



# KA-73S56ISS-EU KA-73S56ASS-EU

## Cooking

HU Használati Utasítás

IT Manuale d'uso

LT Naudojimo Instrukcij

LV Lietošanas Pamācība

МК Корисничко упатство

**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 européennes 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.

#### **МК**-Декларација за усогласеност

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

#### **RO**-Declarație de conformitate

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

#### **HU**-Megfelelősségi nyilatkozat

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

referencia tartalmaknál.

#### **SL**-Izjava o skladnosti

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

#### **AL**-Deklarata e konformitetit

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

#### **LT**-Atitikties deklaracija

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

#### **LV**-Atbilstības deklarācija

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

#### **PL**-Deklaracja zgodności

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



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

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

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

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

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

**PT:** Este símbolo no produto ou embalagem significa que o produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Pelo contrário, deve ser entregue num ponto de recolha aplicável para reciclagem de equipamento 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, prügiettevõtte või kauplusega, kust te toote ostsite.

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

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

**FI:** Tämä symboli 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, pomoći ćete da se spreče potencijalne negativne posledice za okruženje i ljudsko zdravlje, što može da u suprotnom izazove neodgovarajuće upravljanje otpadom ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda, molimo vas da kontaktirate vašu lokalnu gradsku kancelariju, uslugu otklanjanja vašeg otpada iz domaćinstva ili prodavnicu gde ste kupili proizvod.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**LT:** Šis simbolis ant gaminio ar pakuotės reiškia, kad gaminio negalima išmesti su 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.

Tisztelt Vásárlónk!

Célunk, hogy várakozásait meghaladó, kiváló minőségű termékeket biztosítsunk Önnek. Készülékét korszerű üzemekben gyártottuk és különösen körültekintően ellenőriztük minőségét. Ez a kézikönyv segítséget nyújt készüléke használatához. A készüléket a legújabb technológiák felhasználásával gyártottuk, a megbízhatóságot és a maximális hatékonyságot szem előtt tartva. Készüléke használata előtt olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót, amely alapvető információkat tartalmaz a biztonságos beüzemelésről, karbantartásról és használatról. A készülék beszerelése érdekében kérjük, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi márkaszervizzel.

# **Tartalomjegyzék**

A készülék bemutatása, méretek

Figyelmeztetések

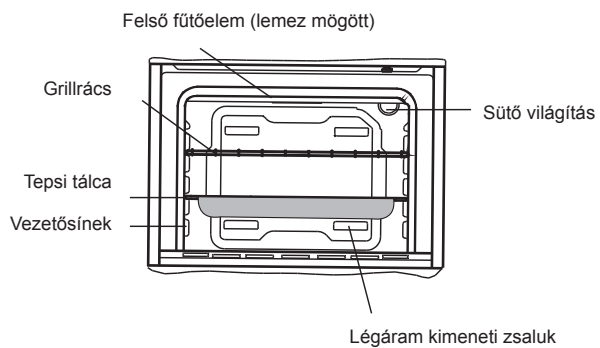
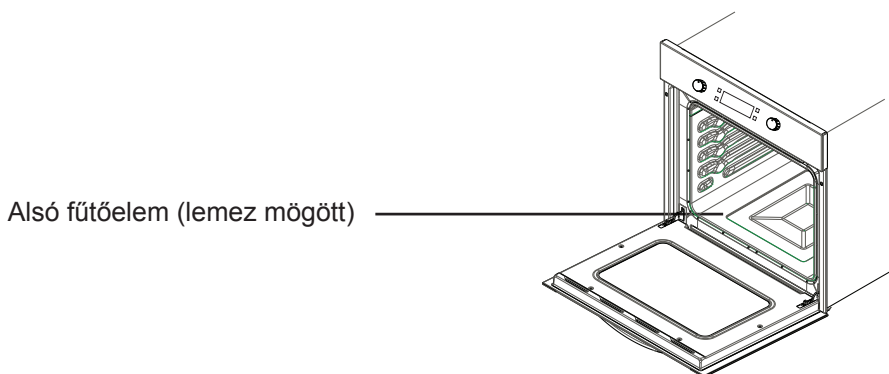
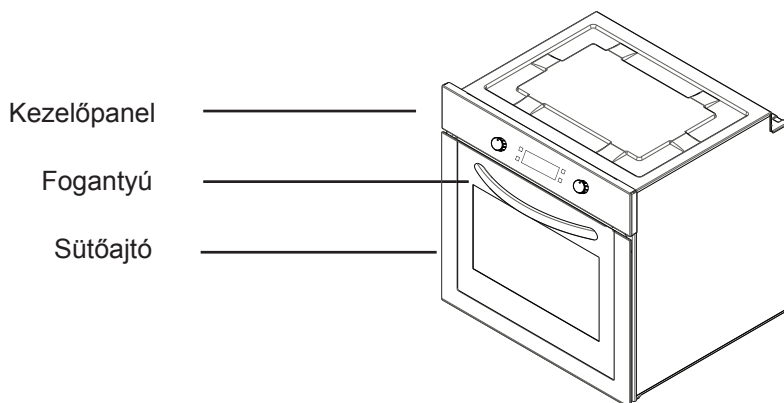
Előkészületek a beépítéshez és használathoz

A sütő használata

A készülék tisztítása és karbantartása

Szervizelés és szállítás

## A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA, MÉRETEK





## **BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK**

KÉSZÜLÉKE HASZNÁLATA ELŐTT ALAPOSAN OLVASSÁ ÁT AZ EGÉSZ ÚTMUTATÓT. ŐRIZZE MEG AZ ÚTMUTATÓ KÖNYVEN ELÉRHETŐ HELYEN A KÉSŐBBI ESETLEGES TÁJÉKOZÓDÁSHOZ.

EZ AZ ÚTMUTATÓ TÖBB HASONLÓ MODELLHEZ KÉSZÜLT. EZÉRT ELKÉPZELHETŐ, HOGY AZ ÖN KÉSZÜLÉKE NEM RENDELKEZIK AZ ÖSSZES ITT BEMUTATOTT FUNKCIÓVAL. AZ ÚTMUTATÓ OLVASÁSA KÖZBEN FIGYELJEN AZ ÁBRÁKRA IS.

### **Általános biztonsági figyelmeztetések**

- A készüléket 8. életévüket betöltött gyermekek, korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek vagy tapasztalattal, ill. ismerettel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyeletük biztosított, vagy a készülék biztonságos használatát nekik elmagyarázták, és az esetleges veszélyeket

megértették. Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani! A tisztítást és karbantartást nem végezheti felügyelet nélküli gyermek.

- **FIGYELEM:** A készülék és hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen rá, hogy ne érjen hozzá a forró részekhez. Felügyelet nélkül 8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék közelébe.
- **FIGYELEM:** Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- **FIGYELEM:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés elkerülése érdekében.
- A készüléket ne működtesse külső időzítő vagy önálló távirányító rendszer

segítségével.

- Használat közben a készülék felmelegszik. Ügyeljen rá, hogy ne érjen a forró részekhez a sütő belsőjében.
- Használat közben a fogantyúk felmelegedhetnek.
- Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószereket vagy éles fém eszközöket a sütőajtó üvegének tisztításához. Megkarcolhatják az üveg felületét, ami az üveg összetöréséhez, vagy a felszín sérüléséhez vezethet.
- Ne használjon a készülék tisztításához gőzsugaras tisztítógépet.
- FIGYELEM: Az áramütés elkerülése érdekében mindig ellenőrizze, hogy a sütő ki van kapcsolva, mielőtt kicseréli a világítását.

• **VIGYÁZAT:** Sütés vagy grillezés közben egyes elérhető alkatrészek felforrósodnak. Kisgyerekeket ne engedjen a készülék közelébe.

- Készülékét az érvényes nemzeti és nemzetközi szabványoknak és szabályoknak megfelelően gyártottuk.
- A karbantartási és szerelési munkákat csak az arra jogosult szakképzett szerelő végezheti. A hivatalos engedély nélküli szerelő által végzett beszerelési és javítási munkák veszélyt jelenthetnek Önre. Veszélyes a készülék műszaki jellemzőit bármilyen módon megváltoztatni vagy módosítani.
- Beszerelés előtt győződjön meg róla, hogy a helyi szolgáltatás feltételei (a gáz típusa és a gáznyomás vagy a villamos feszültség és frekvencia), valamint a készülék követelményei megfelelnek egymásnak. A készülék követelményeit megtalálja a címkén.
- **VIGYÁZAT:** Ez a készülék étel készítésére és kizárólag háztartási használatra készült. Tilos bármilyen más célra és más módon használni, így például nem-háztartási célra, vagy kereskedelmi célra, illetve fűtésre használni.
- Ne próbálja meg felemelni, vagy mozgatni a készüléket az ajtó fogantyújánál fogva.

- Minden lehetséges biztonsági intézkedést megtettünk az Ön biztonsága érdekében. Mivel az üveg eltörhet, ezért legyen különösen óvatos takarítás közben, ne sértse meg a felületét. Ügyeljen rá, hogy ne verje vagy üsse az üveg felülethez a kiegészítőket, edényeket.
- Győződjön meg róla, hogy a tápkábel nem ékelődött be a beszerelés során. Ha a tápkábel sérült, a veszély elhárítása érdekében a gyártónak, a hivatalos márkaszervizének vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.
- Ne hagyja, hogy gyerekek a nyitott sütőajtóra másszanak, vagy ráüljenek.

### **Figyelmeztetések beszereléshez**

- A készülék teljes beszerelése előtt ne használja azt!
- A készüléket hivatásos szakembernek kell beszerelnie és beüzemelnie. A gyártó nem vállal felelősséget semmilyen kárért, ami hibás elhelyezésből és jogosulatlan személy általi beszerelésből ered.
- Kicsomagolásakor ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült meg szállítás közben. Bármilyen sérülés esetén a készüléket ne használja, és azonnal hívjon egy képzett szerelőt. Mivel a csomagoláshoz felhasznált anyagok (nylon, tűzőkapcsok, hungarocell, stb.) veszélyesek lehetnek a gyerekekre, ezért össze kell gyűjteni őket, és azonnal ki kell dobni őket.
- Védje készülékét a környezeti ha-

tásoktól. Ne tegye ki olyan hatásnak, mint napsütés, eső, hó, stb.

- A készülék környezetében lévő anyagoknak (pl. szekrény) ellen kell tudniuk állni legalább 100 °C-os hőmérsékletnek.

### **Használat közben**

- A sütő első használatakor a szigetelő anyagokból és a fűtőelemekből meghatározott szag áramolhat ki. Ezért a sütő első használata előtt 45 percre üresen kapcsolja be a készüléket, maximális hőmérsékletre állítva. Ezzel egy időben a készülék helyiségét szellőztesse át alaposan.
- Használat közben a sütő külső és belső felszíne felforrósodik. A sütőajtó kinyitásakor lépjen hátra, nehogy a kiáramló meleg gőz az arcába menjen. Vigyázzon, ne hogy megégesse magát!
- A készülék működése közben ne tegyen gyúlékony vagy éghető anyagokat a közelébe.
- Mindig használjon kesztyűt az ételek sütőből történő kivételekor, visszahelyezésekor.
- Ne hagyja őrizetlenül a tűzhelyt, ha szilárd vagy folyékony olajok használatával főz. Rendkívüli hő hatására meggyulladhatnak. Soha ne öntsön vizet az olaj által okozott tűzre. Tegye a serpenyő vagy nyeles lábos fedelet az edényre, hogy elfojtsa a keletkezett lángokat, és zárja el a főzőlapot.
- Ha hosszabb ideig nem fogja használni a készüléket, húzza ki csatlakozóját. A főkapcsolót tartsa

kikapcsolva. Ha nem használja a készüléket, zárja el a gázcsapot.

- Mindig győződjön meg róla, hogy használaton kívül a szabályozók mindig a "0" (leállított) álláson vannak.
- A tepsik megdőlhetnek kihúzáskor. Vigyázzon, nehogy a forró folyadék kifolyjon róluk.
- Ne hagyjon semmit a nyitott sütőajtón, vagy fiókon. A készülék elvesztheti egyensúlyát, vagy a fedél eltörhet.
- Ne tegyen nehéz tárgyakat, gyúlékony vagy éghető anyagokat (nejlon, műanyag zacskó, papír, textil, stb.) a fiókba. Beleértve a műanyag részekkel (pl. fogantyúk) rendelkező konyhai eszközöket is.
- Ne terítsen, vagy függessen törölközőket, konyharuhákat, vagy más textilt a készülékre, vagy fogantyújára.
- Ajánlott lágy vizet használni, hogy elkerülje a gőzfejlesztő rendszer idő előtti jelentős vízkövesedését. A víz keménységének ellenőrzéséhez használja a termékhez mellékelte teszt papírt és az alábbi táblázatot. Tartsa a vízbe a tesztpapírt 3 másodpercig, majd a kivétel után egy perccel csíkok jelennek meg a papíron.

Tesztcsík	Víz keménysége
5-4 kék csík	Lágy
1 vörös csík	Enyhén kemény
2 vörös csík	Közepesen kemény
3 vörös csík	Kemény
4-5 vörös csík	Nagyon kemény

- Ha a vízkeménység helyes szintje nincs beállítva, ez befolyásolhatja a készülék működését és hasznos élettartamát.
- Ne használjon mást, csak ivóvizet!
- Ne használjon forró vizet.
- A sütő működése közben tartsa a víztartályt zárt állapotban.
- Ha a sütő forró és a sütő ajtaját kinyitják, forró levegő áramolhat ki, ezért álljon távolabb és a gyerekeket tartsa távol, amikor kinyitja a sütő ajtaját.
- A sütőtér vízkövesedésének elkerülése érdekében, tisztítsa meg a sütőteret minden használat után.
- A sütési folyamat után a rendszerben maradt vizet el kell távolítani. Ehhez válassza a "Yes" (Igen) lehetőséget, amikor a sütés után automatikusan megjelenik a kijelzőn. A művelet során ne hagyjon semmit a sütőben.

### Tisztítás és karbantartás

- Mindig kapcsolja ki a készüléket az olyan műveletek, mint tisztítás vagy karbantartás előtt. Csak a készülék csatlakozójának kihúzása, vagy a biztosíték kikapcsolása után fogjon bele a tisztításba.
- Ne távolítsa el a szabályozókat a kezelőpanel tisztításához.
- **KÉSZÜLÉKE HATÉKONYSÁGÁNAK ÉS BIZTONSÁGOS MŰKÖDÉSÉNEK MEGŐRZÉSE ÉRDEKÉBEN JAVASOLJUK, HOGY**

CSAK EREDETI ALKATRÉSZEKET HASZNÁLJON, ÉS CSAK A HIVATALOS MÁRKASZERVIZSEL VÉGEZTESSE EL A SZÜKSÉGES JAVÍTÁSI MUNKÁKAT.

## ELŐKÉSZÜLETEK A BEÉPÍTÉS-HEZ ÉS HASZNÁLATHOZ

Ez a korszerű, a legjobb minőségű anyagok és alkatrészek felhasználásával készült praktikus és funkcionális sütő minden tekintetben meg fog felelni igényeinek. Olvassa át a kézikönyvet, hogy a legtöbbet hozhassa ki a készülékből, és ne tapasztaljon semmilyen problémát a használat során. Az alábbiakban olvasható tájékoztató előírásokat tartalmaz, amelyek ismerete a készülék elhelyezéséhez és szervizeléséhez szükséges. Figyelmesen olvassa el, különösen, ha Ön szakemberként felelős a készülék elhelyezéséért.

## A SÜTŐ BEÉPÍTÉSÉHEZ VEGYE FEL A KAPCSOLATOT A HIVATALOS MÁRKASZERVIZSEL!

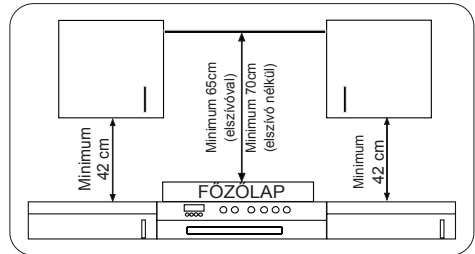
## A SÜTŐ HELYÉNEK KIVÁLASZTÁSA

- A sütő helyének kiválasztásakor számos különböző feltételre kell figyelemmel lenni. Vegye figyelembe alábbi javaslatainkat, hogy elkerülje az esetleges problémákat és veszélyes helyzeteket, amelyek csak később jelentkezhetnek!
- A sütő helyének kiválasztásakor ügyelni kell rá, hogy ne legyen gyúlékony vagy éghető anyag a sütő lehetséges helyének közelében, így

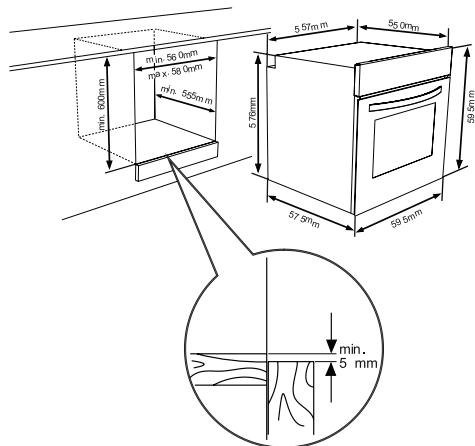
például függöny, olaj, textilek, stb., amelyek gyorsan lángra kaphatnak.

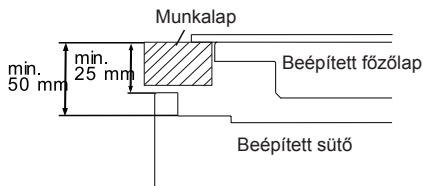
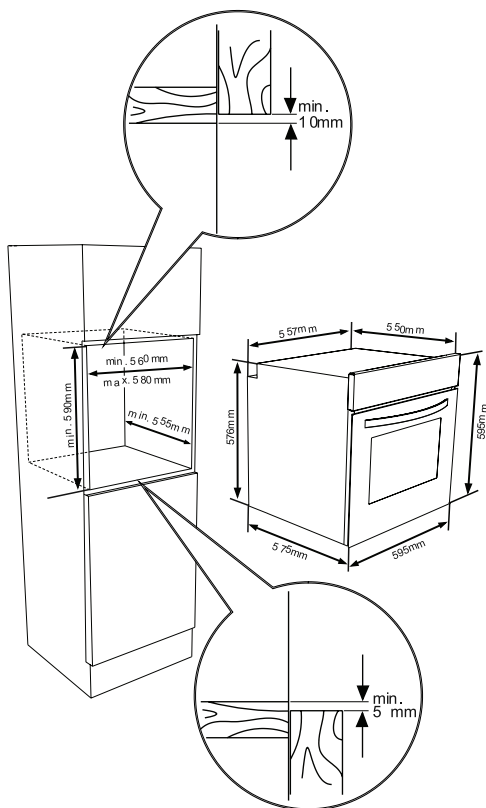
- A sütőt körülvevő bútorok anyagának az 50 °C-nál magasabb hőmérsékletnek is ellen kell tudniuk állni.

Az 1. ábrán láthatja a fali szekrényekben és a beépített főzőlap feletti elszívó kapcsán elvégzendő szükséges változtatásokat, illetve minimális távolságukat a sütő síkjától. Az elszívónak legalább 65 cm-es távolságra kell lennie a főzőlap síkjától. Ha nincs elszívó felszerelve, a távolságnak legalább 70 cm-nek kell lennie.



## A SÜTŐ BEÉPÍTÉSE



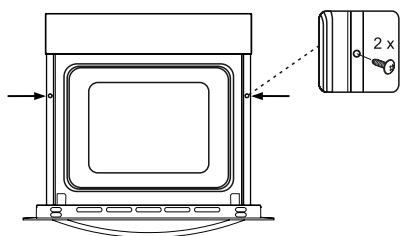


Ha a sütőt egy főzőlap alá építik be, akkor a munkalap és a sütő teteje között legalább 50 mm távolságnak kell lennie, illetve a munkalap és a kezelőpanel teteje között legalább 25 mm távolságot kell hagyni.

## A BEÉPÍTETT SÜTŐ BEKÖTÉSE ÉS BIZTONSÁGA

Kövesse pontosan az alábbi utasításokat a készülék bekötésekor:

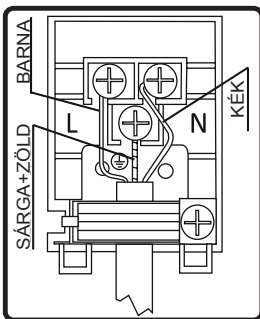
- A föld vezetéket a föld jelzéssel ellátott csavarhoz kell kötni. A tápkábelt a 6. ábrán látható módon kell bekötni. Ha a beépítés helyén nincs földelt, szabványos csatlakozóaljzat, hívja azonnal a márkaszervizt.
- A földelt aljzatnak a készülék közvetlen közelében kell lennie. Soha ne használjon hosszabbítót.
- A tápkábel nem érhet a készülék forró felületéhez.
- A hálózati tápkábel bármilyen sérülése esetén hívja a márkaszervizt. A márkaszerviznek kell kicserélnie a kábelt.
- A készülék bekötését a márkaszerviznek kell elvégeznie. H05VV-F típusú tápkábelt kell használni a bekötéshez.
- A hibás bekötés meghibásodást okozhat a készülékben. A készülék



A sütőt előre tolva helyezze be a szekrénybe. Nyissa ki a sütő ajtaját és helyezzen 2 csavart a sütő keretén található furatba. Húzza meg a csavarokat, amikor a termék kerete hozzáér a szekrény fa felületéhez.

jótállása nem terjed ki az ilyen jellegű hibákra.

- A készüléket 220-240V feszültségű hálózathoz tervezték. Ha ettől eltérő feszültségű rendszerhez kívánja csatlakoztatni, hívja a hivatalos márkaszervizt.
- **A gyártó cég kizár minden felelőséget a biztonsági előírások figyelmen kívül hagyásából eredő károért!**
- A készülék bekötését a márkaszerviznek kell elvégeznie. A készüléket
- 220-240V feszültségű hálózathoz tervezték. Ha ettől eltérő feszültségű rendszerhez kívánja csatlakoztatni, hívja a hivatalos márkaszervizt. A készüléket csatlakozóval vagy közvetlen elektromos bekötéssel való használatra tervezték. Egy kétpólusú kapcsolóra van szükség a készülék és az elektromos hálózat között, úgy, hogy minimum 3 mm-es távolságot hagyunk a kapcsoló csatlakozói között. (20A-es, késleltetett biztosíték).



### 3.4. ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉS ÉS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Készülékét az elektromos készülékekre vonatkozó érvényes biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották. A karbantartási és szerelési munkákat csak az arra jogosult, a gyártó cég által felkészített, szakképzett szerelő végezheti. A szabályoknak nem megfelelő beszerelési és javítási munkák veszélyesek lehetnek.

A készülék külső felszíne használat közben felmelegszik. Használatkor a sütő belső része és a kiáramló gőz rendkívül forró. Ezek a részek megőrzik forróságukat egy ideig a készülék kikapcsolása után is. Soha ne érjen hozzá a készülék forró felszínéhez. A gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

A sütő használatához állítsa be a sütő funkcióját és a hőmérséklet szabályozó gombokat, valamint programozza be az időzítőt. Ellenkező esetben a sütő nem működik.

Ne helyezzen semmit a nyitott sütőajtóra. Ez megzavarhatja a készülék stabilitását vagy eltörhet az ajtó.

Amikor nincs használatban, húzza ki a készüléket.

Védje készülékét a környezeti hatásoktól. Ne tegye ki a készüléket nap, eső, hó, por, stb. hatásának.

### A sütő kezelőgombjának használata

#### Sütő funkciók

\* Az Ön sütőjének funkciói eltérőek lehetnek készüléke modelljétől függően.



#### Sütő lámpa:

Csak a sütő világítása kapcsol be, és



bekapcsolva marad mindegyik sütési funkció alatt.



### **Kiolvasztás funkció:**

Kigyulladnak a sütő figyelmeztető jelzései, a ventilátor működésbe lép.

A kiolvasztás funkció használatához helyezze a fagyott ételt a sütő tepsijére alulról a harmadik helyre. Ajánlott egy üres tepsit helyezni a kiolvasztani kívánt étel alá, hogy felfogja a kiolvadó jégből keletkező vizet. Ezzel az üzemmóddal nem sütheti vagy főzheti meg az ételt, csak annak kiolvasztására használhatja.



### **Turbó funkció**

A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, a fűtőszál és a ventilátor működésbe lép.

A turbó funkció egyenletesen elosztja a hőt a sütőben. Az ételek a sütő minden szintjén egyenletesen sünek. Ajánlott a sütő 10 percig tartó előmelegítése.



### **Statikus sütés funkció:**

A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, az alsó és a felső fűtőelem működésbe lép. A statikus sütés funkció hőt bocsát ki, egyenletes sütést biztosítva a felső és az alsó polcon lévő ételnek. Ez a funkció ideális sütemények, torták, sült tészták, lasagne és pizza készítéshez. Ajánlott 10 percig előmelegíteni a sütőt, és a legjobb eredmény érdekében ezzel a funkcióval egyszerre csak egy szinten süssön.



### **Ventilátor funkció:**

A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzései bekapcsolnak, a felső és az alsó fűtőszál működésbe lép, illetve bekapcsol a ventilátor.

Ez a funkció kiváló eredményt biztosít tészták sütésekor. A sütést az alsó és a felső fűtőszál, illetve a ventilátor által áramoltatott levegő végzi el, aminek köszönhetően egy kicsit megpirul az étel. Ajánlott a sütő 10 percig tartó előmelegítése.



### **A grill funkció:**

A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, a grill fűtőelem működésbe lép. A funkció ételek grillezéséhez és pirításához használható. Használja a sütő felső szintjeit. Finoman kenje be olajjal a grillrácsot, hogy az ételek ne tapadjanak rá. A grillezett ételt helyezze a rács közepére. Mindig tegyen egy tepsit a rács alá, hogy a lecsöpögő olajat vagy zsiradékot felfogja. Ajánlott a sütő 10 percig tartó előmelegítése. Figyelmeztetés: Grillezéskor a sütőajtót be kell csukni, és a sütő hőfokát 190°C-ra kell állítani.



### **Gyors grillezés funkció:**

A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, a grill és a felső fűtőelem működésbe lép. A funkciót gyorsabb grillezéséhez és nagyobb felületű ételekhez, pl. húсок grillezéséhez használhatja. Használja a sütő felső szintjeit. Finoman kenje be olajjal a grillrácsot, hogy az ételek ne tapadjanak rá. A grillezett ételt helyezze a rács közepére. Mindig tegyen egy tepsit a rács alá, hogy a lecsöpögő olajat vagy zsiradékot felfogja. Ajánlott a sütő 10 percig tartó előmelegítése.



Figyelmeztetés: Grillezéskor a sütőajtót be kell csukni, és a sütő hőfokát 190°C-ra kell állítani.



### Dupla grill és ventilátor funkció:

A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, a grill, a felső fűtőelem, valamint a ventilátor működésbe lép.

A funkciót a vastagabb élelmiszerek és a nagyobb felületű ételek gyorsabb grillezéséhez használhatja. A felső fűtőelem és a grill fűtőszál is működésbe lép, valamint a ventilátor is bekapcsol az egyenletes sütés érdekében.

Használja a sütő felső szintjeit. Finoman kenje be olajjal a grillrácst, hogy az ételek ne tapadjanak rá. A grillezett ételt helyezze a rács közepére. Mindig tegyen egy tepsit a rács alá, hogy a lecsöpögő olajat vagy zsiradékot felfogja. Ajánlott a sütő 10 percig tartó előmelegítése.

Figyelmeztetés: Grillezéskor a sütőajtót be kell csukni, és a sütő hőfokát 190°C-ra kell állítani.



### Pizza funkció:

A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzései bekapcsolnak, az alsó fűtőszál működésbe lép, illetve bekapcsol a ventilátor.

A ventilátor és az alulról melegítés funkció ételek (pl. pizza) rövid ideig történő sütéséhez ideális. Míg a ventilátor egyenletesen eloszlatja a hőt a sütőben, az alsó fűtőszál biztosítja a tészta megsütését.

Ne nyitogassa gyakran a sütőajtót a sütés közben.

**⚠ Figyelmeztetés:** Grillezéskor a sütőajtót be kell csukni, és a sütő hőfokát 190°C-ra kell állítani.

### Manuális gőz funkció:

Ez a funkció bármely más sütési funkcióval együtt használható.

Különböző típusú zöldségek, kisebb húsdarabok, gyümölcsök és köretek (rizs, tészta) elkészítéséhez használható.

Az előnyök:

- Ropogós és fényes felületű ételek
- Minimális vízvesztés
- Minimális tápanyag veszteség
- Alacsony zsírtartalmú főzés

Kiválaszthatja a kívánt funkciót és a gőz sűrűségét. A gőz sűrűség táblázat a következő oldalon található.

### A víztartály megtöltése



- A víztartály térfogata 300 ml. Ez a mennyiség 3 párolással kiegészített ciklust tesz lehetővé. Minden ciklushoz körülbelül 100 ml vizet használ a készülék.



- Nyomja meg a tartály fedelét, hogy kinyíljon



- Húzza ki egy kicsit a víztartályt.



A tartályt ne húzza ki!



- Használat előtt töltsön legalább 100 ml vizet a tartályba.



A maximális vízszintet **“MAX”**

jelölés jelzi a tartályon.

Gőz sűrűség	Víz mennyiség
1 gőzbefecskendezés	Töltsön bele 100 ml vizet
2 gőzbefecskendezés	Töltsön bele 200 ml vizet
3 gőzbefecskendezés	Töltsön bele 300 ml vizet
Automatikus gőzbefecskendezés	Töltsön bele 100 ml vizet



- Nyomja meg a tartály fedelét a visszazáráshoz.



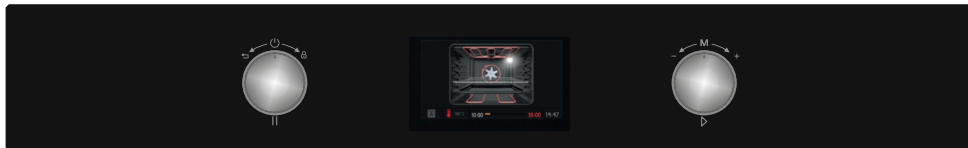
#### Vap clean+ funkció:

A Vapclean+ funkció egyszerű tisztítást tesz lehetővé. Ezt a funkciót a 'Tisztítás' menü alatt találja. A funkció használata előtt töltsön 300 ml vizet a tartályba. A víz betöltéséhez kövesse 'A víztartály megtöltése' című rész utasításait.

#### ENERGIATAKARÉKOS HASZNÁLAT

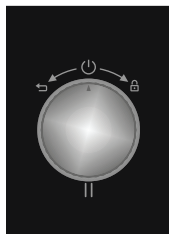
Minimalizálja a folyadék és a zsír mennyiségét a sütési idő lerövidítése érdekében.

## Mód gomb



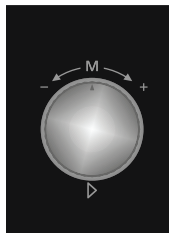
### Bal gomb

- Hosszú megnyomás: Be/kikapcsolás
- Rövid megnyomás: Sütés szüneteltetése
- Elfordítás jobbra: Billentyűzár
- Elfordítás balra: Visszavonás / Előző menübe visszalépés



### Jobb gomb

- Megnyomás: Kiválasztás / Sütés indítása / **Manuális gőzölés indítása**
- Elfordítás jobbra: Navigáció a menüben / Hőfok növelése
- Elfordítás balra: Navigáció a menüben / Hőfok csökkentése



## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A Ready Cook sütőket úgy tervezték, hogy a kezdő felhasználók is képesek legyenek egyszerűen elkészíteni profi recepteket az automatikus sütési funkciók segítségével, a háziasszonyok pedig saját receptjeiket fejleszthetik tovább a manuális főzési funkciókkal. A színes TFT kijelzővel ellátott felhasználóbarát kezelőfelület különbözteti meg a Ready Cook sütőket a piacon található más készülékektől.

A Ready Cook funkcióinak, így a manuális sütés és az automatikus sütés, a kedvencek, a tisztítás és a beállítások leírását az alábbiakban találja.

### Manuális sütési lehetőségek:

Manuális sütés esetén minden főzési beállítás módosítható a felhasználó által. 7 különböző sütési funkció, hőmérséklet, Boost funkció, sütési időtartam és sütés befejezése időpont választható ki.

A manuális sütés rugalmasságának köszönhetően bármilyen sütési-főzési műveletet elvégezhető a felhasználó egyéni ízlése szerint.

A manuális sütés menüvel történő sütéshez kövesse az alábbiakban felsorolt lépéseket.

### Az intelligens LCD-s vezérlő használata

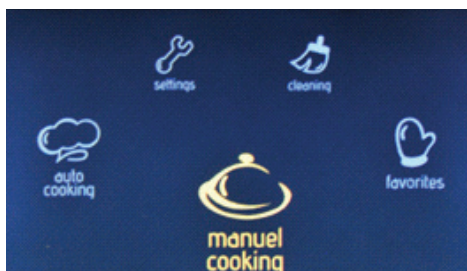
A Ready Cook funkciót arra tervezték, hogy segítséget nyújtson az otthoni felhasználóknak professzionális receptek elkészítésében a beépített automatikus főzési funkciók segítségével.

A Ready Cook funkcióinak, így a

manuális sütés, az automatikus sütés, a kedvencek, a tisztítás és a beállítások, leírását az alábbiakban találja.

### Manuális sütés

Minden sütési beállítást beállíthat a Manuális sütés üzemmódban, beleértve a 7 különböző főzési funkciót, a hőmérsékletet, a boost funkciót, a sütés időtartamát és a sütés befejezésének időpontját. Kövesse az alábbi lépéseket a Manuális sütés funkció kezeléséhez.



### A főmenü

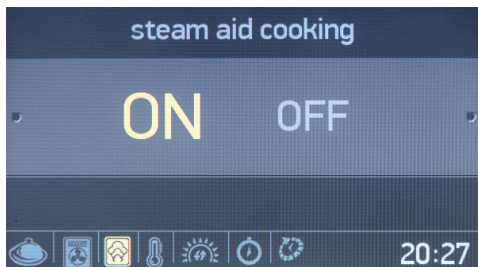
- Tekerje el a jobb oldali gombot bármely irányba, amíg a **“Manual Cooking”** (Manuális sütés) jelzés nem világít.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.



### Sütő funkció

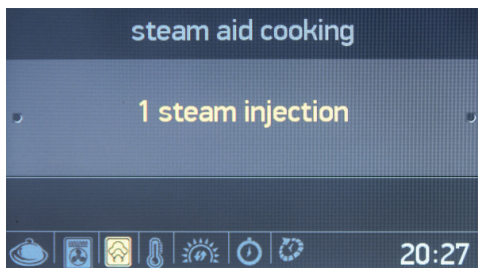
- Forgassa el bármely irányba a jobb oldali gombot az elérhető sütő funkciók közötti léptetéshez.

- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.

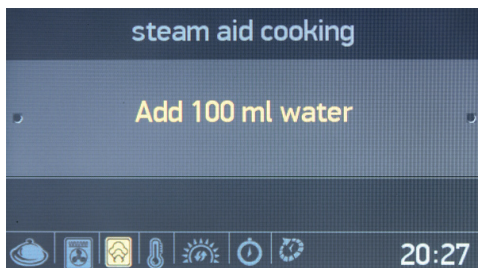


### Sütés gőz segítségével

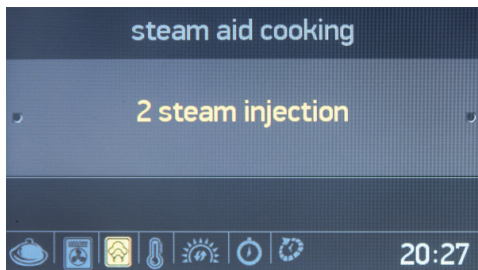
- Forgassa el tetszőleges irányba a jobboldali gombot a Sütés gőz segítségével (Steam aid cooking) funkció bekapcsolásához (“**ON**”) vagy kikapcsolásához (“**OFF**”).
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.



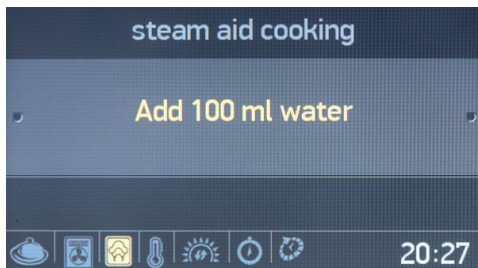
- Nyomja meg a jobb oldali gombot az 1 gőzbefecskendezés (“**1 steam injection**”) mód kiválasztásához.



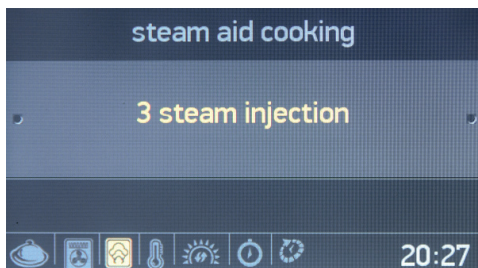
- Töltsön 100 ml vizet a víztartályba.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a 100ml víz betöltése (“**Add 100 ml water**”) lehetőség kiválasztásához.



- Fordítsa el egyszer a jobb oldali gombot a 2 gőzbefecskendezés mód kiválasztásához.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.

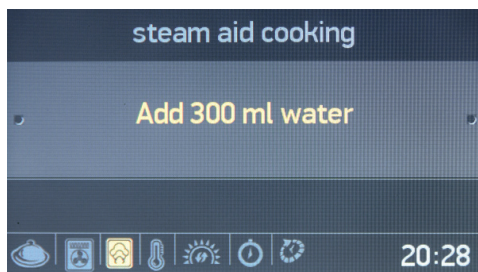


- Töltsön 200 ml vizet a víztartályba.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a 200ml víz betöltése (“**Add 200 ml water**”) lehetőség kiválasztásához.

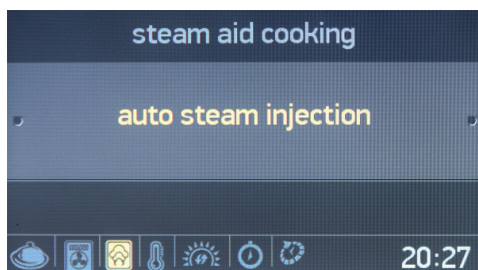


- Fordítsa el kétszer a jobb oldali gombot a 3 gőzbefecskendezés mód kijelöléséhez.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.

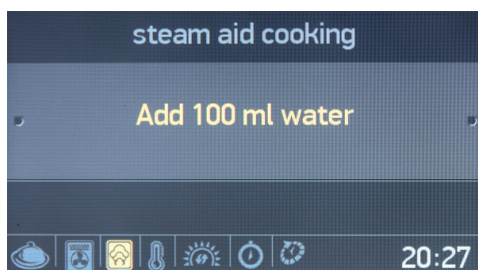




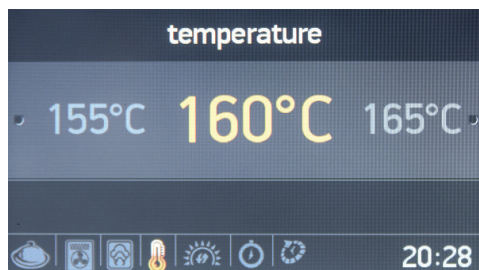
- Töltsön 300 ml vizet a víztartályba.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a 300ml víz betöltése ("Add 300 ml water") lehetőség kiválasztásához.



- Fordítsa el kétszer a jobb oldali gombot az automatikus gőzbefecskendezés mód kijelöléséhez.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.

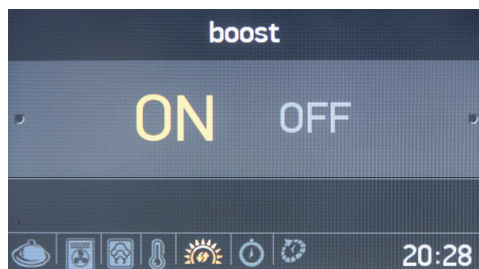


- Töltsön 100 ml vizet a víztartályba.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a 100ml víz betöltése ("Add 100 ml water") lehetőség kiválasztásához.



### Hőmérséklet

- Forgassa el bármely irányba a jobb oldali gombot az elérhető hőmérséklet beállítások közötti léptetéshez.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.



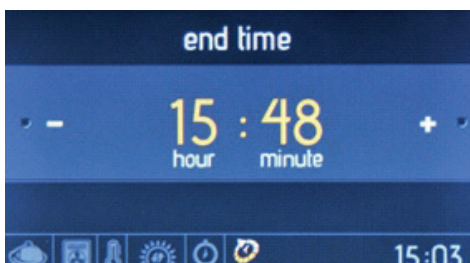
### Boost funkció

- Forgassa el tetszőleges irányba a jobb oldali gombot a Boost funkció bekapcsolásához ("ON") vagy kikapcsolásához ("OFF").
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.



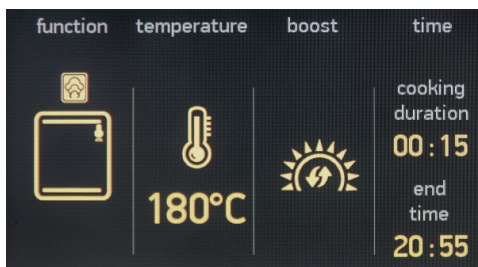
## Sütés időtartama

- Forgassa el a jobb oldali gombot tetszőleges irányba a sütés időtartam megváltoztatásához.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a sütési idő beállításához.
- **MEGJEGYZÉS:** Ha a sütés időtartamának **00:00** értéket állít be, a sütés mindaddig tart, amíg Ön manuálisan le nem állítja.



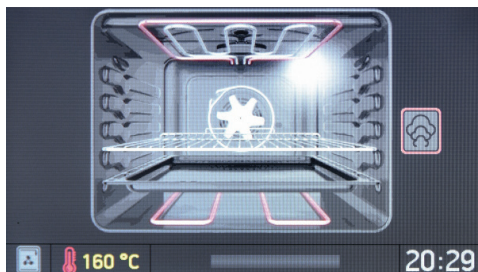
## Sütés vége

- Forgassa el a jobb oldali gombot tetszőleges irányba a sütés befejező időpontjának megváltoztatásához.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a sütés befejező időpontjának beállításához.



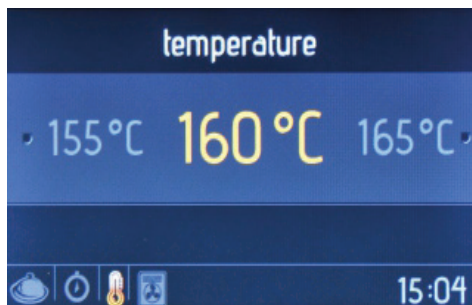
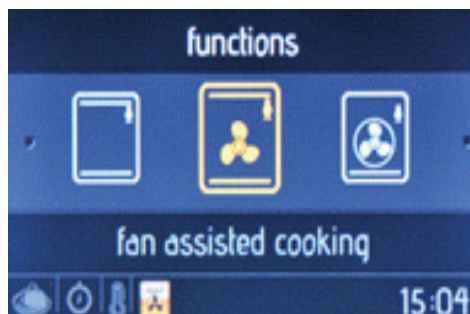
## Az információs kijelző

- A sütés az utolsó művelet után 10 másodperccel indul el, vagy ha a jobb oldali gombot megnyomják.
- Forgassa el a bal oldali gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy visszatérjen az előző beállításhoz.



## Az animált képernyőn jelenik meg:

- a sütés ideje
- a hőmérséklet
- a sütés kezdete és vége (időpont)
- a sütési funkció információi.





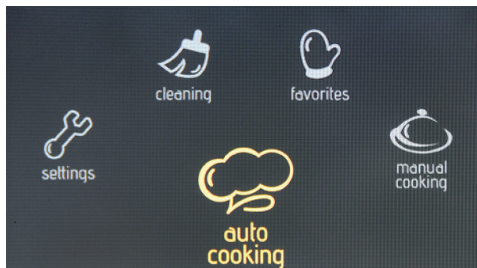
### Az animált képernyő

- Nyomja meg a bal oldali gombot a sütés leállításához.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a sütés elindításához/folytatásához.
- Forgassa el a jobb oldali gombot tetszőleges irányba a hőmérséklet megváltoztatásához.
- Forgassa el a bal oldali gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, miközben valamelyik főzési funkció aktív, hogy megjelenítse a sütő funkcióját, a hőmérsékletet és a sütési idő beállítása képernyőt.
- A sütés leállításához és a főmenübe való visszatéréshez nyomja meg a bal oldali gombot, majd forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba.

### Automatikus sütés

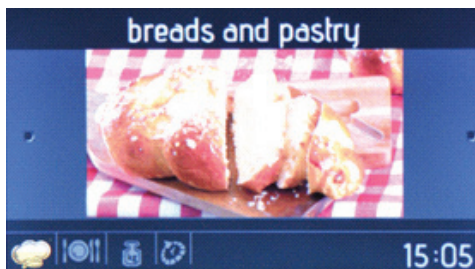
A Ready Cook beépített, korábban beprogramozott receptekkel rendelkezik, amelyeket az Automatikus sütés menüben lehet kiválasztani. Csak a kívánt étel nevét választhatja ki. Nem lehet a recept beállításait, például a sütés időtartamát vagy hőmérsékletet megváltoztatni, mivel ezeket a Ready Cook automatikusan beállítja.

Kövesse az alábbi lépéseket az automatikus sütés végrehajtásához.



### A főmenü

- Forgassa el a jobb oldali gombot bármely irányba, amíg az **“Auto Cooking”** (automatikus sütés) jelzés nem világít.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.



### Étel kategóriák

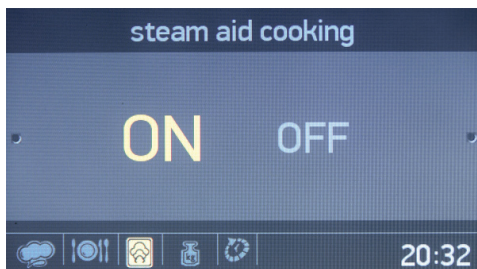
- Forgassa el a jobb oldali gombot tetszőleges irányba az elérhető receptek közötti léptetéshez.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.





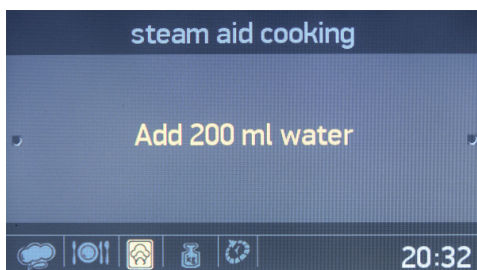
## Recept kiválasztása

- Forgassa el a jobb oldali gombot tetszőleges irányba az elérhető receptek közötti léptetéshez.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.



## Gőzbefecskendezés

- Forgassa el tetszőleges irányba a jobb oldali gombot a Gőzbefecskendezés (Steam injection) funkció bekapcsolásához ("On") vagy kikapcsolásához ("Off").
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.

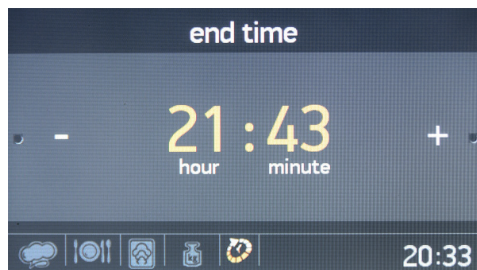


- Töltsön 200 ml vizet a víztartályba.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a 200ml víz betöltése ("Add 200 ml water") lehetőség kiválasztásához.



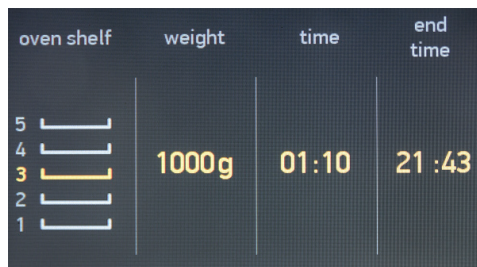
## Étel tömege

- Forgassa el a jobb oldali gombot tetszőleges irányba a tömeg érték megváltoztatásához.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a tömeg beállításához.



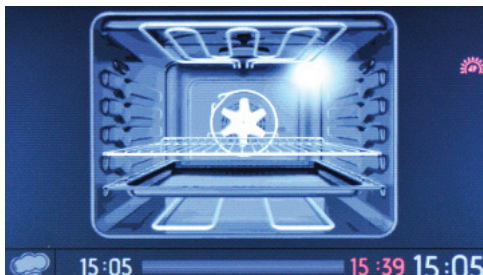
## Sütés vége

- Forgassa el a jobb oldali gombot tetszőleges irányba a sütés befejező időpontjának megváltoztatásához.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a sütés befejező időpontjának beállításához.



## Az információs kijelző

- A sütés az utolsó művelet után 10 másodperccel indul el, vagy ha a jobb oldali gombot megnyomják.
- Forgassa el a bal oldali gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy visszalépjen az előző beállítások képernyőkre.
- A legjobb sütési eredmény eléréséhez helyezze az ételt a középső polcra.



### Az animált képernyő

- Nyomja meg a bal oldali gombot a sütés leállításához.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a sütés elindításához és folytatásához.
- A sütés leállításához és a főmenübe való visszatéréshez nyomja meg a bal oldali gombot és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba.

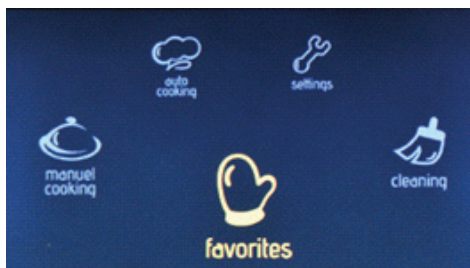
### Kedvencek

Elmentheti manuális sütési beállításait, így bármikor gyorsan kiválaszthatja ugyanezeket a sütési beállításokat. A Manuális sütés menü végén, a sütési idő beállítás után a készülék megkérdezi, hogy szeretné-e menteni a beállításokat a kedvencek közé.

Kedvenc sütési beállítások létrehozásához használja a szerkesztés funkciót a Kedvencek

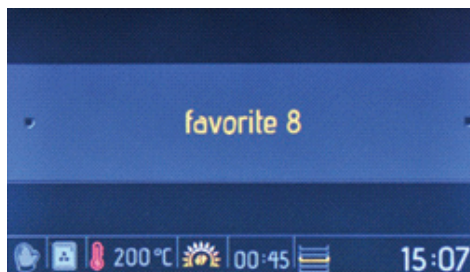
menüben.

A kedvenc funkció kiválasztásához és elindításához kövesse az alábbi lépéseket.



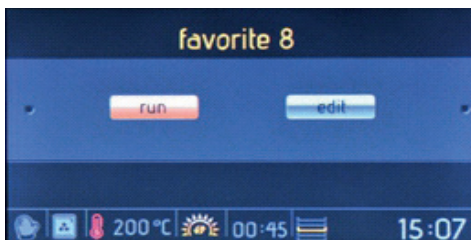
### A főmenüben:

- Forgassa el a jobb oldali gombot bármely irányba, amíg a "Favourites" (Kedvencek) jelzés nem világít.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.



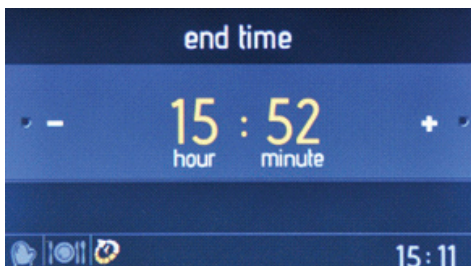
### Kedvencek

- Forgassa el a jobb oldali gombot tetszőleges irányba az elérhető opciók közötti léptetéshez.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.
- A kedvencekben tárolt beállítások a képernyő alján lesznek láthatók.



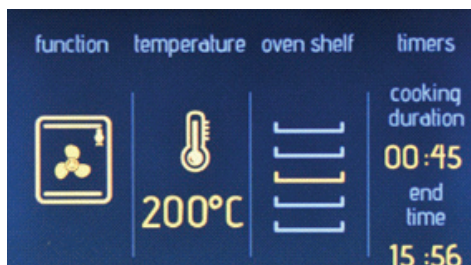
### Indítás/szerkesztés képernyő

- Fordítsa el a jobb oldali gombot a **“Run”** (Indítás) opció kijelöléséhez.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a **“Run”** opció kiválasztásához.



### Sütés vége

- Forgassa el a jobb oldali gombot tetszőleges irányba a sütés befejező időpontjának megváltoztatásához.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a sütés befejező időpontjának beállításához.

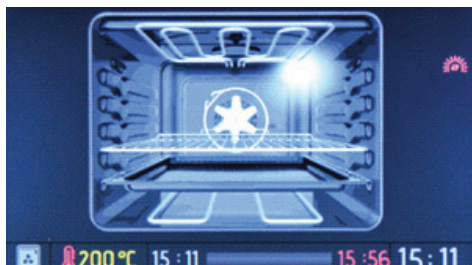


### Az információs kijelző

- A sütés az utolsó művelet után 10 másodperccel indul el, vagy ha

a jobb oldali gombot megnyomják.

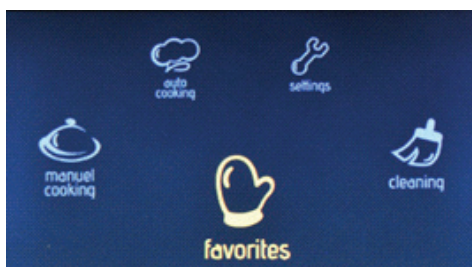
- Forgassa el a bal oldali gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy visszalépjen az előző beállítások képernyőkre.
- A legjobb sütési eredmény eléréséhez helyezze az ételt a középső polcra.



### Az animált képernyő

- Nyomja meg a bal oldali gombot a sütés leállításához.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a sütés elindításához és folytatásához.
- A sütés leállításához és a főmenübe való visszatéréshez nyomja meg a bal oldali gombot és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba.

A Kedvencek beállítások szerkesztéséhez kövesse az alábbi lépéseket.

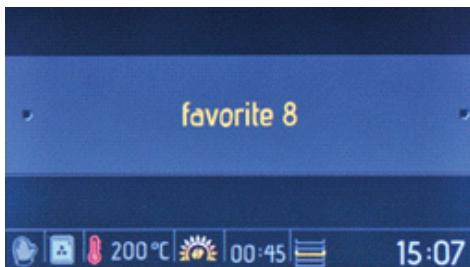


### A főmenü

- Forgassa el a jobb oldali gombot bármely irányba, amíg a **“Favourites”** (Kedvencek) jelzés nem világít.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot

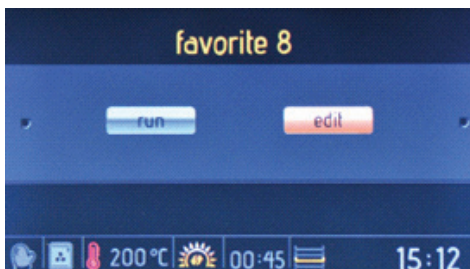


a kijelölt funkció kiválasztásához.



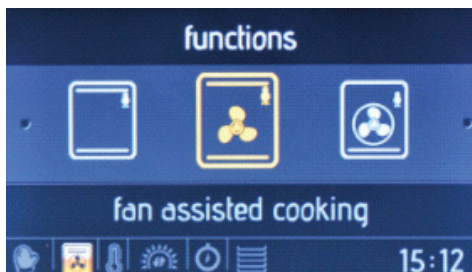
### Kedvencek

- Forgassa el a jobb oldali gombot tetszőleges irányba az elérhető opciók közötti léptetéshez.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.
- A kiválasztott 'Kedvenben' tárolt beállítások a képernyő alján lesznek láthatók.



### Indítás/szerkesztés képernyő

- Fordítsa el a jobb oldali gombot az "Edit" (Szerkesztés) opció kijelöléséhez.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot az "Edit" opció kiválasztásához.



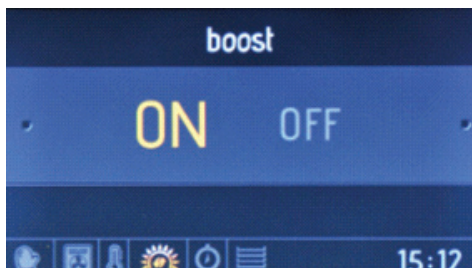
### Sütő funkció

- Forgassa el bármely irányba a jobb oldali gombot az elérhető sütő funkciók közötti léptetéshez.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.



### Hőmérséklet

- Forgassa el bármely irányba a jobb oldali gombot az elérhető hőmérséklet beállítások közötti léptetéshez.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.



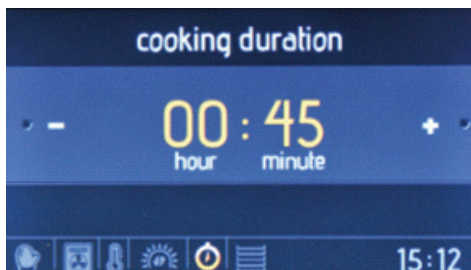
### Gyorsítás

- Forgassa el tetszőleges irányba a jobb oldali gombot a Boost funkció bekapcsolásához (“ON”) vagy kikapcsolásához (“OFF”).
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.



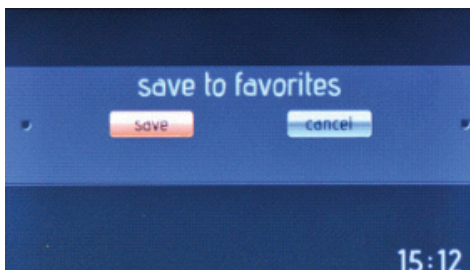
### Az információs kijelző

- Forgassa el a bal oldali gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy visszalépjen az előző beállítások képernyőkre.



### Sütés időtartama

- Forgassa el a jobb oldali gombot tetszőleges irányba a sütési időtartam megváltoztatásához.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a sütési idő beállításához.



### Mentés a kedvencek közé

- Forgassa el a jobb oldali gombot a “Save” (beállítás mentése) vagy “Cancel” (beállítás törlése) opció kijelöléséhez.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.

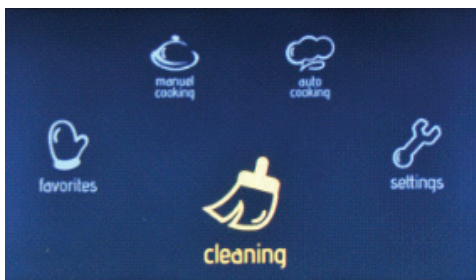


### Sütő polc

- Forgassa el a jobb oldali gombot bármely irányba az elérhető sütő polcok közötti léptetéshez.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kívánt polc szint kiválasztásához.
- Minden alkalommal ugyanahhoz a sütési eredmény eléréséhez fontos a sütőpolc beállítás.

### Tisztítás

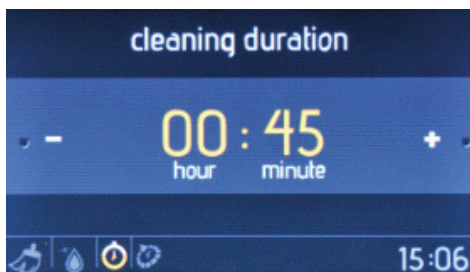
A Vapclean funkcióval a sütő belsejében lerakódott száraz szennyeződések a gőz hatására felpuhulnak. A Vapclean tisztítás végrehajtásához öntsön egy pohár vizet a sütő alján lévő tepsire, majd kövesse az alábbi lépéseket.



### A főmenüben:

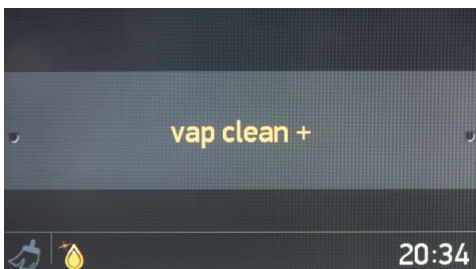
- Forgassa el a jobb oldali gombot bármely irányba, amíg a **“Cleaning”** (Tisztítás) jelzés nem világít.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.

a 300 ml víz betöltése (“Add 300 ml water”) lehetőség kiválasztásához.



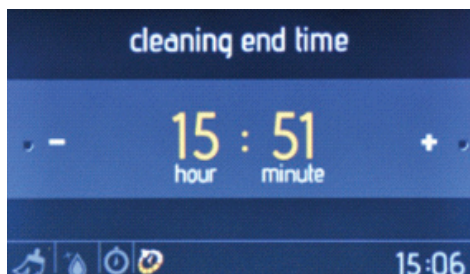
### Tisztítás időtartama

- Forgassa el a jobb oldali gombot tetszőleges irányba a tisztítási időtartam megváltoztatásához.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a tisztítási időtartam beállításához.



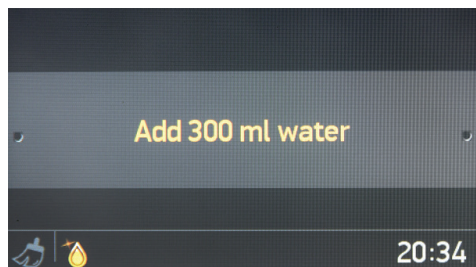
### A funkció választó képernyőn:

Nyomja meg a jobb oldali gombot a **“Vapclean”** funkció kiválasztásához.



### Tisztítás vége

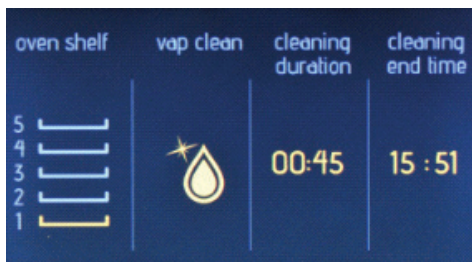
- Forgassa el a jobb oldali gombot tetszőleges irányba a tisztítás befejező időpontjának megváltoztatásához.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a tisztítás befejező időpontjának beállításához.



### Gőzbefecskendezés

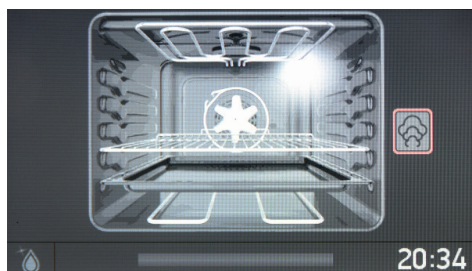
- Töltsön 300 ml vizet a víztartályba.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot





### Az információs kijelző

- A tisztítás az utolsó művelet után 10 másodperccel indul el, vagy ha a jobb oldali gombot megnyomják.
- Forgassa el a bal oldali gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy visszalépjen az előző beállítások képernyőkre.

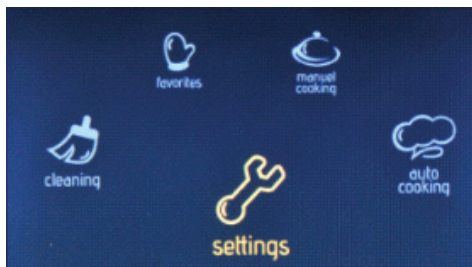


### Az animált képernyő

- Nyomja meg a bal oldali gombot a tisztítás leállításához.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a tisztítás elindításához és folytatásához.
- A tisztítás leállításához és a főmenübe való visszatéréshez nyomja meg a bal oldali gombot és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba.

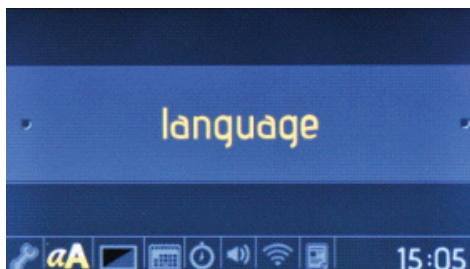
### Beállítások

A beállítások menü lehetővé teszi a dátum, az idő, a kijelző fényerejének, a hangjelzés és a nyelv beállításainak módosítását és beállítását.



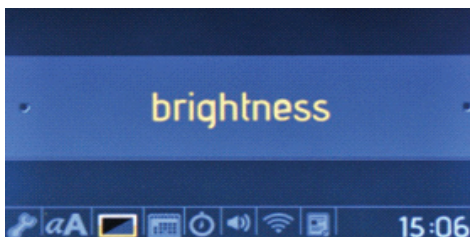
### A főmenü

- Forgassa el a jobb oldali gombot bármely irányba, amíg ki nem jelöli a "Settings" (Beállítások) opciót.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelölt funkció kiválasztásához.



### A nyelvek menü

- Forgassa el a jobb oldali gombot tetszőleges irányba a nyelv megváltoztatásához.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kívánt nyelv beállításához.

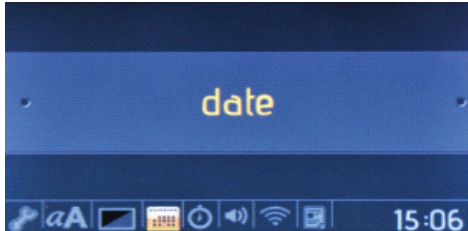


### A fényerő menü

- Forgassa el a jobb oldali gombot tetszőleges irányba a kijelző

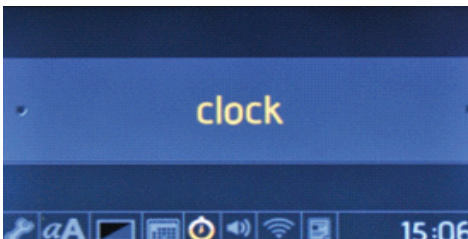
fényerejének 0 és 4 közötti értékre történő beállításához.

- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kijelző fényerejének beállításához.



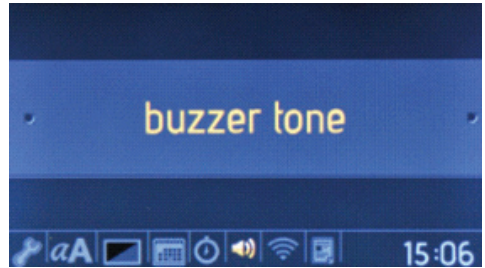
### Dátum menü

- Forgassa el a jobb oldali gombot tetszőleges irányba a dátum megváltoztatásához.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a dátum beállításához.
- A dátumot hónap, nap, év formátumban állíthatja be.



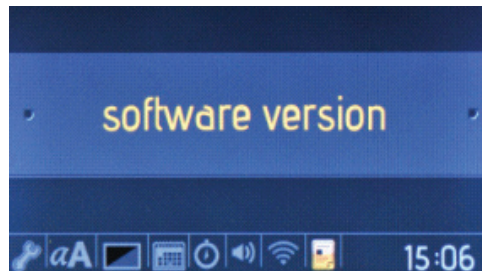
### Az óra menü

- Forgassa el a jobb oldali gombot tetszőleges irányba az óra érték beállításához.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot az óra beállításához.
- Az órát percérték és óraérték sorrendben állíthatja be.



### A csengő hangjelzése menü

- Forgassa el a jobb oldali gombot tetszőleges irányba és válasszon a 3 különböző hangjelzés közül.
- Nyomja meg a jobb oldali gombot a kívánt hangjelzés beállításához.



### Szoftver verzió menü

- A szoftver verzió csak tájékoztatásul jelenik meg a kijelzőn. Nem lehet megváltoztatni.

### Billentőgomb

A billentyűzár segítségével elkerülhető a sűtő beállításainak véletlen megváltoztatása. A billentyűzár be- vagy kikapcsolásához forgassa el a bal oldali gombot az óramutató járásával ellentétes irányba és tartsa lenyomva 3 másodpercig. Amikor a billentyűzár be van kapcsolva, akkor csak a KI/BE kapcsoló gomb működik. Minden más gomb zárolva van.

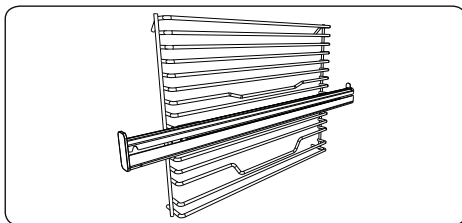


ÉTELEK	TURBO			ALSÓ-FELŐSŐ			ALSÓ-FELŐSŐ VENTILÁTOR			GRILL		
	Termosztát állása (°C)	Veze-tősín száma	Sütési idő (perc)	Termosztát állása (°C)	Veze-tősín száma	Sütési idő (perc)	Termosztát állása (°C)	Veze-tősín száma	Sütési idő (perc)	Termosztát állása (perc)	Veze-tősín száma	Sütési idő (perc)
Rakott tészta	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Sütemény	150-170	2-3-4	30-40	170 - 190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Sütemény	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grillezett húsgombóc										200	6	10-15
Vizes étel	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Csirke				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Serfészelet										200	6-7	15-25
Marhasült										200	6-7	15-25

\* Sütés nyárson

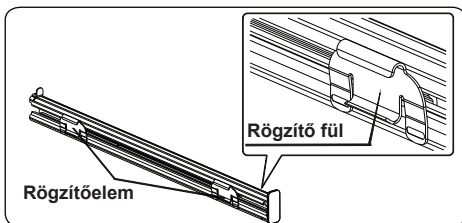
## Sütőrács teljesen kihúzható Easyfix teleszkópos sütősínnel

A teleszkópos sütősín teljesen kihúzható, hogy könnyen hozzáférhessen ételéhez.

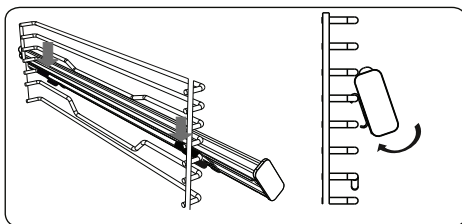


## Teleszkópos sütősínek

Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a tartozékokat meleg vízzel, mosószerrel és puha, tiszta ruhával.



- A teleszkópos sínek sütőrácshoz erősítésére a rögzítő elemeken lévő rögzítő fülek szolgálnak.
- Vegye le az oldalsó görgőt. Lásd a „A sütőrács eltávolítása” részt.



- Mindegyik teleszkópos sütősínen található egy felső és egy alsó rögzítőelem, amely lehetővé teszi a sínek áthelyezését.
- Akassza a teleszkópos sín felső rögzítőelemeit az oldalsó rács huzalára és egyidejűleg nyomja meg az alsó rögzítőket, amíg tisztán nem hallja a rögzítőelemek rögzülését az oldalsó rács huzalához.
- A leszereléshez fogja meg a sín elülső felületét, és kövesse az előzőekben leírt lépéseket fordított sorrendben.

## Tartozékok

A termék tartozékokkal rendelkezik. Más forrásból vásárolt tartozékokat is használhat a sütővel, de ügyeljen rá, hogy hő- és tűzállóak legyenek. Sütőben történő használatra alkalmas üveg edényeket, sütemény formákat és tepsiket is használhat. Más kiegészítők használatakor mindig kövesse a termék gyártójának utasításait. Ha kisméretű edényt használ, tegye a grillrácsra, hogy teljesen középen legyen. Ha a sütni kívánt étel nem fedi be teljesen a tepsit, ha fagyasztott ételt készít a tepsiben, vagy ha a tepsit a grillezés közben kicsepegő zsiradék és lé felfogására használja, a tepsi alakja megváltozhat. Ez a sütés közben kialakuló magas hőmérsékleten miatt történik. A tepsi visszanyeri eredeti alakját, miután sütés után lehűlt. Ez normális fizikai jelenség, ami hőátadás közben fordul elő. Ne tegye a forró üvegedényt vagy -tálat hideg környezetbe közvetlenül a sütőből történt kivétel után, nehogy elrepedjen a tál vagy edény. Ne tegye hideg és nedves felületekre se. Helyezze egy száraz konyharuhára, és hagyja lassan kihűlni. A sütő grill funkciójának használatakor javasoljuk, hogy használja (ha lehetséges) a készülék tartozék grillrácsát. A grillrács használatakor tegyen egy tepsit a rács alá, hogy felfogja a kicsepegő zsiradékot. A tepsi megtisztításának elősegítéséhez tegyen bele vizet. Ahogy azt a vonatkozó részekben leírtuk, soha ne próbálja meg a gázüzemű grill égőt a grill védőfedél nélkül használni.

Ha sütője rendelkezik gázüzemű grill égővel, de a grill hőpajzs hiányzik vagy sérült, és nem lehet használni, rendeljen pótalkatrészt a legközelebbi szervizközpontból.

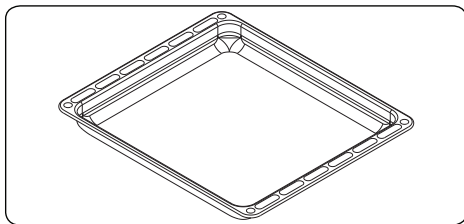
## A sütő kiegészítői

Az Ön sütőjének kiegészítői eltérőek lehetnek készüléke modelljétől függően.

### Mély tepsi

A mély tepsit húsok elkészítéséhez használhatja.

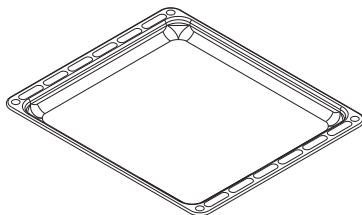
Helyezze a tepsit valamelyik sínre és tolja be teljesen, hogy biztosan megfelelően legyen behelyezve.



### Alacsony tepsi

Az alacsony tepsit leginkább sütemények sütéséhez használhatja.

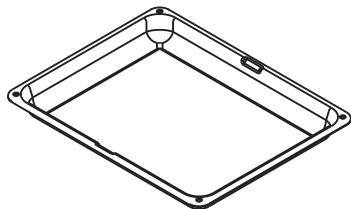
Helyezze a tepsit valamelyik sínre és tolja be teljesen, hogy biztosan megfelelően legyen behelyezve.



### Kis tepsi

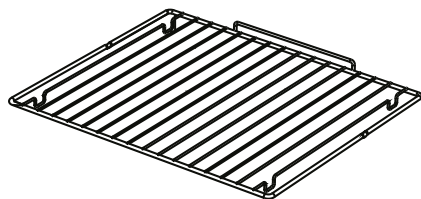
A kis tepsit sütemények sütéséhez használhatja.

Helyezze a tepsit a grillrács közepére.



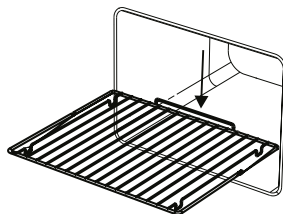
## Grillrács

A grillrácsot grillezéshez vagy ételek sütőben használható edényekben történő elkészítéséhez használhatja.



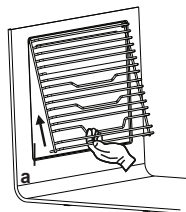
## VIGYÁZAT

Illesse a rácsot tetszőleges sínre a sütő belsejében, majd tolja be teljesen.



## Grillrács teljesen kihúzható teleszkópos sütősínnel

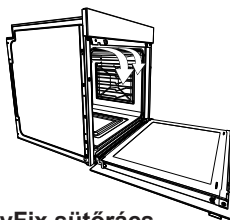
Az egyik polcvezető sín teljesen teleszkópos, golyóscsapágyakon kihúzható, hogy könnyebben hozzáférhesse az ételhez.



## VILÁGELSŐ

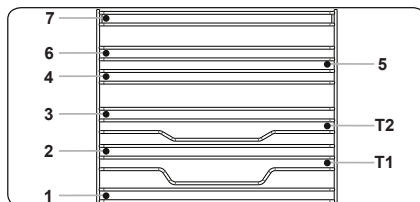
### Air Curtain

A szabadalmaztatott Air Curtain rendszer a sütő ajtajának kinyitásakor egy ún. levegő függönyt hoz létre, megakadályozva ezzel, hogy a forró levegő a felhasználóra áramoljon.



## Az EasyFix sütőrács

Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a tartozékokat meleg vízzel, mosószerrel és puha, tiszta ruhával.



- Helyezze a tartozékot a megfelelő helyre a sütőben.
- Hagyjon legalább 1 cm távolságot a ventilátor fedele és a kiegészítők között.
- Óvatosan vegye ki az edényeket és/vagy a tartozékokat a sütőből. A meleg ételek vagy a kiegészítők égési sérüléseket okozhatnak.
- A kiegészítők hő hatására eldeformálódhatnak. Miután lehűltek, visszanyerik eredeti megjelenésüket és teljesítményüket.
- A sütőtepsik és a sütőrácsok tetszőlegesen elhelyezhetők az 1. és 7. szintek között.
- A teleszkópos sínek a T1, T2 szinteken helyezhetők el.
- A 3. szint az egy szinten történő főzéshez ajánlott.
- A T2 szint a teleszkópos sínekkel történő egy szintű főzéshez ajánlott.
- A 2. és 4. szint a két szintű sütéshez ajánlott.
- A forgónyársat a 3. szinten kell elhelyezni.
- A T2 szintet használja a a forgónyárs teleszkópos síneken történő elhelyezéséhez.

\*\*\*\*A kiegészítők a vásárolt modellettől függően változhatnak.

# A SÜTŐ TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

## TISZTÍTÁS

A sütő tisztítása előtt győződjön meg róla, hogy minden funkciója ki van kapcsolva, és a készülék lehűlt. Húzza ki a készüléket.

Ne használjon apró részecskéket tartalmazó súrolószereket, amelyek megsérthetik a sütő zománcozott és festett részeit. Használjon krém vagy folyékony tisztítószereket, amelyek nem tartalmaznak részecskéket. Mivel károsíthatják a készülék felületeit, ne használjon maró krémeket, súrolóporokat, durva drótsúrolót vagy kemény eszközöket. Abban az esetben, ha a készített étel leve kifut a sütőben, az kárt okozhat a zománc felületben. Azonnal tisztítsa le a kiömlött folyadékot. Ne használjon a sütő tisztításához gőzsugaras tisztítógépet.

## A sütő belsejének tisztítása

A készülék tisztítása előtt győződjön meg róla, hogy kihúzta a sütő tápcsatlakozóját az elektromos hálózathoz. A legjobb eredményt úgy érheti, ha a sütő belsejét akkor tisztítja, amikor az enyhén meleg. Minden használat után törölje át a sütőt egy szappanos vízzel megnedvesített ruhadarabbal. Majd ezt követően törölje át újra egy nedves ruhával, és törölje szárazra. A teljes tisztításhoz használjon száraz és por típusú tisztítószereket.

A katalitikus zománc kerettel rendelkező készülék belsejének hátsó és oldalsó falai nem igényelnek tisztítást. Ugyanakkor használatától függően, ajánlott, hogy bizonyos idő után kicserélje őket.

## KARBANTARTÁS

### A sütő izzójának cseréje

A sütő lámpájának javítását szakembernek kell elvégeznie. Az izzónak 230V-os, 25 Watt-os, E14, T300 típusúnak kell lennie. Az izzó cseréje előtt a sütőt ki kell húzni, és meg kell várni, hogy kihűljön.

A lámpa kialakítása egyedi, kimondottan háztartási sütőkbe tervezték, nem alkalmas helyiségek megvilágítására.

## **SZERVIZELÉS ÉS SZÁLLÍTÁS**

### **TEENDŐK A SZERVIZ HÍVÁSA ELŐTT**

Ha a sütő nem működik:

A sütőt talán kihúzták, vagy áramszünet történt. Az időzítővel rendelkező modelleken előfordulhat, hogy az időzítőt nem állították be.

Ha a sütő nem melegít:

Nem állítottak be hőfokot a sütő hőfokszabályozójával.

Ha a sütő belsejében található lámpa nem világít:

Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze, hogy a lámpák nem hibásodtak-e meg. Ha meghibásodtak, az útmutatókat követve tudja kicserélni őket.

Sütés (ha az alsó és felső rész nem egyformán süt) :

Az útmutatóban leírtak szerint a tepsi tegye más magasságba, válasszon más sütési időt és hőfokot.

Ha továbbra is jelentkezik a probléma, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkaszervizzel.

### **A KÉSZÜLÉK SZÁLLÍTÁSA**

Ha szállítani kell a készüléket:

Őrizze meg a termék dobozát, és szállításkor használja azt. Kövesse a dobozon található, szállításra vonatkozó jelzéseket. Ragasztószalaggal erősítse a tűzhely felső részeit, a fejeket és a serpenyő tartó rácsokat a tűzhelyhez.

Tegyen papírt a felső fedél és a tűzhely közé, fedje be a felső fedelet, majd ra-

gassza a sütő oldalához.

Ragasszon kartont vagy papírt a sütő belsejében lévő üvegre, hogy a tepsik és a grillrács ne sértse meg a sütő borítását szállítás közben. Ragassza a sütő borítását az oldalfalakhoz.

Ha nincs meg a készülék eredeti doboza:

Tegye meg a megfelelő lépéseket a készülék külső felszínének (üveg és festett felületek) sérülésektől való megóvása érdekében.

Gentile cliente,

Il nostro obiettivo è offrirti prodotti di alta qualità che superano le tue aspettative. La tua apparecchiatura è prodotta in impianti moderni ed è collaudata con attenzione. Questo manuale è stato preparato per aiutarti a usare la tua apparecchiatura, che è stata fabbricata usando la più recente tecnologia con sicurezza e la massima efficienza. Prima di usare l'apparecchiatura, leggi con attenzione questa guida che include informazioni di base per una installazione, manutenzione e uso sicuri. Contatta il centro di assistenza clienti autorizzato più vicino per l'installazione del tuo prodotto.

## **Contenuti**

Presentazione e dimensioni del prodotto

Avvertenze

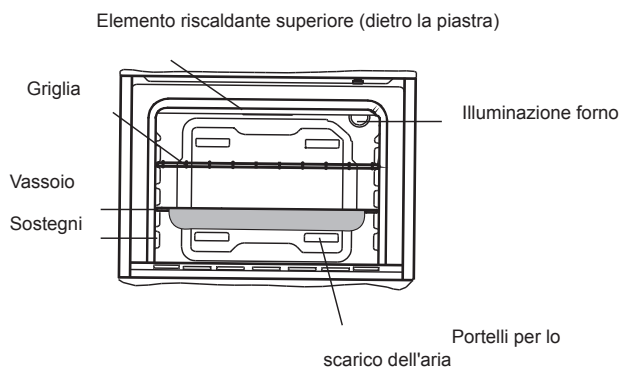
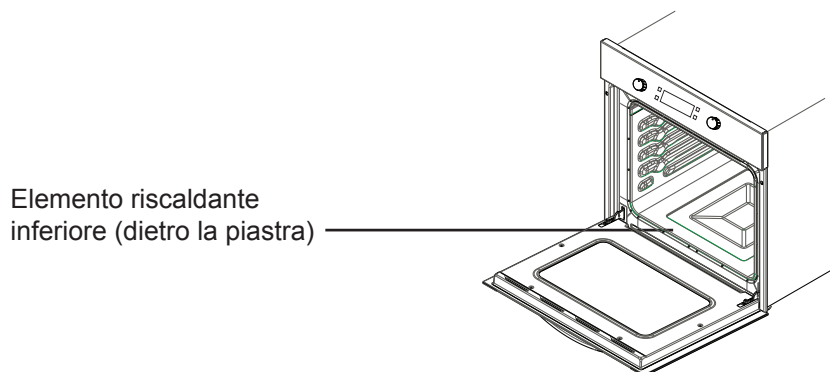
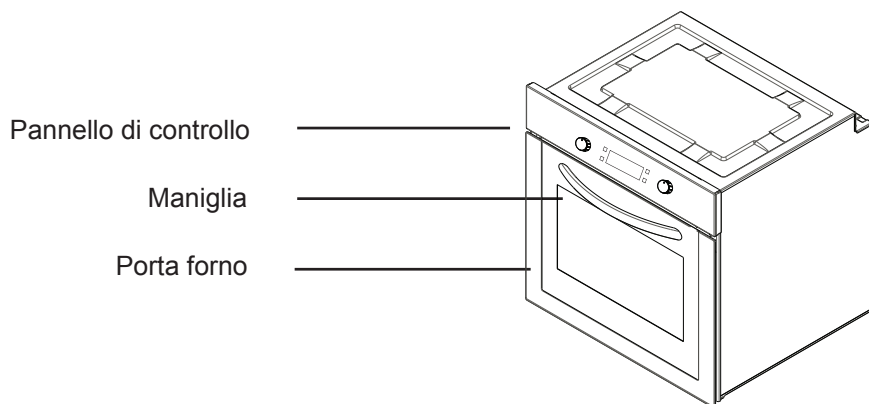
Preparazione per l'installazione e l'uso

Uso del forno

Pulizia e manutenzione del prodotto

Assistenza e trasporto

## PRESENTAZIONE E DIMENSIONI DEL PRODOTTO





## **AVVERTENZE SULLA SICUREZZA**

LEGGERE LE PRESENTI ISTRUZIONI CON ATTENZIONE E NELLA LORO INTERESSA PRIMA DI UTILIZZARE LA PROPRIA APPARECCHIATURA, E CONSERVARLE IN UN LUOGO ADATTO PER EVENTUALI RIFERIMENTI.

IL PRESENTE MANUALE È STATO REALIZZATO PER PIÙ MODELLI. LA PROPRIA APPLICAZIONE POTREBBE NON ESSERE DOTATA DI ALCUNE DELLE FUNZIONALITÀ ILLUSTRATE NEL PRESENTE MANUALE. PRESTARE ATTENZIONE ALLE ESPRESSIONI DOTATE DI ILLUSTRAZIONI DURANTE LA LETTURA DEL MANUALE.

### **Avvertenze generali sulla sicurezza**

- La presente apparecchiatura può essere usata da bambini dagli otto anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenze nel caso in cui siano state assegnate a supervisori o abbiano ottenuto istruzioni in merito all'uso sicuro dell'apparecchiatura e comprendano i pericoli coinvolti. L'apparecchiatura non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti a bambini in assenza di supervisione.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano incandescenti durante l'uso. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti. I bambini di età inferiore agli otto anni devono essere tenuti a distanza se non in presenza di sorveglianza continua.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è spaccata, disattivare l'apparecchiatura per evitare eventuali scosse elettriche.
- L'apparecchiatura non è progettata per esse-

- re operata tramite timer esterni o sistemi di controllo a distanza separati.
- Durante l'uso, l'apparecchiatura diventa incandescente. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti all'interno del forno.
  - Durante l'uso, le maniglie tenute per brevi periodi nel normale uso possono diventare incandescenti.
  - Non usare detergenti abrasivi o graffiatori in metallo affilati per pulire il vetro dello sportello del forno o le altre superfici perché potrebbero graffiare la superficie, provocando la rottura del vetro o danni alla superficie.
  - Non usare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchiatura.
  - **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampada per evitare eventuali scosse elettriche.
  - **ATTENZIONE:** le parti accessibili potrebbero essere incandescenti durante la cottura o l'uso della griglia. Tenere lontani i bambini.
  - La tua apparecchiatura è prodotta secondo tutti gli standard e i regolamenti internazionali e locali applicabili.
  - La manutenzione e la riparazione devono essere eseguite esclusivamente da tecnici di servizio autorizzati. La manutenzione e la riparazione se eseguite da tecnici non autorizzati potrebbero causare rischi. È pericoloso alterare o modificare le specifiche dell'apparecchiatura.
  - Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura del gas, pressione del gas, tensione e frequenza elettriche) e i requisiti dell'apparecchiatura siano compatibili. I requisiti per questa apparecchiatura sono indicati sull'etichetta.
  - **ATTENZIONE:** Questa apparecchiatura è progettata esclusivamente per la cottura degli alimenti e per l'uso domestico interno e non deve essere usata per altri scopi o in altre apparecchiature, come per usi non domestici o in ambienti commerciali o per il riscaldamento degli ambienti.
  - Non provare a sollevare o spostare l'apparecchiatura tirando la maniglia dello sportello.

- Tutte le possibili misure di sicurezza sono state applicate per garantire la sicurezza del consumatore. Poiché il vetro potrebbe rompersi, fare attenzione durante la pulizia per evitare di graffiarlo. Evitare di colpire o battere sul vetro con degli accessori.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non si pieghi durante l'installazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal vostro agente di servizio o da persone similmente qualificate al fine di evitare rischi.
- Quando lo sportello del forno è aperto, non permettere ai bambini di salire o sedere sopra di esso.

### **avvertenze sull'installazione**

- Non usare l'apparecchiatura prima che sia completamente installata.
- L'apparecchiatura deve essere installata e operata da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile dei danni causati da una collocazione e installazione difettosa effettuata da soggetti non autorizzati.
- Durante il disimballaggio dell'apparecchiatura, assicurarsi che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di difetti, non usare l'apparecchiatura e contattare immediatamente un agente di assistenza qualificato. I materiali usati per l'imballaggio (nylon, graffettatrici, schiuma espansa...ecc.) potrebbero avere effetti negativi sui bambini, e dovrebbero essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchiatura dagli effetti atmosferici. Non esporla agli effetti di sole, pioggia, neve, ecc.
- I materiali che circondano l'apparecchiatura (cabina) devono essere in grado di resistere a temperatura di almeno 100°C.

### **Durante l'uso**

- Quando il forno viene azionato per la prima volta, i materiali isolanti e gli elementi di riscaldamento emetteranno odore. Per questa ragione, prima di usare il forno, azionare alla massima temperatura per 45 minuti. Nello stesso tempo è necessario ventilare adeguatamente l'ambiente in cui il prodotto è installato.
- Durante l'uso, le superfici interne ed esterne del forno si riscaldano. Quando si apre lo sportello del forno, allontanarsi per evitare la corrente di aria incandescente dal forno. Potrebbe causare ustioni.
- Non collocare materiali infiammabili o combustibili, all'interno o nelle vicinanze dell'apparecchiatura quando è in funzione.
- Usare sempre guanti da forno per rimuovere e spostare gli alimenti nel forno.
- Non allontanarsi dal fornello durante la cottura con oli liquidi o solidi. Potrebbero incendiarsi in caso di surriscaldamento estremo. Non versare acqua sulle fiamme causate dall'olio. Coprire la casseruola o la padella con il suo coperchio per togliere l'aria alle fiamme e spegnere il fornello.
- Se l'apparecchiatura non viene usata per molto tempo, staccare la spina. Tenere disattivato l'interruttore di controllo principale. Se l'apparecchiatura non viene usata per molto tempo, chiudere la val-

vola del gas.

- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchiatura siano sempre in posizione "0" (arresto) quando non viene usata.
- Il vassoio si inclina quando viene estratto. Fare attenzione a non versare liquidi bollenti.
- Quando lo sportello o il cassetto del forno è aperto, non lasciare niente sopra di esso. L'applicazione potrebbe sbilanciarsi o il coperchio rompersi.
- Non collocare oggetti pesanti o prodotti infiammabili o incendiabili (nylon, borse di plastica, carta, panni...ecc.) nel cassetto. Questo include stoviglie con accessori di plastica (p.es. maniglie).
- Non appendere tovaglie, panni o indumenti all'apparecchiatura o alle relative maniglie.
- Si raccomanda l'uso di acqua dolce per evitare una quantità eccessiva di residui di calcare nel sistema di generazione del vapore nel corso del tempo. Per controllare la dolcezza dell'acqua, usare la carta da test fornita con il prodotto e la tabella seguente. La carta da test è tenuta in acqua per 3 secondi e tolta dopo un minuto che le strisce divengono visibili sulla carta.

Strisce di prova	Durezza dell'acqua
5-4 strisce blu	Dolce
1 striscia rossa	Leggermente dura
2 strisce rosse	Durezza media
3 strisce rosse	Dura
4-5 strisce rosse	Molto dura

- Se il livello corretto della durezza dell'acqua non è impostato, ciò potrebbe influenzare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e la sua vita utile.
- Non usare liquidi che non siano acqua piatta.
- Non usare acqua bollente.
- Tenere chiuso il serbatoio dell'acqua quando il forno è in funzione.
- Quando il forno è bollente e lo sportello del forno è aperto, vapore aereo bollente potrebbe fuoriuscire quindi stare a distanza e tenere i bambini lontanando quando si apre lo sportello del forno.
- Per evitare residui di calcare nella cavità, pulire la cavità dopo ciascun uso.
- Dopo il processo di cottura, l'acqua rimanente nel sistema dovrebbe essere rimossa. Per farlo selezionare "Si" quando viene chiesto automaticamente sullo schermo dopo il processo di cottura. Non lasciare niente nel forno durante questa operazione.

### **Durante la pulizia e la manutenzione**

- Spegnere sempre l'apparecchiatura prima di operazioni come la pulizia o la manutenzione. Ciò può essere fatto dopo avere staccato l'apparecchiatura o spegnere gli interruttori principali.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.
- PER MANTENERE L'EFFICIENZA E LA SICUREZZA DELLA PROPRIA APPARECCHIATURA, RACCOMANDIAMO DI USARE SEMPRE PARTI ORIGINALI O CHIAMARE I NOSTRI AGENTI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI IN CASO DI NECESSITÀ.

## PREPARAZIONE PER L'INSTALLAZIONE E L'USO

Prodotto con le parti e i materiali della migliore qualità, questo forno moderno, funzionale e pratico soddisferà tutti i tuoi bisogni. Assicurarsi di leggere il manuale per ottenere risultati ottimali ed evitare eventuali problemi in futuro. Le informazioni seguenti contengono regole necessarie alle corrette operazioni di posizionamento e manutenzione. Dovrebbero essere lette soprattutto dai tecnici che posizionano l'apparecchiatura.

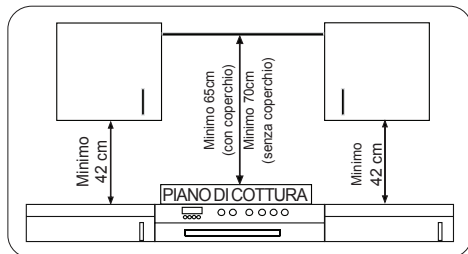
**CONTATTA IL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO PER L'INSTALLAZIONE DEL TUO FORNO!**

## SCEGLIERE UNA POSIZIONE PER IL FORNO

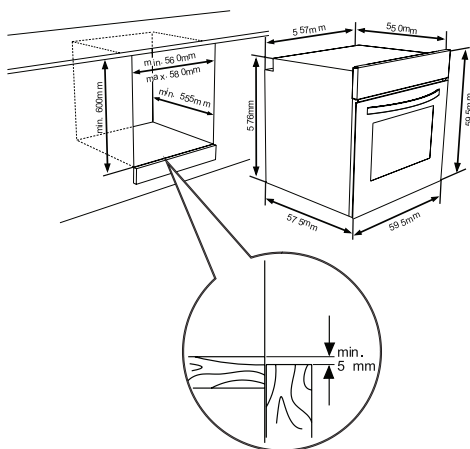
- Esistono diversi elementi a cui fare attenzione quando si sceglie un posto per il proprio forno. Assicurarsi di considerare le nostre raccomandazioni seguenti per evitare eventuali problemi e situazioni pericolose che potrebbero verificarsi in seguito!
- Quando si sceglie un posto per il forno, fare attenzione a che non siano presenti materiali infiammabili o combustibili nelle vicinanze, come tende, olio, panni, ecc., che potrebbero rapidamente incendiarsi.
- I mobili intorno al forno devono essere realizzati in materiali resistenti a più di 50°C.

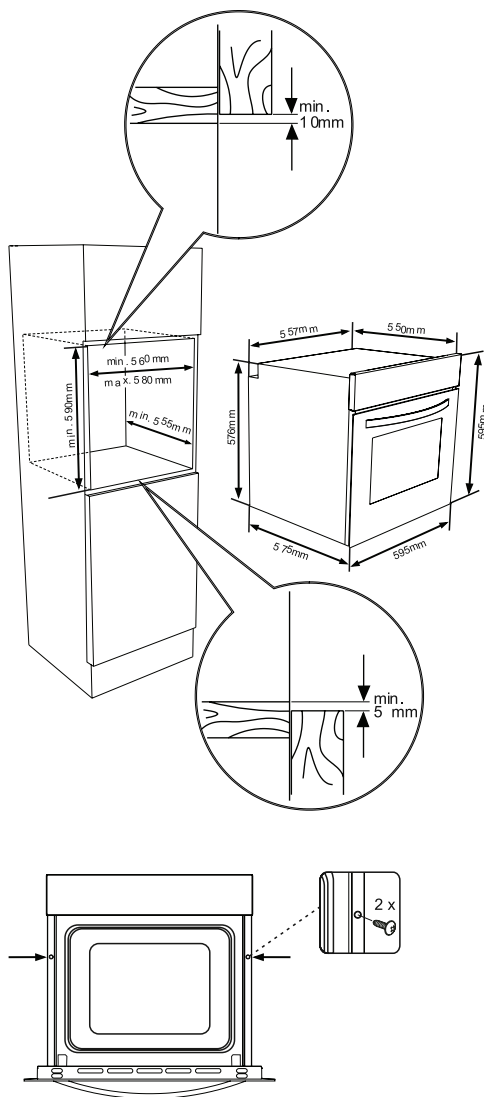
Le modifiche richieste dal cabinato su

parete e dal tubo di aspirazione sopra il prodotto combinato incorporato e le altezze minime della tavola per il forno sono indicate nella figura 1. Di conseguenza, il tubo di aspirazione deve essere a un'altezza minima di 65 cm dalla tavola. Se non è presente un tubo di aspirazione, l'altezza non deve essere inferiore a 70 cm.

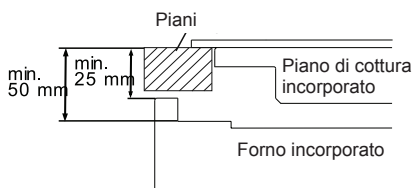


## ISTRUZIONI DEL FORNO INCORPORATO





Inserire il forno nella cabina spingendolo in avanti. Aprire lo sportello del forno e inserire due viti nei fori ubicati sopra il telaio del forno. Quando il telaio del prodotto tocca la superficie in legno del cabinato, serrare le viti.



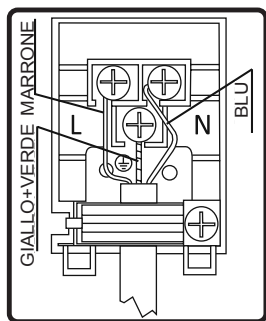
Se il forno è installato sotto un piano di cottura, la distanza tra il piano e il pannello superiore del forno deve essere almeno di 50 mm e la distanza tra il piano e la parte superiore del pannello di controllo deve essere almeno di 25 mm.

## SICUREZZA E CABLAGGIO DEL FORNO INCORPORATO

Le istruzioni seguenti devono essere osservate durante il cablaggio:

- il cavo di messa a terra deve essere connesso tramite la vite con il segno di messa a terra. La connessione del cavo di alimentazione deve essere come indicato nella figura 6. Se non sono presenti prese per la messa a terra conformi ai regolamenti nell'ambiente dell'installazione, contattare immediatamente il servizio di assistenza autorizzato.
- La presa della messa a terra deve essere vicina all'apparecchiatura. Non usare in nessun caso una prolunga.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con la superficie incandescente del prodotto.
- In caso di danni al cavo di alimentazione, contattare immediatamente il servizio di assistenza autorizzato. Il cavo deve essere sostituito dal servizio di assistenza autorizzato.
- Il cablaggio dell'apparecchiatura deve essere eseguito dal servizio di assistenza autorizzato. Usare un cavo di alimentazione modello H05VV-F.

- Un cablaggio non correttamente eseguito potrebbe danneggiare l'apparecchiatura. Tali danni non saranno coperti dalla garanzia.
- L'apparecchiatura è progettata per connettersi a 220-240V. Se l'elettricità è diversa dal valore indicato, contattare immediatamente il servizio di assistenza autorizzato.
- **L'azienda produttrice dichiara di non assumersi responsabilità in caso di danni o perdite causate dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza!**
- Il cablaggio dell'apparecchiatura deve essere eseguito dal servizio di assistenza autorizzato. L'apparecchiatura è
- progettata per connettersi a un'alimentazione da 220-240V~. Se la presa elettrica è diversa da quanto indicato, contattare immediatamente l'assistenza autorizzata. L'apparecchiatura è progettata per l'uso con una spina per la connessione fissa alla presa elettrica. È necessario installare un interruttore bipolare tra il prodotto e la presa elettrica con un intervallo minimo di 3 mm tra i contatti dell'interruttore. (classificazione 20A, tipo a funzionamento ritardato).



### 3.4. AVVERTIMENTI E PRECAUZIONI GENERALI

L'apparecchiatura è progettata in conformità con le istruzioni di sicurezza rilevanti relative alle apparecchiature elettriche. La manutenzione e le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da tecnici di supporto autorizzati addestrati dall'azienda della manutenzione. L'installazione e le riparazioni possono essere pericolose se effettuate senza osservare le regole.

Le superfici esterne sono bollenti quando l'apparecchiatura è in funzione. Gli elementi riscaldanti, la superficie interna del forno e il vapore in uscita sono molto caldi. Queste sezioni continueranno a conservare il calore per un certo periodo di tempo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchiatura. Non toccare le superfici bollenti. Tenere i bambini a distanza.

Per poter cucinare usando il forno, i pulsanti della funzione forno e delle impostazioni della temperatura devono essere regolati e il timer del forno deve essere programmato. In caso contrario il forno non funzionerà.

Quando lo sportello del forno è aperto non collocare oggetti sopra di esso-. Il bilanciamento dell'apparecchio potrebbe essere disturbato o lo sportello potrebbe rompersi.

Staccare l'apparecchiatura quando non viene usata.

Proteggere l'apparecchiatura dagli effetti atmosferici. Non lasciarla sotto l'effetto di sole, pioggia, neve, polvere, ecc.

### Uso del pulsante di controllo delle funzioni del forno.

#### Funzioni forno

\* Le funzioni del forno potrebbero essere diverse a seconda del modello.



#### Illuminazione forno:

Si illumina solo la luce del forno e resta accesa durante la cottura.





### **Funzione Defrost:**

Le spie di avviso del forno si accendono, la ventola inizia a funzionare.

Per usare la funzione di sbrinamento, prendere gli alimenti congelati e collocarli nel forno su uno scaffale posto nel terzo alloggiamento partendo dalla parte inferiore. Si raccomanda di collocare un vassoio da forno sotto gli alimenti da sbrinare, per raccogliere l'acqua accumulata a causa del ghiaccio che si scioglie. Questa funzione non cuocerà né preparerà al forno il tuo cibo, serve solo a sbrinarlo.



### **Funzione turbo**

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, l'elemento riscaldante griglia inizia a funzionare.

La funzione turbo disperde in modo uniforme il calore nel forno. Tutti gli alimenti sullo scaffale saranno cotti in modo uniforme. Si raccomanda il preriscaldamento del forno per circa 10 minuti.



### **Funzione di cottura statica:**

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, gli elementi riscaldanti inferiore e superiore iniziano a funzionare. La funzione di cottura statica emette calore, assicurando anche la cottura degli alimenti collocati sugli scaffali superiori e inferiori. È l'ideale per cucinare dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Si raccomanda di preriscaldare il forno per 10 minuti e di cuocere usando una sola mensola alla volta con questa funzione.



### **Funzione ventola:**

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la ventola e gli elementi

riscaldanti superiore e inferiore vengono azionati.

Questa funzione è ottima per ottenere risultati nella cottura di dolci. La cottura viene effettuata dall'elemento riscaldante inferiore e superiore all'interno del forno e dalla ventola che fornisce la circolazione dell'aria, dando un leggero effetto griglia al cibo. Si raccomanda il preriscaldamento del forno per circa 10 minuti.



### **Funzione griglia:**

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, l'elemento riscaldante griglia inizia a funzionare. Questa funzione è usata per la grigliatura e la tostatura degli alimenti. Usare gli scaffali superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio al di sotto per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si raccomanda il preriscaldamento del forno per circa 10 minuti. Avviso: Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



### **Funzione griglia rapida:**

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la griglia e gli elementi riscaldanti superiore iniziano a funzionare. La funzione è usata per la grigliatura rapida e per coprire un'area superficiale maggiore, come nella grigliatura di carni. Usare gli scaffali superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio al di sotto per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si raccomanda il preriscaldamento del forno per circa 10 minuti. Avviso: Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso

e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



### **Funzione griglia doppia e ventola:**

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la griglia e gli elementi riscaldanti superiore iniziano a funzionare.

La funzione è usata per grigliare rapidamente alimenti spessi e per coprire una superficie maggiore. Sia gli elementi riscaldanti superiori che la griglia vengono alimentati insieme alla ventola per assicurare una cottura uniforme.

Usare gli scaffali superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio al di sotto per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si raccomanda il preriscaldamento del forno per circa 10 minuti.

Avviso: Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



### **Funzione pizza:**

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, l'anello e gli elementi riscaldanti superiore e inferiore vengono azionati.

La ventola e la funzione riscaldante inferiore è l'ideale per cuocere alimenti come pizze in poco tempo. Mentre la ventola disperde il calore del forno in modo uniforme, l'elemento riscaldante inferiore assicura la cottura degli alimenti.

Lo sportello del forno non deve essere aperto durante la cottura.

**⚠ Avvertenza:** Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.

### **Funzione manuale vapore di supporto:**

Questa funzione può essere usata per ogni tipo di cottura insieme alle funzioni.

Viene usata per cuocere ogni tipo di ortaggio, tocchi di carne, frutta e contorni (riso, pasta).

I vantaggi;

- Superfici degli alimenti croccanti e luminose
- Minima perdita d'acqua
- Quasi nessuna perdita di nutrienti
- Cottura a basso contenuto di grassi

È possibile selezionare la funzione desiderata e la densità del vapore. La tabella sulla densità del vapore è sulla pagina successiva.

### **Riempire il serbatoio dell'acqua**



- Il volume del serbatoio dell'acqua è di 300 ml. Questa quantità consente 3 cicli di supporto per il vapore. Per ciascun ciclo sono usati circa 100 ml di acqua.



- Spingere il coperchio del serbatoio per aprire



- Tirare leggermente il serbatoio dell'acqua.



Il serbatoio non deve essere estratto



- Aggiungere minimo 100 ml d'acqua nel serbatoio prima dell'uso.



Il livello massimo dell'acqua è indicato come "MAX" sul serbatoio.

Densità del vapore	Quantità d'acqua
1 iniezione di vapore	Aggiungere 100 ml d'acqua
2 iniezioni di vapore	Aggiungere 200 ml d'acqua
3 iniezioni di vapore	Aggiungere 300 ml d'acqua
Iniezione di vapore automatica	Aggiungere 100 ml d'acqua



- Spingere il coperchio del serbatoio per chiudere.



### Funzione Vapclean+:

La funzione Vapclean+ consente di pulire facilmente. Troverai questa unzione nel menu "Pulizia". Prima di eseguire questa funzione, aggiungere 300 ml di acqua nel serbatoio. Per aggiungere acqua seguire le istruzioni fornite nel titolo "Riempire il serbatoio dell'acqua".

### RISPARMIO ENERGETICO

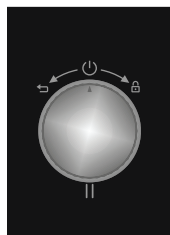
Minimizza la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.

## Modalità chiave



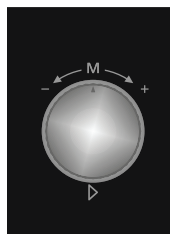
### Manopola sinistra

- Pressione prolungata: Accensione/spengimento
- Pressione breve: Pausa cottura
- Ruotare a destra: Blocco tasti
- Ruotare a sinistra: Annullare / tornare al menu precedente



### Manopola destra

- Premere: Selezionare / avvio cottura / **Avvio operazione manuale vapore**
- Ruotare a destra: Navigazione menu / aumentare temperatura
- Ruotare a sinistra: Navigazione menu / riduzione temperatura



## USO DEL PROPRIO PRODOTTO

Ready Cook è progettato sul principio di rendere gli utenti alle prime armi in grado di realizzare ricette professionali con facilità usando le funzioni di cottura automatica, consentendo alle casalinghe di realizzare le proprie ricette usando funzioni di cottura manuali combinate. L'uso di una interfaccia facile per l'utente con l'aiuto del display TFT a colori crea il fascino di Ready Cook rispetto agli altri forni disponibili sul mercato.

I menu Ready Cook come cottura manuale, cottura automatica, pulizia preferiti e impostazioni sono descritti di seguito.

### Cottura manuale:

tutte le impostazioni di cottura possono essere configurate dall'utente usando la cottura manuale. 7 diverse funzioni di cottura, temperatura, funzione boost, durata della cottura e orario di completamento cottura possono essere selezionate.

Con la flessibilità della cottura manuale, tutte le ricette possono essere realizzata dagli utenti in base ai propri gusti.

Per effettuare la cottura nel menu di cottura manuale, osservare i passaggi elencati di seguito.

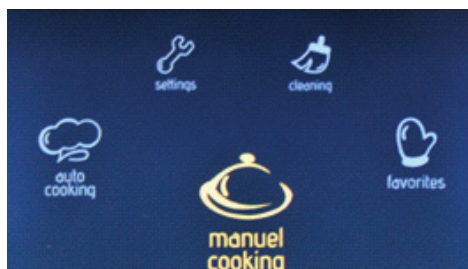
### Uso dell'unità di controllo Smart LCD

Ready Cook è progettato per aiutare gli utenti domestici a implementare ricette professionali con facilità usando le funzioni di cottura automatica incorporate.

I menu Ready Cook come cottura manuale, cottura automatica, pulizia, preferiti e impostazioni sono descritti di seguito.

### Cottura manuale

Puoi regolare tutte le impostazioni di cottura in modalità Cottura manuale, incluse le 7 diverse funzioni di cottura, la temperatura, la funzione boost, la durata della cottura e il tempo finale di cottura. Seguire i passaggi elencati di seguito per navigare nel menu di Cottura manuale.



### Il menu principale

- Ruota la manopola destra in una direzione qualsiasi fino a che non si illumina **“Cottura manuale”**.
- Premi la manopola destra per selezionare l'opzione evidenziata.

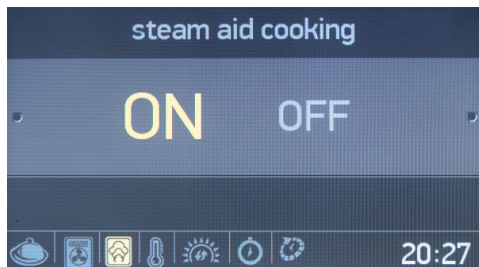


### Funzione forno

- Ruota la manopola destra in una direzione qualsiasi per navigare tra le funzioni disponibili per il forno.

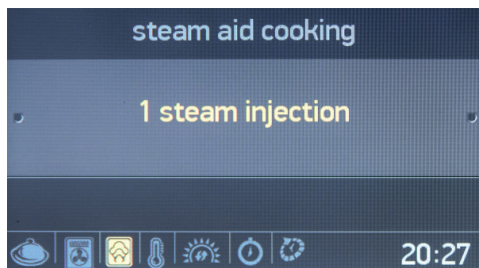


- Premi la manopola destra per selezionare l'opzione evidenziata.

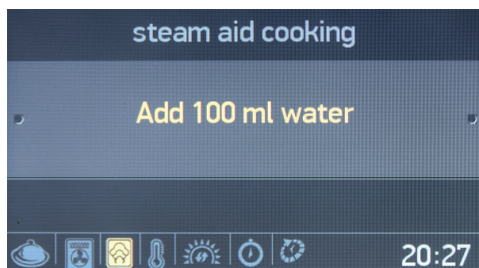


### Cottura con vapore

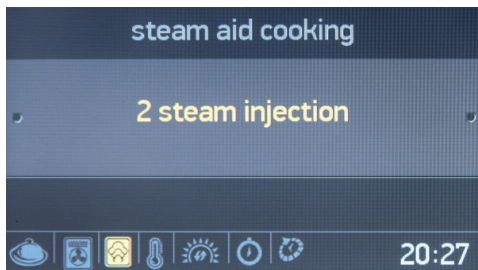
- Ruota la manopola destra in una direzione qualsiasi per evidenziare la cottura con vapore su "ON" oppure "OFF".
- Premi la manopola destra per selezionare l'opzione evidenziata.



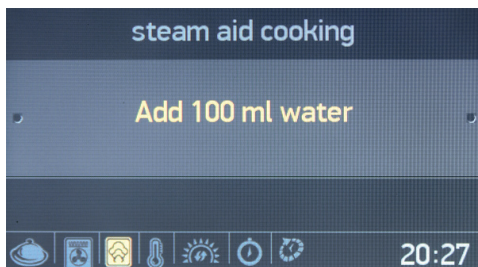
- Premere la manopola destra per selezionare "1 iniezione di vapore".



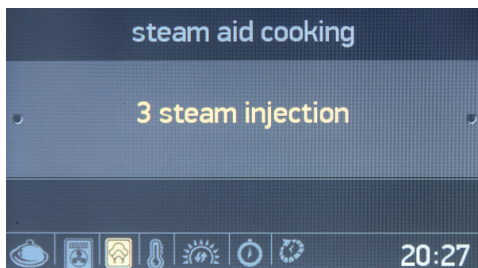
- Aggiungere 100 ml d'acqua nel serbatoio dell'acqua.
- Premere la manopola destra per selezionare "Aggiungere 100 ml d'acqua".



- Ruotare una volta la manopola destra su 2 iniezioni di vapore.
- Premi la manopola destra per selezionare l'opzione evidenziata.

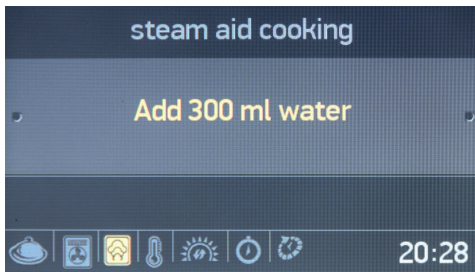


- Aggiungere 200 ml d'acqua nel serbatoio dell'acqua.
- Premere la manopola destra per aggiungere 200 ml d'acqua.

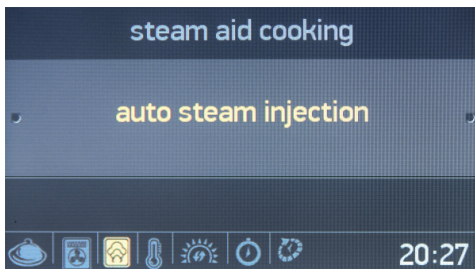


- Ruotare due volte la manopola destra su 3 iniezioni di vapore.
- Premi la manopola destra per selezionare l'opzione evidenziata.

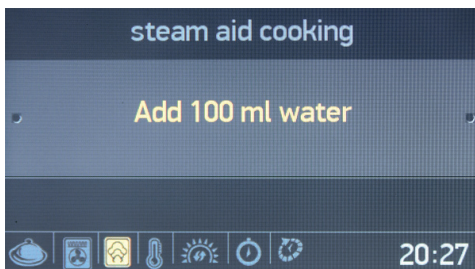




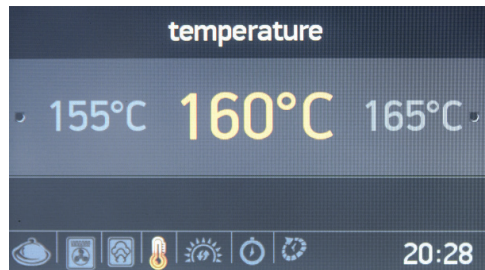
- Aggiungere 300 ml d'acqua nel serbatoio dell'acqua.
- Premere la manopola destra per aggiungere 300 ml d'acqua.



- Ruotare due volte la manopola destra per una iniezione automatica di vapore.
- Premi la manopola destra per selezionare l'opzione evidenziata.

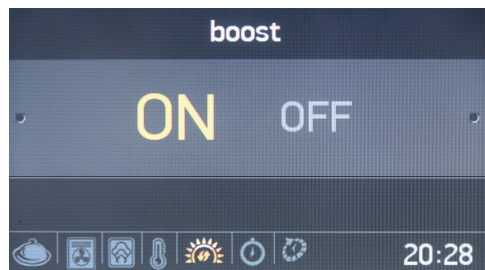


- Aggiungere 100ml d'acqua nel serbatoio dell'acqua.
- Premere la manopola destra per aggiungere 100 ml d'acqua.



### Temperatura

- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi per navigare tra le impostazioni di temperatura disponibili.
- Premi la manopola destra per selezionare l'opzione evidenziata.



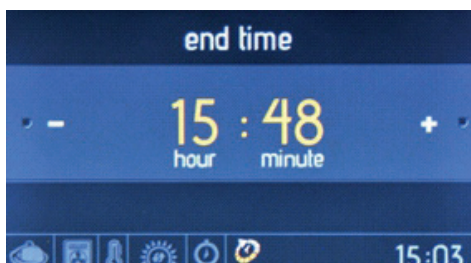
### Boost

- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi per evidenziare Boost su "ON" oppure "OFF".
- Premi la manopola destra per selezionare l'opzione evidenziata.



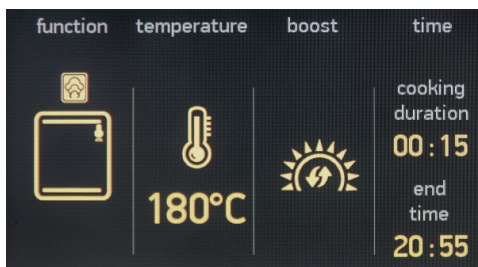
## Durata cottura

- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi per modificare la durata della cottura.
- Premere la manopola destra per impostare la durata della cottura.
- **NOTA** : Se la durata della cottura è impostata su **00:00**, la cottura continua fino a che non viene arrestata automaticamente.



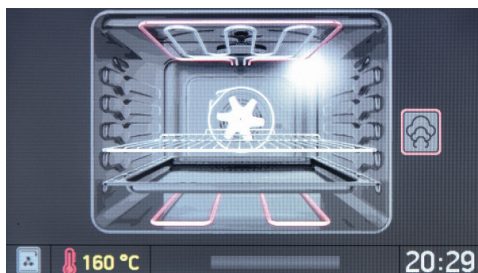
## Ora fine cottura

- Ruotare la manopola in una direzione qualsiasi per modificare l'orario finale di cottura.
- Premere la manopola destra per impostare l'orario finale di cottura.



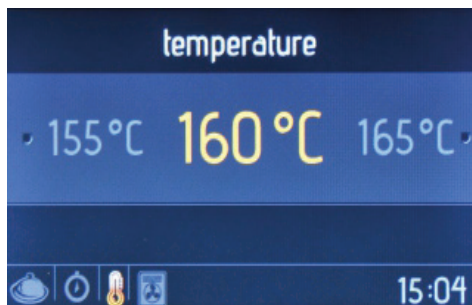
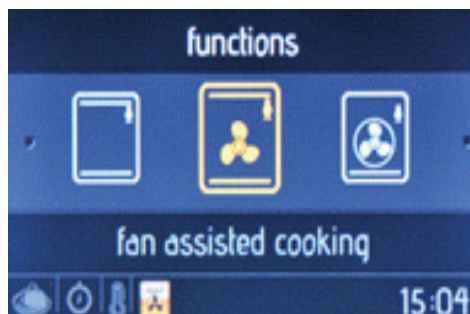
## Sulla schermata di informazioni

- La cottura inizia entro 10 secondi dall'ultima azione, o quando la manopola destra viene premuta.
- Ruotare la manopola sinistra in senso antiorario per tornare all'impostazione precedente.



## La schermata di animazione mostra:

- Durata cottura,
- Temperatura
- Orario avvio e fine cottura
- Informazioni per funzione di cottura.





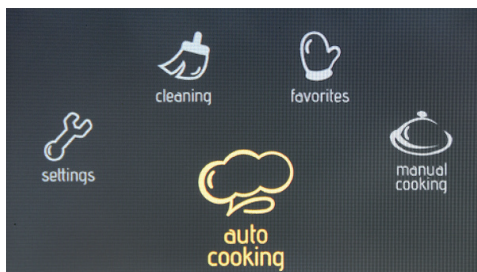
### Schermata di animazione

- Premere la manopola sinistra per arrestare la cottura.
- Premere la manopola destra per iniziare/continuare la cottura.
- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi per modificare la temperatura.
- Ruotare la manopola sinistra in senso anti-orario, quando una funzione di cottura è attiva, per visualizzare la funzione forno, temperatura e schermata di impostazione del tempo di cottura.
- Per arrestare la cottura e tornare al menu principale, premere la manopola sinistra quindi ruotare in senso antiorario.

### Cottura automatica

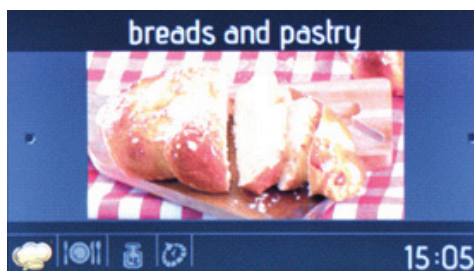
Ready Cook dispone di funzioni per ricetta integrate, determinate in precedenza che possono essere selezionate nel menu di cottura automatica. Potrai selezionare solo il nome del pasto desiderato. Non sarà possibile alterare le impostazioni della ricetta, inclusa la durata della cottura e la temperatura, perché sono impostate automaticamente da Ready Cook.

Seguire i passaggi seguenti per eseguire una cottura automatica.



### Il menu principale

- Ruotare la manopola in una direzione qualsiasi fino a che non viene evidenziato **“Cottura automatica”**.
- Premi la manopola destra per selezionare l’opzione evidenziata.



### Categorie di alimenti

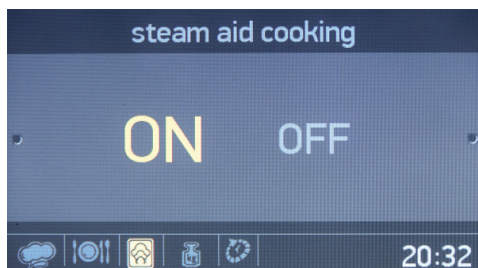
- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi per navigare tra le ricette disponibili.
- Premi la manopola destra per selezionare l’opzione evidenziata.





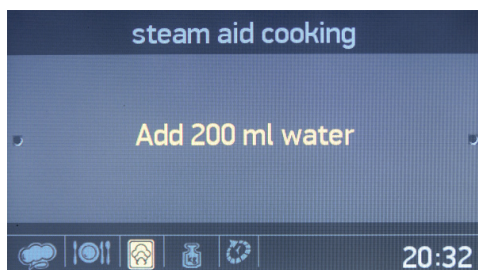
## Selezione ricetta

- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi per navigare tra le ricette disponibili.
- Premi la manopola destra per selezionare l'opzione evidenziata.



## Iniezione vapore

- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi per evidenziare l'iniezione di vapore come On oppure Off.
- Premi la manopola destra per selezionare l'opzione evidenziata.

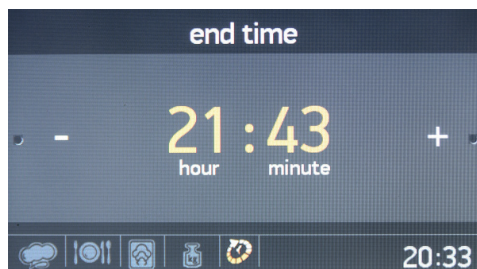


- Aggiungere 200 ml d'acqua nel serbatoio dell'acqua.
- Premere la manopola destra per aggiungere 200 ml d'acqua.



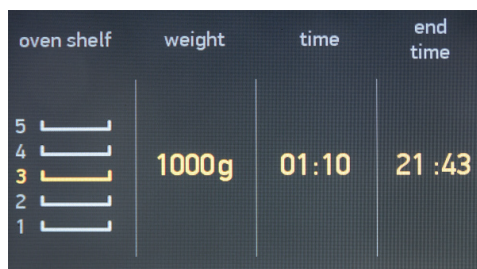
## Peso alimenti

- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi per modificare il valore del peso.
- Premere la manopola destra per impostare il peso.



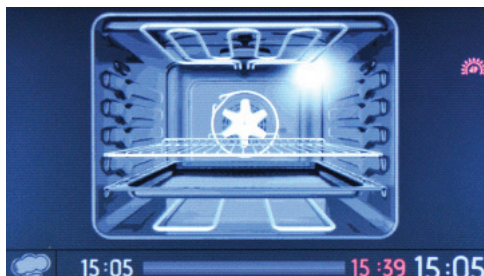
## Ora fine cottura

- Ruotare la manopola in una direzione qualsiasi per modificare l'orario finale di cottura.
- Premere la manopola destra per impostare l'orario finale di cottura.



Sulla schermata di informazioni

- La cottura inizierà entro 10 secondi di mancata attività, oppure quando viene premuta la manopola destra.
- Ruotare la manopola sinistra in senso antiorario per tornare alle schermate delle impostazioni precedenti.
- Collocare gli alimenti nello scaffale centrale per ottenere i migliori risultati di cottura.



### Schermata di animazione

- Premere la manopola sinistra per arrestare la cottura.
- Premere la manopola destra per iniziare e continuare la cottura.
- Per arrestare la cottura e tornare al menu principale, premere la manopola sinistra e ruotarla in senso antiorario.

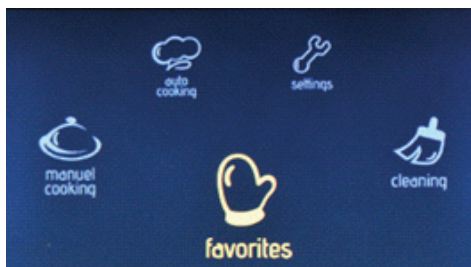
### Preferiti

È possibile salvare le impostazioni di cottura manuale, consentendo di selezionare rapidamente le stesse impostazioni di cottura in qualsiasi istante. Al termine del menu di cottura manuale, dopo l'impostazione della durata della cottura, verrà chiesto di salvare le impostazioni tra i propri preferiti.

Per creare una impostazione di cottura preferita, usare la funzione di modifica

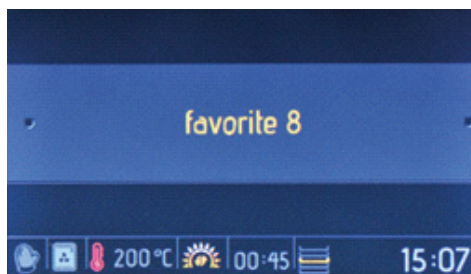
nel menu preferiti.

Per selezionare e iniziare una funzione preferita, seguire i passaggi seguenti.



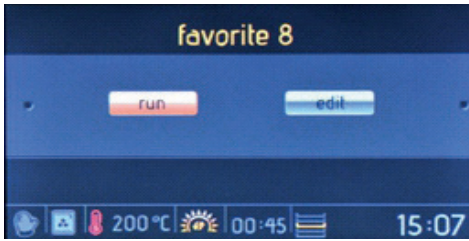
### Sul menu principale

- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi fino a che non viene evidenziato "Preferiti".
- Premi la manopola destra per selezionare l'opzione evidenziata.



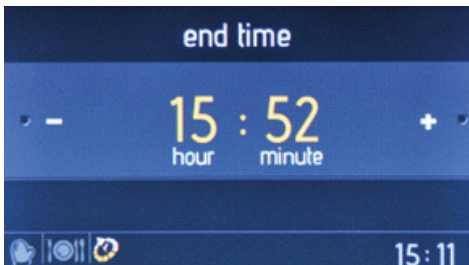
### Preferiti

- Ruotare la manopola in una direzione qualsiasi per navigare tra le opzioni disponibili.
- Premi la manopola destra per selezionare l'opzione evidenziata.
- Le impostazioni conservate fra i preferiti saranno visualizzate in fondo allo schermo.



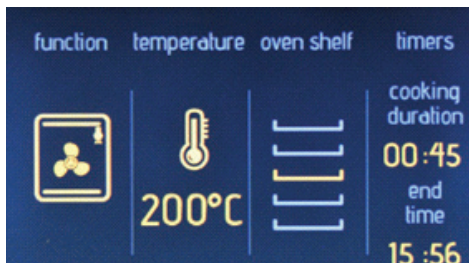
### La schermata di esecuzione/ modifica

- Ruotare la manopola destra per evidenziare “Esegui”.
- Premere la manopola destra per selezionare “Esegui”.



### Ora fine cottura

- Ruotare la manopola in una direzione qualsiasi per modificare l'orario finale di cottura.
- Premere la manopola destra per impostare l'orario finale di cottura.

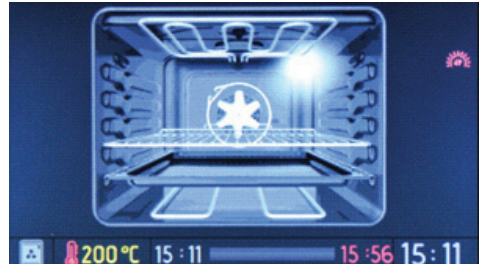


### Sulla schermata di informazioni

- La cottura inizierà entro 10 secondi di mancata attività, oppure quando

viene premuta la manopola destra.

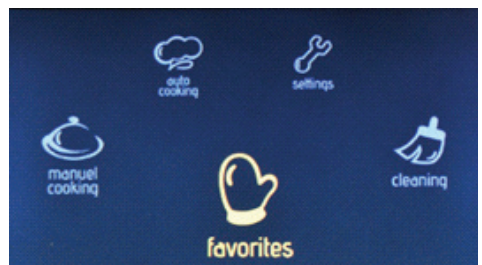
- Ruotare la manopola sinistra in senso antiorario per tornare alle schermate delle impostazioni precedenti.
- Collocare gli alimenti sullo scaffale centrale per ottenere i migliori risultati di cottura.



### Schermata di animazione

- Premere la manopola sinistra per arrestare la cottura.
- Premere la manopola destra per iniziare e continuare la cottura.
- Per arrestare la cottura e tornare al menu principale, premere la manopola sinistra e ruotarla in senso antiorario.

Per modificare le impostazioni dei preferiti, seguire i passaggi seguenti.

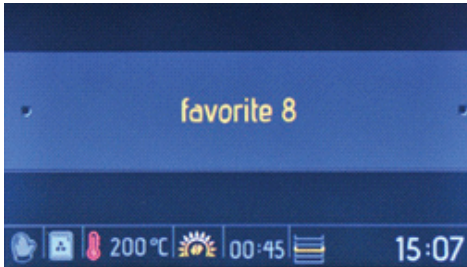


### Il menu principale

- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi fino a che non viene illuminato “Preferiti”.
- Premi la manopola destra per

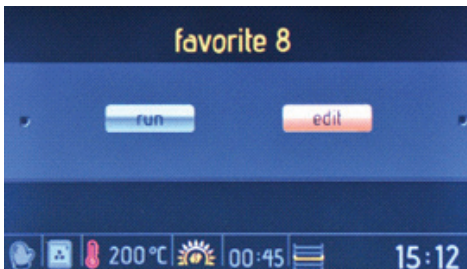


selezionare l'opzione evidenziata.



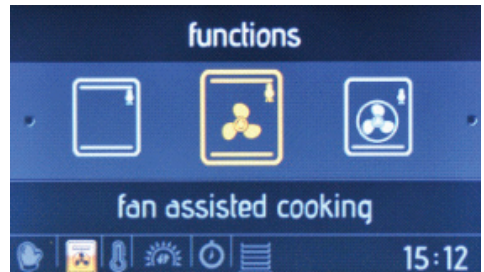
### Preferiti

- Ruotare la manopola in una direzione qualsiasi per navigare tra le opzioni disponibili.
- Premi la manopola destra per selezionare l'opzione evidenziata.
- Le impostazioni conservate nel "Preferito" selezionato saranno visualizzate in fondo allo schermo.



### La schermata di esecuzione/ modifica

- Ruotare la manopola destra per evidenziare "Modificare".
- Premere la manopola destra per selezionare "Modificare".



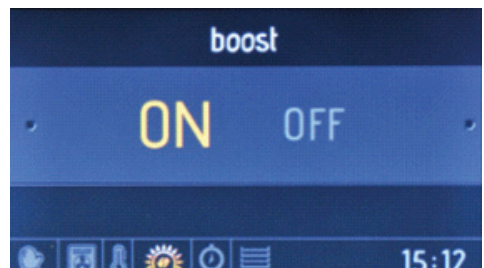
### Funzione forno

- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi per navigare tra le funzioni disponibili per il forno.
- Premi la manopola destra per selezionare l'opzione evidenziata.



### Temperatura

- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi per navigare tra le impostazioni di temperatura disponibili.
- Premi la manopola destra per selezionare l'opzione evidenziata.



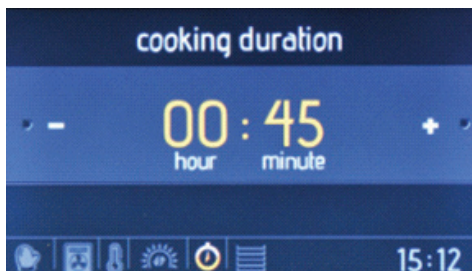
### Boost

- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi per evidenziare Boost su “ON” oppure “OFF”.
- Premi la manopola destra per selezionare l’opzione evidenziata.



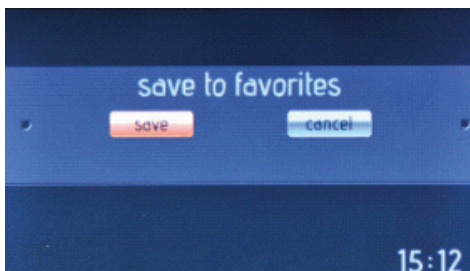
#### Sulla schermata di informazioni

- Ruotare la manopola sinistra in senso antiorario per tornare alle schermate delle impostazioni precedenti.



#### Durata cottura

- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi per modificare la durata della cottura.
- Premere la manopola destra per impostare la durata della cottura.



#### Salvare tra i preferiti

- Ruotare la manopola destra per illuminare “Salva” (per salvare le impostazioni) o “Annullare” (per scartare le impostazioni).
- Premi la manopola destra per selezionare l’opzione evidenziata.

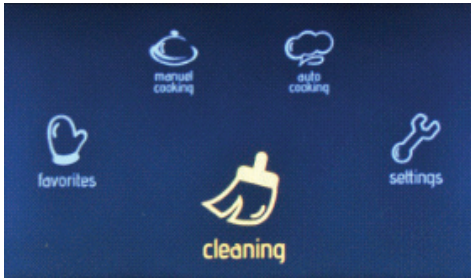


#### Scaffale forno

- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi per navigare tra gli scaffali disponibili del forno.
- Premere la manopola destra per selezionare lo scaffale.
- Per gli stessi risultati di cottura ogni volta, tutte le informazioni dello scaffale sono importanti.

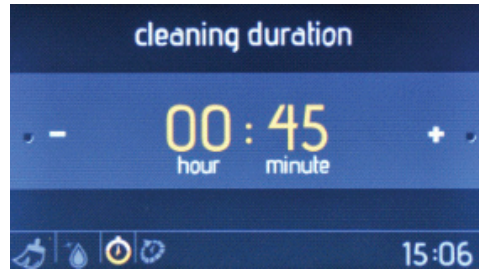
#### Pulizia

Con la funzione Vapclean, il residuo asciutto all’interno del forno sarà ammorbidito con il vapore. Per eseguire Vapclean, versare un bicchiere d’acqua nello scaffale del forno in fondo al forno, quindi seguire i passaggi elencati di seguito.



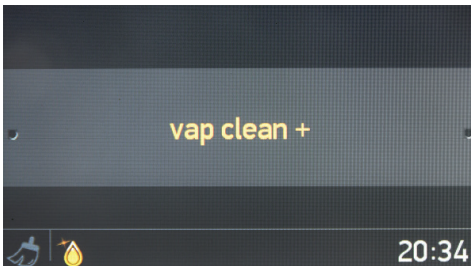
### Sul menu principale

- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi fino a che non viene evidenziata **“Pulizia”**.
- Premi la manopola destra per selezionare l’opzione evidenziata.



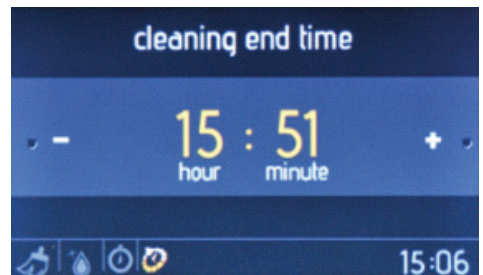
### Durata pulizia

- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi per modificare la durata della pulizia.
- Premere la manopola destra per impostare la durata della pulizia



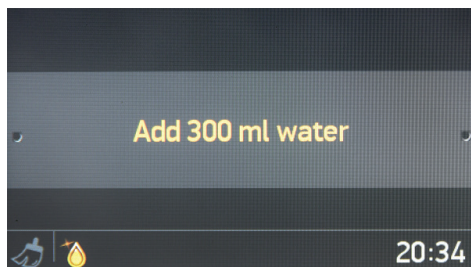
### La schermata di selezione della funzione

Premere la manopola destra per selezionare **“Vapclean”**.



### Fine durata cottura

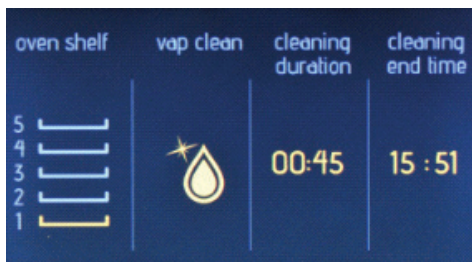
- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi per modificare il tempo di terminazione della pulizia.
- Premere la manopola destra per impostare il tempo di fine della pulizia.



### Iniezione vapore

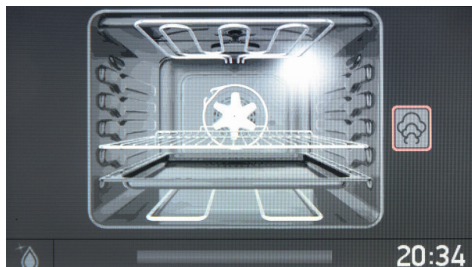
- Aggiungere 300 ml d’acqua nel serbatoio dell’acqua.
- Premere la manopola destra per aggiungere 300 ml d’acqua.





### Sulla schermata di informazioni

- La pulizia viene avviata entro 10 secondi di assenza di attività, o quando la manopola destra viene premuta.
- Ruotare la manopola sinistra in senso antiorario per tornare alle schermate delle impostazioni precedenti.

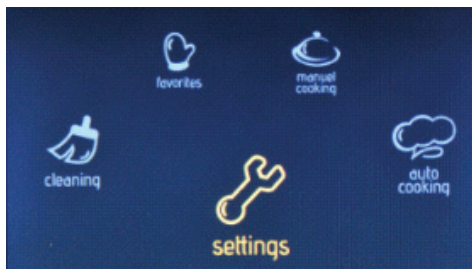


### Schermata di animazione

- Premere la manopola sinistra per arrestare la pulizia.
- Premere la manopola destra per avviare e continuare la pulizia.
- Per arrestare la pulizia e ritornare al menu principale, premere la manopola sinistra e ruotarla in senso antiorario.

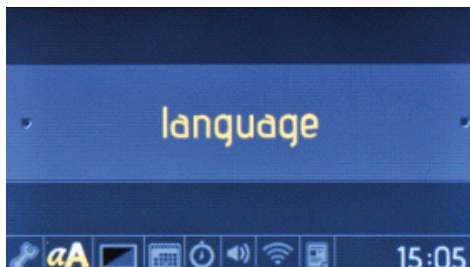
### Impostazioni

Il menu delle impostazioni consente di modificare e impostare le opzioni su data, l'ora, la luminosità dello schermo, il tono del segnalatore e la lingua.



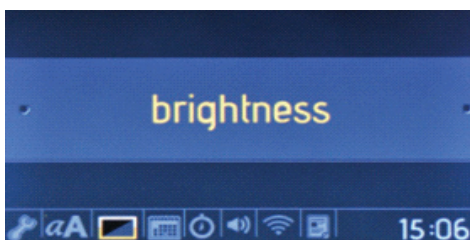
### Il menu principale

- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi fino a che "Impostazioni" non viene evidenziato.
- Premere la manopola destra per selezionare l'opzione evidenziata.



### Sul menu delle lingue

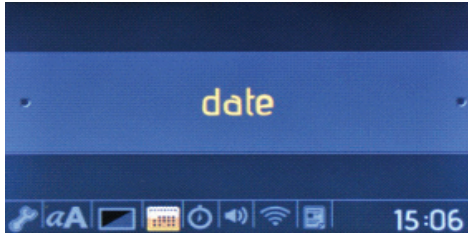
- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi per cambiare la lingua.
- Premere la manopola destra per impostare la lingua desiderata.



### Sul menu della luminosità

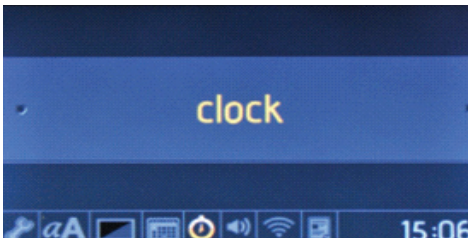
- Ruotare la manopola destra in una direzione per modificare la luminosità dello schermo tra i livelli 0 e 4.

- Premere la manopola destra per impostare la luminosità dello schermo.



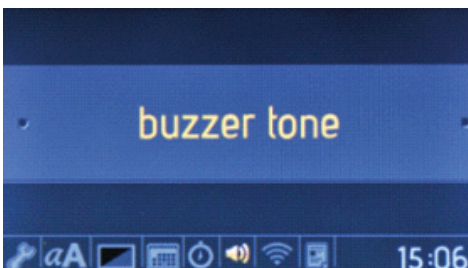
#### Sul menu della data

- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi per modificare la data.
- Premere la manopola destra per impostare la data.
- La data è impostata nel formato: mese, giorno, anno.



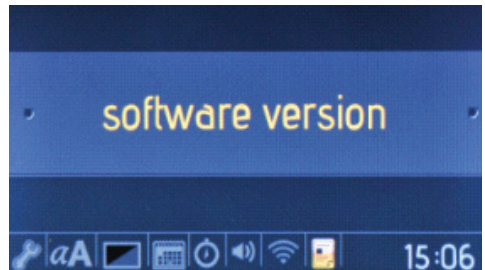
#### Sul menu dell'orologio

- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi per modificare l'orologio.
- Premere la manopola destra per impostare l'orologio.
- L'orologio viene impostato in: minuti e ore.



#### Sul menu del tono del segnale acustico;

- Ruotare la manopola destra in una direzione qualsiasi per selezionare tra segnali acustici di toni differenti.
- Premere la manopola destra per impostare il tono desiderato del segnale acustico.



#### Il menu della versione del software

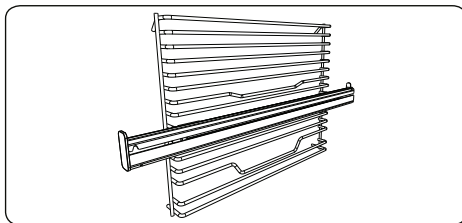
- La versione del software sarà visualizzata come solo informazioni. Non può essere modificata.

#### Blocco tasti

Il blocco tasti è usato per evitare modifiche non intenzionali delle impostazioni del forno. Per attivare o disattivare il blocco tasti, ruotare la manopola sinistra in senso anti-orario e tenerla per 3 secondi. Quando il blocco tasti è attivato, possono essere attivati soltanto i sensori "ON/OFF". Tutti gli altri pulsanti saranno bloccati.

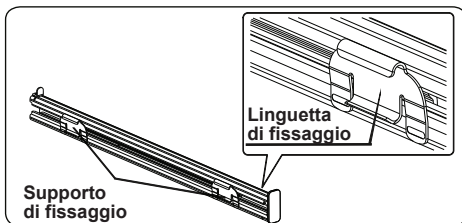
PIATTI	TURBO			INFERIORE-SUPERIORE			VENTOLA INFERIORE-SUPERIORE			GRIGLIA		
	Pos. termo-stato (°C)	Pos. so-stegni	Periodo di cottura (min)	Pos. termo-stato (°C)	Pos. so-stegni	Periodo di cottura (min)	Pos. termo-stato (°C)	Pos. so-stegni	Periodo di cottura (min)	Pos. termo-stato (min)	Pos. so-stegni	Periodo di cottura (min)
Dolce a sirati	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Torta	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Biscotti	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Polpette alla griglia												
Alimenti umidi	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50		7	10-15
Pollo				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60		*	50-60
Braciolo												
Bistecca												

\* Cucinare con spiedo per pollo arrosto...

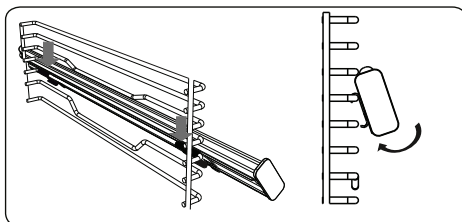


### Guide telescopiche

Pulire gli accessori con cura usando acqua calda, detersivo e un panno morbido pulito al primo utilizzo.



- Il posizionamento delle guide telescopiche sulla griglia è bloccato con le linguette di fissaggio sui supporti di fissaggio.
- Rimuovere il carrello laterale. Consultare la sezione "Rimozione della griglia."



- Su ogni guida telescopica c'è un supporto di fissaggio superiore e inferiore che permette di riposizionare le guide.
- Appendere i supporti di fissaggio superiore della guida telescopica sul filo di riferimento del livello della griglia laterale e premere contemporaneamente i supporti di fissaggio finché non si sente chiaramente uno scatto.
- Per rimuoverlo, reggere la superficie frontale della guida e seguire le istruzioni precedenti in ordine inverso



## Accessori

Il prodotto è dotato di accessori. È anche possibile usare accessori acquistati da altre fonti, ma devono essere resistenti al calore e alle fiamme. È anche possibile usare piatti di vetro, stampi per torte e vassoi da forni adeguati per l'uso in forno.. Seguire le istruzioni del produttore quando si usano altri accessori. Nel caso di uso di piatti di piccole dimensioni, collocare il piatto nella griglia, così che si troverà completamente sulla parte centrale della griglia. Se gli alimenti da cuocere non coprono completamente il vassoio del forno, se gli alimenti sono presi dal congelatore o il vassoio è usato per la raccolta dei liquidi degli alimenti che scorrono durante la grigliatura, le modifiche della forma possono essere osservate nel vassoio. Ciò è dovuto alle alte temperatura che si verificano durante la cottura. Il vassoio ritorna alla sua vecchia forma quando si raffredda dopo la cottura. Si tratta di un normale evento fisico che si verifica durante il trasferimento del calore. Non collocare vassoi e piatti in vetro caldi in ambienti freddi subito dopo averli tolti dal forno per evitare di romperli. Non collocare su superfici fredde e umide. Collocare su un panno da cucina asciutto e attendere che si asciughi. Quando si usa la griglia del forno; raccomandiamo (quando appropriato) di usare la griglia fornita con il prodotto. Quando si usa la griglia; collocare un vassoio su una delle mensole per consentire la raccolta dell'olio. È possibile aggiungere acqua al vassoio per la pulizia. Come spiegato nei paragrafi corrispondenti, non tentare in alcun caso di usare la piastra a gas della griglia senza il coperchio di protezione.

Se il proprio forno a gas dispone di una piastra a gas con griglia, ma il coperchio per il calore è assente, o se è danneggiata e non può essere usata, richiedere una parte di ricambio dal centro di assistenza più vicino.

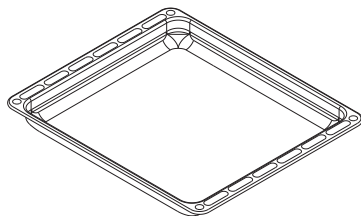
## Accessori forno

Gli accessori per il proprio forno potrebbero essere differenti a seconda del modello.

### Il vassoio profondo

Il vassoio profondo è usato al meglio per cuocere stufati.

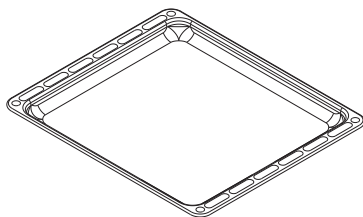
Collocare il vassoio in uno scaffale e spingerlo fino alla sua estremità per accertarsi che sia correttamente collocato.



### Il vassoio basso

Il vassoio basso è usato al meglio per cuocere prodotti dolci.

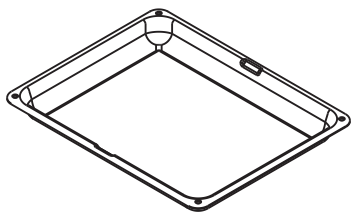
Inserire il vassoio in uno scaffale e spingerlo fino alla fine per accertarsi che sia correttamente collocato.



### Il vassoio piccolo

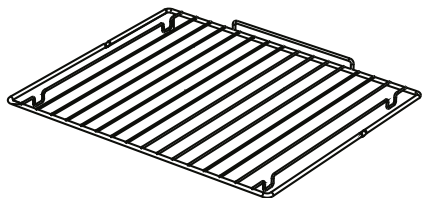
Il vassoio piccolo è usato al meglio per dolci al forno.

Collocare il vassoio al centro di una griglia.



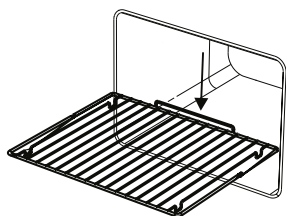
### La griglia

La griglia è usata al meglio per grigliare o lavorare alimenti in contenitori adatti al forno.



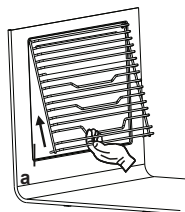
### AVVERTENZA

Collocare la griglia in uno dei supporti nella cavità del forno e spingerla verso dietro.



### Scaffale guida con guida telescopica a estensione completa

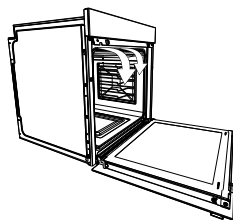
Uno degli scaffali nello scaffale con cavo è interamente telescopico: si estende completamente su cuscinetti a sfera per consentire un facile accesso agli alimenti.



### PRIMO AL MONDO

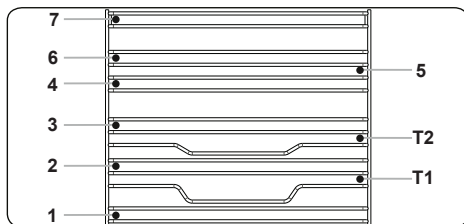
#### Cortina d'aria

Il sistema brevettato Cortina d'aria previene che l'aria calda raggiunga l'utente creando una cortina d'aria quando lo sportello del forno è aperto.



### Griglia Easyfix

Pulire gli accessori con cura usando acqua calda, detergente e un panno morbido pulito al primo utilizzo.



- Inserire l'accessorio nella corretta posizione all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra la copertura della ventola e gli accessori.
- Fare attenzione a rimuovere stoviglie e/o accessori dal forno. I pasti caldi o gli accessori possono provocare ustioni.
- Gli accessori potrebbero deformarsi per il calore. Una volta che si sono raffreddati, riprenderanno il loro aspetto e le loro prestazioni originali.
- Vassoi e griglie possono essere posizionati in qualsiasi livello da 1 a 7.
- La guida telescopica può essere posizionata nei livelli T1 e T2.
- Il livello 3 è consigliato per la cottura a singolo livello.
- Il livello T2 è consigliato per la cottura a singolo livello con guide telescopiche.
- Il livello 2 e il livello 4 sono consigliati per la cottura su doppio livello.
- La griglia girarrosto deve essere posizionata al livello 3.
- Il livello T2 viene usato per la griglia girarrosto con le guide telescopiche.

\*\*\*\*Gli accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FORNO**

### **PULIZIA**

Prima di iniziare a pulire il forno, assicurarsi che i pulsanti di controllo siano disattivati e l'apparecchiatura sia fredda. Scollegare l'apparecchiatura.

Non usare materiali pulenti contenenti particelle che potrebbero graffiare le parti verniciate e smaltate

del forno. Usare detergenti a crema o liquidi che non contengono particelle. Non usare creme caustiche, polveri abrasive, lana di ferro o strumenti rigidi perché potrebbero danneggiare le superfici. Nel caso in cui del liquido in eccesso venga versato sul forno e si incendi, potrebbe danneggiare lo smalto. Pulire immediatamente i liquidi versati. Non usare pulitori a vapore per la pulizia del forno.

### **Pulizia l'interno del forno**

Assicurarsi di staccare il forno prima di iniziare la pulizia. I migliori risultati si ottengono pulendo l'interno del forno mentre è ancora tiepido. Spazzolare il forno con un panno morbido e bagnato con acqua saponata dopo ogni uso. Quindi spazzolare nuovamente, questa volta con un panno bagnato, e quindi asciugare. Una pulizia completa usando detergenti in polvere e a secco. Per prodotti dotati di telai smaltati catalitici, le pareti posteriore e laterale del telaio

interno non devono essere puliti. A ogni modo; a seconda dell'uso, si raccomanda di sostituirli dopo un certo periodo di tempo.

### **MANUTENZIONE**

#### **Sostituzione della lampadina del forno**

La sostituzione della lampadina del forno deve essere eseguita dal un tecnico autorizzato. La classificazione della lampadina deve essere di 230 V, 25 watt, modello E14, T300, prima di modificare la lampadina il forno deve essere staccato e deve essere freddo.

Il design della lampadina è specifico per l'uso con apparecchiatura domestiche per la cucina e non è adatto all'illuminazione della casa.

## **ASSISTENZA E TRASPORTO**

### **REQUISITI PRIMA DEL TRASPORTO**

Se il forno non funziona:

Il forno potrebbe essere staccato, si è verificato un black-out. Sui modelli dotati di timer, l'orario potrebbe non essere regolato.

Se il forno non riscalda:

Il calore potrebbe non essere regolato con l'interruttore di controllo del riscaldatore.

Se la lampadina interna non si accende:

Controllare l'elettricità. Bisogna controllare se le lampadine sono difettose. Se sono difettose, sostituirle seguendo la guida.

Cucina (se la parte inferiore-superiore non cuoce in modo uniforme):

Controllare la posizione della mensola, il periodo di cottura e i valori di riscaldamento secondo il manuale.

Con l'eccezione di ciò, in caso di problemi con il prodotto, contattare il "servizio di assistenza autorizzato".

### **INFORMAZIONI RELATIVE AL TRASPORTO**

Se è necessario il trasporto:

conservare il contenitore originale del prodotto e trasportarlo usando il contenitore originale se è necessario trasportarlo. Seguire i contrassegni di trasporto sul contenitore. Collocare con del nastro il fornello sulle parti superiori,

il coperchio e le testate ai pannelli da cucina.

Collocare un foglio di carta tra il coperchio superiore e il pannello da cucina, coprire il coperchio superiore, quindi collocare del nastro sulle superfici laterali del forno.

Collocare del cartone o carte con del nastro sul coperchio anteriore del vetro interno del forno adattandolo ai vassoi, affinché la griglia e ai vassoi nel forno non danneggino il coperchio del forno durante il trasporto. Inoltre collocare con del nastro i coperchi del forno alle pareti laterali.

Se non si possiede il contenitore originale.

Prendere le misure delle superfici esterne (vetro e superfici verniciate) del forno.

Mielas pirkėjau,

mūsų tikslas – pasiūlyti Jums aukštos kokybės gaminius, kurie viršytų Jūsų lūkesčius. Jūsų įsigytas prietaisas pagamintas modernioje gamykloje, ir jo kokybė yra ypač atidžiai patikrinta. Ši instrukcija parengta padėti Jums naudotis prietaisu, kuris pagamintas, naudojant naujausias technologijas, užtikrinant patikimumą ir maksimalų efektyvumą. Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją, kurioje pateikta pagrindinė informacija apie saugų montavimą, priežiūrą ir naudojimą. Dėl prietaiso įrengimo kreipkitės į artimiausią įgaliotą techninės priežiūros centrą.

# **Turinys**

Gaminio atvaizdas ir dydis

Įspėjimai

Pasiruošimas montavimui ir naudojimui

Orkaitės naudojimas

Gaminio valymas ir priežiūra

Remontas ir transportavimas

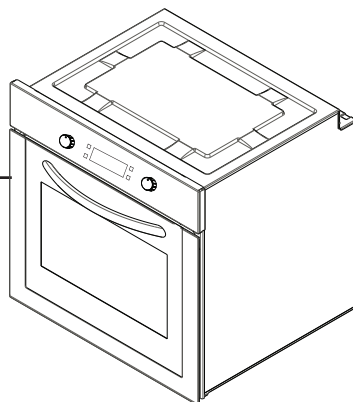


## GAMINIO ATVAIZDAS IR DYDIS

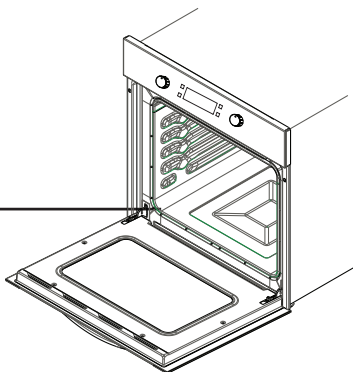
Valdymo skydelis

Rankena

Orkaitės durelės



Apatinis kaitinimo  
elementas (po skydu)

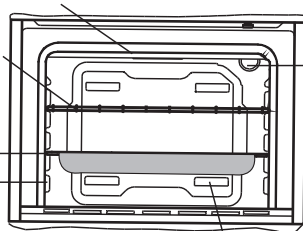


Viršutinis kaitinimo elementas (po skydu)

Grotelės

Kepimo skarda

Laikikliai



Orkaitės apšvietimas

angos

Oro išleidimo

## **ISPĖJIMAI SAUGOS KLAUSIMAI**

PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTI PRIETAISĄ, ATIDŽIAI PERSKAITYKITE ŠIUOS NURODYMUS IKI GALO IR LAIKYKITE JUOS PATOGIOJE VIETOJE ATEIČIAI.

ŠI INSTRUKCIJA PARENGTA KELEIEMS PANAŠIEMS MODELIAMS. JŪSŲ PRIETAISE GALI NEBŪTI KAI KURIŲ ČIA APRAŠOMŲ YPATYBIŲ. SKAITYDAMI NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ, ATKREIPKITE DĖMESĮ Į PUNKTUS SU PAVEIKSLĖLIAIS.

### **Bendrieji įspėjimai saugos klausimais**

- Šiuo prietaisu gali naudotis vaikai nuo 8 m. ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra riboti, arba neturintys pakankamai patirties bei žinių, jei jie prižiūrimi arba išmokomi saugiai naudotis prietaisu ir supažindinami su galimais pavojais. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Prietaiso valymo ir priežiūros negalima

patikėti vaikams be priežiūros.

- **PERSPĖJIMAS:** naudojamas prietaisas ir atviros jo dalys įkaista. Reikia būti atsargiems, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų. Vaikams iki 8 metų amžiaus negalima leisti naudotis prietaisu, jei jie nėra nuolat prižiūrimi.
- **PERSPĖJIMAS:** gaisro pavojus: nepalikite daiktų ant kaitviečių.
- **PERSPĖJIMAS:** įskilus paviršiu, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.
- Prietaisas nepritaikytas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Naudojamas prietaisas įkaista. Reikia būti atsargiems, kad

neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų orkaitėje.

- Naudojant prietaisą, rankenos gali įkaisti.
- Valydami orkaitės durelių stiklą ir kitus paviršius, nenaudokite šveitimui skirtų valiklių ar metalinių šveistuvų, kadangi jie gali subraižyti paviršių, todėl stiklas gali sudužti arba paviršius gali būti pažeistas.
- Nevalykite prietaiso garinėmis valymo sistemomis.
- **PERSPĖJIMAS:** Prieš keisdami apšvietimo lempuotę, įsitikinkite, ar prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.
- **ATSARGIAI:** kepant ar naudojant kepintuvą, atviros prietaiso dalys gali įkaisti. Negalima leisti artyn

mažų vaikų.

- Jūsų prietaisas pagamintas pagal visus taikytinus vietos ir tarptautinius standartus ir reglamentus.
- Techninės priežiūros ir remonto darbus turi atlikti tik įgalioti priežiūros specialistai. Jei montavimo ir remonto darbus atlieka ne įgalioti priežiūros specialistai, gali kilti pavojus. Pavojinga kaip nors keisti ar modifikuoti prietaiso specifikacijas.
- Prieš montavimą pasirinkite, kad reikiami įvadai (dujų tipas, slėgis ar elektros įtampa ir dažnis) derėtų su prietaiso reikalavimais. Prietaiso reikalavimai surašyti etiketėje.
- **ATSARGIAI:** šis prietaisas skirtas tik maisto ruošimui ir naudoti buityje namuose; jis neturi būti naudojamas kaip nors kitaip, negu numatyta jo naudojimo paskirtyje, pavyzdžiui, ne buitiniam naudojimui, komercinėje aplinkoje ar patalpų šildymui.
- Nebandykite kelti ar perstumti prietaiso, imdami už durelių rankenos.
- Siekiant užtikrinti Jūsų saugumą, imtasi visų įmanomų saugumo priemonių. Turite atsargiai valyti stiklą, kad jo nesubraižytumėte, kadangi jis gali sudužti. Stenkitės nesutrenkti stiklo kitais daiktais.
- Montuodami, įsitikinkite, kad maitinimo laidas nebūtų užspaustas. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, tech-

ininės priežiūros atstovas ar panašios kvalifikacijos specialistas, kad išvengtumėte pavojaus.

- Neleiskite vaikams lipti ar sėstis ant atidarytų orkaitės durelių.

### **Įspėjimai montavimo klausimais**

- Nenaudokite iki galo nesumontuoto prietaiso.
- Montuoti ir paleisti prietaisą turi įgaliotas specialistas. Gamintojas neatsako už žalą, kurią gali sukelti netinkamas prietaiso pastatymas ar jei jį montuoja neįgalioti darbuotojai.
- Išpakuodami prietaisą, apžiūrėkite, ar jis nebuvo pažeistas transportuojant. Pastebėję pažeidimą, nenaudokite prietaiso ir nedelsdami susisieki su įgaliotu techninės priežiūros atstovu. Pakavimo medžiagas (nailoną, vielasiūles, polistireną ir kt.) būtina surinkti ir išmesti, kadangi jos gali pakenkti vaikams.
- Apsaugokite prietaisą nuo atmosferos poveikio. Nepalikite jo prieš saulę, lietu, sniegą ir pan.
- Šalia prietaiso esantys daiktai (spintelės) turi atlaikyti mažiausiai 100 °C temperatūrą.

### **Naudojant prietaisą**

- Naudojant orkaitę pirmą kartą, iš izoliacinių medžiagų ir kaitinimo elementų pasklis specifinis kvapas. Todėl pirmą kartą įjunkite ją tuščią, nustatę didžiausią temperatūrą 45 minutes. Tuo pačiu turite tinkamai vėdinti patalpą, kurioje pastatytas prietaisas.

- Naudojant orkaitę, išorinis ir vidinis jos paviršius įkaista. Atidarydami orkaitės dureles, atsitraukite toliau, kad išvengtumėte iš orkaitės išsiveržusių garų. Galite nusiplikyti.
- Naudodami prietaisą, į jo vidų ar šalia jo nedėkite degių medžiagų.
- Išimdami ar keisdami ruošiamą maistą, būtinai naudokite specialias pirštines.
- Nepalikite viryklės be priežiūros, kai ruošiate maistą riebaluose. Smarkiai įkaitę, jie gali užsidegti. Jokiu būdu nepilkite vandens ant užsidegusių riebalų liepsnos. Tokiu atveju, uždenkite keptuvę dangčiu ir išjunkite viryklę, kad liepsna nebegautų oro.
- Nenaudodami prietaiso ilgą laiką, išjunkite jį iš maitinimo tinklo. Pagrindinį valdiklį laikykite išjungtą. Taip pat, nenaudodami prietaiso, užsukite dujas.
- Pasirūpinkite, kad, kai nenaudojate prietaiso, visų valdiklių rankenėlės būtų „0“ (išjungta) padėtyje.
- Ištrauktos kepimo skardos pakrypsta. Būkite atsargūs, kad neišsiliėtų karšti skysčiai.
- Nepalikite nieko ant atidarytų orkaitės durelių ar ištraukto stalčiaus. Prietaisas gali prarasti pusiausvyrą arba durelės gali nulūžti.
- Į stalčių nedėkite sunkių ar degių daiktų (nailono, plastikinių maišelių, popieriaus, audeklų ir t. t.). Šiam sąrašui priklauso ir indai su plastikinėmis dalimis (pvz. rankenomis).

- Ant rankenų nekabinkite rankšluosčių ar indų šluosčių.
- Kad per laiką nesusidarytų per didelis kalkių nuosėdų kiekis garo gaminimo sistemoje, rekomenduojama naudoti minkštą vandenį. Pamatuoti vandens minkštumą galima prie produkto pridėtu bandomuoju popierėliu, vadovaujantis toliau pateikta lentele. Bandomasis popierėlis palaikomas vandenyje 3 sekundes ir ištraukiamas. Po minutės ant jo matysis juostelės.

Bandymo juostelės	Vandens kietumas
5-4 mėlynos juostelės	Minkštas
1 raudona juostelė	Trupučių kietas
2 raudonos juostelės	Vidutiniškai kietas
3 raudonos juostelės	Kietas
4-5 raudonos juostelės	Labai kietas

- Nenustačius teisingo vandens kietumo lygio, tai gali turėti įtakos prietaiso veikimui ir naudojimo laikui.
- Naudokite tik negazuotą vandenį.
- Nenaudokite karšto vandens.
- Esant įjungtai orkaitei, vandens bakelį laikykite uždarytą.
- Atidarant dureles, esant įkaitusiai orkaitei, gali išsiveržti karšto oro garai, todėl atsistokite atokiau ir laikykite vaikus atokiau, kai atidarote orkaitės dureles.
- Kad viduje nesikauptų kalkės, po kiekvieno panaudojimo, išvalykite orkaitės vidų.

- Po kepimo sistemoje likusį vandenį reikia išleisti. Norėdami tą padaryti, kai po kepimo ekrane būsite automatiškai to paklausti, paspauskite „**Taip**“ (angl. **Yes**). Šios funkcijos vykdymo metu orkaitėje nieko nepalikite.

### **Valant prietaisą ir atliekant priežiūros darbus**

- Prieš valydami ar atlikdami priežiūros darbus, visada išjunkite prietaisą. Tą galite padaryti išjungdami prietaisą iš maitinimo tinklo ar pagrindiniu valdikliu.
- Valydami valdymo skydą, neišiminkite rankenėlių.
- JEI NORITE, KAD PRIETAISAS VEIKTŲ EFEKTYVIAI IR SAUGIAI, REKOMENDUOJAME NAUDOTI TIK ORIGINALIAS AT-SARGINES DALIS IR, PRIREIKUS, KVIESTI TIK ĮGALIOTŲ AT-STOVŲ SPECIALISTUS.

### **PASIRUOŠIMASI MONTAVIMUI IR NAUDOJIMUI**

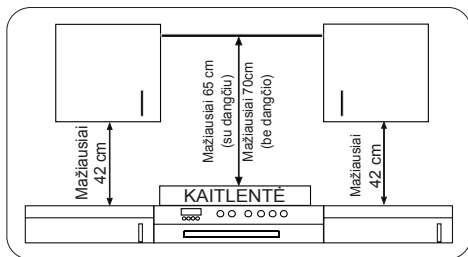
Ši moderni, funkcionali ir praktiška orkaitė, pagaminta iš aukščiausios kokybės dalių ir medžiagų, atitiks visus Jūsų poreikius. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų ir ateityje nepatirti jokių problemų, būtinai perskaitykite šią instrukciją. Toliau pateikiamoje informacijoje yra taisyklės, kuriomis reikia vadovautis, kad tinkamai pastatytumėte prietaisą ir jį prižiūrėtumėte. Jas būtina perskaityti ir suprasti – ypač technikai, kuris montuoja prietaisą.

## SUSISIEKITE SU ĮGALIOTU TECH- NINĖS PRIEŽIŪROS ATSTOVU DĖL ORKAITĖS MONTAVIMO!

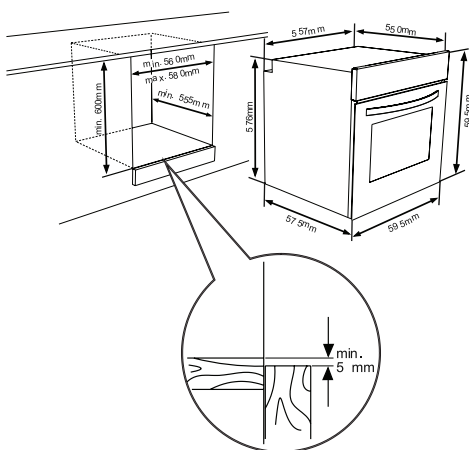
### VIETOS ORKAITEI PARINKIMAS

- Renkant orkaitei vietą, reikia atsižvelgti į keletą niuansų. Būtinai atsižvelkite į toliau pateikiamas rekomendacijas, kad išvengtumėte nesklandumų ar pavojingų situacijų, kurios gali vėliau pasireikšti!
- Rinkdami orkaitei vietą, atkreipkite dėmesį, kad arti jos nebūtų lengvai užsidegančių medžiagų, pavyzdžiui, užuolaidų, aliejaus, šluosčių ir t. t., kurios gali greitai užsidegti.
- Su orkaite besiribojantys baldai turi būti pagaminti iš tokių medžiagų, kurios atlaikytų 50 °C ir aukštesnę kambario temperatūrą.

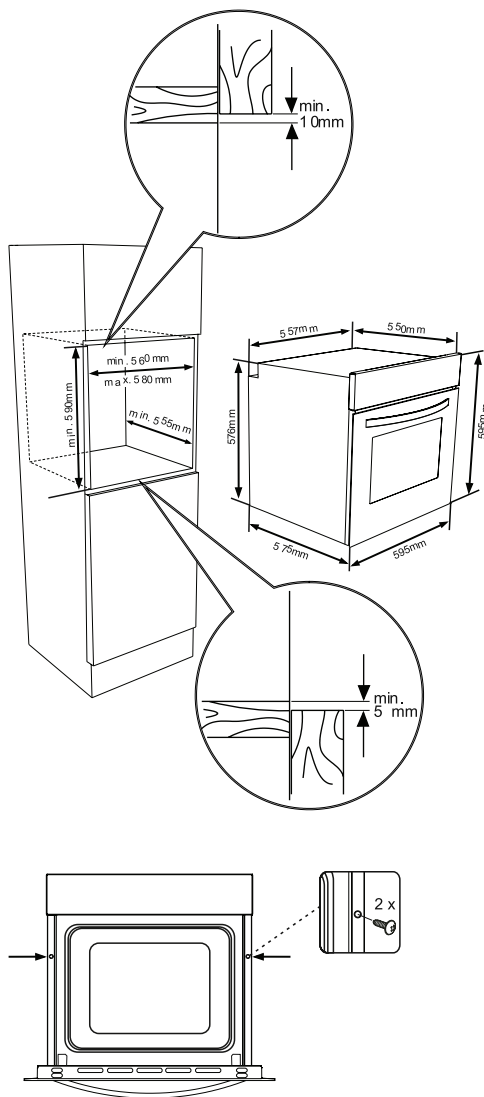
1 paveikslėlyje pavaizduotos reikiamos sieninių spintelių ir garų surinktuvo, esančių virš sudėtinio gaminio, korekcijos, taip pat minimalus aukštis nuo kaitlentės paviršiaus. Pagal jį, garų surinktuvas turi būti mažiausiai 65 cm aukštyje virš kaitlentės. Jei garų surinktuvo nėra, tuomet aukštis turi būti ne mažesnis nei 70 cm.



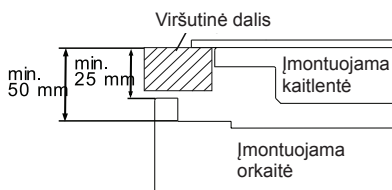
### ĮMONTUOJAMOS ORKAITĖS MONTAVIMAS







Orkaitę į spintelę įstatykite ją įstumdami. Atidarykite orkaitės dureles ir įsukite 2 varžtus į rėme esančias skylės. Prispaudę gaminio rėmą prie medinio spintelės paviršiaus, priveržkite varžtus.



Jei orkaitė montuojama po kaitlę, atstumas nuo stalviršio iki viršutinės orkaitės dalies turi būti mažiausiai 50 mm, o atstumas nuo stalviršio iki valdymo skydelio viršutinės dalies – mažiausiai 25 mm.

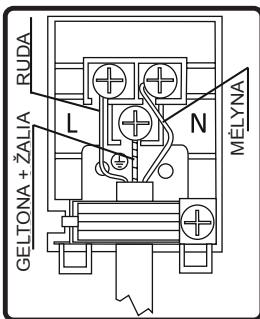
## ĮMONTUOJAMOS ORKAITĖS JUNGIMAS Į TINKLĄ IR SAUGUMAS

Jungiant prietaisą į elektros tinklą, būtina vadovautis tolesniais nurodymais:

- Įžeminimo laidas turi būti prisukamas varžteliu prie kontakto su įžeminimo simboliu. Srovės laido jungimas turi būti toks, koks parodytas 6 paveikslėlyje. Jei aplinkoje nėra įžeminto ir reglamentus atitinkančio lizdo, nedelsdami susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu.
- Įžemintas lizdas turi būti netoli prietaiso. Draudžiama naudoti ilgintuvą.
- Maitinimo laidas negali liestis su įkaitusiu gaminio paviršiumi.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, būtina susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu. Laidą turi pakeisti įgaliotas techninės priežiūros atstovas.
- Prietaiso jungimą į elektros tinklą turi atlikti įgaliotas techninės priežiūros atstovas. Turi būti naudojamas H05VV-F tipo maitinimo laidas.
- Netinkamas elektros jungimas gali

pažeisti prietaisą. Tokiai žalai gaminio garantija netaikoma.

- Šis prietaisas skirtas naudoti 220-240 V įtampos elektros tinkle. Jei tinklo įtampa skiriasi nuo nurodytos reikšmės, susisieki su įgaliotu techninės priežiūros atstovu.
- **Gamintojas pareiškia, jog jis neat-sako už bet kokią žalą ir nuosto-lius, patiriamus dėl saugumo nor-mų nesilaikymo**
- Prietaiso jungimą į elektros tinklą turi atlikti įgaliotas techninės priežiūros atstovas. Šis prietaisas
- skirtas naudoti 220-240V~ įtampos elektros tinkle. Jei elektros tinklo įtampa yra kitokia, nedelsdami susisieki su įgaliotu techninės priežiūros atstovu. Prietaisas skirtas naudoti, įjungus jo maitinimo kištuką į elektros tinklą. Reikalinga sumontuoti dviejų polių perjungiklį tarp prietaiso ir elektros maitinimo linijos (tinklo), tarp kurio kontaktų būtų mažiausiai 3 mm tarpe-lis. (20 A, uždelsto veikimo).



### 3.4. BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI IR ATSARGUMO PRIEMONĖS

Jūsų prietaisas pagamintas laikantis visų elektriniams prietaisams taikomų saugumo nurodymų. Techninės priežiūros ir remonto darbus privalo atlikti tik įgalioti ir gamintojo apmokyti techninės priežiūros specialistai. Atlikti montavimo ir remonto darbus, nesilaikant taisyklių, gali būti pavojinga.

Prietaisui veikiant, įkaista jo išorinis paviršius. Orkaitės viduje esantys kaitinimo elementai ir susidarę garai yra ypač karšti. Vidinės orkaitės dalys būna karštos dar kurį laiką, net išjungus prietaisą. Jokiu būdu nelieskite įkaitusių paviršių. Laikykite vaikus atokiai.

Norint kepti orkaitėje, orkaitės funkcijos ir temperatūros reguliavimo mygtukai turi būti nustatyti, taip pat turi būti nustatytas laikmatis. Kitaip orkaitė neveiks.

Nedėkite nieko ant atidarytų orkaitės durelių. Šitaip prietaisas gali prarasti pusiausvyrą arba sulūžti durelės.

Nenaudojamą prietaisą išjunkite iš elektros tinklo.

Apsaugokite prietaisą nuo atmosferos poveikio. Nepalikite ten, kur jį gali paveikti saulė, lietus, sniegas, dulkės ir t. t.

### Orkaitės funkcijų nustatymo mygtuko naudojimas

#### Orkaitės funkcijos

\* Orkaitės funkcijos gali skirtis priklausomai nuo modelio.



#### Orkaitės apšvietimas:

Įjungiamas tik orkaitės apšvietimas, kuris veikia ir pasirinkus kitas kepimo funkcijas.



### **Atitirpinimo funkcija:**

Įsijungia įspėjamosios orkaitės lempu-  
tės, pradeda veikti ventiliatorius.

Norėdami naudoti atitirpinimo funkciją,  
išimkite užšaldytus maisto produktus ir  
sudėkite trečiame nuo apačios aukšte  
orkaitėje. Po atitirpinamo maistu reiktų  
padėti kepimo skardą, į kurią subėg-  
tų vanduo iš tirpstančio ledo. Naudo-  
jant šią funkciją, maistas nėra kepa-  
mas – ji tik padeda greičiau jį atitirpinti.



### **Turbo funkcija**

Įjungiamas orkaitės termostatas ir įspė-  
jimo lempuotės, naudojamas žiedinis  
kaitinimo elementas ir ventiliatorius.

Naudojant *Turbo* funkciją, karštis  
tolygiai paskirstomas orkaitėje. Skirtin-  
game aukštyje sudėti maisto produktai  
keps vienodai. Rekomenduojama  
orkaitę pašildyti maždaug 10 minučių.



### **Įprasta kepimo funkcija:**

Įjungiamas orkaitės termostatas ir įspė-  
jimo lempuotės, naudojami viršutinis ir  
apatinis kaitinimo elementai. Naudojant  
įprastą kepimo funkciją, tolygiai kaiti-  
nama visa orkaitė, užtikrinant vienodą  
viršutinės ir apatinės ruošiamo maisto  
lentynėlių kaitinimą. Ši funkcija idealiai  
tinka kepant sausainius, pyragus, ma-  
karonus, lazaniją ir picą. Naudojant šią  
funkciją, rekomenduojama įkaitinti or-  
kaitę 10 minučių iš anksto ir ruošiamą  
maistą dėti tik vienoje skardoje.



### **Ventiliatoriaus funkcija:**

Įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo  
lempuotės, naudojami viršutinis, apatinis  
kaitinimo elementai ir ventiliatorius.

Ši funkcija labai tinka, norint iškepti  
miltinius kepinus. Kepimo metu naudojami  
apatinis ir viršutinis orkaitės kaitinimo  
elementai, o ventiliatorius užtikrina oro  
cirkuliaciją, taip sukurdamas lengvą maisto  
apkepinimo efektą. Rekomenduojama  
orkaitę pašildyti maždaug 10 minučių.



### **Kepintuvo funkcija:**

Įjungiamas orkaitės termostatas  
ir įspėjimo lempuotės, naudojamas  
kepintuvo kaitinimo elementas. Ši  
funkcija naudojama apkepti ir apskrudinti.  
Naudokite viršutinės orkaitės lentynėles.  
Kad maistas nepriliptų prie grotelių, truputį  
patepkite jas aliejumi. Maistą dėkite  
grotelių viduryje. Apačioje visada padėkite  
skardą, į kurią galėtų nuvarvėti aliejus  
ir riebalai. Rekomenduojama orkaitę  
pašildyti maždaug 10 minučių. Įspėjimas:  
naudojant kepintuvą, orkaitės durelės  
turi būti uždarytos, ir turi būti nustatyta  
190 °C temperatūra.



### **Greitesnio kepinimo funkcija:**

Įjungiamas orkaitės termostatas ir  
įspėjimo lempuotės, naudojami kepintuvo  
ir viršutinis kaitinimo elementai. Ši  
funkcija naudojama, norint greičiau  
iškepti ir kaitinti didesnę paviršiaus plotą,  
pavyzdžiui, kepant mėsą. Naudokite  
viršutinės orkaitės lentynėles. Kad  
maistas nepriliptų prie grotelių, truputį  
patepkite jas aliejumi. Maistą dėkite  
grotelių viduryje. Apačioje visada padėkite  
skardą, į kurią galėtų nuvarvėti aliejus  
ir riebalai. Rekomenduojama orkaitę  
pašildyti maždaug 10 minučių. Įspėjimas:  
naudojant kepintuvą, orkaitės durelės

turi būti uždarytos, ir turi būti nustatyta 190 °C temperatūra.



### **Dviguba kepintuvo su ventiliatoriumi funkcija:**

Ijungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojami kepintuvo ir viršutinis kaitinimo elementai ir ventiliatorius.

Ši funkcija naudojama norint greičiau iškepti arba kepančiam storai pjaustyta maistą ir veikiant didesnį plotą. Viršutinis ir kepintuvo kaitinimo elementai naudojami kartu su ventiliatoriumi, siekiant užtikrinti tolygų kepimą.

Naudokite viršutines orkaitės lentynėles. Kad maistas nepriliptų prie grotelių, truputį patepkite jas aliejumi. Maistą dėkite grotelių viduryje. Apačioje visada padėkite skardą, į kurią galėtų nuvarvėti aliejus ir riebalai. Rekomenduojama orkaitę pašildyti maždaug 10 minučių.

Įspėjimas: naudojant kepintuvą, orkaitės durelės turi būti uždarytos, ir turi būti nustatyta 190° C temperatūra.



### **Picos kepimo funkcija:**

Ijungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojami žiedinis, apatinis kaitinimo elementai ir ventiliatorius.

Funkcija, naudojanti ventiliatorių ir apatinį kaitinimo elementą, yra ideali kepančiam tokius produktus kaip pica per trumpą laiką. Ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitrą orkaitėje, o apatinis kaitinimo elementas užtikrina, kad keptų tešla.

Kepant, nereikėtų dažnai atidarinėti orkaitės durelių.



**Įspėjimas:** naudojant kepintuvą,

orkaitės durelės turi būti uždarytos, ir turi būti nustatyta 190 °C temperatūra.

### **Rankiniu būdu nustatoma pagalbinė garo funkcija:**

Šią funkciją galima naudoti su bet kuria kita kepimo programa.

Ji naudojama ruošiant visų tipų daržoves, mažesnius mėsos gabalus, vaisius ir garnyrus (ryžius, makaronus).

Privalumai:

- Šviežias ir blizgantis maisto paviršius
- Minimalus vandens praradimas
- Beveik neprarandamos maistingos medžiagos
- Maisto ruošimas be riebalų

Galite pasirinkti norimą funkciją ir garo tankį. Garo tankio lentelė pateikta kitame puslapyje.

### **Vandens bakelio pripildymas**




- Vandens bakelio talpa yra 300 ml. Tokio kiekio užtenka 3 maisto ruošimo su garu ciklams. Kiekviename cikle sunaudojama apie 100 ml vandens.



- Norėdami atidaryti, paspauskite bakelio dangtelį.




- Truputį ištraukite vandens bakelį.

 Bakelio nereikia ištraukti visiškai



- Prieš naudodami, į bakelį įpilkite mažiausiai 100 ml vandens.

 Didžiausio vandens kiekio lygis bakelyje yra pažymėtas „MAX“.

Garų tankis	Vandens kiekis
1 garo įleidimas	Įpilkite 100 ml vandens
2 garo įleidimai	Įpilkite 200 ml vandens
3 garo įleidimai	Įpilkite 300 ml vandens
Automatinis garo įleidimas	Įpilkite 100 ml vandens



- Norėdami uždaryti, paspauskite bakelio dangtelį.

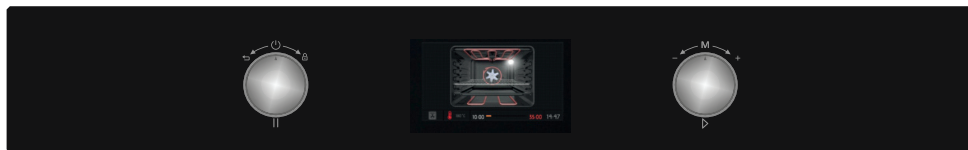
#### **Valymo garais+ (Vapclean+) funkcija:**

Vapclean+ funkcija užtikrina lengvą valymą. Šią funkciją rasite meniu punkte „Valymas“ (angl. Cleaning). Prieš naudodami šią funkciją, į bakelį įpilkite 300 ml vandens. Vadovaukitės skyrelyje „Vandens bakelio pripildymas“ pateiktais nurodymais.

#### **ENERGIJOS TAUPYMAS**

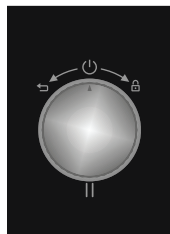
Kad kepimo laikas būtų trumpesnis, kaip įmanoma sumažinkite skysčių ar riebalų kiekį kepamuose produktuose.

## Režimo mygtukas



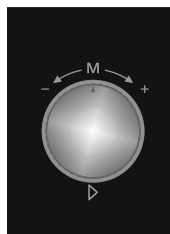
### Kairė rankenėlė

- Ilgas paspaudimas: įjungimas / išjungimas
- Trumpas paspaudimas: gaminimas pristabdomas
- Pasukimas į dešinę: skydelio užrakinimas
- Pasukimas į kairę: atšaukimas / grįžimas į ankstesnį meniu



### DEŠINĖ RANKENĖLĖ

- Paspaudimas: pasirinkti / pradėti gaminti / pradėti rankinį garo naudojimą
- Pasukimas į dešinę: naršymas po meniu / temperatūros padidinimas
- Pasukimas į kairę: naršymas po meniu / temperatūros sumažinimas





## PRODUKTO NAUDOJIMAS

„Ready Cook“ sukurta tokiu principu, kad vyresni žmonės galėtų gaminti profesionalų receptus naudodamiesi automatinėmis gaminimo funkcijomis, o namų šeimininkės galėtų įgyvendinti savo sukurtus receptus naudodamosi rankiniu būdu nustatomomis funkcijomis. Dėl lengvai suprantamos sąsajos ir spalvoto TFT ekrano pagalbos gaminti „Ready Cook“ yra nepalyginamai smagiau nei kitais rinkoje esamomis orkaitėmis.

„Ready Cook“ meniu, pvz., rankinio gaminimo, automatinio gaminimo, mėgstamiausių receptų, valymo, taip pat nustatymai, aprašomi toliau.

### Rankinis gaminimas:

rankinio gaminimo atveju kiekvieną gaminimo nustatymą gali atlikti pats naudotojas. galima rinktis 7 skirtingas gaminimo funkcijas, temperatūrą, pagreitinto gaminimo funkciją, gaminimo trukmę ir gaminimo pabaigą.

Rankinio gaminimo lankstumas užtikrina, kad naudotojai viską atliks pagal savo skonį.

Norint gaminti naudojantis rankinio nustatymo meniu, reikia vadovautis toliau pateikiamais žingsniais.

### Išmaniojo LCD valdymo skydelio naudojimas

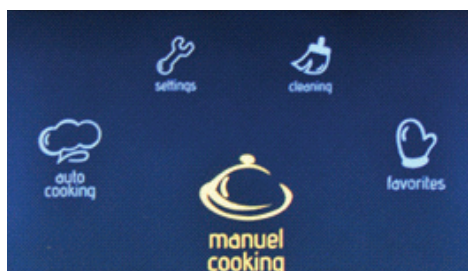
„Ready Cook“ yra sukurta padėti profesionalius maisto ruošimo receptus panaudoti namuose su lengvai naudojamomis automatinėmis maisto ruošimo funkcijomis.

„Ready Cook“ meniu punktai, pvz., rankinio gaminimo, automatinio

gaminimo, mėgstamiausių receptų, valymo ir nustatymai, aprašomi toliau.

### Rankinis gaminimas

Naudodami rankinio gaminimo režimą, visus maisto ruošimo nustatymus, įskaitant 7 ruošimo funkcijas, temperatūrą, pagreitintą kepimą, kepimo trukmę ir kepimo pabaigos laiką galite reguliuoti patys. Norėdami rasti rankinio gaminimo meniu punktą, atlikite toliau nurodytus žingsnius.



### Pagrindinis meniu

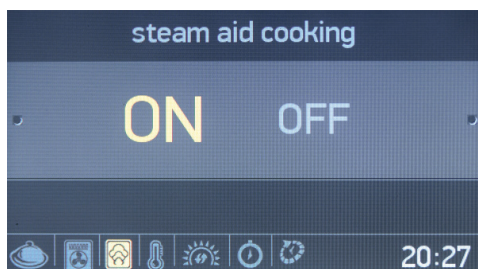
- Pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę, kol ekrane bus paryškintas „Rankinis gaminimas“ (angl. **Manual Cooking**) užrašas.
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.



### Orkaitės funkcija

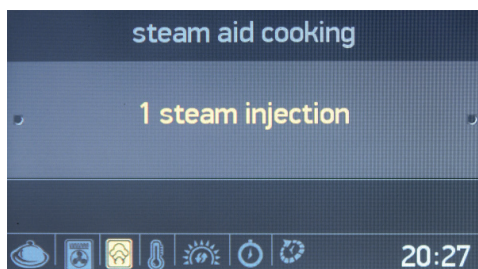
- Norėdami išsirinkti vieną iš galimų orkaitės funkcijų, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.

- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.

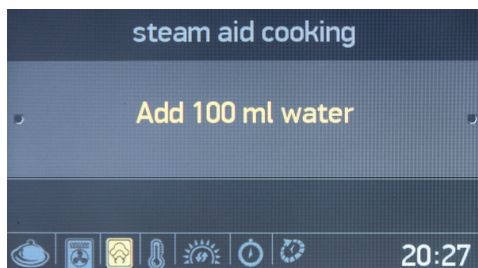


### Pagalbinė garo funkcija

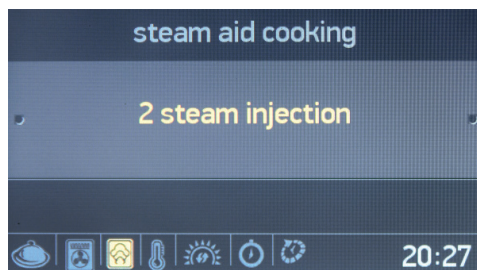
- Pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę, kol bus paryškinta eilutė pagalbinė garo funkcija (angl. Steam aid cooking) „Įjungta“ (angl. **ON**) arba „Išjungta“ (angl. **OFF**).
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.



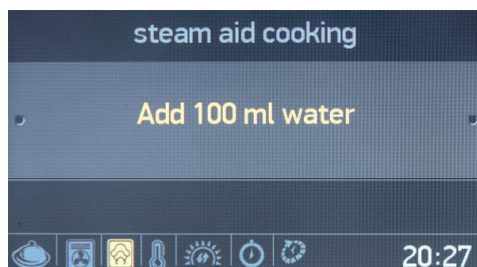
- Paspausdami dešinę rankenėlę, pasirinkite „1 garo įleidimas“ (angl. **1 steam injection**).



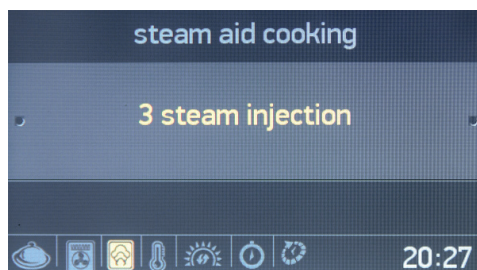
- Į bakelį įpilkite 100 ml vandens.
- Paspausdami dešinę rankenėlę, pasirinkite „Įpilti 100 ml vandens“ (angl. **Add 100 ml water**).



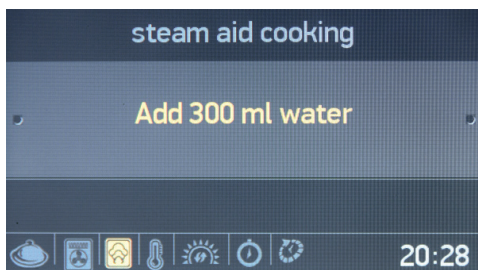
- Pasukite dešinę rankenėlę viena kartą iki „2 garo įleidimai“ (angl. 2 steam injection).
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.



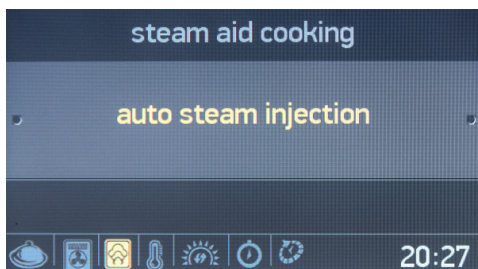
- Į bakelį įpilkite 200 ml vandens.
- Paspausdami dešinę rankenėlę, pasirinkite „Įpilti 200 ml vandens“ (angl. Add 200 ml water).



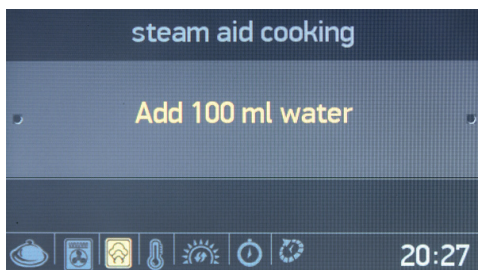
- Pasukite dešinę rankenėlę du kartus iki „3 garo įleidimai“ (angl. 3 steam injection).
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.



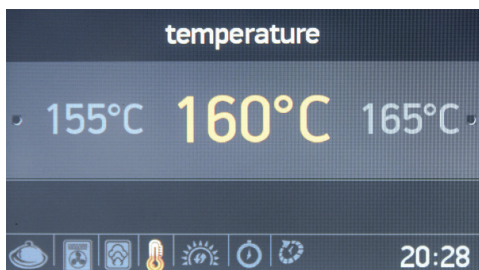
- Į bakelį įpilkite 300 ml vandens.
- Paspausdami dešinę rankenėlę, pasirinkite „Įpilti 300 ml vandens“ (angl. Add 300 ml water).



- Pasukite dešinę rankenėlę du kartus iki „Automatinis garo įleidimas“ (angl. Auto steam injection).
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.

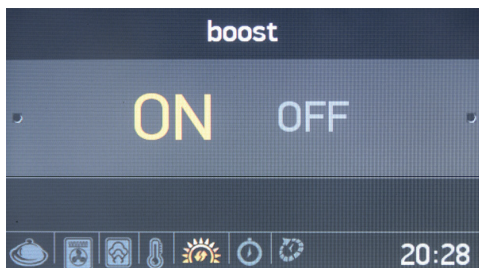


- Į bakelį įpilkite 100ml vandens.
- Paspausdami dešinę rankenėlę, pasirinkite „Įpilti 100 ml vandens“ (angl. Add 100 ml water).



### Temperatūra

- Norėdami išsirinkti vieną iš galimų temperatūros parinkčių, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.



### Pagreitintas kaitinimas

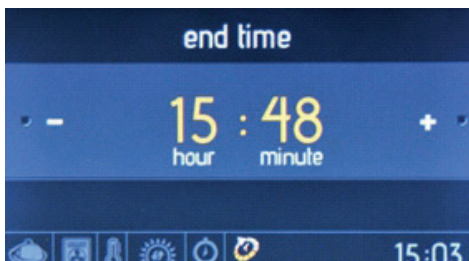
- Pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę, kol bus paryškinta eilutė pagreitintas kepimas „Įjungta“ (angl. **ON**) arba „Išjungta“ (angl. **OFF**).
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.





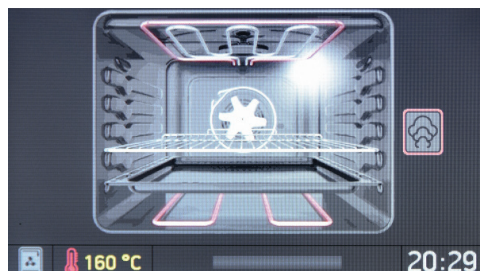
## Gaminimo trukmė

- Norėdami pakeisti gaminimo trukmę, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami nustatyti gaminimo trukmę, paspauskite dešinę rankenėlę.
- **PASTABA:** Jei gaminimo trukmė nustatyta **00:00**, gaminimas tęsis tol, kol rankiniu būdu jį sustabdysite.



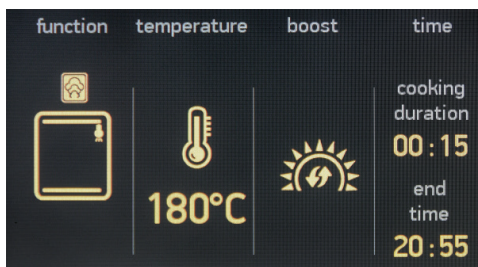
## Gaminimo pabaigos laikas

- Norėdami pakeisti gaminimo pabaigos laiką, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami nustatyti gaminimo pabaigos laiką, paspauskite dešinę rankenėlę.



## Animuotos ekrano užsklandos:

- Gaminimo laikas
- Temperatūra
- Gaminimo pradžios ir pabaigos laikas
- Informacija apie gaminimo funkciją.



## Informacinis ekranas

- Gaminimas prasidės praėjus 10 sekundžių nuo paskutinio veiksmo arba paspaudus dešinę rankenėlę.
- Norėdami grąžinti ankstesnius nustatymus, kairę rankenėlę pasukite prieš laikrodžio rodyklę.





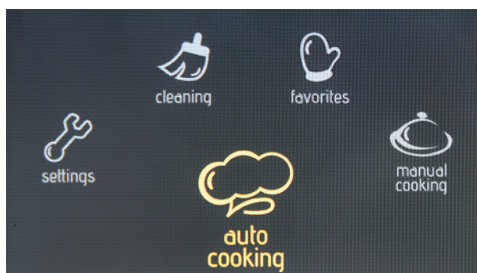
### Animuotas ekranas

- Norėdami sustabdyti gaminimą, paspauskite kairę rankenėlę.
- Norėdami pradėti arba tęsti gaminimą, paspauskite dešinę rankenėlę.
- Norėdami pakeisti temperatūrą, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Esant įjungtai bet kokiai gaminimo funkcijai, norėdami matyti gaminimo funkciją, temperatūrą ir gaminimo laiko nustatymus, pasukite kairę rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę.
- Norėdami sustabdyti gaminimą ir grįžti į pagrindinį meniu, paspauskite kairę rankenėlę ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę.

### Automatinis gaminimas

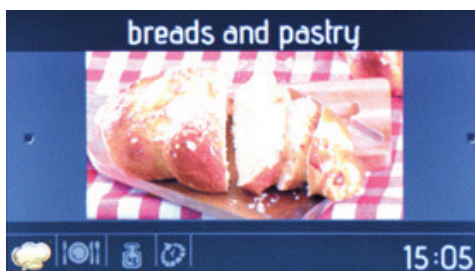
„Ready Cook“ turi integruotas, nustatytas receptų funkcijas, kurias galima pasirinkti automatinio gaminimo meniu. Galėsite pasirinkti tik norimo patiekalo pavadinimą. Negalėsite pakeisti jokių recepto nustatymų, tarp jų ir gaminimo laiko bei temperatūros, kadangi jie yra automatiškai nustatyti „Ready Cook“.

Norėdami naudoti automatinio gaminimo funkciją, atlikite šiuos žingsnius:



### Pagrindinis meniu

- Pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę, kol ekrane bus paryškintas „Automatinis gaminimas“ (angl. **Auto Cooking**) užrašas.
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.



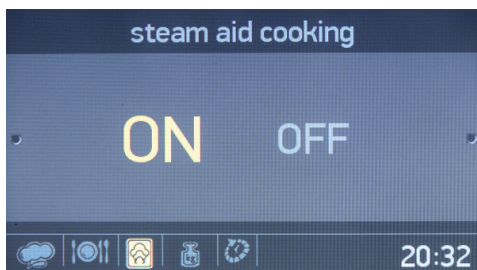
### Maisto kategorijos

- Norėdami išsirinkti vieną iš galimų receptų, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.



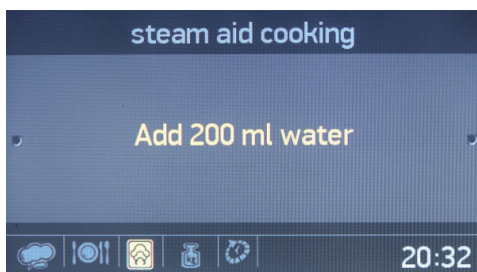
## Recepto pasirinkimas

- Norėdami išsirinkti vieną iš galimų receptų, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.



## Garų įleidimas

- Pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę, kol bus paryškinta eilutė pagreitinamas kepimas garų įleidimas „Įjungta“ (angl. ON) arba „Išjungta“ (angl. OFF).
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.

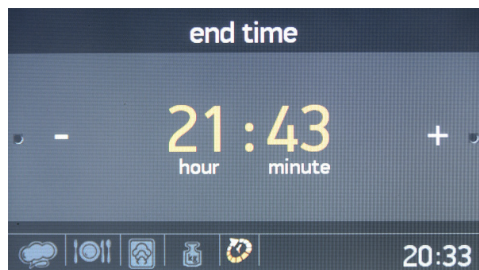


- Į bakelį įpilkite 200 ml vandens.
- Paspausdami dešinę rankenėlę, pasirinkite „Įpilti 200 ml vandens“ (angl. Add 200 ml water).



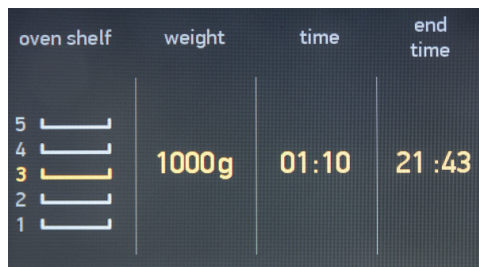
## Produktų svoris

- Norėdami pakeisti svorio reikšmę, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami nustatyti svorį, paspauskite dešinę rankenėlę.



## Gaminimo pabaigos laikas

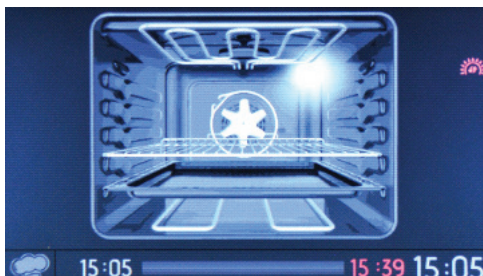
- Norėdami pakeisti gaminimo pabaigos laiką, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami nustatyti gaminimo pabaigos laiką, paspauskite dešinę rankenėlę.



## Informacinis ekranas



- Gaminimas prasidės praėjus 10 sekundžių nuo paskutinio veiksmo arba paspaudus dešinę rankenėlę.
- Norėdami grįžti nustatymų langais atgal, kairę rankenėlę pasukite prieš laikrodžio rodyklę.
- Norėdami geriausių rezultatų gaminant maistą, jį dėkite ant vidurinės lentynėles.



### Animuotas ekranas

- Norėdami sustabdyti gaminimą, paspauskite kairę rankenėlę.
- Norėdami pradėti arba tęsti gaminimą, paspauskite dešinę rankenėlę.
- Norėdami sustabdyti gaminimą ir grįžti į pagrindinį meniu, paspauskite kairę rankenėlę ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę.

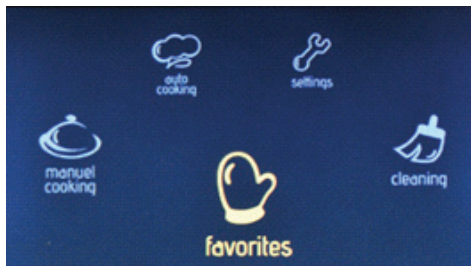
### Mėgstamiausi

Galima išsaugoti rankiniu būdu nustatytus gaminimo nustatymus. Taip galėsite bet kada pasirinkti tuos pačius nustatymus. Rankinio gaminimo meniu lange po gaminimo trukmės nustatymo būsite paklausti, ar norite išsaugoti nustatymus tarp mėgstamiausių.

Norėdami sukurti mėgstamiausių nustatymų sąranką, naudokite redagavimo funkciją „Mėgstamiausi“

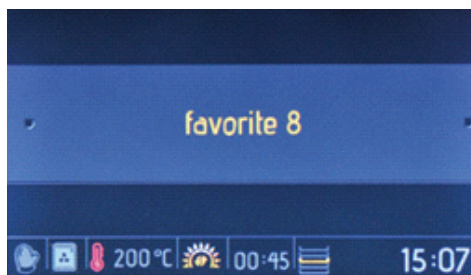
(angl. Favourites) meniu.

Norėdami pasirinkti ir paleisti vieną iš mėgstamiausių funkcijų, atlikite šiuos žingsnius:



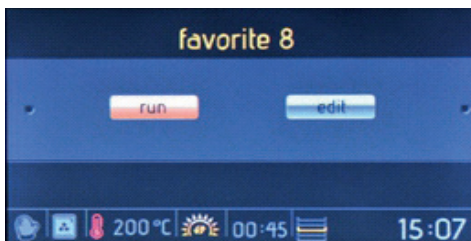
### Pagrindiniame meniu

- Pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę, kol ekrane bus paryškintas „Mėgstamiausi“ (angl. Favourites) užrašas.
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.



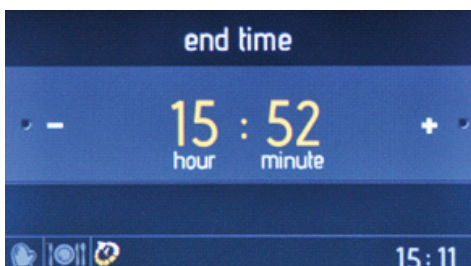
### Mėgstamiausi

- Norėdami išsirinkti vieną iš galimų parinkčių, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.
- Tarp mėgstamiausių išsaugoti nustatymai bus rodomi ekrano apačioje.



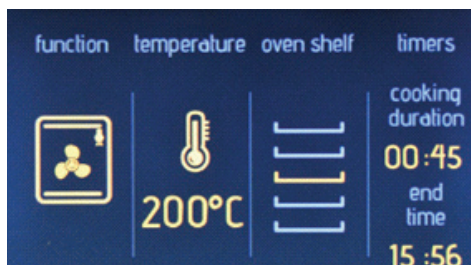
### Paleidimo / redagavimo langas

- Pasukite dešinę rankenėlę, kol bus paryškintas „Paleisti“ (angl. Run) užrašas.
- Norėdami pasirinkti „Paleisti“ (angl. Run), paspauskite dešinę rankenėlę.



### Gaminimo pabaigos laikas

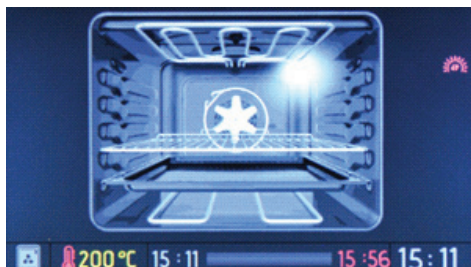
- Norėdami pakeisti gaminimo pabaigos laiką, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami nustatyti gaminimo pabaigos laiką, paspauskite dešinę rankenėlę.



### Informacinis ekranas

- Gaminimas prasidės praėjus 10 sekundžių nuo paskutinio veiksmo arba paspaudus dešinę rankenėlę.

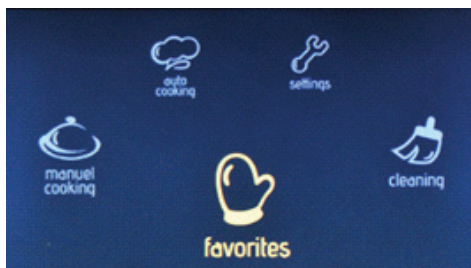
- Norėdami grįžti nustatymų langais atgal, kairę rankenėlę pasukite prieš laikrodžio rodyklę.
- Norėdami geriausių rezultatų gaminant maistą, jį dėkite ant vidurinės lentynėlės.



### Animuotas ekranas

- Norėdami sustabdyti gaminimą, paspauskite kairę rankenėlę.
- Norėdami pradėti arba tęsti gaminimą, paspauskite dešinę rankenėlę.
- Norėdami sustabdyti gaminimą ir grįžti į pagrindinį meniu, paspauskite kairę rankenėlę ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę.

Norėdami redaguoti kuriuos nors iš mėgstamiausių nustatymų, atlikite šiuos žingsnius:

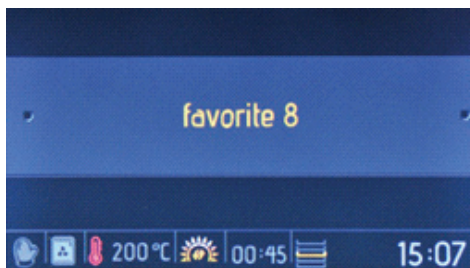


### Pagrindinis meniu

- Pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę, kol ekrane bus paryškintas „Mėgstamiausi“ (angl.

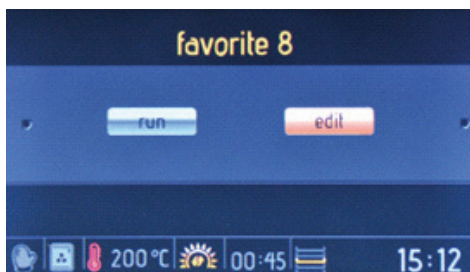
**Favourites)** užrašas.

- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.



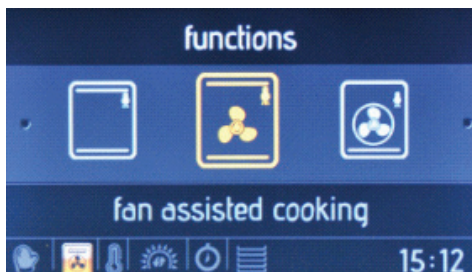
### Mėgstamiausi

- Norėdami išsirinkti vieną iš galimų parinkčių, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.
- Tarp mėgstamiausių išsaugoti nustatymai bus rodomi ekrano apačioje.



### Paleidimo / redagavimo langas

- Pasukite dešinę rankenėlę, kol bus paryškintas „Redaguoti“ (angl. **Edit**) užrašas.
- Norėdami pasirinkti „Redaguoti“ (angl. **Edit**), paspauskite dešinę rankenėlę.



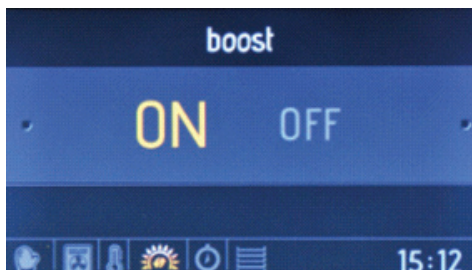
### Orkaitės funkcija

- Norėdami išsirinkti vieną iš galimų orkaitės funkcijų, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.



### Temperatūra

- Norėdami išsirinkti vieną iš galimų temperatūros parinkčių, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.



### Pagreitintas kaitinimas

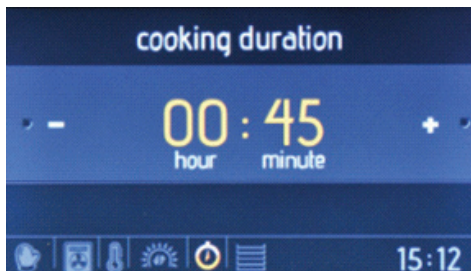


- Pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę, kol bus paryškinta eilutė pagreiktintas kepimas „Ijungta“ (angl. **ON**) arba „Išjungta“ (angl. **OFF**).
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.



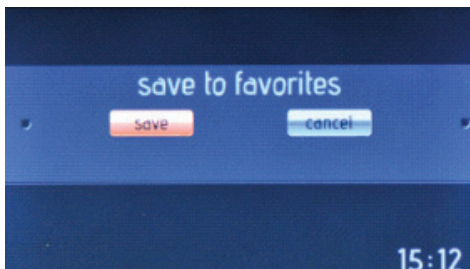
### Informacinis ekranas

- Norėdami grįžti nustatymų langais atgal, kairę rankenėlę pasukite prieš laikrodžio rodyklę.



### Gaminimo trukmė

- Norėdami pakeisti gaminimo trukmę, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami nustatyti gaminimo trukmę, paspauskite dešinę rankenėlę.



### Saugojimas į mėgstamiausius

- Pasukite dešinę rankenėlę, kol bus paryškintas „Išsaugoti“ (angl. **Save**) užrašas (išsaugoti nustatymus) arba „Atšaukti“ (angl. **Cancel**) (atšaukti nustatymus).
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.

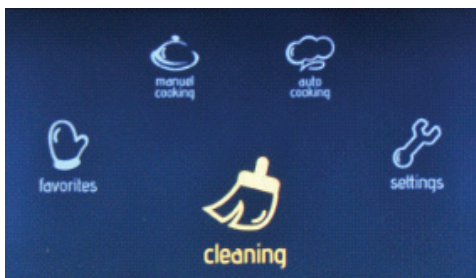


### Orkaitės lentynėlė

- Norėdami išsirinkti vieną iš galimų orkaitės lentynėlių, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami pasirinkti lentynėlę, paspauskite dešinę rankenėlę.
- Kad gaminimo rezultatai visada būtų tokie patys, informacija apie lentynėlę yra svarbi.

### Valymas

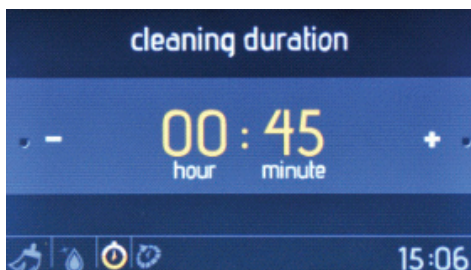
Naudojant „Vapclean“ funkciją, orkaitėje pridžiuvusios nuosėdos suminkštinamos garais. Norėdami naudoti „Vapclean“, įpilkite stiklinę vandens ant apatinės lentynėlės ir atlikite toliau aprašomus žingsnius.



### Pagrindiniame meniu

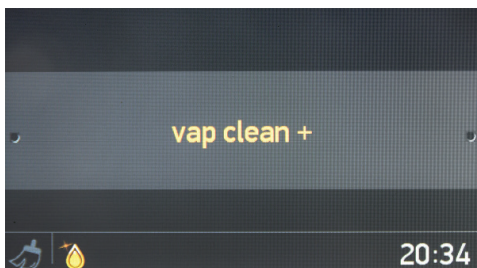
- Pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę, kol ekrane bus paryškintas „Valymas“ (angl. **Cleaning**) užrašas.
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.

pasirinkite „Įpilti 300 ml vandens“ (angl. Add 300 ml water).



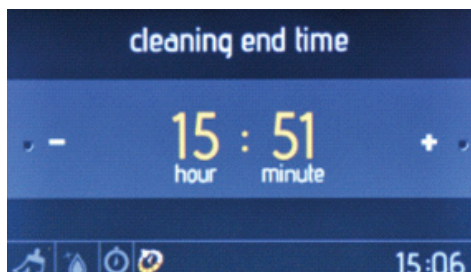
### Valymo trukmė

- Norėdami pakeisti valymo trukmę, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami nustatyti valymo trukmę, paspauskite dešinę rankenėlę.



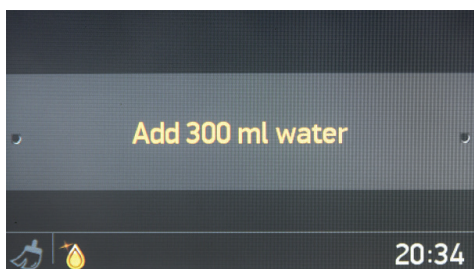
### Funkcijos pasirinkimo langas

Norėdami pasirinkti „Vapclean“, paspauskite dešinę rankenėlę.



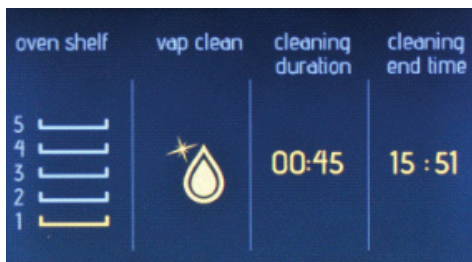
### Valymo pabaigos laikas

- Norėdami pakeisti valymo pabaigos laiką, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami nustatyti valymo pabaigos laiką, paspauskite dešinę rankenėlę.



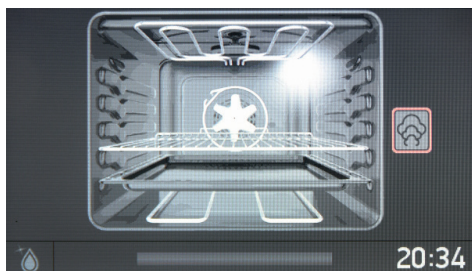
### Garų įleidimas

- Į bakelį įpilkite 300 ml vandens.
- Paspausdami dešinę rankenėlę,



### Informacinis ekranas

- Valymas prasidės praėjus 10 sekundžių nuo paskutinio veiksmo arba paspaudus dešinę rankenėlę.
- Norėdami grįžti nustatymų langais atgal, kairę rankenėlę pasukite prieš laikrodžio rodyklę.

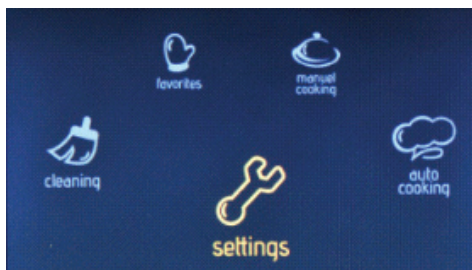


### Animuotas ekranas

- Norėdami sustabdyti valymą, paspauskite kairę rankenėlę.
- Norėdami pradėti arba tęsti valymą, paspauskite dešinę rankenėlę.
- Norėdami sustabdyti valymą ir grįžti į pagrindinį meniu, paspauskite kairę rankenėlę ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę.

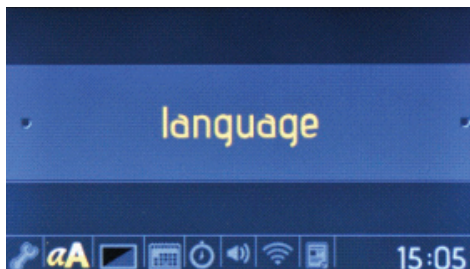
### Nustatymai

Nustatymų meniu galima pakeisti ir nustatyti datą, laiką, ekrano ryškumą, garsinio signalo toną ir pasirinkti kalbą.



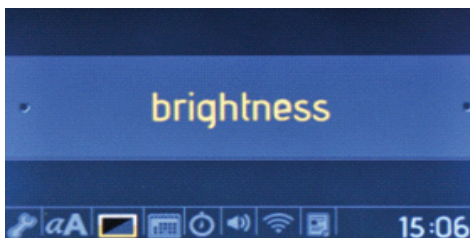
### Pagrindinis meniu

- Pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę, kol ekrane bus paryškintas „Nustatymai“ (angl. Settings) užrašas.
- Norėdami pasirinkti paryškintą parinktį, paspauskite dešinę rankenėlę.



### Kalbų meniu

- Norėdami pakeisti kalbą, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami nustatyti norimą kalbą, paspauskite dešinę rankenėlę.

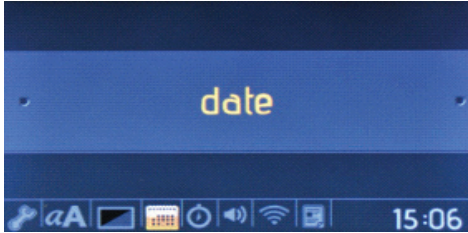


### Ryškumo meniu

- Norėdami pasirinkti ekrano ryškumo lygį nuo 0 iki 4, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.

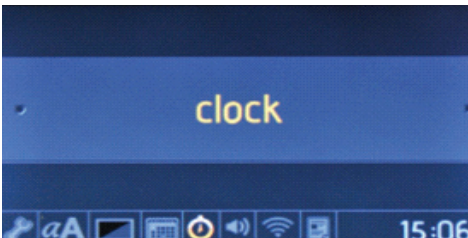


- Norėdami nustatyti ekrano ryškumą, paspauskite dešinę rankenėlę.



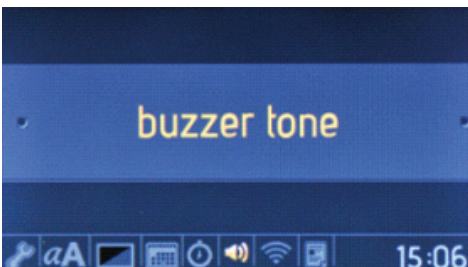
#### Datos meniu

- Norėdami pakeisti datą, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami nustatyti datą, paspauskite dešinę rankenėlę.
- Data nustatoma tokiu formatu: mėnesis, diena, metai.



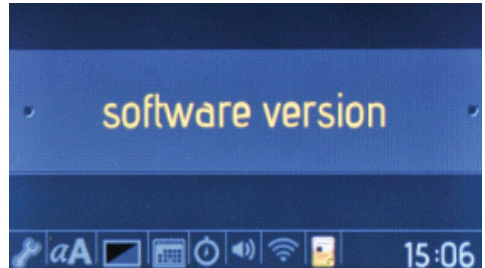
#### Laikrodžio meniu

- Norėdami pakeisti paros laiką, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami nustatyti paros laiką, paspauskite dešinę rankenėlę.
- Laikas nustatomas tokiu formatu: minutės ir valandos.



#### Signalų tono meniu

- Norėdami išsirinkti vieną iš 3 signalų tonų, pasukite dešinę rankenėlę į bet kurią pusę.
- Norėdami nustatyti norimą signalo toną, paspauskite dešinę rankenėlę.



#### Programinės versijos meniu

- Programinės įrangos versija bus tik rodoma. Jos pakeisti negalima.

#### Skydelio užrakinimas

Skydelio užraktas naudojamas išvengti netyčinių orkaitės nustatymų pakeitimų. Norėdami įjungti ar išjungti skydelio užraktą, pasukite kairę rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę ir palaikykite 3 sekundes. Esant įjungtam skydelio užraktui, veiks tik **ĮJUNGIMO** / **IŠJUNGIMO** mygtukas. Visi kiti mygtukai neveiks.

PATEKALAS	TURBO				KAITINIMAS IŠ VIRŠAUS-APAČIOS				KAITINIMAS IŠ VIRŠAUS-APAČIOS IR VENTILATORIUS				KEPINTUVAS			
	Termostato pad. (°C)	Pad. laikikiliose	Kepimo trukmė (min)	Termostato pad. (°C)	Pad. laikikiliose	Kepimo trukmė (min)	Termostato pad. (°C)	Pad. laikikiliose	Kepimo trukmė (min)	Termostato pad. (°C)	Pad. laikikiliose	Kepimo trukmė (min)	Termostato pad. (°C)	Pad. laikikiliose	Kepimo trukmė (min)	
Sluoksniuota tešia	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35	200	7	10-15				
Pyragas	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35							
Sausainiai	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35							
Skrudinti mėsos kukuliai																
Skysti patiekalai	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50							
Vištiena				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60				200	*	50-60	
Želėgajamis													200	7-6	15-25	
Bifštekas													200	7	15-25	

\* Kepti ant iešmo...

## Priedai

Šis gaminys parduodamas su priedais. Galite naudoti ir kitur pirktus priedus, bet jie turi būti atsparūs karščiui ir degimui. Taip pat galite naudoti stiklinius indus, pyragų formas ir kepimo skardas, kurie tinkami naudoti orkaitėje. Naudodami kitus priedus, vadovaukitės jų gamintojo nurodymais. Naudodami mažus indus, dėkite juos ant grotelių taip, kad būtų grotelių viduryje. Jei ruošiamas maistas nedengia visos skardos, jei naudojamas šaldiklyje sušaldytas maistas arba jei skarda naudojama surinkti iš maisto ištekančius skysčius, kai naudojamas kepintuvas, skardos forma gali pasikeisti. Taip atsitinka dėl aukštos temperatūros, kuri naudojama kepimui, poveikio. Kepimo skarda įgauna pirminę formą, kai po kepimo atvėsta. Tai – įprastas fizikinis reiškinys, pasireiškiantis dėl šilumos perdavimo. Stiklinių kepimo formų ar indų nedėkite į šaltą aplinką vos išimtų iš orkaitės: jie gali suskilti. Nedėkite jų ant šaltų ar drėgnų paviršių. Dėkite ant sausos virtvinės šluostės ir palikite lėtai atvėsti. Naudojant kepintuvą, rekomenduojame naudoti (kai reikia) šio gaminio groteles. Naudodami groteles, apatinėje lentynoje padėkite kepimo skardą, į kurią subėgs riebalai. Kad po to būtų ją lengviau išvalyti, galite įpilti vandens. Kaip nurodoma atitinkamuose punktuose, jokių būdu nenaudokite dujinio kepintuvo be apsauginio dangčio.

Jei Jūsų orkaitėje naudojamas dujinis kepintuvas, bet nėra karščio skydo arba jei jis pažeistas ir nebenaudojamas, teiraukitės atsarginio artimiausiame techninės priežiūros centre.

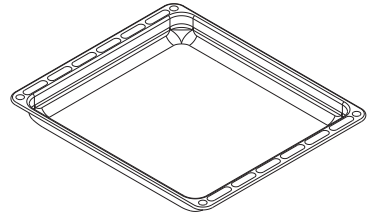
## Orkaitės priedai

Priklausomai nuo modelio, Jūsų orkaitės priedai gali skirtis.

### Gili kepimo skarda

Gilią kepimo skardą geriausia naudoti troškinimui.

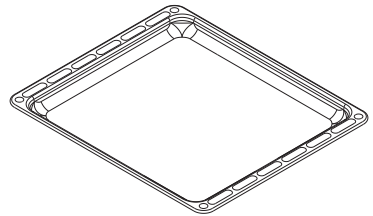
Įstatykite kepimo skardą į bet kurią lentynėlę ir stumkite iki galo, kad ji tinkamai įsistatytų.



### Negili kepimo skarda

Negilią kepimo skardą geriausia naudoti tešlos kepiniams.

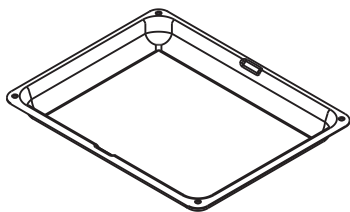
Įstatykite kepimo skardą į bet kurią lentynėlę ir stumkite iki galo, kad ji tinkamai įsistatytų.



### Maža kepimo skarda

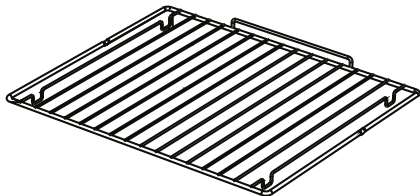
Mažą kepimo skardą geriausia naudoti tešlos kepiniams.

Pastatykite kepimo skardą per vidurį ant grotelių.



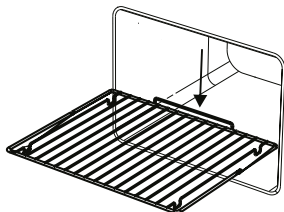
## Grotelės

Groteles geriausia naudoti kepinant maistą arba gaminti maistą induose, kuriuos galima naudoti orkaitėje.



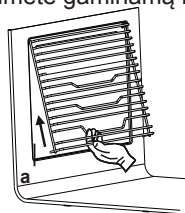
### ĮSPĖJIMAS

tinkamai įstatykite groteles tarp laikiklių ir įstumkite iki galo į orkaitę.



## Vielinis laikiklis su pilnai išskleidžiamais teleskopiniais bėgeliais

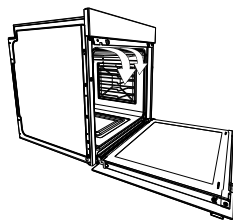
Viena iš lentynėlių yra su pilnai išskleidžiamais teleskopiniais mėgeliais; ji pilnai išsiskleidžia ant rutulinių guolių, kad patogiai prieitumėte gaminamą maistą.



## PIRMOJI PASAULYJE

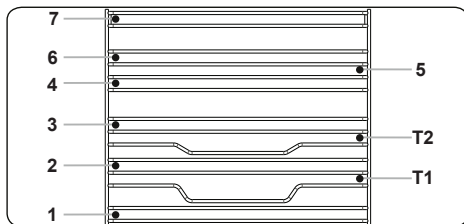
### Oro užuolaida pertvara

Patentuota Air Curtain sistema apsaugo, kad karštas oras nepasiektų naudotojo, sukuriama oro pertvarą, kai atidaromos orkaitės durelės.



## „EasyFix“ vielinis laikiklis

Pirmą kartą naudodami kruopščiai nuvalykite priedus šiltu vandeniu, plovikliu ir švelnia valymo šluoste.



- Įstatykite priedą į tinkamą vietą orkaitėje.
- Tarp ventiliatoriaus dangtelio ir priedų turi būti bent 1 cm tarpas.
- Išimkite virtuvės reikmenis ir (arba) priedus iš orkaitės. Galite nusideginti palietę karštus patiekalus arba priedus.
- Nuo karščio priedai gali deformuotis. Atvėsus jie atgaus savo pirminę išvaizdą ir efektyvumą.
- Kepimo skardas ir groteles galima nustatyti bet kuriame lygyje nuo 1 iki 7.
- Teleskopinį bėgelį galima nustatyti lygiuose T1, T2.
- 3 lygis rekomenduojamas gaminimui viename lygyje.
- T2 lygis rekomenduojamas gaminimui viename lygyje naudojant teleskopinius bėgelius.
- 2 ir 4 lygiai rekomenduojami gaminimui dviejuose lygiuose.
- Vartomo iešmo groteles reikia nustatyti 3 lygyje.
- T2 lygis naudojamas vartomo iešmo grotelių nustatymui su teleskopiniais bėgeliais.

\*\*\*\*Priedai gali skirtis priklausomai nuo įsigyto modelio.

# ORKAITĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

## VALYMAS

Prieš pradėdami valyti orkaitę, įsitinkinkite, kad visi valdikliai būtų išjungti, o prietaisas – atvėsęs. Išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.

Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra emaliuotas ir dažytas orkaitės dalis galinčių subraižyti dalelių.

dažytas orkaitės dalis galinčių subraižyti dalelių. Naudokite tokius valymo skysčius ir pastas, kuriose nėra tokių dalelių. Nenaudokite kaustinių pastų, šveičiamųjų miltelių, vielinių šepėčių ar kietų įrankių, kadangi jie gali pažeisti paviršius. Orkaitėje išbėgę skysčiai prideda ir gali pažeisti emalį. Išbėgusius skysčius nedelsdami išvalykite. Orkaitės nevalykite garinėmis valymo sistemomis.

## Orkaitės vidaus valymas

Prieš pradėdami valyti orkaitę, būtinai išjunkite ją iš maitinimo tinklo. Lengviausia valyti orkaitės vidų, kai jis dar drungnas. Kaskart, panaudoję orkaitę, iššluostykite ją minkšta, muiluotu vandeniu sudrėkinta, šluoste. Po to vėl iššluostykite drėgna šluoste, o po to – nusausinkite. Generalinis valymas, naudojant sausus ir miltelinius valiklius. Modelių su katalitiniais emaliuotų dalių rėmais galinės ir šoninių vidinio rėmo sienelių valyti nereikia.

Vidinio rėmo valyti nereikia. Visgi, priklausomai nuo naudojimo, rekomenduojama juos po kurio laiko pakeisti.

## PRIEŽIŪRA

### Orkaitės apšvietimo lemputė keitimas

Orkaitės apšvietimo lemputę turi pakeisti įgaliotas specialistas. Turi būti naudojama 230 V, 25 vatų, E14 tipo, T300 lemputė. Prieš ją keičiant, orkaitė turi būti išjungta iš maitinimo tinklo ir atvėsusi.

Lemputė pritaikyta naudoti tik virtuvės įrenginiuose, todėl netinka naudoti kambarių apšvietimui.

# REMONTAS IR TRANSPORTAVIMAS

## REIKALAVIMAI PRIEŠ GABENANT REMONTUOTI

Jei orkaitė neveikia:

Orkaitė gali būti išjungta iš maitinimo tinklo, gali būti nutrūkęs maitinimas. Modeliuose su laikmačiu gali būti išsiderinęs laikas.

Jei orkaitė nekaista:

Orkaitės valdikliais gali būti nenureguliuotas kaitinimas.

Jei nešviečia vidaus apšvietimo lemputė: Reikia pažiūrėti, ar yra elektra. Būtina patikrinti, ar neperdegusios lemputės. Jei perdegusios, galite pakeisti pagal ankstesnį aprašymą.

Kepimas (jei nevienodai kepa viršus ir apačia):

apžiūrėkite, kokiam aukštyje kepimo skarda, kepimo laiką ir funkcijas pagal aprašymą instrukcijoje.

Jeį, viską patikrinus, problema nedingo, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros atstovą.

## INFORMACIJA DĖL TRANSPORTAVIMO

Jeį gaminį reikia pervežti:

Neišmeskite originalios gaminio dėžės ir, kai reikia, jį gabenkite originalioje dėžėje. Vadovaukitės ant dėžės esančiais transportavimo simboliais. Lipnia juosta priklijuokite kaitlentę viršuje, degiklius ir groteles prie kaitlentės paviršiaus.

Tarp viršutinio dangčio ir kaitviečių patieskite popieriaus, uždenkite dangtį ir priklijuokite lipnia juosta prie šoninių orkaitės sienelių.

Prie orkaitės durelių stiklo vidinės pusės priklijuokite kartono ar popieriaus: taip kepimo skardos ir groteles nepažeis durelių stiklo. Taip pat lipnia juosta priklijuokite orkaitės dureles prie šoninių sienelių.

Jeį neturite originalios dėžės:

Imkitės priemonių, kad išorinės dalys (stiklas ir dažyti paviršiai) nebūtų sutrenkti.



Cienījamais lietotāj!

Mūsu mērķis ir nodrošināt augstas kvalitātes izstrādājumus, kas pārsniedz jūsu vēlmes. Ierīce ir izgatavota modernā ražotnē, un tās kvalitāte ir rūpīgi pārbaudīta. Šī rokasgrāmata ir sagatavota kā palīgs jums ierīces lietošanā. Šī ierīce ir izgatavota, izmantojot jaunākās tehnoloģijas ar pārliecību un maksimālo efektivitāti. Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmata, kas ietver pamatinformāciju par drošu uzstādīšanu, apkopi un lietošanu. Lai uzstādītu ierīci, sazinieties ar tuvāko pilnvaroto apkalpošanas centru.

## **Satura rādītājs**

Izstrādājuma apraksts un izmēri

Brīdinājumi!

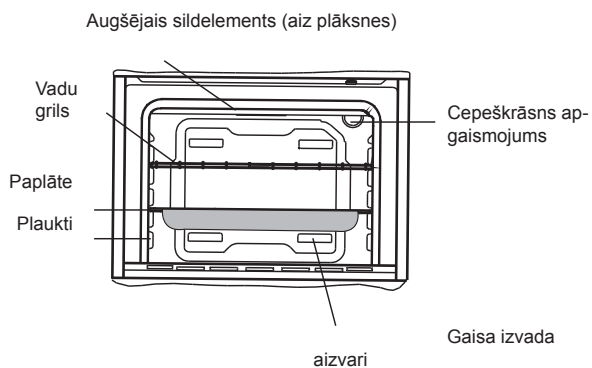
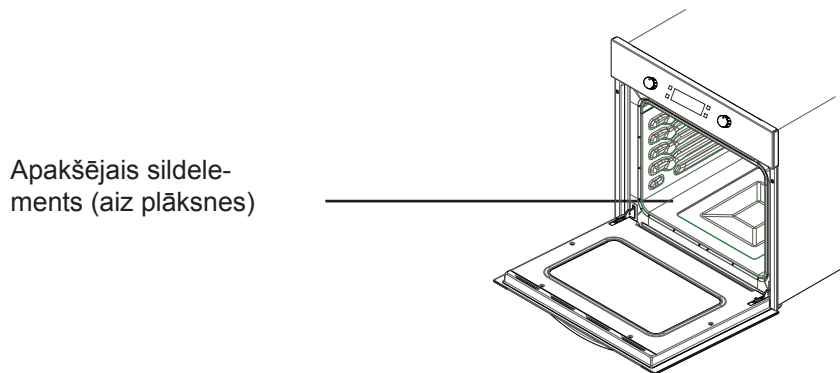
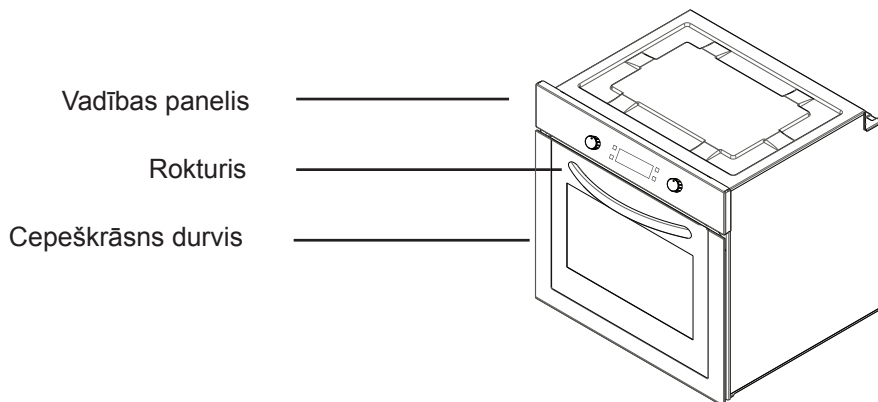
Sagatavošana uzstādīšanai un izmantošanai

Cepeškrāsns lietošana

Izstrādājuma tīrīšana un apkope

Apkalpe un transportēšana

## IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS UN IZMĒRI



## **BRĪDINĀJUMI PAR DROŠĪBU**

PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS RŪPĪGI PILNĪBĀ IZLASIET ŠO ROKASGRĀMATU UN ATSTĀJIET TO DROŠĀ VIETĀ, LAI PĒC NEPIECIEŠAMĪBAS TAJĀ IESKATĪTOS.

ŠĪ ROKASGRĀMATA IR PAREDZĒTA VAIRĀK NEKĀ VIENAM MODELIM. IESPĒJAMS, IEGĀDĀTAJAI IERĪCEI NAV KĀDA NO ŠAJĀ ROKASGRĀMATĀ APRAKSTĪTAJĀM FUNKCIJĀM. LASOT ROKASGRĀMATU, PIEVĒRSIET UZMANĪBU APRAKSTIEM AR ATTĒLIEM.

### **Galvenie brīdinājumi par drošību**

- Bērni, kuri ir jaunāki par 8 gadiem, un cilvēki ar fiziskiem, kustību vai garīgiem traucējumiem vai cilvēki bez pieredzes un zināšanām šo ierīci drīkst lietot tikai citu personu uzraudzībā vai tad, ja ir sniegti norādījumi par drošu ierīces lietošanu un tie izprot saistīto apdraudējumu. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un teh-

nisko apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce un tās daļas uzkarst. Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem. Bērni, kuri jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst lietot ierīci bez uzraudzības.
- **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās bīstamība: neko neuzglabāiet uz gatavošanas virsmas.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ja virsma ir saplīsusi, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no iespējamā elektrošoka.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai kopā ar taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Lietošanas laikā ierīce kļūst karsta. Rīkojieties uzmanīgi, lai izvairītos no pieskaršanās cepeškrāsnis

karstajām detaļām.

- Lietošanas laikā rokturus satveriet uz īsu brīdi, jo parastas lietošanas laikā tie uzkarst.
- Krāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā var saplīst stikls vai tikt sabojāta virsma.
- Ierīces tīrīšanai nelietojiet tvaika tīrītājus.
- **BRĪDINĀJUMS!** Pārliedcinieties, vai ierīce pirms lampas nomaiņas ir izslēgta, lai izvairītos no iespējamā elektrošoka.
- **UZMANĪBU!** Lietojot cepeškrāsni vai grilu, tās daļas var uzkarst. Bērni nedrīkst atrasties tuvumā.
- Ierīce ir ražota saskaņā ar visiem spēkā esošajiem vietējiem un starptautiskajiem standartiem un noteikumiem.
- Apkopes darbus un remontdarbus drīkst veikt tikai pilnvarots apkalpes darbinieks. Ja uzstādīšanas darbus un remontdarbus veicis nepilnvarots darbinieks var rasties apdraudējums. Ir bīstami jebkādā veidā pārveidot un mainīt ierīces specifikācijas.
- Pirms uzstādīšanas nodrošiniet, ka vietējie apstākļi (gāzes veids un gāzes spiediens vai strāvas spriegums un frekvence) un ierīces prasības ir saderīgas. Ierīces prasības ir saderīgas. Ierīces prasības ir norādītas uz uzlīmes.
- **UZMANĪBU!** Šī ierīce ir paredzēta tikai pārtikas pagatavošanai un lietošanai mājāsaimniecības telpās, un to nedrīkst izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, lietošanai ārpus mājām, komercdarbībai vai telpu apsildei.
- Nemēģiniet pacelt un pārvietot ierīci, velkot aiz durvju roktura.
- Lai garantētu drošību, ir jāievēro visi drošības pasākumi. Tā kā stikls var saplīst, tīrot rīkojieties uzmanīgi, lai nesaskrāpētu to. Nesitiet pa stiklu ar piederumiem.
- Nodrošiniet, ka uzstādīšanas laikā strāvas vads netiek savīts. Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā apkalpes pārstāvim vai atbilstoši kvalificētai personai, lai novērstu apdraudējumu.
- Kad cepeškrāsns durvis ir atvērtas, neļaujiet bērniem kāpt tajā iekšā un sēdēt uz durvīm.



## **Brīdinājumi par uzstādīšanu**

- Nelietojiet ierīci, pirms tā nav pilnībā uzstādīta.
- Ierīces uzstādīšana un nodošana lietošanā ir jāveic pilnvarotam tehniskajam darbiniekam. Ražotājs nav atbildīgs par jebkāda veida bojājumiem, kas radušies nepareiza novietojuma un uzstādīšanas gadījumā, ko veikušas nepilnvarotas personas.
- Izpakojojot ierīci, pārlicinieties, kā tā transportēšanas laikā nav bojāta. Jebkādu defektu gadījumā nelietojiet ierīci un nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu apkalpes pārstāvi. Tā kā iepakojumā izmantotie materiāli (neilons, skavotāji, stiroputas utt.) var radīt kaitējumu bērniem, tos nekavējoties jāsavāc un jāizmet.
- Aizsargājiet ierīci no atmosfēras ietekmes. Nepakļaujiet to saules staru, lietus, sniega un citu lietu iedarbībai.
- Materiālam, uz kura novietota ierīce (skapim) ir jāiztur vismaz 100 °C temperatūra.

## **Lietošanas laikā**

- Pirmo reizi lietojot cepeškrāsni, iespējams, no izolācijas materiāliem un sildelementiem būs jūtama smaka Šā iemesla dēļ pirms lietošanas darbiniet to tukšu 45 minūtes ar maksimālo temperatūru. Tai pat laikā nepieciešams pareizi ventilēt telpu, kurā uzstādīta ierīce.
- Cepeškrāsns lietošanas laikā tās ārējās un iekšējās virsmas uz-

karst. Atverot cepeškrāsns durvis, pakāpieties atpakaļ, lai izvairītos no tvaikiem, kas izplūst no cepeškrāsns. Pastāv apdegumu risks.

- Lietošanas laikā nenovietojiet blakus ierīcei degošus un uzliesmojošus materiālus.
- Lai izņemtu no cepeškrāsns pārtiku un ievietotu to tajā, vienmēr lietojiet virtuves cimds.
- Neatstājiet cepeškrāsni bez uzraudzības, ja gatavojat ar cieto vai šķidro eļļu. Spēcīgas uzkaršanas gadījumā tā var aizdegties. Nedrīkst liet ūdeni uz degošas eļļas. Kastrolī vai pannu pārklājiet ar vāku, lai apslāpētu liesmu, kas radusies, un izslēdziet plīts virsmu.
- Ja plānojat ilgāku laiku nelietot ierīci, atvienojiet to no strāvas padeves avota. Uzturiet galveno vadības ierīci izslēgtu. Kad nelietojat ierīci, aizveriet gāzes ventilī.
- Nodrošiniet, ka vienmēr, kad nelietojat ierīci, ierīces vadības pogas vienmēr ir pozīcijā 0 (izslēgts).
- Paplātes izvilkšanas laikā sagāžas slīpi. Rīkojieties uzmanīgi, lai neizlietu karsto šķidrumu.
- Kad cepeškrāsns durvis vai atvilktnē ir atvērta, neko nenovietojiet uz tās. Varat sagāzt ierīci vai salauzt pārsegu.
- Atvilktnē nenovietojiet smagus, degošus vai uzliesmojošus materiālus (neilonu, plastmasas maisiņus, papīru, drēbi utt.). Tas ietver ēdiena gatavošanas traukus ar plastmasas piederumiem (piemēram, rokturiem).

- Uz ierīces un tās rokturiem nekarriet divieļus, trauku lupatas un drēbes.
- Ieteicams izmantot mīkstu ūdeni, lai laika gaitā izvairītos no pārlietu lielu kaļķakmens nogulšņu rašanās tvaika ierīcē. Lai pārbaudītu ūdens cietību, lietojiet izstrādājuma komplektā ietvertu teststrēmeli un tālāk norādīto tabulu. Teststrēmele 3 sekundes ir jātur ūdenī un ir jāizvelk, pēc minūtes uz papīra ir redzamas joslas.

Teststrēmeles	Ūdens cietība
5–4 zilas joslas	Mīksts
1 sarkana josla	Nedaudz ciets ūdens
2 sarkanas joslas	Vidēju ciets ūdens
3 sarkanas joslas	Ciets ūdens
4–5 sarkanas joslas	Ļoti ciets ūdens

- Ja nav iestafīts pareizs ūdens cietības līmenis, tas var ietekmēt ierīces darbību un tās kalpošanas laiku.
- Lietojiet tikai tīru ūdeni.
- Nelietojiet karstu ūdeni.
- Turiet ūdens tvertni aizvērtu, kad krāsns darbojas.
- Kad krāsns ir karsta un krāsns durvis ir atvērtas, karsta gaisa tvaiki var izplūst, tādēļ nestāviet tuvumā un neļaujiet bērniem atrasties tuvumā, kad durvis ir atvērtas.
- Lai izvairītos no kaļķakmens nogulsņējiem uz paplātes, tīriet to pēc katras lietošanas reizes.
- Pēc gatavošanas procesa

atlikušais ūdens ir jāizlej no sistēmas. Lai to paveiktu, atlasiet “Yes” (Jā), kad pēc gatavošanas procesa automātiski tiek vaicāts ekrānā. Šis darbības laikā neko neatstājiet krāsni.

### Tīršana un apkope

- Vienmēr pirms tīršanas un apkopes izslēdziet ierīci. To varat darīt, kad ierīce ir izslēgta vai strāvas padeve ir atslēgta.
- Nenoņemiet vadības pogas, lai iztīrītu vadības paneli.
- LAI UZTURĒTU EFEKTĪVU UN DROŠU IERĪCES DARBĪBU, IETEICAMS VIENMĒR LIETOT ORIĢINĀLĀS DETAĻAS UN PILNVAROTU APKALPES PĀRSTĀVJU PAKALPOJUMUS, JA NEPIECIEŠAMS.

### SAGATAVOŠANA UZSTĀDĪŠANAI UN IZMANTOŠANAI

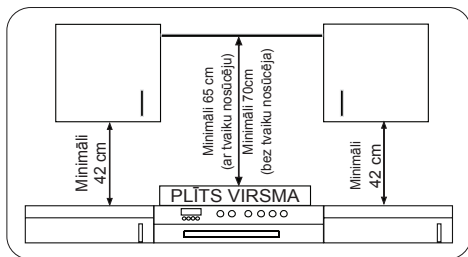
Šī modernā, funkcionālā un praktiskā cepeškrāsns, kas ir izgatavota no labākās kvalitātes detaļām un materiāliem, atbilst visām jūsu prasībām. Noteikti izlasiet rokasgrāmatu, lai iegūtu pilnīgu rezultātu un nākotnē nerastos problēmas. Tālāk aprakstītā informācija ietver noteikumus, kurus nepieciešams ievērot, lai pareizi novietotu un koptu ierīci. Tos nepieciešams pilnībā izlasīt, it īpaši tehniskajam darbiniekam, kas uzstāda ierīci.

**PAR CEPEŠKRĀSNS UZSTĀDĪŠANU SAZIENĪTIES AR PILNVAROTU SER-VISA CENTRU!**

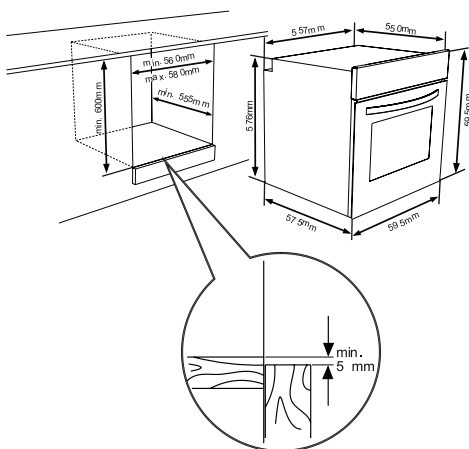
## CEPEŠKRĀSNS VIETAS IZVĒLE

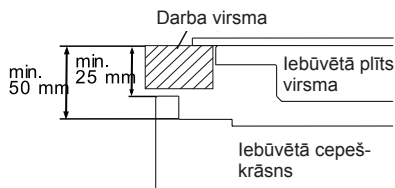
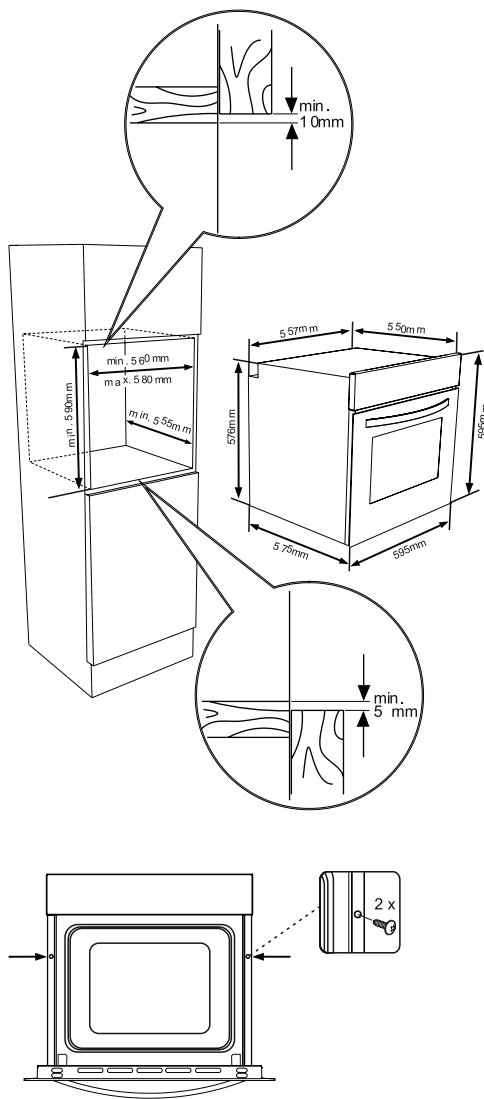
- Izvēloties cepeškrāsns novietošanas vietu ir vairākas lietas, kam jāpievērš uzmanība. Nodrošiniet, ka tiek ņemti vērā tālāk aprakstītie mūsu ieteikumi, lai izvairītos no jebkāda veida problēmām un bīstamām situācijām, kas var rasties vēlāk!
- Izvēloties cepeškrāsns novietošanas vietu, jāpievērš uzmanība tam, lai tuvumā neatrastos degoši un uzliesmojoši materiāli, piemēram, aizkari, eļļa, drēbes un citas lietas, kas var ātri aizdegties.
- Mēbelēm ap cepeškrāsns ir jābūt izgatavotām no materiāla, kas ir noturīgs pret vismaz 50 °C augstu temperatūru.

Nepieciešamās skapju un tvaiku nosūcēja virs kombinētā izstrādājuma izmaiņas, kā arī minimālie augstumi no cepeškrāsns sāniem ir parādīti 1. attēlā. Attiecīgi tvaiku nosūcējam ir jāatrodas vismaz 65 cm augstumā no plīts virsmas. Ja nav uzstādīts tvaiku nosūcējs, attālums nedrīkst būt mazāks par 70 cm.



## IEBŪVĒTĀS CEPEŠKRĀSNS UZSTĀDĪŠANA





Ja cepeškrāsns tiek uzstādīta zem plīts virsmas, attālumam no darba virsmas līdz cepeškrāsns augšpusei ir jābūt vismaz 50 mm un attālumam no darba virsmas līdz vadības paneļa virspusei ir jābūt vismaz 25 mm.

## IEBŪVĒTĀS CEPEŠKRĀSNS VADU PIEVIENOŠANA UN DROŠĪBA

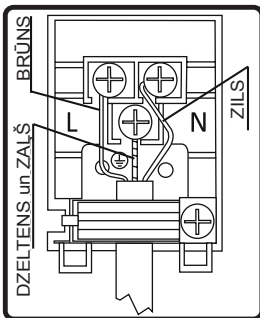
Vadu pievienošanas laikā ir jāievēro visi tālāk aprakstītie norādījumi.

- Zemējuma vads ir jāpievieno pie skrūves ar zemējuma atzīmi. Strāvas vads ir jāpievieno, kā norādīts 6. attēlā. Ja uzstādīšanas vietā nav noteikumiem atbilstoša sazemēta kontaktligzda, nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu apkalpes centru.
- Sazemētajai kontaktligzdai ir jāatrodas ierīces tuvumā. Nedrīkst lietot pagarinātāju.
- Strāvas vads nedrīkst saskarties ar ierīces karstajām virsmām.
- Gadījumā, ja rodas strāvas vada bojājumi, sazinieties ar pilnvarotu apkalpes centru. Vada nomainīšana jāveic pilnvarotā apkalpes centrā.
- Ierīces vadu pievienošana jāveic pilnvarota apkalpes centra darbiniekam. Jāizmanto H05VV-F veida strāvas vads.
- Bojāti vadi var radīt ierīces bojāju-

Ievietojiet cepeškrāsni skapī, spiežot to uz priekšu. Atveriet cepeškrāsns durvis un cepeškrāsns rāmja atverēs ievietojiet 2 skrūves. Kad izstrādājuma rāmis pieskaras skapja koka virsmai, pievelciet skrūves.

mus. Šāda veida bojājumus nesedz garantija.

- Ierīce ir paredzēta pievienošanai 220–240 V~ strāvas padeves avotam. Ja mājsaimniecības padeves rādītāji atšķiras no iepriekš norādītajām vērtībām, nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru
- **Ražošanas uzņēmums apstiprina, ka tas neuzņemas atbildību par jebkāda veida bojājumiem un zaudējumiem, kas radušies, neievērojot drošības noteikumus!**
- Ierīces vadu pievienošana jāveic pilnvarota apkopes centra darbiniekam. Ierīce ir
- paredzēta pievienošanai 220–240 V~ strāvai. Ja mājsaimniecības padeves rādītāji atšķiras no iepriekš norādītajām vērtībām, nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu apkopes dienestu. Ierīce ir paredzēta izmantošanai ar spraudni vai fiksētu savienojumu ar strāvas padevi. Starp ierīci un strāvas padevi ieteicams uzstādīt divpolu slēdzi ar minimālo atstarpī starp kontaktiem 3 mm. (20 A nomināls un aizkaves funkcija)



## 3.4. VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI UN PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

Ierīce tiek izgatavota saskaņā ar attiecīgajiem drošības noteikumiem, kas attiecas uz elektriskajām ierīcēm. Apkopes darbus un remontdarbus drīkst veikt tikai ražotāju apmācīts pilnvarots apkalpes darbinieks. Uzstādīšanas un remontdarbi, kas veikti neievērojot noteikumus, var būt bīstami.

Lietošanas laikā ierīces ārējā virsma uzkarst. Sildelementi cepeškrāsns iekšpusē un un no ierīces izplūstošais tvaiks ir ļoti karsti. Šīs daļas var saglabāt karstumu pat tad, kad ierīce ir izslēgta. Nekad nepieskarieties karstai virsmai. Nodrošiniet, ka bērni tai netuvojas.

Lai gatavotu cepeškrāsnī, ir jāpielāgo funkciju un temperatūras iestatījumu poga un jāieprogrammē cepeškrāsns taimeris. Pretējā gadījumā ierīce nedarbosies.

Neko nenovietojiet uz atvērtām cepeškrāsns durvīm. Varat izjaukt ierīces balansu vai salauzt durvis.

Atvienojat ierīci, kad nelietojat to.

Aizsargājiet ierīci no atmosfēras ietekmes. Nepakļaujiet to saules, lietus, sniega, putekļu un citu lietu ietekmei.

### Cepeškrāsns funkciju vadības poga lietošana

#### Cepeškrāsns funkcijas

\* Iegādātās cepeškrāsns funkcijas var atšķirties atkarībā no modeļa.



#### Cepeškrāsns lampa

Tiek ieslēgta tikai cepeškrāsns lampa,

un tā deg visām gatavošanas funkcijām.



### **Atkausēšanas funkcija**

Tiek ieslēgtas cepeškrāsns brīdinājuma gaismas, un ventilators sāk darboties.

Lai lietotu atkausēšanas funkciju, pagremiet saldēto pārtiku un novietojiet to cepeškrāsnī uz plaukta trešajā rievā no apakšas. Ieteicams zem atkausējamās pārtikas novietot paplāti, lai savāktu ledus kušanas rezultātā radušos ūdeni. Izmantojot šo funkciju, pārtika netiek pagatavota, tā tiek tikai atkausēta.



### **Funkcija Turbo**

Tiek ieslēgts cepeškrāsns termostats un brīdinājuma gaismas, un sāk darboties gredzenveida sildelements un ventilators.

Funkcija Turbo vienmērīgi izplata karstumu pa cepeškrāsnī. Pārtika visos plauktos tiek pagatavota vienmērīgi. Ieteicams 10 minūtes uzsildīt cepeškrāsnī.



### **Statiska gatavošanas funkcija**

Tiek ieslēgts cepeškrāsns termostats un brīdinājuma gaismas, un sāk darboties apakšējais sildelements. Statiskā gatavošanas funkcija izstaro siltumu, nodrošinot vienmērīgu ēdiena gatavošanu uz apakšējā un augšējā plaukta. Tas lieliski piemērots konditorejas izstrādājumu, kūku, ceptas pastas, lazanjas un picas pagatavošanai. Izmantojot šo funkciju, ieteicams 10 minūtes uzsildīt cepeškrāsnī un labāk vienlaikus gatavot tikai uz viena plaukta.



### **Ventilatora funkcija**

Tiek ieslēgts cepeškrāsns termostats un brīdinājuma gaismas, un sāk darboties augšējais un apakšējais sildelements un ventilators.

Šī funkcija ir labi piemērota, gatavojot konditorejas izstrādājumus. Gatavošana tiek veikta ar cepeškrāsns apakšējo un augšējo sildelementu un ventilatoru, kas nodrošina gaisa cirkulāciju, piešķirot ēdienam vieglu grilējuma efektu. Ieteicams 10 minūtes uzsildīt cepeškrāsnī.



### **Grila funkcija**

Tiek ieslēgts cepeškrāsns termostats un brīdinājuma gaismas, sāk darboties grila sildelements. Šī funkcija tiek izmantota tikai grilēšanai un grauzdēšanai. Izmantojiet cepeškrāsns augšējos plauktus. Nedaudz apsmidziniet režģi ar eļļu, lai novērstu ēdiena piedegšanu, un novietojiet ēdienu režģa centrā. Vienmēr apakšā novietojiet paplāti, lai savāktu nopilējušo eļļu un taukus. Ieteicams 10 minūtes uzsildīt cepeškrāsnī. Brīdinājums. Grilēšanas laikā cepeškrāsns durvīm ir jābūt aizvērtām un cepeškrāsns ir jāiestata 190 C temperatūrā.



### **Ātrās grilēšanas funkcija**

Tiek ieslēgts cepeškrāsns termostats un brīdinājuma gaismas, un sāk darboties grila un augšējais sildelements. Funkcija tiek lietota ātrai grilēšanai un lielākas virsmas sasildīšanai, piemēram, grilējot gaļu. Izmantojiet cepeškrāsns augšējos plauktus. Nedaudz apsmidziniet režģi ar eļļu, lai novērstu ēdiena piedegšanu, un novietojiet ēdienu režģa centrā. Vienmēr apakšā novietojiet paplāti, lai savāktu nopilējušo eļļu un taukus. Ieteicams 10 minūtes uzsildīt cepeškrāsnī.



Brīdinājums. Grilēšanas laikā cepeškrāsns durvīm ir jābūt aizvērtām un cepeškrāsns ir jāiestata 190 C temperatūrā.



### **Dubultās grilēšanas un ventilatora funkcija**

Tiek ieslēgts cepeškrāsns termostats un brīdinājuma gaismas, un sāk darboties grils, augšējais sildelements un ventilators.

Funkciju izmanto, lai ātrāk grilētu biežākus ēdiena gabalus un pārklātu lielāku virsmu. Augšējais sildelements un grils tiek darbināts kopā ar ventilatoru, lai nodrošinātu vienmērīgu pagatavošanu.

Izmantojiet cepeškrāsns augšējos plauktus. Nedaudz apsmidziniet režģi ar eļļu, lai novērstu ēdiena piedegšanu, un novietojiet ēdienu režģa centrā. Vienmēr apakšā novietojiet paplāti, lai savāktu nopilējušo eļļu un taukus. Ieteicams 10 minūtes uzsildīt cepeškrāsni.

Brīdinājums. Grilēšanas laikā cepeškrāsns durvīm ir jābūt aizvērtām, un cepeškrāsns ir jāiestata 190 C temperatūrā.



### **Picas funkcija**

Tiek ieslēgts cepeškrāsns termostats un brīdinājuma gaismas, un sāk darboties gredzenveida un apakšējais sildelements un ventilators.

Ventilators un apakšējais sildelements ir lieliski piemērots ēdiena cepšanai, piemēram, picām, tsā laikā. Kamēr ventilators vienmērīgi izplata karstumu pa cepeškrāsni, apakšējais sildelements nodrošina pilnīgu izcepšanu.

Nevajag gatavošanas laikā bieži atvērt cepeškrāsns durvis

**⚠ Brīdinājums.** Grilēšanas laikā cepeškrāsns durvīm ir jābūt aizvērtām, un cepeškrāsns ir jāiestata 190 C temperatūrā.

### **Manuāla tvaika palīgfuncija**

Šo funkciju var izmantot kopā ar jebkuru citu gatavošanas funkciju.

Tā tiek izmantota visa veida dārzenū, mazu gaļas gabalu, augļu un mazu trauku (rīsu, pastas) gatavošanai.

leguvumi

- Kraukšķīga un spīdīga ēdiena virsma
- Minimāls ūdens zudums
- Minimāls barības vielu zudums
- Gatavošana ar zemu tauku saturu

Varat atlasīt vēlamo funkciju un tvaiku blīvumu. Tvaiku blīvuma tabula ir pieejama nākamajā lapā.

### **Ūdens tvertnes uzpilde**



- Ūdens tvertnes apjoms ir 300 ml. Šis apjoms nodrošina 3 tvaiku ciklu darbību. Katram ciklam tiek izmantoti aptuveni 100 ml.



- Spiediet tvertnes vāku, lai atvērtu



- Uzmanīgi velciet tvertni uz āru.



Tvertni nedrīkst izņemt



- Pirms lietošanas pievienojiet tvertnei vismaz 100 ml ūdens.



Maksimālais ūdens daudzums uz tvertnes ir norādīts ar atzīmi “MAX” (Maks).

Tvaiku blīvums	Ūdens daudzums
1 tvaika strūkļa	Pievienojiet 100 ml ūdens
2 tvaika strūkļa	Pievienojiet 200 ml ūdens
3 tvaika strūkļa	Pievienojiet 300 ml ūdens
Automātiska tvaiku strūkļa	Pievienojiet 100 ml ūdens



- Spiediet tvertnes vāku, lai aizvērtu.



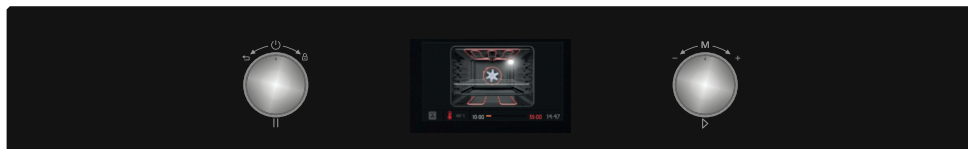
### Funkcija Vapclean+

Funkcija Vapclean+ nodrošina vieglu tīrīšanu. Šo funkciju iespējams atrast izvēlnē Tīrīšana. Pirms šīs funkcijas lietošanas tvertnē iepildiet 300 ml ūdens. Lai pievienotu ūdeni, ievērojiet nodaļā “Ūdens tvertnes uzpilde” sniegtos norādījumus.

### ENERĢIJAS TAUPĪŠANA

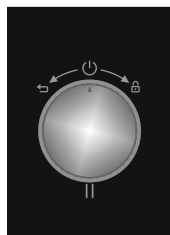
Samaziniet šķidruma vai tauku daudzumu, lai samazinātu gatavošanas laiku.

## Režīma poga



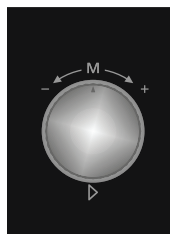
### Kreisās puses poga

- Ilga nospiešana: ieslēdz/izslēdz
- Īsa nospiešana: pauzē gatavošanu
- Pagriešana pa labi: pogu bloķēšana
- Pagriešana pa kreisi: atcelt/pāriet uz iepriekšējo izvēlni



### Labās puses poga

- Spiediens: Atlasiet / Start Cooking / **Start manual steam operation** (Sākt gatavošanu/ Sākt manuālo tvaika darbību)
- Pagriešana pa labi: navigēšana pa izvēlni/ temperatūras palielināšana
- Pagriešana pa kreisi: navigēšana pa izvēlni/ temperatūras samazināšana



## IZSTRĀDĀJUMA LIETOŠANA

Funkcija Gatavs pagatavošanai ir paredzēta tam, lai amatieri varētu viegli pagatavot pēc profesionālām receptēm, izmantojot automātiskās gatavošanas funkciju, tai pat laikā ļaujot mājsaimniecēm realizēt savas receptes, izmantojot kombinētās manuālās gatavošanas funkcijas. Izmantojot lietotājam draudzīgu interfeisu, kam ir krāsains TFT displejs, to padara par lieliski gatavu darbam salīdzinājumā ar tirgū esošajām krāsnīm.

Funkcijas Gatavs pagatavošanai izvēlnes, kā arī manuāla gatavošana, automātiskā gatavošana, izlases tīrīšana un iestatījumi ir aprakstīti tālāk.

### Manuāla gatavošana

Katru gatavošanas iestatījumu lietotājs var iestatīt manuālas gatavošanas izvēlnē. Var atlasīt 7 dažādas gatavošanas funkcijas, temperatūru, pastiprināšanas funkciju, gatavošanas ilgumu un gatavošanas beigu laiku.

Izmantojot manuālās gatavošanas elastību, jebkuru recepti lietotājs var realizēt atbilstoši savām vēlmēm.

Lai gatavotu manuālā gatavošanas režīmā, tālāk ir aprakstītas darbības, kas jāievēro.

### Viedās LCD vadības ierīces lietošana

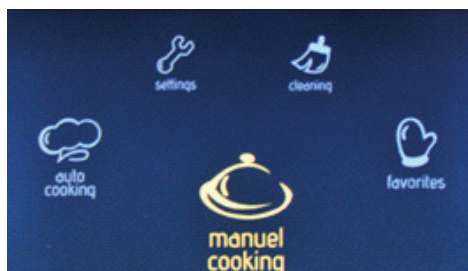
Funkcija Gatavs pagatavošanai ir paredzēta mājas lietotājiem, lai vieglāk ieviestu profesionālas gatavošanas receptes, izmantojot automātiskas gatavošanas funkcijas.

Funkcijas Gatavs pagatavošanai izvēlnes manuāla gatavošana,

Automātiskā gatavošana, Izlase, Tīrīšana un Iestatījumi ir aprakstītas tālāk.

### Manuāla gatavošana

Izvēlnē Manuāla gatavošana varat pielāgot vairākus gatavošanas iestatījumus, ietverot 7 dažādas gatavošanas funkcijas, temperatūru, pastiprināšanas funkciju, gatavošanas ilgumu un gatavošanu un laiku. Ievērojiet tālāk norādītās darbības, lai navigētu izvēlnē Manuāla gatavošana.



### Galvenā izvēlne

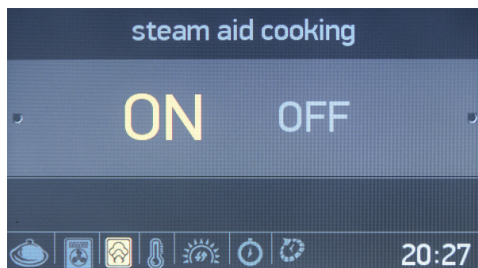
- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, līdz tiek rādīts **“Manual Cooking”** (Manuāla gatavošana).
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu iezīmēto opciju.



### Cepeškrāsns funkcija

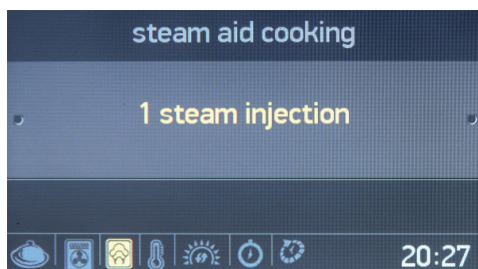
- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, lai navigētu pa pieejamajām krāsns funkcijām.

- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu iezīmēto opciju.

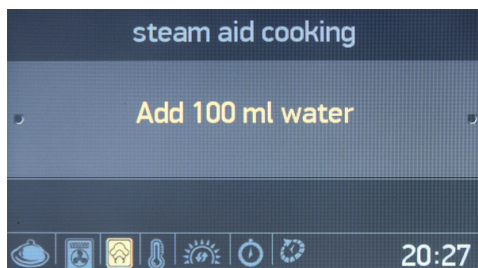


### Gatavošana ar tvaiku

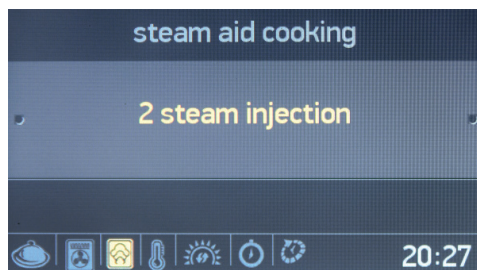
- Jebkurā virzienā griežiet labās puses pogu, lai iezīmētu funkcijas Gatavošana ar tvaiku opciju "ON" (Ieslēgts) vai "OFF" (Izslēgts).
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu iezīmēto opciju.



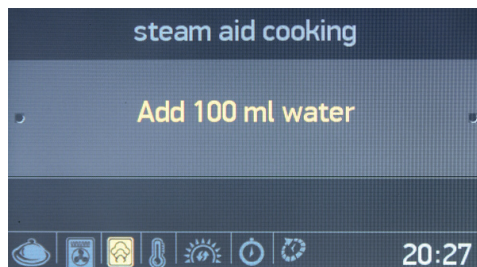
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu "1 steam injection" (1 tvaika strūkļa).



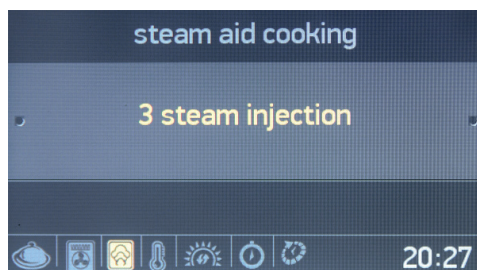
- Pievienojiet 100 ml ūdens.
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu "Add 100 ml water" (Pievienot 100 ml ūdens).



- Vienu reizi pagrieziet labās puses pogu uz funkciju 2 tvaika strūkļas.
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu iezīmēto opciju.

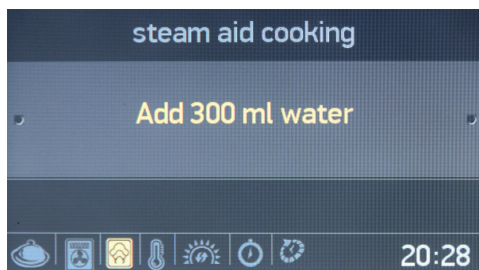


- Pievienojiet 200 ml ūdens.
- Nospiediet labās puses pogu, lai pievienotu 200 ml ūdens.

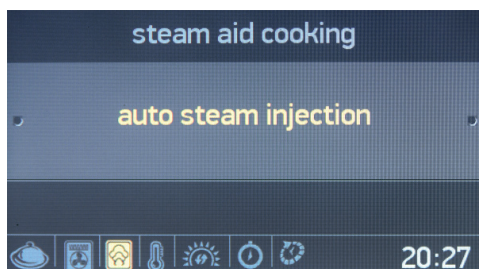


- Griežiet divas reizes labās puses pogu uz funkciju 3 tvaika strūkļas.
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu iezīmēto opciju.

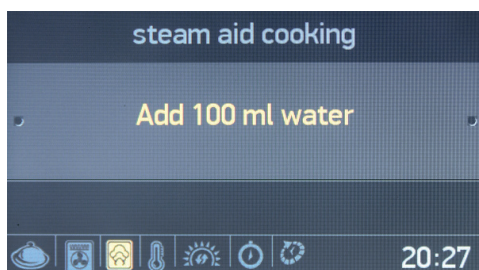




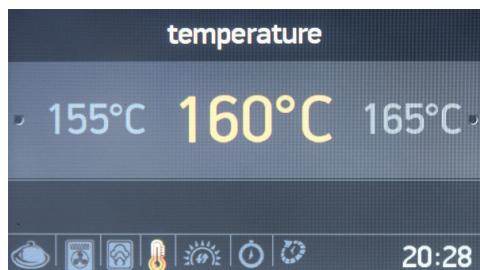
- Pievienojiet 300 ml ūdens.
- Nospiediet labās puses pugu, lai pievienotu 300 ml ūdens.



- Grieziet divas reizes labās puses pugu uz automātisko tvaika strūklu.
- Nospiediet labās puses pugu, lai atlasītu iezīmēto opciju.

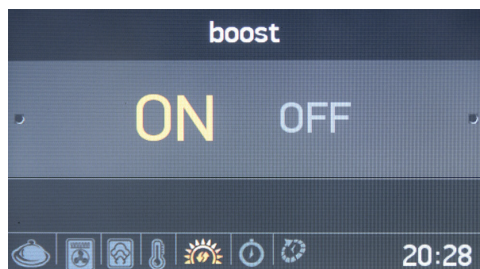


- Pievienojiet 100ml ūdens.
- Nospiediet labās puses pugu, lai pievienotu 100 ml ūdens.



### Temperatūra

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pugu, lai naviģētu pa pieejamajiem temperatūras iestatījumiem.
- Nospiediet labās puses pugu, lai atlasītu iezīmēto opciju.



### Pastiprināšana

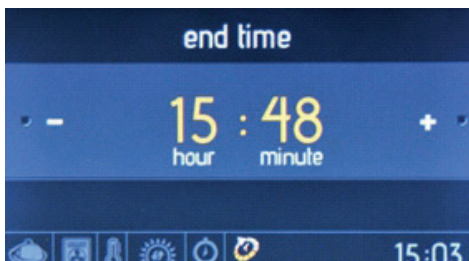
- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pugu, lai izceltu "ON" (Ieslēgts) vai "OFF" (Izslēgts).
- Nospiediet labās puses pugu, lai atlasītu iezīmēto opciju.





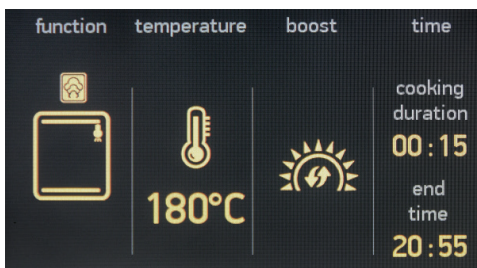
## Gatavošanas ilgums

- Jebkurā virzienā griežiet labās puses pogu, lai mainītu gatavošanas ilgumu.
- Nospiediet labās puses pogu, lai iestatītu gatavošanas ilgumu.
- **PIEZĪME.** Ja gatavošanas ilgums ir iestatīts uz **00:00**, gatavošana var turpināties, līdz manuāli apstādināt to.



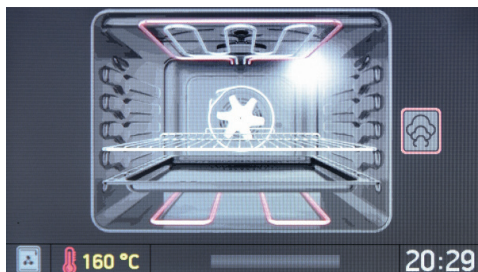
## Gatavošanas beigu laiks

- Jebkurā virzienā griežiet pogu, lai mainītu gatavošanas beigu laiku.
- Nospiediet labās puses pogu, lai iestatītu gatavošanas beigu laiku.



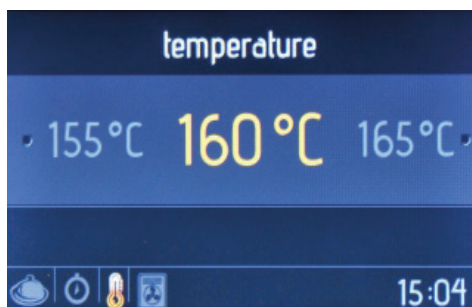
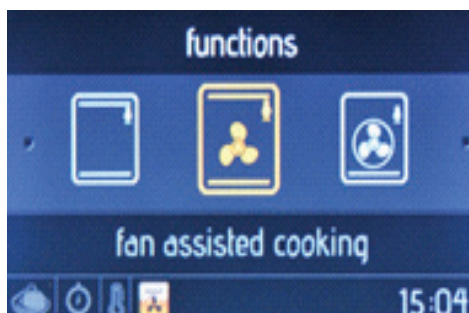
## Informācijas ekrāns

- Gatavošana tiek uzsākta 10 sekundes pēc pēdējās darbības vai tad, kad tiek nospiesta labās puses poga.
- Griežiet labās puses pogu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai atgrieztos pie iepriekšējā iestatījuma.



## Animācijas ekrāna displejs

- Gatavošanas laiks
- Temperatūra
- Gatavošanas sākuma laiks un beigu laiks
- Gatavošanas funkcijas informācija.





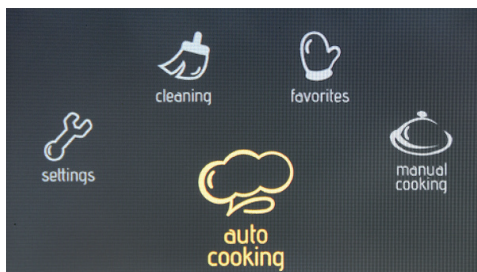
### Video animācijas ekrāns

- Nospiediet kreisās puses pogu, lai apturētu gatavošanu.
- Nospiediet labās puses pogu, lai sāktu/turpinātu gatavošanu.
- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, lai mainītu temperatūru.
- Grieziet kreisās puses pogu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, kamēr ir aktīva jebkura gatavošanas funkcija, lai rādītu krāsns funkciju, temperatūru un gatavošanas laika iestatījumu.
- Lai apturētu gatavošanu un atgrieztos uz galveno izvēlni, nospiediet kreisās puses pogu un pēc tam grieziet pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.

### Automātiskā gatavošana

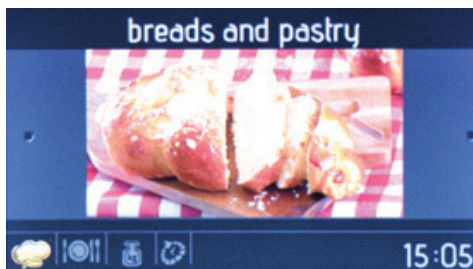
Funkcijai Gatavs pagatavošanai ir iepriekš noteiktas recepšu funkcijas, kuras var atlasīt izvēlnē Automātiskā gatavošana. Varat atlasīt tikai vēlāmā ēdiena nosaukumu. Nav iespējams mainīt recepšu iestatījumus, ietverot gatavošanas ilgumu un temperatūru, jo tie ir automātiski iestatīti funkcijā Gatavs pagatavošanai.

Izpildiet tālāk norādītās darbības, lai veiktu automātisko gatavošanu.



### Galvenā izvēlne

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, līdz tiek izcelts "Auto Cooking" (Automātiskā gatavošana).
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu iezīmēto opciju.



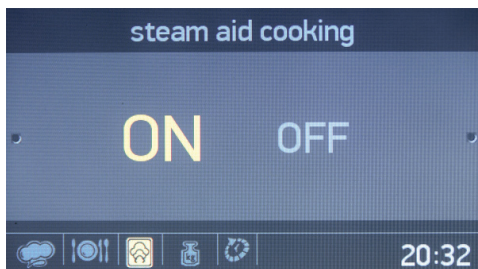
### Ēdiena kategorijas

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, lai navigētu pa pieejamajām receptēm.
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu iezīmēto opciju.



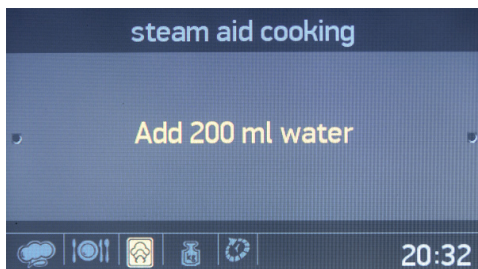
## Recepšu atlase

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, lai navigētu pa pieejamajām receptēm.
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu iezīmēto opciju.



## Tvaiku strūkļa

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, lai izceltu tvaika strūkļa opciju On (Ieslēgts) vai Off (Izslēgts).
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu iezīmēto opciju.

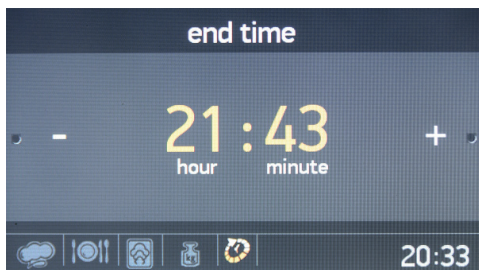


- Pievienojiet 200 ml ūdens.
- Nospiediet labās puses pogu, lai pievienotu 200 ml ūdens.



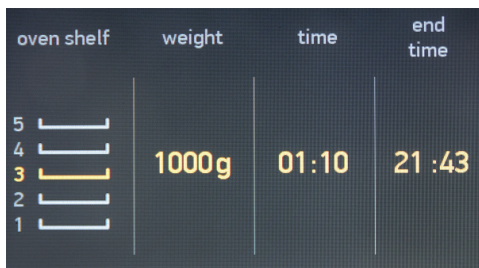
## Ēdiena svars

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, lai mainītu svara vērtību.
- Nospiediet labās puses pogu, lai iestatītu svaru.



## Gatavošanas beigu laiks

- Jebkurā virzienā grieziet pogu, lai mainītu gatavošanas beigu laiku.
- Nospiediet labās puses pogu, lai iestatītu gatavošanas beigu laiku.



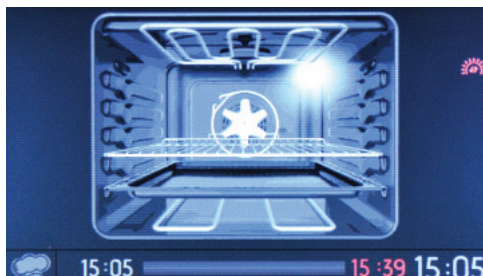
## Informācijas ekrāns

- Gatavošana tiek uzsākta pēc



10 sekunžu dīkstāves vai tad, kad tiek nospiesta labās puses poga.

- Grieziet labās puses pogu pretēji pulksteņrādītāju virzienam, lai atgrieztos iepriekšējā iestatījumu ekrānā.
- Novietojiet ēdienu plaukta vidusdaļā, lai iegūtu labāko gatavošanas rezultātu.



### Video animācijas ekrāns

- Nospiediet kreisās puses pogu, lai apturētu gatavošanu.
- Nospiediet labās puses pogu, lai sāktu un turpinātu gatavošanu.
- Lai apturētu gatavošanu un atgrieztos galvenajā izvēlnē, nospiediet kreisās puses pogu un pēc tam grieziet pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.

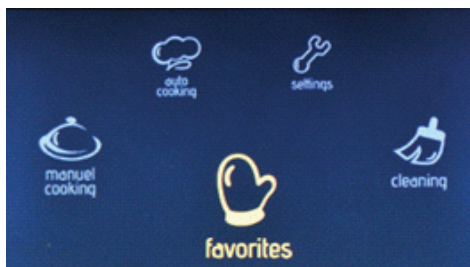
### Izlase

Iespējams saglabāt savus manuālos gatavošanas iestatījumus, nodrošinot iespēju jebkurā laikā ātri atlasīt to pašu iestatījumu. Izvēlnes Manuāla gatavošana beigās pēc gatavošanas ilguma iestatījuma tiek vaicāts, vai vēlaties iestatījumu saglabāt sadaļā Izlase.

Lai izveidotu gatavošanas iestatījumu, lietojiet izvēlnes Izvēlne rediģēšanas

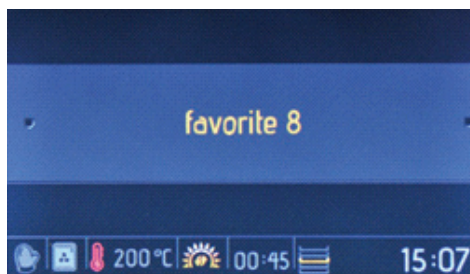
funkciju.

Lai atlasītu un uzsāktu izlases funkciju, izpildiet tālāk aprakstītās darbības.



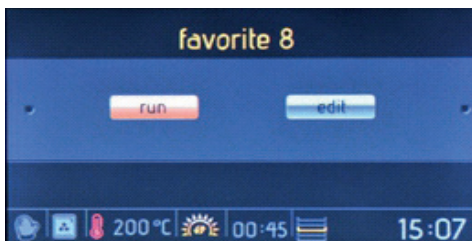
### Galvenā izvēlne

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, līdz tiek izcelts Izlase.
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu iezīmēto opciju.



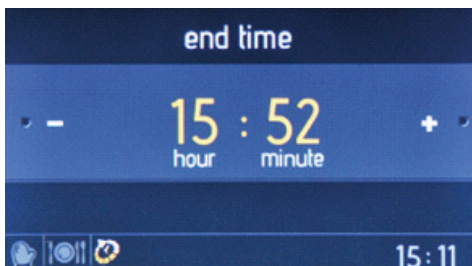
### Izlase

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, lai navigētu pa pieejamajām opcijām.
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu iezīmēto opciju.
- Izlasē saglabātie iestatījumi tiks rādīti ekrāna apakšā.



### Darbības/rediģēšanas ekrāns

- Grieziet labās puses pogu, lai izceltu "Run" (Darbība).
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu "Run" (Darbība).



### Gatavošanas beigu laiks

- Jebkurā virzienā grieziet pogu, lai mainītu gatavošanas beigu laiku.
- Nospiediet labās puses pogu, lai iestatītu gatavošanas beigu laiku.

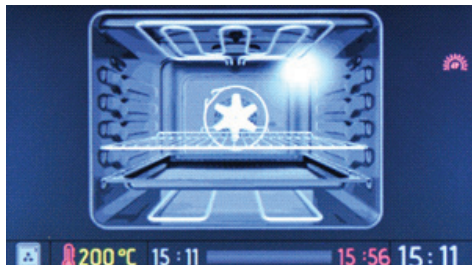


### Informācijas ekrāns

- Gatavošana tiek uzsākta pēc 10 sekunžu dīkstāves vai tad, kad

tiek nospiesta labās puses poga.

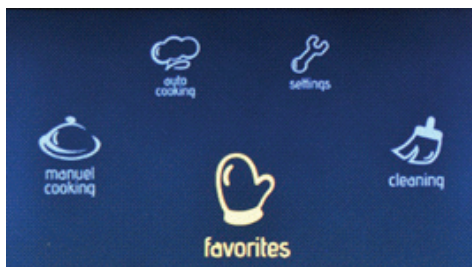
- Grieziet labās puses pogu pretēji pulksteņrādītāju virzienam, lai atgrieztos iepriekšējā iestatījumu ekrānā.
- Novietojiet ēdienu plaukta vidusdaļā, lai iegūtu labāko gatavošanas rezultātu.



### Video animācijas ekrāns

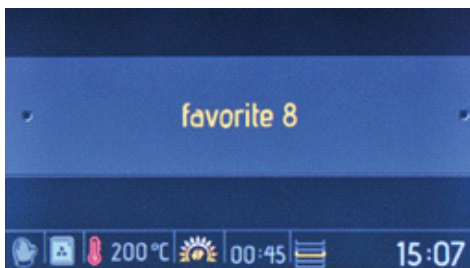
- Nospiediet kreisās puses pogu, lai apturētu gatavošanu.
- Nospiediet labās puses pogu, lai sāktu un turpinātu gatavošanu.
- Lai apturētu gatavošanu un atgrieztos galvenajā izvēlnē, nospiediet kreisās puses pogu un pēc tam grieziet pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.

Lai rediģētu jebkuru izvēlnes Izlase iestatījumu, izpildiet tālāk norādītās darbības.



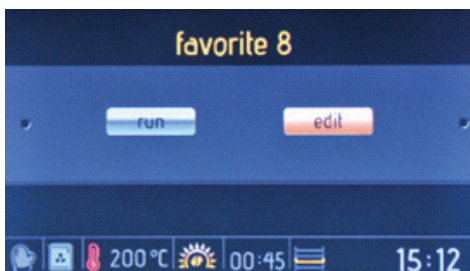
### Galvenā izvēlne

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, līdz tiek izcelts "Favourites" (Izlase).
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu iezīmēto opciju.



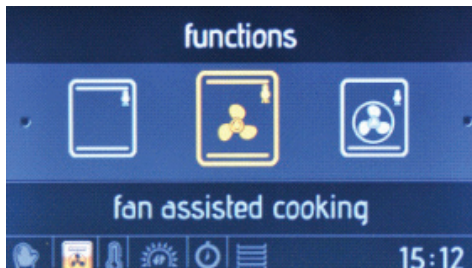
### Izlase

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, lai navigētu pa pieejamajām opcijām.
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu iezīmēto opciju.
- Atlasītajā sadaļā Izlase saglabātie iestatījumi tiks rādīti ekrāna apakšā.



### Darbības/rediģēšanas ekrāns

- Grieziet labās puses pogu, lai izceltu **“Edit”** (Rediģēt).
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu **“Edit”** (Rediģēt).



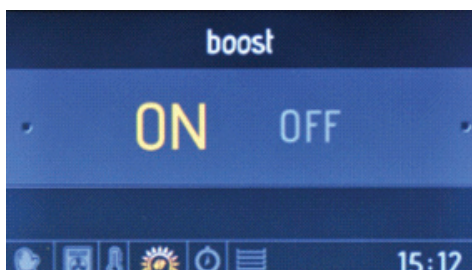
### Cepeškrāsns funkcija

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, lai navigētu pa pieejamajām krāsns funkcijām.
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu iezīmēto opciju.



### Temperatūra

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, lai navigētu pa pieejamajiem temperatūras iestatījumiem.
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu iezīmēto opciju.



### Pastiprināšana

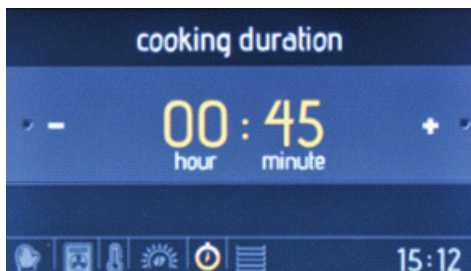


- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, lai izceltu “ON” (Ieslēgts) vai “OFF” (Izslēgts).
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu iezīmēto opciju.



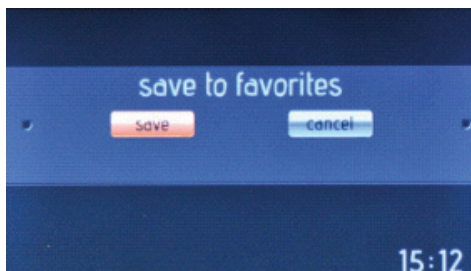
### Informācijas ekrāns

- Grieziet labās puses pogu pretēji pulksteņrādītāju virzienam, lai atgrieztos iepriekšējā iestatījumu ekrānā.



### Gatavošanas ilgums

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, lai mainītu gatavošanas ilgumu.
- Nospiediet labās puses pogu, lai iestatītu gatavošanas ilgumu.



### Izlases saglabāšana

- Grieziet labās puses pogu, lai izceltu “Save” (Saglabāt) (lai saglabātu iestatījumus) vai “Cancel” (Atcelt) (lai atceltu iestatījumus).
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu iezīmēto opciju.

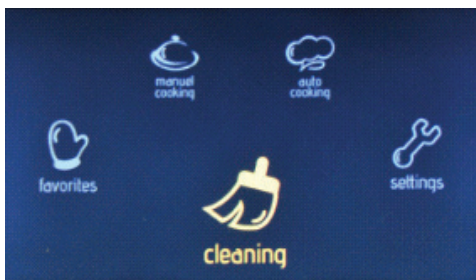


### Cepeškrāsns plaukts

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, lai navigētu pa pieejamiem krāsns plauktiem.
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu plauktu.
- Lai katru reizi panāktu vienādu gatavošanas rezultātu, svarīga krāsns plaukta informācija.

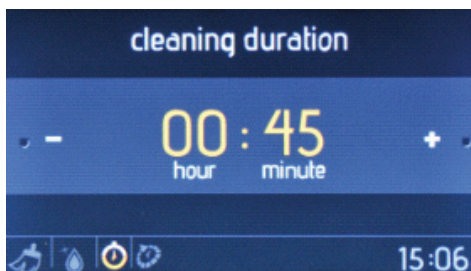
### Tīrīšana

Izmantojot funkciju Vapclean, sausie atlikumi krāsnī tiek mīkstināti ar tvaikiem. Lai aktivizētu funkciju Vapclean, krāsns apakšā plauktā ielejiet glāzi ūdens, pēc tam izpildiet tālāk norādītās darbības.



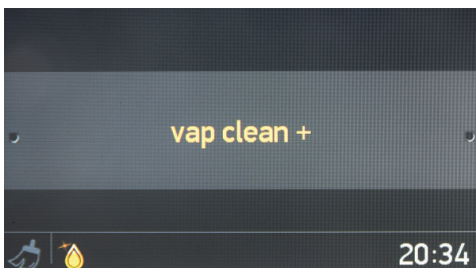
### Galvenā izvēlne

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, līdz tiek izcelta opcija **“Cleaning”** (Tīrīšana).
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu iezīmēto opciju.



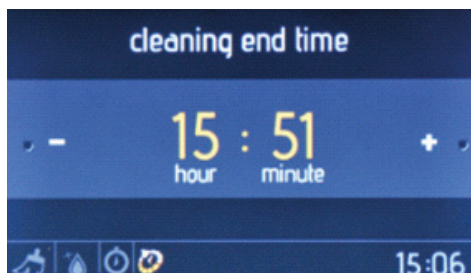
### Tīrīšanas ilgums

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, lai mainītu tīrīšanas ilgumu.
- Nospiediet labās puses pogu, lai iestatītu tīrīšanas ilgumu.



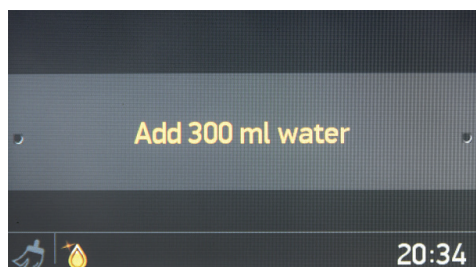
### Funkciju atlasē ekrāns

Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu **“Vapclean”**.



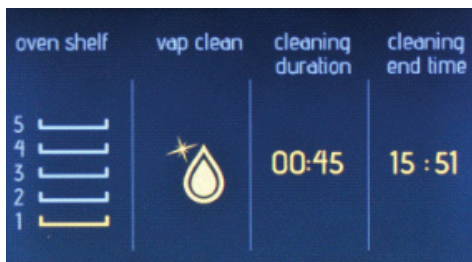
### Tīrīšanas beigu laiks

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, lai mainītu tīrīšanas beigu laiku.
- Nospiediet labās puses pogu, lai iestatītu tīrīšanas beigu laiku.



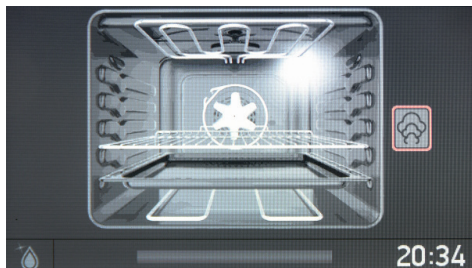
### Tvaiku strūkļa

- Pievienojiet 300 ml ūdens.
- Nospiediet labās puses pogu, lai pievienotu 300 ml ūdens.



### Informācijas ekrāns

- Tīrīšana tiek uzsākta 10 sekunžu laikā pēc dīkstāves vai tad, kad tiek nospiesta labās puses poga.
- Grieziet labās puses pogu pretēji pulksteņrādītāju virzienam, lai atgrieztos iepriekšējā iestatījumu ekrānā.

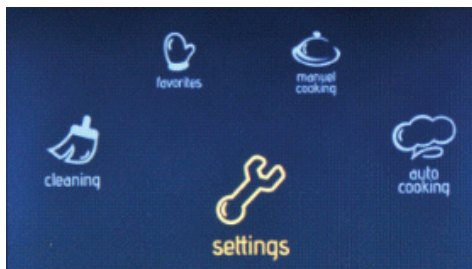


### Video animācijas ekrāns

- Nospiediet kreisās puses pogu.
- Nospiediet labās puses pogu, lai sāktu un turpinātu tīrīšanu.
- Lai apturētu tīrīšanu un atgrieztos galvenajā izvēlnē, nospiediet kreisās puses pogu un grieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.

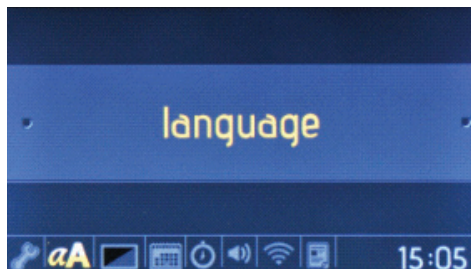
### Iestatījumi

Iestatījumu izvēlnē iespējams mainīt un iestatīt datumu, laiku, ekrāna spilgtumu, skaņas signālu un valodu.



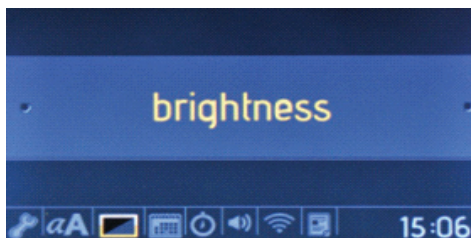
### Galvenā izvēlne

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, līdz tiek izcelts Settings (Iestatījumi).
- Nospiediet labās puses pogu, lai atlasītu iezīmēto opciju.



### Valodu izvēlne

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses pogu, lai mainītu valodu.
- Nospiediet labās puses pogu, lai iestaītu vēlamu valodu.

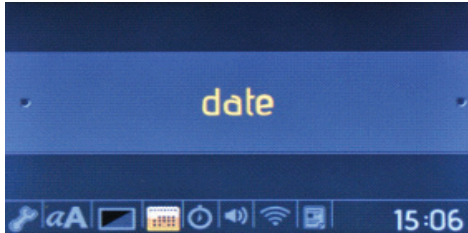


### Spilgtuma izvēlne

- Jebkurā virzienā grieziet labās puses puses pogu, lai mainītu ekrāna spilgtumu sākot no 0 līmeņa līdz 4. līmenim.

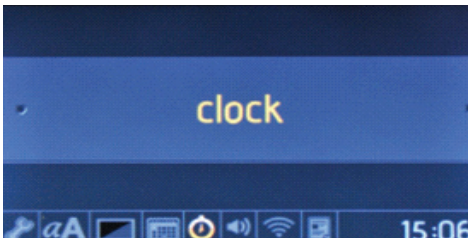


- Nospiediet labās puses pogu, lai iestatītu ekrāna spilgtumu.



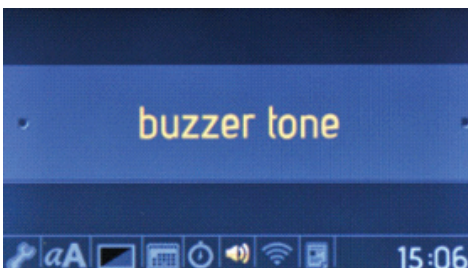
### Datuma izvēlne

- Jebkurā virzienā griežiet labās puses pogu, lai mainītu datumu.
- Nospiediet labās puses pogu, lai iestatītu datumu.
- Datums ir iestatīts secībā: mēnesis, diena, gads.



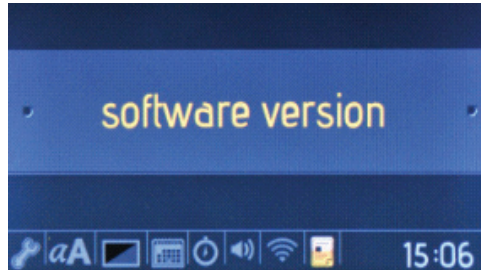
### Pulksteņa izvēlne

- Jebkurā virzienā griežiet labās puses pogu, lai mainītu pulksteni.
- Nospiediet labās puses pogu, lai iestatītu pulksteni.
- Laiks tiek iestatīts secībā: minūte un stunda.



### Skaņas signāla izvēlne

- Jebkurā virzienā griežiet labās puses pogu, lai iestatītu 3 dažādus skaņas signālus.
- Nospiediet labās puses pogu, lai iestatītu vēlamo skaņas signālu.



### Programmatūras versijas izvēlne

- Programmatūras versija tiek rādīta tikai kā informācija. To nevar mainīt.

### Pogu bloķēšana

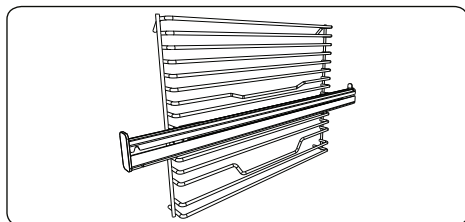
Slēdzene tiek lietota, lai izvairītos no nevēlamas krāsns iestatījumu maiņas. Lai aktivizētu vai deaktivizētu slēdzeni, griežiet labās puses pogu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un 3 sekundes turiet nospiestu. Kad slēdzene ir atspējota, var aktivizēt tikai pogu **“ON/OFF”** (ieslēgt/izslēgt). Visas citas pogas ir bloķētas.

ĒDIENI	TURBO			APAKŠĒJAIS AUGŠĒJAIS			APAKŠĒJAIS/AUGŠĒJAIS VENTILATORS			GRILS		
	Termostata pozīcija (°C)	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min.)	Termostata pozīcija (°C)	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min.)	Termostata pozīcija (°C)	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min.)	Termostata pozīcija (min.)	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min.)
Stāņaini konditorejas izstrādājumi	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Kūka	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Cepumi	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grilētas gaļas bumbiņas										200	7	10-15
Šķidr ēdiens	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Vista				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Karbonāde										200	7-6	15-25
Bifšteks										200	7	15-25

\* Gatavojiet ar vistas cepēja iesmu...

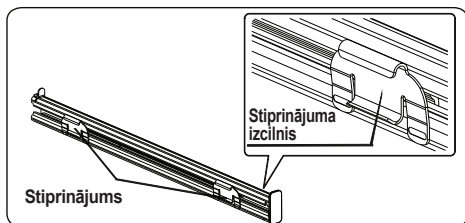
## Režģa plaukts ar Easyfix pilnas izvilšanas teleskopisko sliedi

Teleskopiskās sliedes izvirszās pilnībā uz āru, lai nodrošinātu vieglu piekļuvi ēdienam.

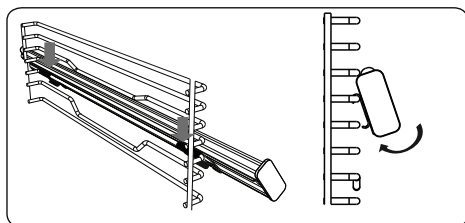


### Teleskopiskās sliedes

Pirms pirmās lietošanas reizes pilnībā notīriet piederumus ar siltu ūdeni, mazgāšanas līdzekli un mīkstu drānu.



- Teleskopisko sliežu novietojums uz režģa plaukta tiek nostiprināts ar stiprinājuma izciņģiem uz stiprinājumiem.
- Noņemiet sānu sliedes. Skatiet sadaļu "Režģa plaukta izņemšana".



- Uz katras teleskopiskās sliedes ir augšējie un apakšējie stiprinājumi, kas nodrošina iespēju novietot sliedes.
- Teleskopiskās sliedes virsējos stiprinājumus uzāķējiet uz sānu plaukta līmeņa atsaucēs režģa un vienlaikus spiediet apakšējos stiprinājumus, līdz stiprinājumi ar klikšķi ievietojas sānu plaukta līmeņa stiprinājuma režģī.
- Lai noņemtu, satveriet sliedes priekšdaļu un apgrieztā secībā atkārtojiet iepriekšējās norādes.



## Piederumi

Izstrādājuma komplektā ir ietverti piederumi. Varat izmantot arī citur iegādātus piederumus, bet tiem jābūt izturīgiem pret karstumu un uguni. Varat izmantot arī stikla traukus, kūku formas un cepeškrāsns paplātes, kas ir paredzētas izmantošanai cepeškrāsnī. Izmantojot citus piederumus, ievērojiet ražotāja norādījumus. Gadījumā, ja tiek izmantoti maza izmēra trauki, novietojiet traukus uz režģa, lai tie pilnībā atastos režģa centrā. Ja pagatavojamais ēdiens pilnībā nepārklāj visu cepeškrāsns paplāti, ja ēdiens ir izņemts no saldētavas vai paplāte tiek izmantota, lai savāktu ēdiena šķidrumu, kas rodas grilēšanas laikā, var notikt paplātes formas izmaiņa. Tas notiek gatavošanas laikā esošās augstās temperatūras dēļ. Pēc atdzišanas paplāte ieņem parasto formu. Tā ir normāla fizikāla parādība siltuma pārnese rezultātā. Lai izvairītos no paplāšu vai trauku saplīšanas, karstas stikla paplātes un traukus neievietojiet aukstumā tieši no cepeškrāsns. Nenovietojiet uz aukstām un slapjām virsmām. Novietojiet uz sausa virtuves dvieļa un ļaujiet lēni atdzist. Izmantojot grila funkciju, ieteicams (kad iespējams) izmantot komplektā ietverto režģi. Izmantojot režģi, vienā no apakšējiem plauktiem ievietojiet paplāti, lai nodrošinātu eļļas savākšanu. Lai palīdzētu tīrīt, paplātē iespējams ieliet ūdeni. Kā aprakstīts attiecīgajos noteikumos, nekad nemēģiniet izmantot gāzes degli bez grila aizsargvāka.

Ja cepeškrāsnij ir gāzes deglis, bet nav grila siltuma aizsarga vai tas ir bojāts un to nevar lietot, tuvākajā apkalpes centrā iegādājaties rezerves aizsargu.

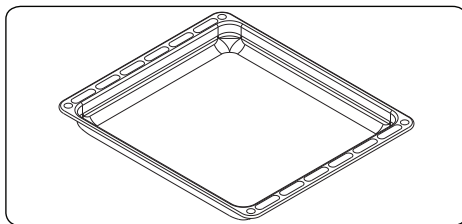
## Cepeškrāsns piederumi

Cepeškrāsns piederumi var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

### Dzijā paplāte

Dzijā paplāte tiek lietota sautējumu pagatavošanai.

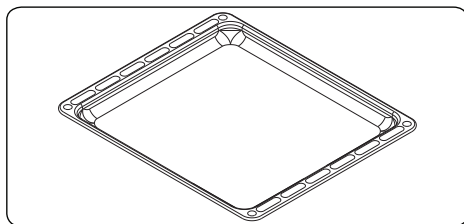
Ievietojiet paplāti jebkurā plauktā un spiediet to līdz galam, lai pārliecinātos, vai ir ievietota pareizi.



### Seklā paplāte

Seklā paplāte tiek lietota konditorejas izstrādājumu gatavošanai.

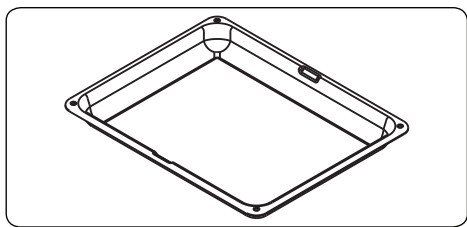
Ievietojiet paplāti jebkurā plauktā un spiediet to līdz galam, lai pārliecinātos, vai ir ievietota pareizi.



### Mazā paplāte

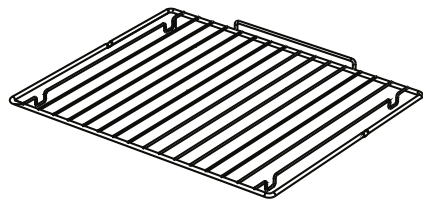
Mazā paplāte tiek lietota konditorejas izstrādājumu gatavošanai.

Novietojiet paplāti režģa vidū.



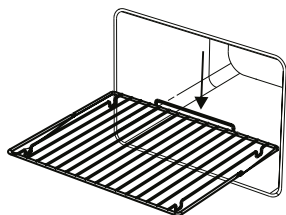
## Režģis

Režģis tiek lietots grilēšanai vai ēdiena gatavošanai mikroviļņu krāsnij paredzētā traukā.



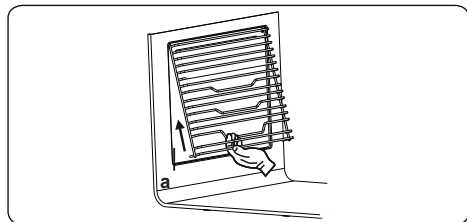
## BRĪDINĀJUMS!

Uzstādiēt režģi pareizi atbilstošajā cepeškrāsns plauktā un spiedi to uz aizmuguri.



## Režģa plaukts ar vienu pilnas izvilšanas teleskopisko vadotni

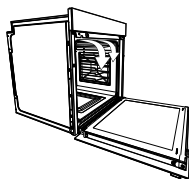
Viens no režģa plauktiem ir pilnībā teleskopisks; to iespējams pilnībā pagarināt uz āru ar lodīšu gultņiem, lai atļautu viegli piekļūt ēdienam.



## PIRMAIS PASAULĒ

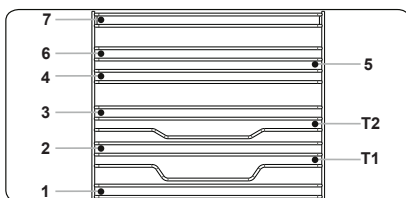
### Air Curtain

Patentētā Air Curtain sistēma novērš, ka karstais gaiss sasniedz lietotāju, izveidojot gaisa aizkaru, kad krāsns durvis ir atvērtas.



### EasyFix restu statīvs

Pirms pirmās lietošanas reizes pilnībā notīriet piederumus ar siltu ūdeni, mazgāšanas līdzekli un mīkstu drānu.



- Ievietojiet piederumu pareizajā pozīcijā krāsns iekšpusē.
- Atstājiet vismaz 1 cm atstarpi starp ventilatora pārsegumiem un piederumiem.
- Rīkojieties uzmanīgi, kad izņemat gatavošanas trauku un/vai piederumus no krāsns. Karstie ēdieni un piederumi var radīt apdegumus.
- Piederumi karstumā var deformēties. Kad tie ir atdzisuši, tiek atgūst savu oriģinālo izskatu un veiktspēju.
- Paplātes un režģus var novietot jebkurā līmenī no 1. līdz 7.
- Teleskopiskās sliedes var novietot T1 un T2 līmenī.
- 3. līmenis ir ieteicams gatavošanai vienā līmenī.
- T2 līmenis ir ieteicams gatavošanai vienā līmenī ar teleskopiskajām sliedēm.
- 2. un 4. līmenis ir ieteicams gatavošanai divos līmeņos.
- Pagriežamais režģis ir jānovieto 3. līmenī.
- T2 līmeni izmanto pagriežamajam režģim, novietojot uz teleskopiskajām sliedēm.

\*\*\* Piederumi var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

# **CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA UN APKOPE**

## **TĪRĪŠANA**

Pirms cepeškrāsns tīrīšanas pārlicinieties, vai visas vadības pogas ir izslēgtas un ierīce ir atdzisusi. Atvienojiet strāvas padevi.

Nelietojiet tīrīšanas materiālus, kas satur daļiņas, kas var saskrāpēt cepeškrāsns emaljētās un

krāsotās detaļas. Lietojiet ziedes vai šķidros tīrīšanas līdzekļus, kas nesatur šādas daļiņas. Tā kā tie var kaitēt virsmām, nelietojiet kodīgas ziedes, abrazīvus tīrīšanas pulverus, raupjas stieples sūkļus un cietus priekšmetus. Gadījumā, ja cepeškrāsns darbības laikā ir izlijis liels šķidrums daudzums, tas var radīt emaljas bojājumus. Nekavējoties satīriet izlijušo šķidrumu. Cepeškrāsns tīrīšanai nelietojiet tvaika tīrītāju.

## **Cepeškrāsns iekšpuses tīrīšana**

Pirms ierīces tīrīšanas noteikti atvienojiet strāvas padeves avotu. Labāko rezultātu varat sasniegt, ja cepeškrāsns iekšpusi tīrāt, kad cepeškrāsns ir nedaudz silts. Pēc katras lietošanas reizes izslaukiet cepeškrāsni ar ziepjūdenī samērcētu mīkstu drānu. Pēc tam izslaukiet vēlreiz ar samitrinātu drānu un nosusiniet. Pilnīga tīrīšana, izmantojot mitros un pulverveida tīrīšanas līdzekļus. Izstrādājumam ar katalītisko emaljas rāmi, iekšējā rāmja aizmugurējā

un sānu sienu nav jātīra. Tomēr atkarībā no lietošanas ieteicams pēc noteikta laika perioda tos nomainīt.

## **APKOPE**

### **Cepeškrāsns lampas nomaīņa**

Cepeškrāsns lampas nomaīņa jāveic pilnvarota apkalpošanas centra darbiniekam. Lampas tehniskajiem datiem ir jābūt 230 V, 25 vati, E14, T300 veids. Pirms nomaīņas ir jāatvieno strāvas padeve un cepeškrāsni ir jābūt atdzesētai

Lampas konstrukcija ir specifiska lietošanai pārtikas pagatavošanas ierīcēs, un tā nav piemērota telpu apgaismošanai.

## **APKALPE UN TRANSPOR- TĒŠANA**

### **PRASĪBAS PIRMS NOGĀDĀŠA- NAS APKALPES CENTRĀ**

Ja ierīce nedarbojas, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Ierīce, iespējams, ir atvienota, vai, iespējams, radies strāvas pārrāvums. Modeļiem, kas aprīkoti ar taimeru, iespējams, nav iestatīts laiks.

Ja ierīce neveic sildīšanu, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Karstums, iespējams, nav noregulēts, izmantojot sildelementa vadības slēdzi.

Ja nedarbojas iekšējais apgaismojums, rīkojieties kā aprakstīts tālāk.

Strāvas padeve ir jākontrolē. To var darīt arī tad, ja lampas ir bojātas. Ja tā ir bojāta, varat to nomainīt, kā norādīts tālāk.

Gatavošana (ja apakšējā—augšējā daļa nesilda pienācīgi)

Pārbaudiet plauktu atrašanās vietas, gatavošanas laiku un siltuma vērtības, kā norādīts rokasgrāmatā.

Tikai tad, ja jo projām pastāv problēmas, sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas centru.

### **INFORMĀCIJA PAR TRANSPOR- TĒŠANU**

Ja nepieciešams transportēt, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Saglabājiet oriģinālo iepakojumu un, ja nepieciešams transportēt, ievietojiet

ierīci oriģinālajā iepakojumā. Ievērojiet transportēšanas norādes uz iepakojuma. Kastroli pielīmējiet ar līmlenti pie augšējās daļas, cilindrus, pārsegu un pannas turētāju — pie gatavošanas paneliem.

Starp augšējo pārsegu un gatavošanas paneli ievietojiet papīru, pārsedziet apakšējo pārsegu, pēc tam aizlīmējiet ar līmlenti pie cepeškrāsns sānu malām.

Cepeškrāsns stiklam no iekšpuses pielīmējiet kartonu vai papīru tā, lai tas būtu piemērots paplātēm un režģis un paplātes transportēšanas laikā nevarētu sabojāt cepeškrāsns pārsegu. Arī cepeškrāsns pārsegu pielīmējiet pie sānu malām.

Ja nav pieejams oriģinālais iepakojums, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Veiciet nepieciešamās darbības, lai ārējās virsmas (stiklu un krāsotās virsmas) pasargātu no iespējamiem bojājumiem.

Почитувани корисници,

Нашата цел е да ви понудиме високо квалитетни производи кои ги надминуваат вашите очекувања. Вашиот апарат е произведен во модерни капацитети и е внимателно и особено тестиран за квалитет. Ова упатство е подготвено за да ви помогне да го користите апаратот, кој е произведен со користење на најнова технологија, со доверба и максимална ефикасност. Пред да го користите апаратот, внимателно прочитајте го овој водич кој ги содржи основните информации за безбедна инсталација, одржување и употреба. Контактирајте го најблискиот овластен сервисен центар за инсталацијата на вашиот производ.



## **Содржина**

Претставување и големина на производот

Предупредувања

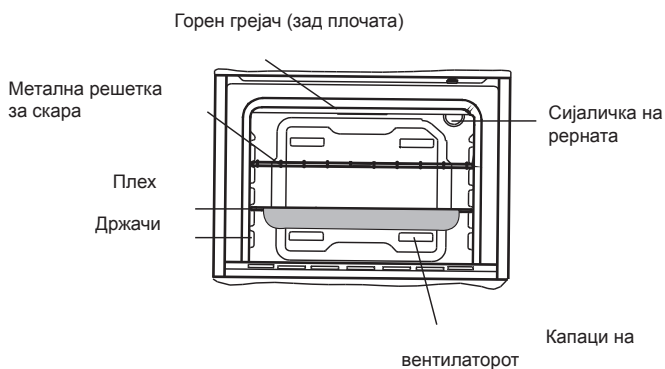
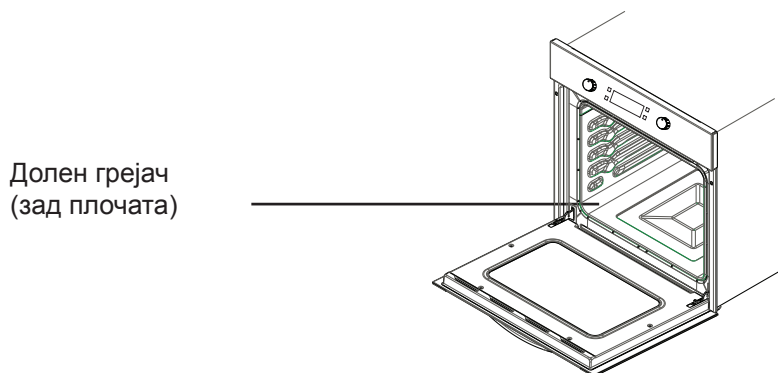
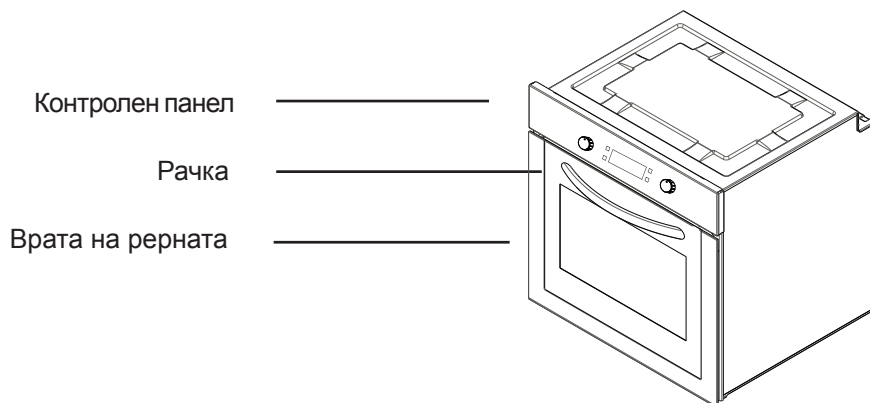
Подготовка за инсталација и употреба

Користење на рерната

Чистење и одржување на производот

Сервис и транспорт

## ПРЕТСТАВУВАЊЕ И ГОЛЕМИНА НА ПРОИЗВОДОТ



## **БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА**

ВНИМАТЕЛНО И ЦЕЛОСНО ПРОЧИТАЈТЕ ГО ОВА УПАТСТВО ПРЕД ДА ГО КОРИСТИТЕ АПАРАТОТ И ЧУВАЈТЕ ГО НА ПРАКТИЧНО МЕСТО ЗА ДА СЕ ПОСОВЕТУВАТЕ КОГА Е ТОА ПОТРЕБНО.

ОВА УПАТСТВО Е ПОДГОТВЕНО ЗА ПОВЕЌЕ ОД ЕДЕН ЗАЕДНИЧКИ МОДЕЛ. ВАШИОТ АПАРАТ МОЖЕ ДА ГИ НЕМА НЕКОИ ОД КАРАКТЕРИСТИКИТЕ КОИ СЕ ОБЈАСНЕТИ ВО УПАТСТВОТО. ОБРНЕТЕ ВНИМАНИЕ НА ИЗРАЗИТЕ КОИ СОДРЖАТ БРОЈКИ, ДОДЕКА ГО ЧИТАТЕ УПАТСТВОТО ЗА РАБОТЕЊЕ.

### **Општи безбедносни предупредувања**

- Овој апарат може да се користи од деца на возраст од 8 години па нагоре, како и од лица со намалени физички, сетилни или умствени способности или со недостаток на искуство и знаење, ако се под надзор или се обучени како да го користат апаратот на безбеден начин и ги разбираат вклучените ризици. Децата не смеат да си играат со апаратот. Чистењето и

одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и неговите достапни делови се загреваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допрат грејачите. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не се под постојан надзор.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: не чувајте предмети на површините за готвење.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да се избегне можноста од струен удар.
- Апаратот не е наменет за да се управува со помош на надворешен тајмер или посебен систем со далечинско управување.
- За време на употреба-

та, апаратот се загрева. Треба да се внимава да не се допрат грејачите во рерната.

- За време на употребата, рачките кои се држат краткотрајно при нормална употреба можат да станат жешки.
- Не користете груби абразивни средства или остри метални стругалки за чистење на стаклената врата на рерната и останатата површина бидејќи тие може да ја изгребат површината, што може да резултира со кршење на стаклото или оштетување на површината.
- Не користете средства на пареа за чистење на апаратот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред заменување на ламбата за да се избегне можноста од струен удар.

- **ВНИМАНИЕ:** Достапните делови може да бидат жешки кога во употреба е готвење или печење на скара. Малите деца треба да се држат настрана.
- Вашиот апарат е произведен во согласност со сите важечки локални и меѓународни стандарди и прописи.
- Одржувањето и поправката мора да се направат само од страна на овластени сервисери. Инсталацијата и поправката кои се извршени од неовластени мајстори може да ви го загрозат животот. Опасно е да се преправуваат или модификуваат спецификациите на апаратот на било каков начин.
- Пред инсталацијата, осигурајте се дека локалните услови за дистрибуција (природата на гасот и гасниот притисок или волтажата и фреквенцијата на електричната енергија) и барањата на апаратот се компатибилни. Барањата за овој апарат се наведени на етикетата.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е дизајниран само за готвење храна и е наменет само за внатрешна употреба во домаќинството и не треба да се користи за друга намена или за било каква друга примена, како што е употребата вон домот или во комерцијална средина или за затоплување на соби.
- Не се обидувајте да го кревате или преместувате апаратот со повлекување на рачката на вратата.

- Преземени се сите можни заштитни мерки за да се осигура вашата безбедност. Бидејќи стаклото може да се скрши, треба да бидете внимателни при чистењето за да се избегне гребење. Избегнувајте удирање или тропање на стаклото со додатоци.
- Осигурајте се дека кабелот за напојување со струја не е заглавен во текот на инсталацијата. Ако кабелот за напојување со струја е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, неговиот сервисер или други квалификувани лица за да се спречи опасност.
- Додека вратата од рерната е отворена, не им дозволувајте на децата да се качуваат на вратата или да седат на неа.

### **Предупредувања за инсталацијата**

- Не ракувајте со апаратот пред да биде целосно инсталиран.
- Апаратот мора да биде инсталиран од страна на овластен мајстор и пуштен во употреба. Производителот не е одговорен за било каква штета која може да биде предизвикана од неисправно поставување и инсталација од страна на неовластени лица.
- Кога ќе го отпакувате апаратот, осигурајте се дека не е оштетен за време на транспортот. Во случај на некаков дефект, не го користете апаратот и веднаш контактирајте го квалификуваниот сервисер. Бидејќи материјалите кои се користат за пакување (најлон, хефталици, стиропор... итн.) може да предизвикаат штетни влијанија кај децата, истите треба веднаш да се соберат и да се отстранат.
- Заштитете го апаратот од атмосферските влијанија. Не го изложувајте на влијанија како што се сонце, дожд, снег итн.
- Материјалите кои го опкружуваат апаратот (витрината) мора да бидат способни да издржат температура од минимум 100°C.

### **За време на употребата**

- Кога за прв пат ќе ја вклучите рерната, ќе се појави одредена миризма од материјалите за изолација и грејачите. Поради таа причина, пред да ја користите рерната, вклучете ја на празно на максимална температура во рок од 45 минути. Во исто време, треба правилно да ја проветрите средината во која е инсталиран производот.
- За време на употребата, надворешните и внатрешните површини на рерната се загреваат. Кога ја отворите вратата на рерната, потргнете се наназад за да ја избегнете жешката пареа која излегува од рерната. Може да постои опасност од изгореници.
- Не ставајте запаливи или експлозивни материјали, во или близу апаратот додека тој работи.
- Секогаш користете ракавици за рерна за да ја вадите и заменуваат храната во рерната.
- Не го оставајте шпоретот додека готвите со цврсти или течни масла. Можат да се запалат во случај на прекумерно загревање. Никогаш не турувајте вода на пламењата кои се предизвикани од масло. Покријте ги тенџерето или тавата за пржење со соодветниот капак, со цел да се задуши пламенот кој се појавил во овој случај и исклучете го шпоретот.
- Ако нема да го користите апарата



тот подолг период, исклучете го од струја. Главното копче нека биде исклучено. Исто така, кога не го користите апаратот, нека биде исклучен вентилот за гас.

- Осигурајте се дека копчињата за регулирање на апаратот се секогаш во позиција „0“ (стоп) кога тој не се користи.
- Плеховите се навалуваат при вадењето. Внимавајте да не дозволите да се прелее жешка течност.
- Кога вратата или фиоката на рерната е отворена, не ставајте ништо врз неа. Може да се неурамнотежи апаратот или да се скрши капакот.
- Не ставајте тешки предмети или запаливи или разгорувачки артикли (најлон, пластични кеси, хартија, крпи...итн.) во фиоката. Ова вклучува и садови со пластични додатоци (на пример, рачки).
- Не закачувајте пешкири, кујнски крпи или облека на апаратот или неговите рачки.
- Се препорачува да се користи мека вода за да се избегне вишокот на наслаги од бигор во системот за производство на пареа со текот на времето. За да ја проверите мекоста на водата користете ги хартијата за тестирање дадена со производот и табелата подолу. Хартијата за тестирање се чува во вода 3 секунди и кога ќе се извади по една минута лентите стануваат видливи на хартијата.

Ленти за тестирање	Тврдост на водата
5-4 сини ленти	Мека
1 црвена лента	Малку тврда
2 црвени ленти	Средно тврда
3 црвени ленти	Тврда
4-5 црвени ленти	Многу тврда

- Ако не е поставен точниот степен на тврдост на водата, ова може да влијае на работата на апаратот и на неговиот век на траење.
- Не користете други течности освен дестилирана вода.
- Не користете жешка вода.
- Резервоарот за вода нека стои затворен кога работи рерната.
- Кога рерната е жешка, а вратата од рерната е отворена, може да се појави жешка пареа, па затоа стојте настрана и држете ги децата подалеку додека ја отворате вратата од рерната.
- За да се спречат наслаги од бигор во внатрешноста, чистете ја внатрешноста по секоја употреба.
- По процесот на готвење, преостанатата вода во системот треба да се отстрани. За да го направите тоа изберете „Да“ кога автоматски ќе се побара на екранот по процесот на готвење. Не оставајте ништо во рерната за време на оваа операција.

### **За време на чистењето и одржувањето**

- Секогаш исклучувајте го апаратот пред операции како што се чистење и одржување. Можете да го направите тоа откако ќе го исклучите апаратот или откако ќе ги исклучите главните копчиња.
- Не ги отстранувајте копчињата за регулирање за да го исчистите контролниот панел.
- **ЗА ДА СЕ ЗАДРЖИ ЕФИКАСНОСТА И БЕЗБЕДНОСТА НА ВАШИ-**

ОТ АПАРАТ, ВИ ПРЕПОРАЧУВАМЕ СЕКОГАШ ДА КОРИСТИТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ДЕЛОВИ И ДА ГИ ПОВИКАТЕ САМО НАШИТЕ ОВЛАСТЕНИ СЕРВИСЕРИ ВО СЛУЧАЈ НА ПОТРЕБА.

## ПОДГОТОВКА ЗА ИНСТАЛАЦИЈА И УПОТРЕБА

Изработена со најквалитетни делови и материјали, оваа модерна, функционална и практична рерна ќе ги задоволи вашите потреби во секаков поглед. Не заборавајте да го прочитате упатството за да добиете успешни резултати и да не доживеете никакви проблеми во иднина. Информациите дадени подолу содржат правила кои се потребни за точно позиционирање и работење. Треба внимателно да се прочитаат, посебно од страна на мајсторот кој ќе го мести апаратот.

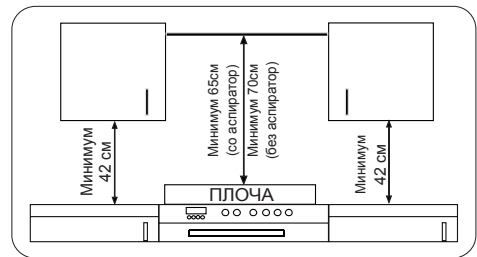
## КОНТАКТИРАЈТЕ ГО ОВЛАСТЕНИОТ СЕРВИСЕР ЗА ИНСТАЛАЦИЈАТА НА ВАШАТА РЕРНА!

### КАКО ДА ОДБЕРЕТЕ МЕСТО ЗА РЕРНАТА

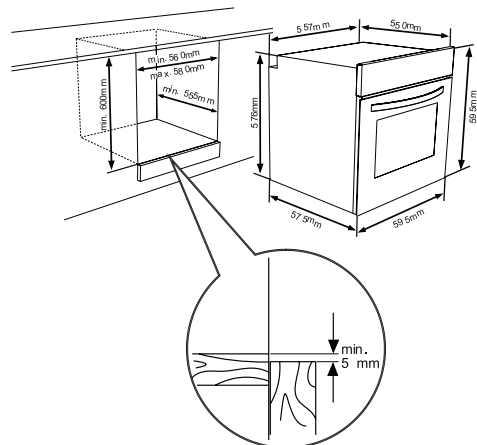
- Постојат неколку точки на кои треба да обрнете внимание кога одбирате место за рерната. Не заборавајте да ги земете предвид нашите препораки дадени подолу за да се спречат било какви проблеми и опасни ситуации, кои би можеле да се случат подоцна!
- Кога одбирате место за рерната, треба да обрнете внимание да нема запаливи или експлозивни материјали во непосредна близина, како завеси, масло, ткаенини итн. кои брзо може да се запалат.
- Мебелот кој се наоѓа околу рерната мора да биде направен од материја-

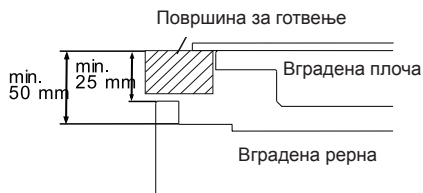
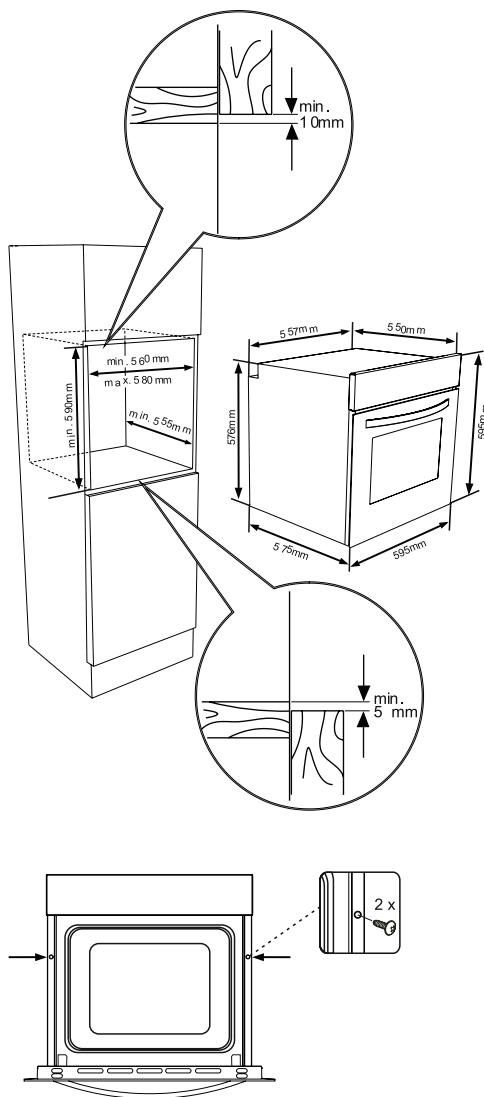
ли кои се отпорни на топлина поголема од 50 C° од собната температура.

Потребните промени на сидните витрини и аспираторите над вградениот комбиниран производ, како и минималните висини од плочата на рерната се прикажани на слика 1. Соодветно на тоа, аспираторот треба да биде на висина од најмалку 65 см од плочата. Ако нема аспиратор, висината не треба да биде помала од 70 см.



## ИНСТАЛАЦИЈА НА ВГРАДЕНАТА РЕРНА





Ако рерната е инсталирана под грејна плоча, растојанието помеѓу површината за готвење и горниот панел на рерната мора да биде минимум 50 мм, а растојанието помеѓу површината за готвење и врвот на контролниот панел мора да биде минимум 25 мм.

## ЕЛЕКТРИЧНА ИНСТАЛАЦИЈА И БЕЗБЕДНОСТ НА ВГРАДЕНАТА РЕРНА

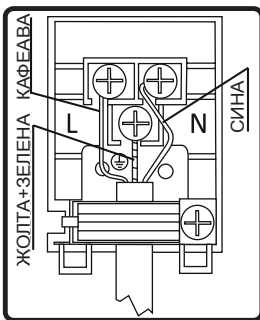
Мора внимателно да се следат инструкциите дадени подолу за време на електричната инсталација:

- Кабелот за заземјување мора да биде поврзан преку шрафот со знакот за заземјување. Поврзувањето со кабел за напојување мора да биде како што е прикажано на слика 6. Ако нема заземјен штекер во согласност со прописите за средината на инсталирање, јавете се веднаш во овластениот сервис.
- Заземјениот штекер мора да биде во непосредна близина на апаратот. Никогаш не користете продолжен кабел.
- Кабелот за напојување не треба да ја допира топлата површина на производот.
- Во случај на било какво оштетување на кабелот за напојување, не заборавајте да се јавите во овластениот сервис. Кабелот мора да биде заменет од страна на овластениот сервис.
- Поставувањето на електричната инсталација на апаратот мора да биде извршено од страна на овла-

Ставете ја рерната во витрината туркајќи ја напред. Отворете ја вратата на рерната и ставете 2 шрафа во дупките кои се наоѓаат на рамката на рерната. Додека рамката на производот ја допира дрвената површина на витрината, затегнете ги шрафовите.

стениот сервис. Мора да се користи кабел за напојување од типот H05VV-F.

- Неправилната електрична инсталација може да го оштети апаратот. Таквата штета нема да биде покриена со гаранцијата.
- Апаратот е дизајниран за да се поврзе со струја од 220-240 волти; ако струјата е поразлична од вредноста дадена погоре, јавете се веднаш во овластениот сервис.
- **Фирмата на производителот изјавува дека не сноси никаква одговорност за било какви штети и загуби кои настануваат од непочитувањето на правилата за безбедност**
- Поставувањето на електричната инсталација на апаратот мора да биде извршено од страна на овластениот сервис. Апаратот е
- дизајниран за да се поврзе со струја од 220-240 волти. Ако струјата е поразлична од дадената вредност, јавете се веднаш во овластениот сервис. Апаратот е наменет за користење со приклучок или за фиксно поврзување со електричната мрежа. Потребно е да инсталирате прекинувач со два пола помеѓу производот и изворот на електрична енергија (електрична мрежа), со минимално растојание од 3 мм помеѓу контактите на прекинувачот. (Моќност од 20 ампери, тип за одложено функционирање).



## 3.4. ОПШТО ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ И МЕРКИ НА ПРЕТПАЗЛИВОСТ

Вашиот апарат е произведен во согласност со релевантните безбедносни упатства кои се однесуваат на електричните апарати. Одржувањето и поправките мора да се извршуваат само од страна на овластени сервиси обучени од фирмата на производителот. Инсталацијата и поправките кои се извршени без почитување на правилата можат да бидат опасни.

Надворешните површини се загреваат додека работи апаратот. Елементите што ја загреваат внатрешната површина на рерната и пареата што излегува се екстремно жешки. Овие делови сигурно ќе продолжат да ја зачувуваат својата топлина дури и ако се исклучи апаратот. Никогаш не ги допирајте жешките површини. Држете ги децата настрана.

За да готвите во вашата рерна, функцијата на рерната и копчињата за мesteње на температурата треба да се прилагодат, а тајмерот на рерната треба да се програмира. Инаку, рерната нема да работи.

Додека вратата од рерната е отворена, не ставајте ништо врз неа. Може да ја нарушите рамнотежата на апаратот или да ја скршите вратата.

Исклучете го апаратот кога не е во употреба.

Заштитете го апаратот од атмосферските влијанија. Не го оставајте под влијание на сонце, дожд, снег, прашина итн.

### Користење на контролното копче за функции на рерната

#### Функции на рерната

\* Функциите на рерната може да се разликуваат во зависност од моделот на вашиот производ.



#### Ламба на рерната:

Ќе се вклучи само сијаличката на ре-

рната и ќе остане вклучена кај сите функции за готвење.



### **Функција за одмрзнување:**

Предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а вентилаторот ќе започне да работи.

За да ја користите функцијата за одмрзнување, земете ја замрзнатата храна и ставете ја во рерната на полицата сместена во третиот отвор од дното. Се препорачува ставање плех за рерна под храната што се одмрзнува за да ја фати акумулираната вода што настанува поради топење на мразот. Оваа функција нема да ја зготви или испече храната, туку само ќе помогне таа да се одмрзне.



### **Турбо функција:**

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а ринглата и вентилаторот ќе почнат да работат.

Турбо функцијата ја распределува топлината во рерната рамномерно. Сите јадења на сите држачи ќе бидат рамномерно зготвени. Се препорачува рерната претходно да се загрее околу 10 минути.



### **Функција за статично готвење:**

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а долниот и горниот грејач ќе почнат да работат. Функцијата за статично готвење испушта топлина, обезбедувајќи рамномерно готвење на храната на долните и горните полици. Ова е идеално за подготвување на печива, торти, печени тестенини, лазањи и пица. Се препорачува рерната претходно да се загрее околу 10 минути и најдобро е да се готви само на една полица кога се користи оваа функција.



### **Функција за вентилатор:**

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а горниот и долниот грејач и вентилаторот ќе почнат да работат.

Оваа функција е многу добра за печење печива. Готвењето се врши од страна на долниот и горниот грејач во рерната и од страна на вентилаторот кој овозможува струење на воздухот, што ќе ѝ даде на храната делумен ефект на печено на скара. Се препорачува рерната претходно да се загрее околу 10 минути.



### **Функција за печење на скара:**

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а грејачот за печење на скара ќе почне да работи. Функцијата се користи за печење на скара и затоплување на храна. Користете ги горните полици на рерната. Поминете ја лесно металната решетка со масло за да спречите лепење на храната и ставете ја храната на средината на решетката. Секогаш ставајте плех одоздола за да ги фати капките од масло или маст. Се препорачува рерната претходно да се загрее околу 10 минути. Предупредување: При печење на скара, вратата од рерната мора да биде затворена, а температурата на рерната треба да се прилагоди на 190°C.



### **Функција за побрзо печење на скара:**

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а скарата и горниот грејач ќе почнат да работат. Функцијата се користи за побрзо печење на скара и за покривање на поголема површина, како што е печењето на меса. Користете ги горните полици на рерната. Поминете ја лесно металната решетка со масло за да спречите лепење на храната и ставете ја храната на средината на решетката. Секогаш ставајте плех одоздола за да ги фати капките од масло или маст. Се препорачува рерната претходно да се загрее околу 10 минути. Предупредување: При печење



на скара, вратата од рерната мора да биде затворена, а температурата на рерната треба да се прилагоди на 190°C.



### **Двојна функција за печење на скара и вентилатор:**

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а скарата и горниот грејач и вентилаторот ќе почнат да работат.

Функцијата се користи за побрзо печење на скара на подебели јадења и за покривање на поголема површина. И горниот грејач и скарата ќе бидат напоени со електрицитет заедно со вентилаторот за да се обезбеди подеднакво готвење.

Користете ги горните полица на рерната. Поминете ја лесно металната решетка со масло за да спречите лепење на храната и ставете ја храната на средината на решетката. Секогаш ставајте плех одоздола за да ги фати капките од масло или маст. Се препорачува рерната претходно да се загрее околу 10 минути.

**Предупредување:** При печење, вратата од рерната мора да биде затворена, а температурата на рерната треба да се прилагоди на 190°C.



### **Функција за пица:**

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а ринглата и долниот грејач и вентилаторот ќе почнат да работат.

Вентилаторот и функцијата за готвење од долу се идеални за печење храна, како што е пица, за кратко време. Додека вентилаторот рамномерно ја распределува топлината од рерната, долниот грејач го обезбедува печењето на тестото.

Вратата од рерната не треба да се отвора често за време на периодот на готвење.

**⚠ Предупредување:** При печење, вратата од рерната мора да биде затворена, а температурата на рерната треба да се прилагоди на 190°C.

### **Функција за рачно создавање пара:**

Оваа функција може да се користи за друго готвење заедно со функциите.

Се користи за готвење на сите видови зеленчук, помали парчиња месо, овошје и гарнири (ориз, тестенини).

**Предностите;**

- Крцкава и сјајна површина на храната
- Минимална загуба на вода
- Речиси нема загуба на хранливи материи
- Нискокалорично готвење

Можете да ги изберете посакуваната функција и густина на пареата. Табелата за густина на пареата е на следната страница.

### **Полнење на резервоарот за вода**



- Волуменот на резервоарот за вода е 300 мл. Овој износ овозможува 3 циклуси на создавање пара. За секој циклус се користат околу 100 мл вода.



- Притиснете го капакот на резервоарот за да се отвори



- Малку извлекете го резервоарот за вода.



Резервоарот не смее да се извади



- Додадете минимум 100 мл вода во резервоарот пред употреба.



Максималното ниво на водата е означено како „MAX“ на резервоарот.

Густина на пареата	Количини на вода
1 вшприцување на пареа	Додадете 100 мл вода
2 вшприцувања на пареа	Додадете 200 мл вода
3 вшприцувања на пареа	Додадете 300 мл вода
Автоматско вшприцување на пареа	Додадете 100 мл вода



- Притиснете на капакот на резервоарот за да се затвори.



### Функција за чистење со пареа+:

Функцијата за чистење со пареа+ овозможува лесно чистење. Оваа функција ќе ја најдете под менито „Чистење“. Пред да ја стартувате оваа функција, додадете 300 мл вода во резервоарот. За додавање вода следете ги инструкциите дадени под насловот „Полнење на резервоарот за вода“.

### ЗАШТЕДА НА ЕНЕРГИЈА

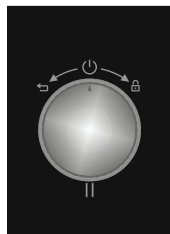
Минимизирајте го количеството на течности или масти за да се намали времето потребно за готвење.

## Копче за режим



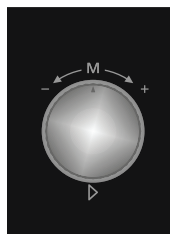
### Лево копче

- Притиснете долго: Вклучете / Исклучете
- Притиснете кратко: Паузирајте го готвењето
- Свртете надесно: Копче за заклучување
- Свртете налево: Поништете / Одете на претходното мени



### Десно копче

- Притиснете: Изберете / Почнете со готвење / **Почнете со рачно работење со пареа**
- Свртете надесно: Мени за навигација / Зголемете ја температурата
- Свртете налево: Мени за навигација / Намалете ја температурата



## КОРИСТЕЊЕ НА ПРОИЗВОДОТ

Ready Cook е дизајниран врз начела како што се поттикнување на аматерските корисници да можат лесно да имплементираат професионални рецепти со функции за автоматско готвење, исто така, да им овозможат на домаќинките да ги имплементираат нивните сопствени инспирирани рецепти со комбинирани функции за рачно готвење. Употребата на интерфејс кој е лесен за корисникот со помош на TFT екран во боја го создава шармот на Ready Cook во споредба со постоечките рерни на пазарот.

Менијата на Ready Cook како што се рачно готвење, автоматско готвење, омилените функции, чистење и поставки се опишани подолу.

### Рачно готвење:

Секоја поставка за готвење може да се постави од страна на корисникот во рачното готвење. Може да се избере 7 различни функции за готвење, температурата, функцијата за зголемување на моќта, времетраењето на готвењето и времето за завршување на готвењето.

Со флексибилноста на рачното готвење, секое готвење може да биде извршено од страна на корисниците во поглед на нивниот сопствен вкус.

За да се готви во менито за рачно готвење, треба да се следат подолу наведените чекори.

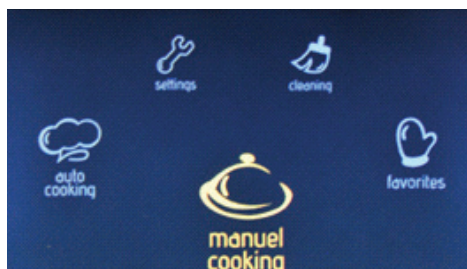
### Користење на паметната LCD контролна единица

Ready Cook е дизајниран за да им помогне на домашните корисници лесно да имплементираат професионални рецепти за готвење со користење на вградените функции за автоматско готвење.

Менијата на Ready Cook, како што се Рачно готвење, Автоматско готвење, Омилените функции, Чистење и Поставки, се опишани подолу.

### Рачно готвење

Можете да ја прилагодите секоја поставка за готвење во режимот за Рачно готвење, вклучувајќи ги и 7-те различни функции за готвење, температурата, функцијата за зголемување на моќта, времетраењето на готвење и времето за завршување на готвењето. Следете ги чекорите наведени подолу за да се движите низ менито за Рачно готвење.



### Главното мени

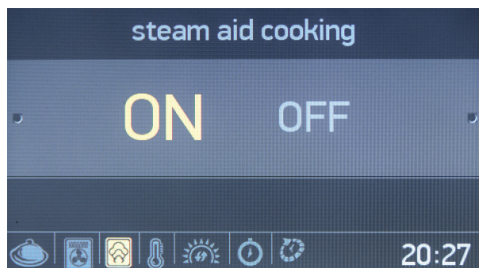
- Завртете го десното копче која било насока сè додека не се осветли „Рачно готвење“.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.



### Функција на рерната

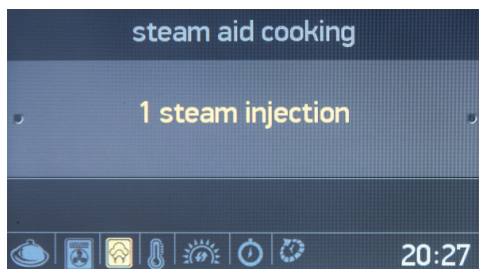
- Завртете го десното копче во која било насока за да се движите помеѓу достапните функции на рерната.

- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.

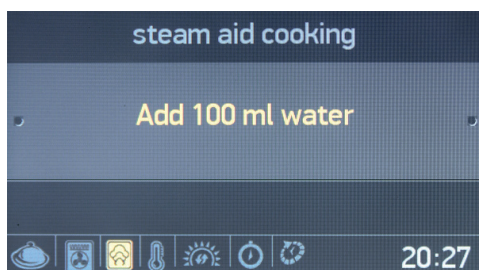


### Готвење со помош на пареа

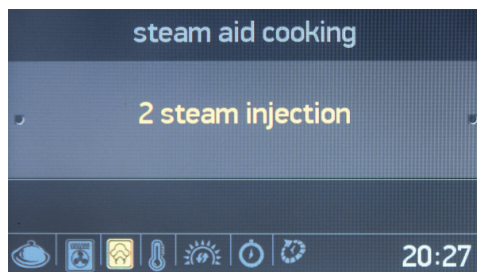
- Завртете го десното копче во која било насока за да се осветли „**ВКЛУЧЕНО**“ или „**ИСКЛУЧЕНО**“ за готвењето со помош на пареа.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.



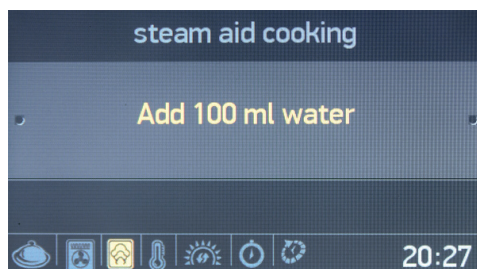
- Притиснете го десното копче за да изберете „**1 вшприцување на пареа**“.



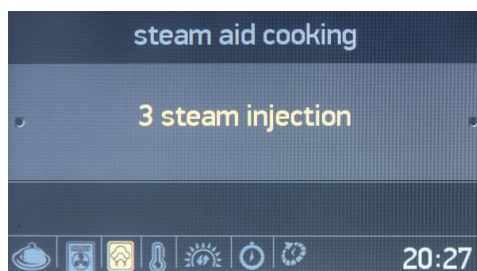
- Додадете 100 мл вода во резервоарот за вода.
- Притиснете го десното копче за да изберете да „**Додадете 100 мл вода**“.



- Завртете го десното копче еднаш за 2 вшприцувања на пареа.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.

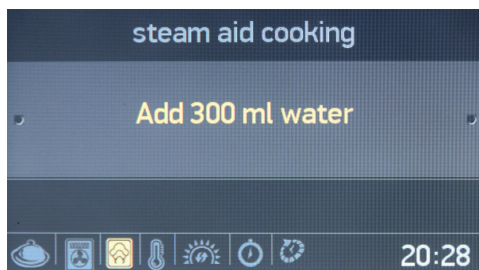


- Додадете 200 мл вода во резервоарот за вода.
- Притиснете го десното копче за да Додадете 200 мл вода.

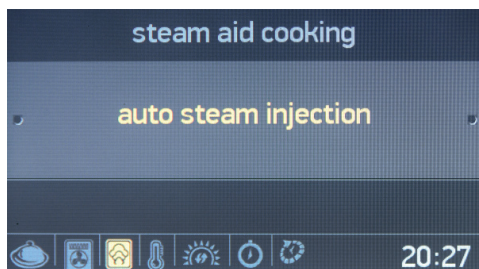


- Завртете го десното копче двапати за 3 вшприцувања на пареа.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.

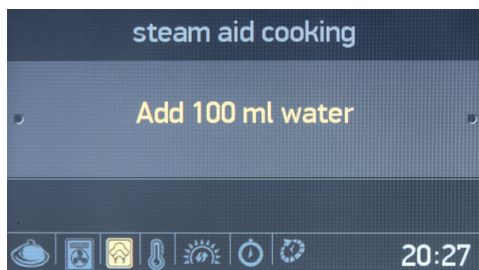




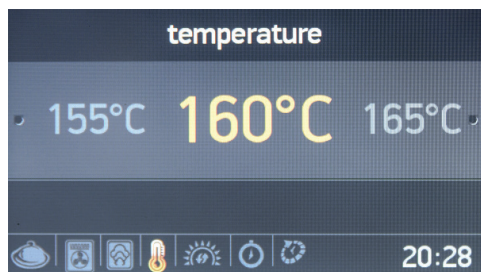
- Додадете 300 мл вода во резервоарот за вода.
- Притиснете го десното копче за да Додадете 300 мл вода.



- Завртете го десното копче двапати за автоматско вшприцување на параа.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.

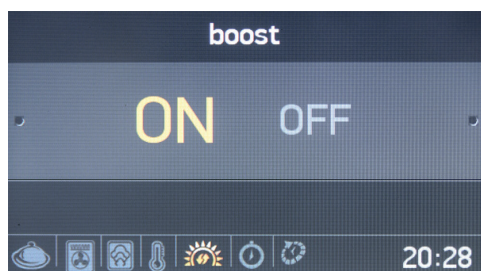


- Додадете 100 мл вода во резервоарот за вода.
- Притиснете го десното копче за да Додадете 100 мл вода.



### Температура

- Завртете го десното копче во која било насока за да се движите помеѓу достапните поставки за температурата.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.



### Зголемување на моќта

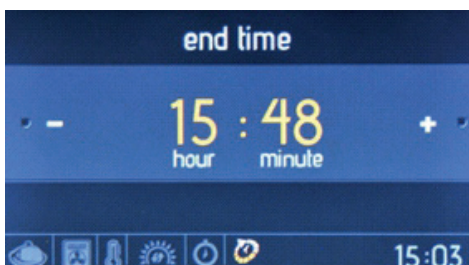
- Завртете го десното копче во која било насока за да се осветли „ВКЛУЧЕНО“ или „ИСКЛУЧЕНО“ за зголемувањето на моќта.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.





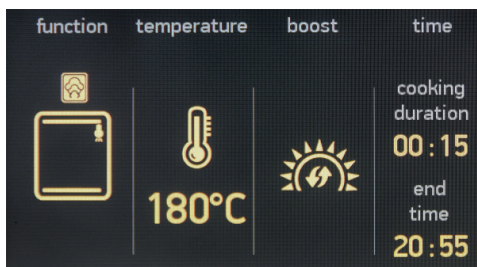
## Времетраење на готвењето

- Завртете го десното копче во која било насока за да го смените времетраењето на готвењето.
- Притиснете го десното копче за да го поставите времетраењето на готвењето.
- **ЗАБЕЛЕШКА:** Ако времетраењето на готвењето е поставено на **00:00**, готвењето ќе продолжи додека не го запрете рачно.



## Време за завршување на готвењето

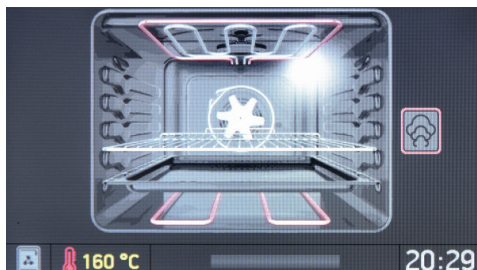
- Завртете го десното копче во која било насока за да го смените времето за завршување на готвењето.
- Притиснете го десното копче за да го поставите времето за завршување на готвењето.



## Екранот со информации

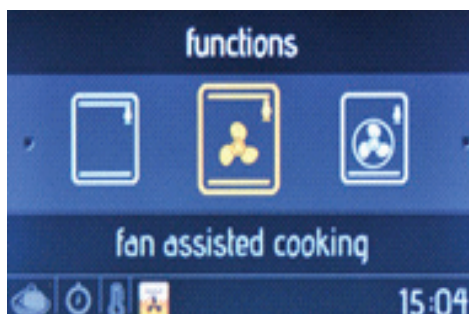
- Готвењето ќе започне во рок од 10 секунди од последното дејство или кога ќе се притисне десното копче.
- Завртете го левото копче спротивно од стрелките на часовникот за да се вратите на

претходната поставка.



## Екранот со анимации прикажува:

- Времето на готвење
- Температура
- Времето за почнување и завршување на готвењето
- Информации за функцијата за готвење.



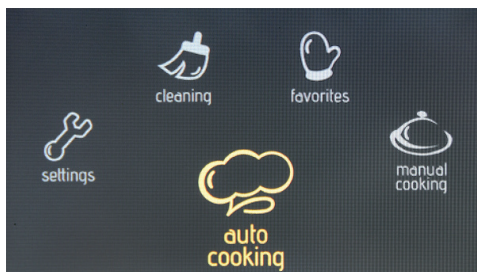


### Екранот со анимации

- Притиснете го левото копче за да го запрете готвењето.
- Притиснете го десното копче за да започнете / продолжите со готвењето.
- Завртете го десното копче во која било насока за да ја смените температурата.
- Завртете го левото копче спротивно од стрелките на часовникот, додека која било функција за готвење е активна, за да се прикаже екранот за поставување на функциите на рерната, температурата и времето на готвење.
- За да го запрете готвењето и да се вратите во главното мени, притиснете го левото копче, а потоа завртете го спротивно од стрелките на часовникот.

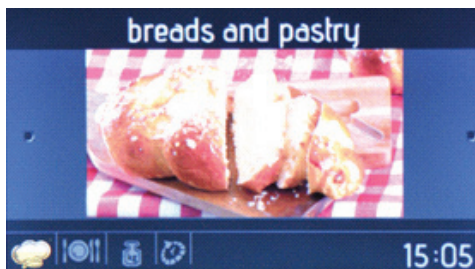
### Автоматско готвење

Ready Cook има вградени, претходно утврдени, функции за рецепти што можат да се изберат во менито Автоматско готвење. Ќе можете само да го изберете името на посакуваниот оброк. Нема да биде можно да се смени која било од поставките за рецепт, вклучувајќи ги и времетраењето на готвењето и температурата, бидејќи тие се автоматски поставени од Ready Cook. Следете ги чекорите подолу за да се изврши автоматско готвење.



### Главното мени

- Завртете го десното копче во која било насока сè додека не се осветли „Автоматско готвење“.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.



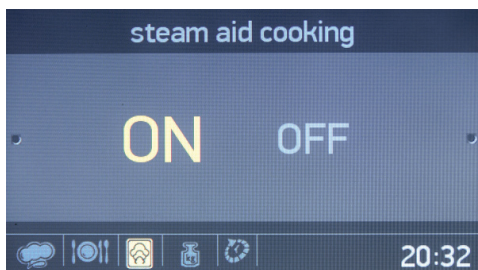
### Категории на храна

- Завртете го десното копче во која било насока за да се движите помеѓу достапните рецепти.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.



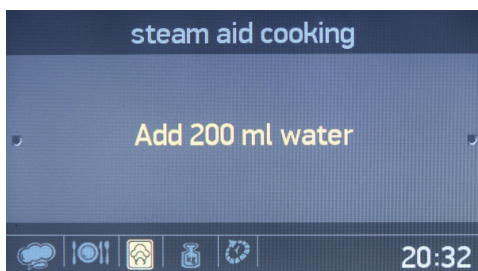
## Избор на рецепт

- Завртете го десното копче во која било насока за да се движите помеѓу достапните рецепти.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.



## Вшприцување на пареа

- Завртете го десното копче во која било насока за да се осветли Вклучено или Исклучено за вшприцувањето на пареа.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.

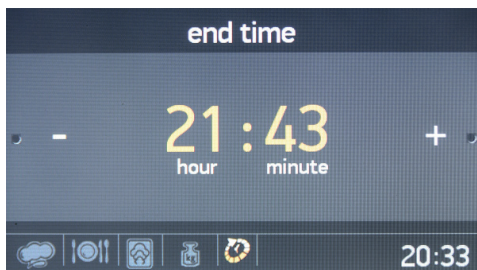


- Додадете 200 мл вода во резервоарот за вода.
- Притиснете го десното копче за да Додадете 200 мл вода.



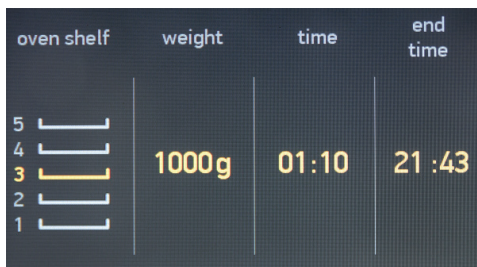
## Тежина на храната

- Завртете го десното копче во која било насока за да ја смените вредноста на тежината.
- Притиснете го десното копче за да ја поставите тежината.



## Време за завршување на готвењето

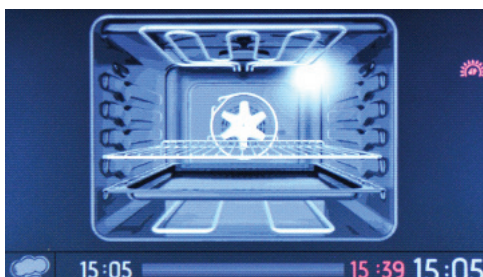
- Завртете го десното копче во која било насока за да го смените времето за завршување на готвењето.
- Притиснете го десното копче за да го поставите времето за завршување на готвењето.



## Екранот со информации



- Готвењето ќе почне во рок од 10 секунди откако немало никаква активност или кога ќе се притисне десното копче.
- Завртете го левото копче спротивно од стрелките на часовникот за да се вратите преку претходните екрани за поставување.
- Ставете ја храната на средната полица за да ги постигнете најдобрите резултати за готвење.



### Екранот со анимации

- Притиснете го левото копче за да го запрете готвењето.
- Притиснете го десното копче за да започнете и да продолжите со готвењето.
- За да го запрете готвењето и да се вратите во главното мени, притиснете го левото копче и завртете го спротивно од стрелките на часовникот.

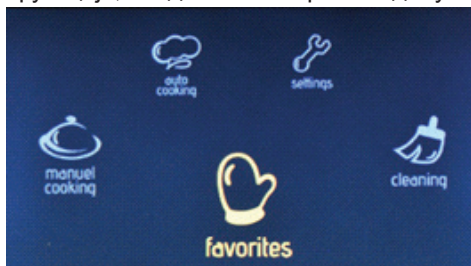
### Омилени функции

Можно е да ги зачувате поставките за рачно готвење, што ви овозможува брзо да ги изберете истите поставки за готвење во секое време. На крајот од менито за Рачно готвење, по поставувањето на времетраењето на

готвењето, ќе бидете прашани дали сакате да ги зачувате поставките како ваши омилени.

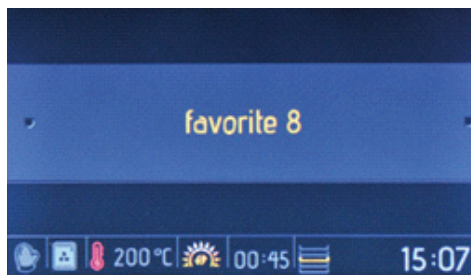
За да креирате омилена поставка за готвење, користете ја функцијата за уредување во менито Омилени функции.

За да изберете и да започнете омилена функција, следете ги чекорите подолу.



### На главното мени

- Завртете го десното копче во која било насока сè додека не се осветли „Омилени функции“.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.



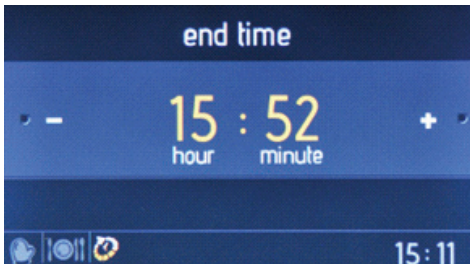
### Омилени функции

- Завртете го десното копче во која било насока за да се движите помеѓу достапните опции.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.
- Поставките што се зачувани во омилени ќе бидат прикажани во долниот дел на екранот.



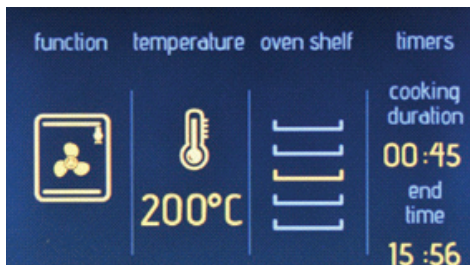
### Екранот за извршување/уредување

- Завртете го десното копче за да се осветли „Изврши“.
- Притиснете го десното копче за да изберете „Изврши“.



### Време за завршување на готвењето

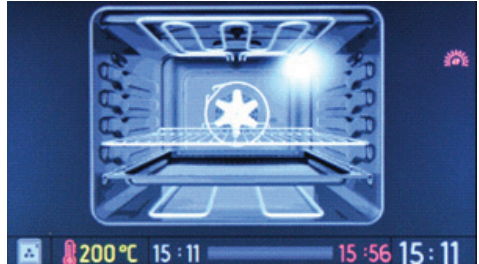
- Завртете го десното копче во која било насока за да го смените времето за завршување на готвењето.
- Притиснете го десното копче за да го поставите времето за завршување на готвењето.



### Екранот со информации

- Готвењето ќе почне во рок од 10 секунди откако немало никаква активност или кога ќе се притисне десното копче.

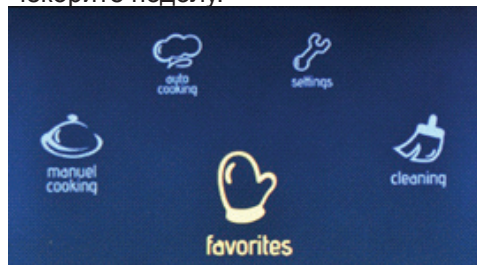
- Завртете го левото копче спротивно од стрелките на часовникот за да се вратите преку претходните екрани за поставување.
- Ставете ја храната на средната полица за да ги постигнете најдобрите резултати за готвење.



### Екранот со анимации

- Притиснете го левото копче за да го запрете готвењето.
- Притиснете го десното копче за да започнете и да продолжите со готвењето.
- За да го запрете готвењето и да се вратите во главното мени, притиснете го левото копче и завртете го спротивно од стрелките на часовникот.

За да ги уредите кои било од Омилениите поставки, следете ги чекорите подолу.

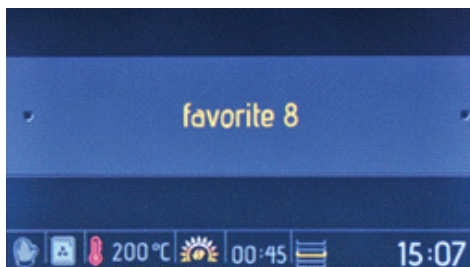


### Главното мени

- Завртете го десното копче во која било насока сè додека не се осветли „Омилени функции“.

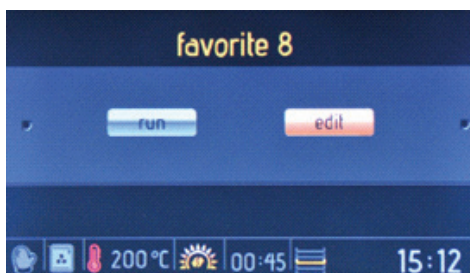


- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.



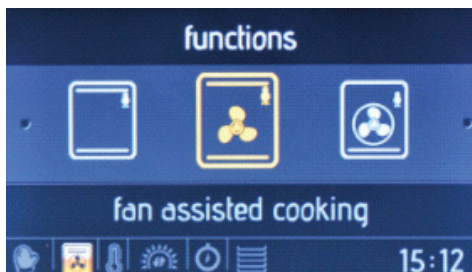
### Омилени функции

- Завртете го десното копче во која било насока за да се движите помеѓу достапните опции.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.
- Поставете што се зачувани во избраните „Омилени“ ќе бидат прикажани во долниот дел на екранот.



### Екранот за извршување/уредување

- Завртете го десното копче за да се осветли „Уреди“.
- Притиснете го десното копче за да изберете „Уреди“.



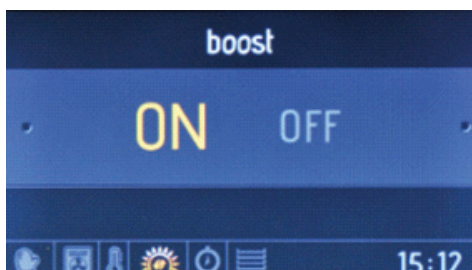
### Функција на рерната

- Завртете го десното копче во која било насока за да се движите помеѓу достапните функции на рерната.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.



### Температура

- Завртете го десното копче во која било насока за да се движите помеѓу достапните поставки за температурата.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.



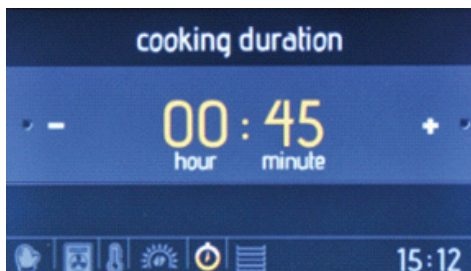
### Зголемување на моќта

- Завртете го десното копче во која било насока за да се осветли „**ВКЛУЧЕНО**“ или „**ИСКЛУЧЕНО**“ за зголемувањето на моќта.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.



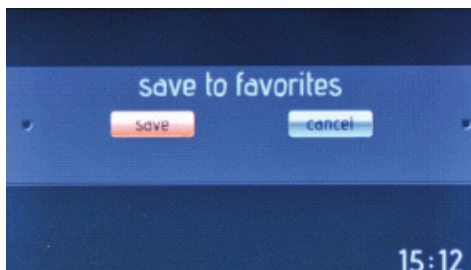
### Екранот со информации

- Завртете го левото копче спротивно од стрелките на часовникот за да се вратите преку претходните екрани за поставување.



### Времетраење на готвењето

- Завртете го десното копче во која било насока за да го смените времетраењето на готвењето.
- Притиснете го десното копче за да го поставите времетраењето на готвењето.



### Зачувај во омилените поставки

- Завртете го десното копче за да се осветли „**Зачувај**“ (за да се зачуваат поставките) или „**Откажи**“ (за да се отфрлат поставките).
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.

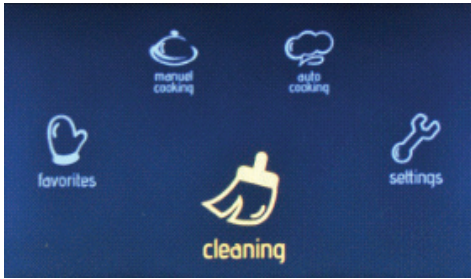


### Полица на рерната

- Завртете го десното копче во која било насока за да се движите помеѓу достапните полици на рерната.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете полицата
- За истите резултати за готвење секојпат, важни се информациите за полицата на рерната.

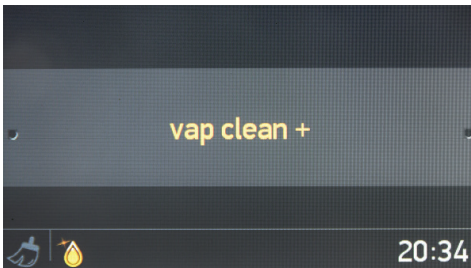
### Чистење

Со функцијата за чистење со пареа, исушените остатоци во рерната ќе се омекнат со пареа. За да извршите чистење со пареа, истурете чаша вода врз полицата на рерната на дното од рерната, а потоа следете ги чекорите наведени подолу.



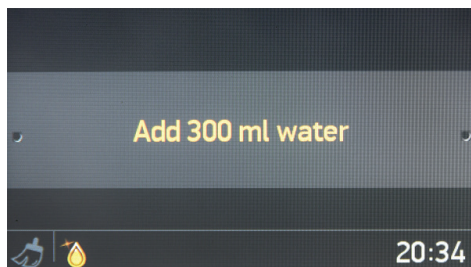
### На главното мени

- Завртете го десното копче во која било насока сè додека не се осветли „Чистење“.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.



### Екранот за избор на функции

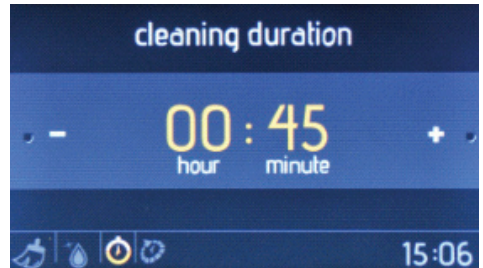
Притиснете го десното копче за да изберете „Чистење со пара“.



### Вшприцување на пара

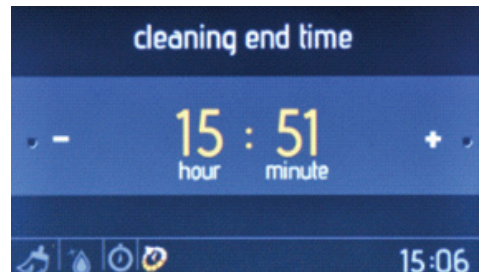
- Додадете 300 мл вода во резервоарот за вода.
- Притиснете го десното копче за

да Додадете 300 мл вода.



### Времетраење на чистењето

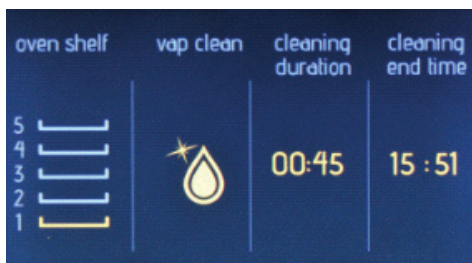
- Завртете го десното копче во која било насока за да го смените времетраењето на чистењето.
- Притиснете го десното копче за да го поставите времетраењето на чистењето.



### Време за завршување на чистењето

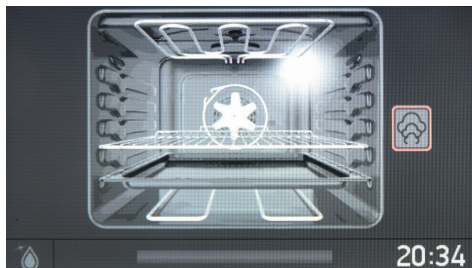
- Завртете го десното копче во која било насока за да го смените времето за завршување на чистењето.
- Притиснете го десното копче за да го поставите времето за завршување на чистењето.





### Екранот со информации

- Чистењето ќе почне во рок од 10 секунди откако немало никаква активност или кога ќе се притисне десното копче.
- Завртете го левото копче спротивно од стрелките на часовникот за да се вратите преку претходните екрани за поставување.

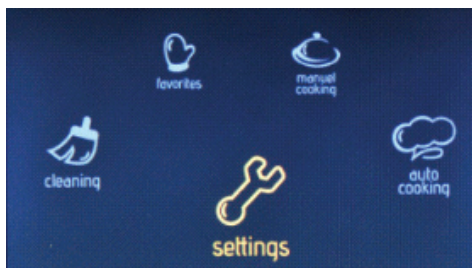


### Екранот со анимации

- Притиснете го левото копче за да го запрете чистењето.
- Притиснете го десното копче за да започнете и да продолжите со чистењето.
- За да го запрете чистењето и да се вратите во главното мени, притиснете го левото копче и завртете го спротивно од стрелките на часовникот.

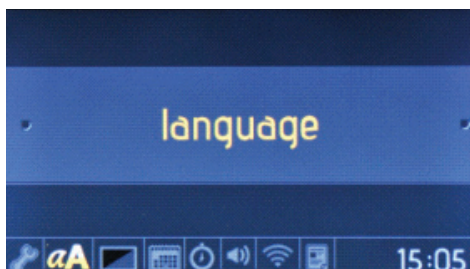
### Поставки

Менито за поставки ви овозможува да ги смените и наместите датумот, времето, осветленоста на екранот, тонот на звучниот сигнал и опциите за јазикот.



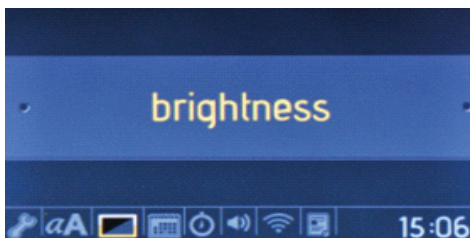
### Главното мени

- Завртете го десното копче во која било насока сè додека не се осветли „Поставки“.
- Притиснете го десното копче за да ја изберете осветлената опција.



### Менито за јазици

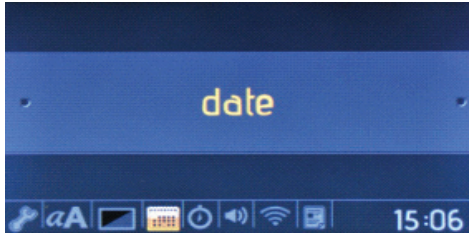
- Завртете го десното копче во која било насока за да го смените јазикот.
- Притиснете го десното копче за да го поставите посакуваниот јазик.



### Менито за осветленост

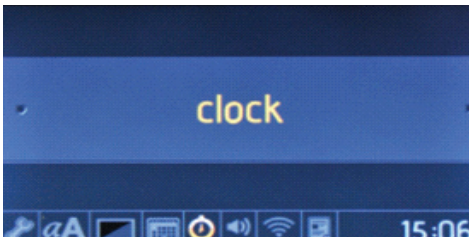
- Завртете го десното копче во која било насока за да ја смените осветленоста на екранот помеѓу нивоата 0 и 4.

- Притиснете го десното копче за да ја поставите осветленоста на екранот.



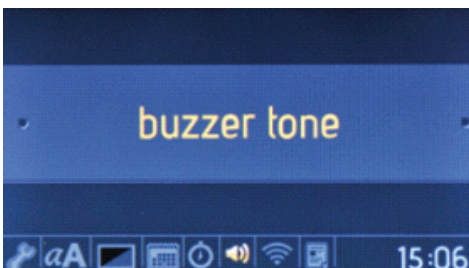
### Менито за датуми

- Завртете го десното копче во која било насока за да го смените датумот.
- Притиснете го десното копче за да го поставите датумот.
- Датумот се поставува во формат: месец, ден, година.



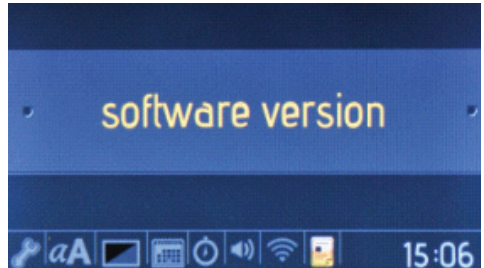
### Менито за часовник

- Завртете го десното копче во која било насока за да го смените часовникот.
- Притиснете го десното копче за да го поставите часовникот.
- Часовникот се поставува во формат: минута и час.



### На менито за тон на звучниот сигнал

- Завртете го десното копче во која било насока за да изберете од 3 различни тонови на звучниот сигнал.
- Притиснете го десното копче за да го поставите посакуваниот тон на звучниот сигнал.



### Менито за верзија на софтверот

- Верзијата на софтверот ќе биде прикажана само како информација. Таа не може да се смени.

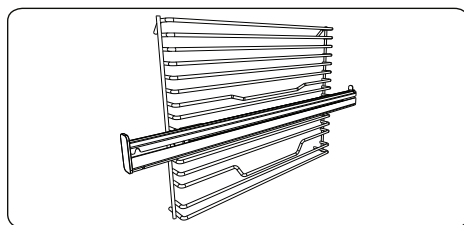
### Копче за заклучување

Копчето за заклучување се користи за да се избегнат ненамерни промени на поставките на рерната. За да го активирате или деактивирате копчето за заклучување, завртете го левото копче спротивно од стрелките на часовникот и задржете го 3 секунди. Додека копчето за заклучување е активно, може да се активира само копчето за „**ВКЛУЧУВАЊЕ/ ИСКЛУЧУВАЊЕ**“. Сите други копчиња ќе бидат заклучени.



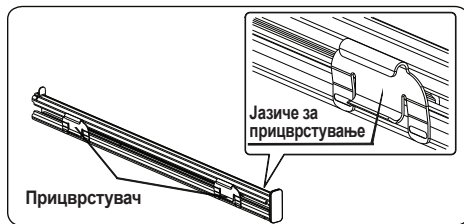
ЈАДЕЊА	ТУРБО			ГОРЕ-ДОЛУ			ДОЛЕН-ГОРЕН ВЕНТИЛАТОР			СКАРА		
	Позиција на термометрот (°C)	Позиција на држачот	Период на согреење (мину)	Позиција на термометрот (°C)	Позиција на држачот	Период на согреење (мину)	Позиција на термометрот (°C)	Позиција на држачот	Период на согреење (мину)	Позиција на термометрот (мину)	Позиција на држачот	Период на согреење (мину)
Лиснати печива	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Торти	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Колачиња	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Кофтиња на скара										200	7	10-15
Водеста храна	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Пилешко				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Коплети										200	6-7	15-25
Бифтек										200	7	15-25

\* Готвење со ражен за печено пилешко...

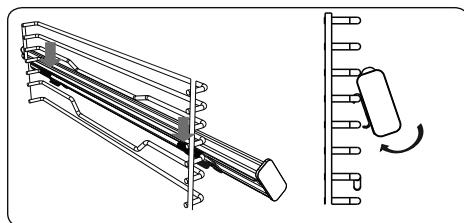


### Телескопски шини

Темелно исчистете ги додатоците со топла вода, детергент и мека чиста крпа при првата употреба.



- Позиционирањето на телескопските шини на жичаната решетка е обезбедено со јазичињата за прицврстување на прицврстувачите.
- Отстранете ја страничната шипка на лизгање. Погледнете го делот „Отстранување на жичаната полица“.



- На секоја телескопска шина има горни и долни прицврстувачи што ви овозможуваат да ги репозиционирате шините.
- Закачете ги горните прицврстувачи од телескопската шина на референтната жица на ниво на страничната решетка и истовремено притиснете ги долните прицврстувачи сè додека јасно не ги слушнете прицврстувачите како се стегаат во жицата за фиксирање на ниво на страничната решетка.
- За да ја отстраните, држете ја предната површина на шината и следете ги претходните инструкции во обратен редослед.

## Жичана решетка со телескопска шина Easyfix која целосно се протегнува

Телескопската шина целосно се протега кон надвор за да овозможи лесен пристап до вашата храна.

## Додатоци

Производот се испорачува со додатоци. Можете, исто така, да користите и додатоци кои ќе ги купите од друга страна, но мора да бидат отпорни на топлина и пламен. Можете да користите и стаклени садови, калапи за торти и плехови за рерна кои се соодветни за користење во рерна. Следете ги упатствата на производителот кога употребувате други додатоци. Во случај да се користат садови со мали димензии, ставете го садот врз металната решетка бидејќи целосно ќе се наоѓа на средниот дел од решетката. Ако храната што треба да се зготви не го покрива целосно плехот од рерната, ако храната е земена од длабоко замрзнување или ако плехот се користи за собирање на соковите од храната кои течат во текот на печењето, промените на формата ќе може да се забележат во плехот. Ова се должи на високите температури кои се јавуваат за време на готвењето. Плехот ќе се врати во својата првобитна форма кога ќе се излади по готвењето. Ова е нормален физички настан што се случува за време на пренос на топлина. Не ставајте вжештени стаклени тави и садови во ладна средина директно од рерната за да се спречи кршење на тавата или садот. Не ставајте на ладни и влажни површини. Поставете на сува кујнска крпа и дозволете полека да се излади. Кога ја користите скарата од рерната; препорачуваме (каде што е соодветно) да ја користите решетката која е испорачана со производот. Кога ја користите металната решетка; ставете плех врз една од долните полици за се овозможи собирање на маслото. Може да се додаде вода во плехот за да се помогне при чистењето. Како што е објаснето во соодветните точки, никогаш не се обидувајте да го користите потпалувачот за скара кој работи на гас без заштитниот капак на скарата.

Ако вашата рерна има потпалувач за скара кој работи на гас, но недостасува топлотниот штит на скарата, или ако е оштетен и не може да се употреби, побарајте резервен дел од најблискиот сервисен центар.

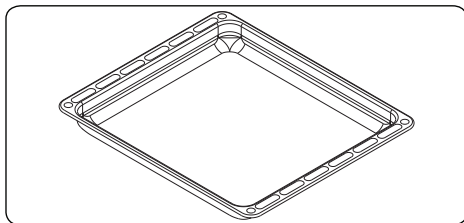
## Додатоци за рерна

Додатоците за рерната може да се разликуваат во зависност од моделот на вашиот производ.

### Длабокиот плех

Длабокиот плех најдобро е да се користи за готвење на варива.

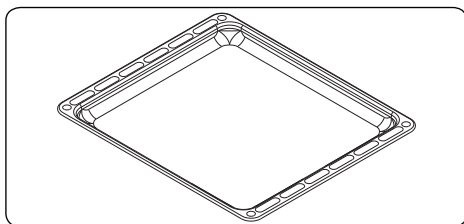
Ставете го плехот на кој било држач и турнете го до крај за да бидете сигурни дека е поставен правилно.



### Плиткиот плех

Плиткиот плех најдобро е да се користи за печење на печива.

Ставете го плехот на кој било држач и турнете го до крај за да бидете сигурни дека е правилно поставен.

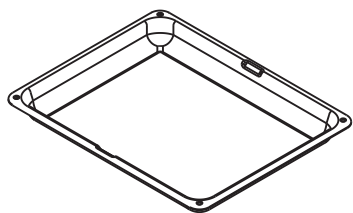


### Малиот плех

Малиот плех најдобро е да се користи за печење на печиво.

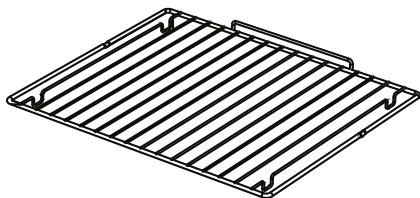
Поставете го плехот на средината на металната решетка.





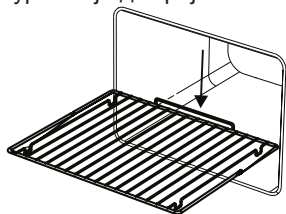
### Металната решетка

Металната решетка најдобро е да се користи за печење на скара или за преработка на храна во садови што може да се користат во рерна.



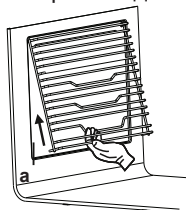
### ! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Правилно поставете ја решетката на соодветен држач во внатрешноста на рерната и турнете ја до крај.



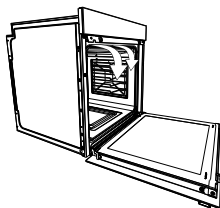
### Жичаната решетка со телескопска шина која целосно се протегнува

Една од полиците во жичаната решетка е целосно телескопска; таа целосно се протега на топчести лежишта за да овозможи лесен пристап до вашата храна.



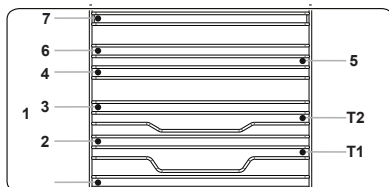
### ПРВА ВО СВЕТОТ Воздушна завеса

Патентирираниот систем со Воздушна завеса спречува топлиот воздух да стигне до крајниот корисник создавајќи воздушна завеса кога ќе се отвори вратата на рерната.



### Жичана решетка EasyFix

Темелно исчистете ги додатоците со топла вода, детергент и мека чиста крпа при првата употреба.



- Вметнете го додатокот во точната положба во внатрешноста на рерната.
- Оставете простор од најмалку 1 cm помеѓу капакот на вентилаторот и додатоците.
- Внимавајте при отстранување на садовите и/или додатоците надвор од рерната. Жешките оброци или додатоци може да предизвикаат изгореници.
- Додатоците може да се деформираат со топлина. Штом се изладат, ќе си го вратат својот првобитен изглед и перформансите.
- Плеховите и металните решетки може да се позиционираат на кое било ниво од 1 до 7.
- Телескопската шина може да се позиционира на нивоата T1, T2.
- Нивото 3 се препорачува за готвење на едно ниво.
- Нивото T2 се препорачува за готвење на едно ниво со телескопските шини.
- Нивото 2 и нивото 4 се препорачуваат за готвење на две нивоа.
- Металната решетка за ротирачкиот ражен мора да биде позиционирана на нивото 3.
- Нивото T2 се користи за позиционирање на металната решетка за ротирачкиот ражен со телескопските шини.

\*\*\*\*Додатоците може да се разликуваат во зависност од купениот модел.

# **ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА РЕРНАТА**

## **ЧИСТЕЊЕ**

Пред да почнете да ја чистите рерната, проверете дали сите контролни копчиња се исклучени и дали апаратот е изладен. Исклучете го апаратот.

Не користете средства за чистење што содржат честици кои можат да ги изгребат емајлираните и бојадисани делови од рерната. Користете кремасти или течни средства за чистење, кои не содржат честици. Бидејќи можат да ги оштетат површините, не користете корозивни кремове, абразивни прашоци за чистење, груби жици за чистење садови или тешки алати. Во случај вишокот течности кои се прелеваат на вашата рерна да почнат да горат, тоа може да предизвика оштетување на емајлот. Веднаш исчистете ги прелеаните течности. Не користете средства на пареа за чистење на рерната.

## **Чистење на внатрешноста на рерната**

Не заборавајте да ја исклучите рерната пред да почнете да ја чистите. Ке добиете најдобри резултати ако ја чистите внатрешноста на рерната додека рерната е малку топла. Избришете ја рерната со меко парче ткаенина потопено во насапунета вода после секоја употреба. Потоа повторно избришете, овој пат со намокрена крпа и добро исушете. Комплетно чистење со користење на суви и прашести средства за чистење. За производ со катализаторски емајлирани рамки, задните и страничните ѕидови на

внатрешниот дел на рамката не бараат чистење. Сепак, во зависност од употребата, се препорачува да ги замените по одреден временски период.

## **ОДРЖУВАЊЕ**

### **Менување на сијаличката на рерната**

Промената на ламбата на рерната мора да биде извршена од страна на овластен мајстор. Моќноста на сијалицата треба да биде 230 волти, 25 вати, тип E14, T300; пред менување на ламбата, рерната треба да биде исклучена и изладена.

Дизајнот на ламбата е специфичен за употреба во апарати за готвење во домаќинствата и не е погоден за осветлување на соби во домаќинствата.

## **СЕРВИС И ТРАНСПОРТ**

### **БАРАЊА ПРЕД ПОДЛОЖУ- ВАЊЕ НА СЕРВИС**

Ако рерната не работи:

Рерната може да е исклучена бидејќи имало прекин на електричната енергија. На моделите кои се опремени со тајмер, може да не е регулирано времето.

Ако рерната не загрева:

Топлината може да не е прилагодена со копчето за регулирање на грејачот на рерната.

Ако внатрешната ламба за осветлување не се пали:

Мора да се регулира струјата. Мора да се изрегулира ако ламбите се неисправни. Ако се неисправни, може да ги смените според водичот.

Готвење (ако долниот и горниот дел не готват подеднакво):

Регулирајте ги местополжбата на полиците, времето на готвење и вредностите на топлината според упатството.

Освен овие, ако сè уште имате некаков проблем со производот, јавете се во „овластениот сервис“.

### **ИНФОРМАЦИИ ПОВРЗАНИ СО ТРАНСПОРТОТ**

Ако ви треба транспорт:

Чувајте ја оригиналната опаковка на производот и носете го со оригиналната опаковка кога треба да се

пренесува. Следете ги знаците за транспорт на опаковката. Залепете го шпоретот на горните делови, капаците и носачите на тенџериња со панелите за готвење.

Ставете хартија помеѓу горниот капак и панелот за готвење, покријте го горниот капак, а потоа залепете го со страничните површини на рерната.

Залепете картон или хартија на предниот капак на внатрешното стакло на рерната бидејќи тоа ќе биде соодветно за плеховите, за металната решетка за скара и тавите во рерната за да не се оштети капакот на рерната за време на транспортот. Исто така, залепете ги капаците на рерната за страничните ѕидови.

Ако ја нема оригиналната опаковка:

Преземете мерки за надворешните површини (стаклени и бојадисани површини) на рерната за да се заштитат од можни удари.





# Service & Support

Visit Our Website

[sharphomeappliances.com](http://sharphomeappliances.com)

52294421

**SHARP**

Be Original.