετήστε χαρτί μεταξύ του άνω καλύμματος και της επιφάνειας ψησίματος, καλύψτε το άνω κάλυμμα, στη συνέχεια κολλήστε με ταινία στις πλευρικές επιφάνειες του φούρνου.

Κολλήστε με ταινία χαρτόνι ή χαρτί επάνω στην μπροστινή πόρτα στο εσωτερικό γυαλί του φούρνου για τακτοποίηση των τασιών, ώστε να μην υποστεί ζημιά η πόρτα του φούρνου από τη σχάρα και τα ταψιά κατά τη διάρκεια της μεταφοράς. Επίσης, κολλήστε με ταινία την πόρτα του φούρνου στους πλευρικούς τοίχους.

Αν δεν έχετε την αρχική συσκευασία :

Προστατέψτε τις εξωτερικές επιφάνειες (γυάλινες και βαμμένες) του φούρνου από ενδεχόμενα χτυπήματα.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52294190

SHARP

Be Original.