



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

Cooking

PT Manual de Instruções

NL Handleiding

NO Brukermanual

PL Instrukcja obsługi

SHARP

Be Original.



GB-Declaration of conformity

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

DE-Konformitätserklärung

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

FR-Déclaration de conformité

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

ES-Declaración de conformidad

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

PT-Declaração de conformidade

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

NL-Conformiteitsverklaring

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

IT-Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi

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

GR-Δήλωση συμμόρφωσης

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

BG-Декларация за съответствие

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

CZ-Prohlášení o shodě

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

SK-Vyhlasenie o zhode

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

EE-Vastavusdeklaratsioon

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

SV-Försäkran om överensstämmelse

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

FI-Yhteensopivuuslauseke

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

HR-Izjava o skladnosti

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

spomenutim standardima.

SR-Izjava o usklađenosti

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

DA-Overensstemmelseserklæring

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

NO-Samsvarserklæring

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

UK-Декларація відповідності

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

МК-Декларација за усогласеност

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

RO-Declarație de conformitate

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

HU-Megfelelősségi nyilatkozat

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

referencia tartalmaknál.

SL-Izjava o skladnosti

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

AL-Deklarata e konformitetit

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

LT-Atitikties deklaracija

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

LV-Atbilstības deklarācija

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

PL-Deklaracja zgodności

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



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

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

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

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

ES: Este símbolo en el producto o su embalaje 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 residuos 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, prügiäetevõtte 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. Umesto toga će se predati primenljivoj tački

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

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

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

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

MK: Simbolot na proizvodot ili na negovoto paкување покажува дека овој proizvod 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 proizvod, 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 proizvod. За подетални информации околу рециклирањето на овој proizvod, контактирајте ја вашата локална градска канцеларија, сервисот за фрлање на отпад од домаќинствата или продавницата во која сте го купиле proizvodot.

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 izstrādājumu 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.

Caro Cliente,

O nosso objetivo é oferecer-lhe produtos de alta qualidade e que superem as suas expectativas. O seu eletrodoméstico é produzido em unidades modernas e a sua qualidade é minuciosamente testada. Este manual foi preparado para o ajudar a usar o seu eletrodoméstico, produzido usando as mais recentes tecnologias com confiança e o máximo de eficácia. Antes de usar o eletrodoméstico, leia com cuidado este guia, que inclui informações básicas para uma instalação, manutenção e uso seguros. Contacte o seu Centro de Assistência Técnica Autorizado mais próximo para a instalação do produto.

Conteúdos

Apresentação e tamanho do produto

Avisos

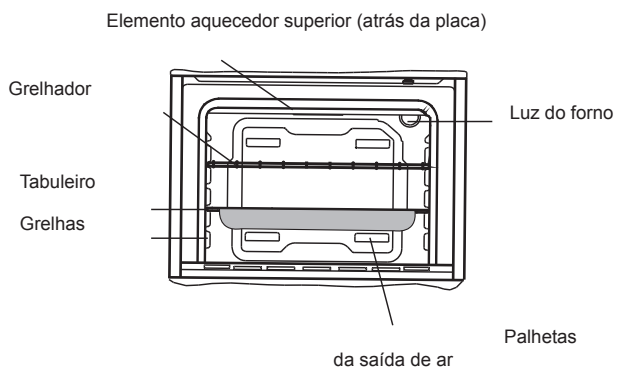
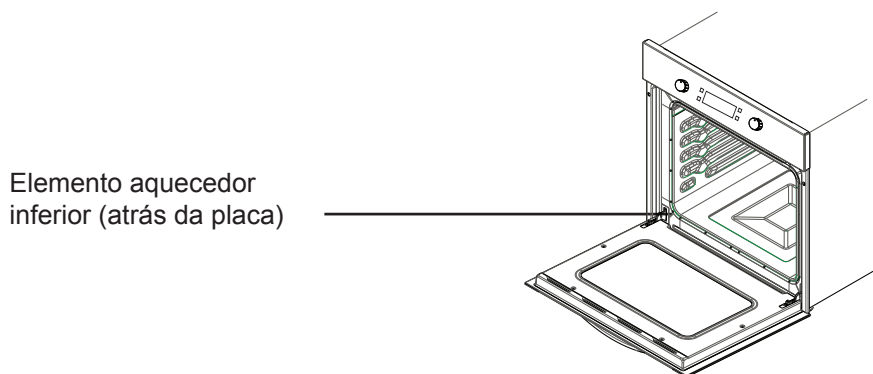
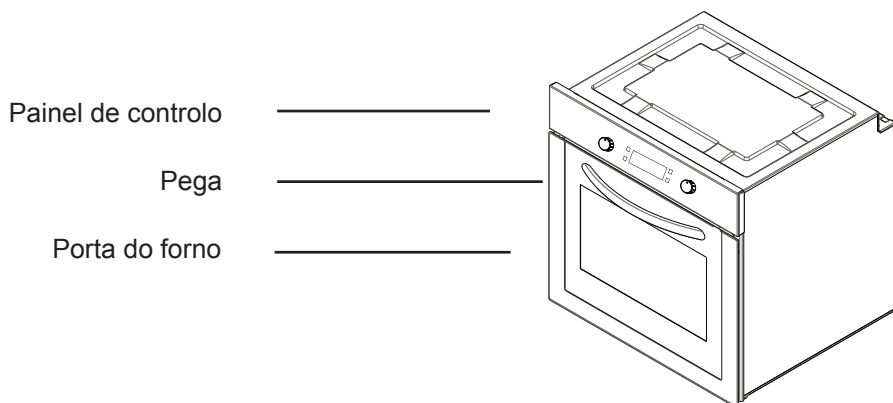
Preparação para instalar e usar

Utilização do forno

Limpeza e manutenção do seu produto

Assistência técnica e transporte

APRESENTAÇÃO E TAMANHO DO PRODUTO



AVISOS DE SEGURANÇA

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES COM CUIDADO E NO TOTAL ANTES DE USAR O SEU ELETRODOMÉSTICO, E MANTENHA-AS NUM LOCAL CONVENIENTE PARA CONSULTAR QUANDO NECESSÁRIO.

ESTE MANUAL FOI PREPARADO EM COMUM PARA MAIS DO QUE UM MODELO. O SEU ELETRODOMÉSTICO PODE NÃO POSSUIR ALGUMAS DAS CARACTERÍSTICAS EXPLICADAS NESTE MANUAL. PRESTE ATENÇÃO ÀS EXPRESSÕES QUE TÊM IMAGENS ENQUANTO ESTIVER A LER O MANUAL DE FUNCIONAMENTO

Avisos gerais de segurança

- Este eletrodoméstico pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, caso tenham recebido supervisão ou instruções relativas ao uso do eletrodoméstico de um modo seguro e estejam conscientes dos perigos envolvidos. As crianças não devem

brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

- **AVISO:** O eletrodoméstico e as peças acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas à distância, a menos que sejam constantemente supervisionadas.
- **AVISO:** Perigo de fogo: não armazene itens nas superfícies para cozinhar.
- **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choques elétricos.
- O eletrodoméstico não se destina a funcionar através de um temporizador externo ou de um

sistema de controle remoto separado.

- Durante a utilização o eletrodoméstico fica quente. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Durante a utilização, os manípulos segurados durante períodos curtos podem ficar quentes.
- Não use agentes de limpeza abrasivos fortes ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno e outras superfícies, pois podem riscar a superfície, o que terá como consequência o fracionamento do vidro ou danos na superfície.
- Não use agentes de limpeza a vapor para limpar o eletrodoméstico.
- AVISO: Certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado antes de substituir a lâmpada,

para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- CUIDADO: As peças acessíveis podem ficar quentes quando se estiver a cozinhar ou a grelhar. As crianças pequenas devem ser mantidas longe.
- O seu eletrodoméstico é produzido de acordo com todos os padrões e regulamentos locais e internacionais aplicáveis.
- Os trabalhos de manutenção e reparação devem ser feitos apenas por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e manutenção levados a cabo por técnicos não autorizados podem colocá-lo em perigo. É perigoso alterar ou modificar de qualquer modo as especificações do eletrodoméstico.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição locais (natureza do gás e pressão do gás, ou voltagem e frequência da eletricidade) e as exigências do eletrodoméstico são compatíveis. As exigências deste eletrodoméstico estão indicadas na etiqueta.
- CUIDADO: Este eletrodoméstico foi projetado para cozinhar apenas alimentos e destina-se apenas a uso doméstico interior, não devendo ser usado para quaisquer outros fins ou de qualquer outro modo que seja de uso não doméstico, nem num ambiente comercial ou para aquecimento de divisão.

- Não tente levantar ou mover o eletrodoméstico puxando a pega da porta.
- Foram tomadas todas as medidas de segurança possíveis para garantir a sua segurança. Como o vidro se pode partir, tem de ter cuidado quando limpar para evitar riscos. Evite atingir ou bater no vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica encravado durante a instalação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo produtor, pela assistência técnica ou pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos.
- Quando a porta do forno estiver aberta, não deixe que crianças subam para cima dela ou se sentem nela.

Avisos de instalação

- Não coloque o eletrodoméstico em funcionamento antes de estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico tem de ser instalado por um técnico autorizado e colocado em funcionamento. O produtor não se responsabiliza por nenhuns danos que possam ser provocados por uma colocação e instalação defeituosa realizada por pessoal não autorizado.
- Quando desempacotar o eletrodoméstico, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. Em caso de qualquer defeito, não use o eletrodoméstico e contacte imediatamente um agente qualificado de assistência técnica. Como os materiais usados para embalagem (nylon, agrafos, esferovite, etc.) podem causar efeitos nocivos às crianças, devem ser imediatamente recolhidos e removidos.
- Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o exponha a efeitos tais como sol, chuva, neve, etc.
- Os materiais que envolvem o eletrodoméstico (compartimento) devem ser capazes de resistir a uma temperatura min. 100°C.

Durante a utilização

- Quando usar o forno pela primeira vez este emanará um certo cheiro dos materiais de isolamento e do elemento aquecedor. Por este motivo, antes de usar o forno, coloque-o em funcionamento vazio com a temperatura máxima durante 45 minutos. Ao mesmo tempo será necessário ventilar devidamente o ambiente em que o produto está instalado.
- Durante a utilização, as superfícies exterior e interior do forno ficam quentes. Quando abrir a porta do forno, afaste-se para evitar o vapor quente que sai do forno. Pode haver risco de queimaduras.
- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis sobre ou perto do eletrodoméstico quando este estiver em funcionamento.
- Use sempre luvas para retirar e colocar alimentos no forno.
- Não deixe o fogão enquanto estiver a cozinhar óleos sólidos ou líquidos. Estes podem pegar fogo em condições de aquecimento extremo. Nunca deite água sobre as chamas provocadas pelo óleo. Cubra a panela ou frigideira com a tampa de modo a abafar as chamas que se formaram neste caso e desligue o fogão.
- Se não usar o eletrodoméstico durante um período prolongado, desligue-o da corrente. Mantenha o controle principal desligado. Quan-

do não usar o eletrodoméstico, mantenha a válvula do gás desligada.

- Certifique-se de que os manípulos de controle do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (parada) quando este não for usado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando são puxados para fora. Tenha cuidado para não entornar líquido quente.
- Quando a porta ou gaveta do forno estiver aberta, não deixe nada sobre esta. Pode desequilibrar o eletrodoméstico ou partir a cobertura.
- Não coloque coisas pesadas, nem bens inflamáveis (nylon, sacos de plástico, papel, tecido,...etc.) na gaveta. Isto inclui painéis com acessórios de plástico (por ex., pegas).
- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou panos no eletrodoméstico, nem nas pegas.
- Recomenda-se a utilização de água mole para evitar o excesso de resíduos de calcário no sistema gerador de vapor com o tempo. Para verificar a dureza da água, use a tira de teste fornecida com o produto e a tabela em baixo. A tira de teste mantém-se na água durante 3 segundos e retira-se da água. Ao fim de um minuto, as tiras tornam-se visíveis no papel.

Tiras de teste	Dureza da água
5-4 tiras azuis	Mole
1 tira vermelha	Levemente dura
2 tiras vermelhas	Dureza média
3 tiras vermelhas	Dura
4-5 tiras vermelhas	Muito dura

- Se não for definido o nível de

dureza da água correto, isto pode afetar o funcionamento do eletrodoméstico e a sua vida útil.

- Não use outros líquidos que não água normal.
- Não use água quente.
- Mantenha o reservatório de água fechado durante o funcionamento do forno.
- Quando o forno estiver quente e a porta deste aberta, o vapor de ar quente pode sair, por isso afaste-se e mantenha as crianças afastadas durante a abertura da porta.
- Para evitar resíduos de calcário na cavidade, limpe a cavidade após cada utilização.
- Depois da cozedura, a água restante deve ser removida do sistema. Para tal, seleccione “Sim” quando lhe for perguntado automaticamente no ecrã após o processo de cozedura. Não deixe nada no forno durante este procedimento.

Durante a limpeza e manutenção

- Desligue sempre o eletrodoméstico antes de operações como limpar ou fazer a manutenção. Pode fazê-lo depois de desligar o eletrodoméstico da corrente, ou de desligar a tomada principal.
- Não remova os manípulos de controle para limpar o painel de controle.
- PARA MANTER A EFICÁCIA E SEGURANÇA DO SEU ELETRODOMÉSTICO, RECOMENDAMOS QUE USE SEMPRE PEÇAS

SOBRESSELENTES ORIGINAIS E QUE, EM CASO DE NECESSIDADE, CONTACTE SEMPRE O SEU AGENTE AUTORIZADO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA.

PREPARAÇÃO PARA INSTALAR E USAR

Produzido com peças e materiais da melhor qualidade, este moderno, funcional e prático forno irá de encontro às suas necessidades em todos os aspetos. Certifique-se de que lê o manual para obter resultados de sucesso e não experimentar nenhuns problemas no futuro. As informações apresentadas em baixo contêm regras necessárias para o correto posicionamento e operações de manutenção. Devem ser lidas sem falta, especialmente pelo técnico que instalar o eletrodoméstico.

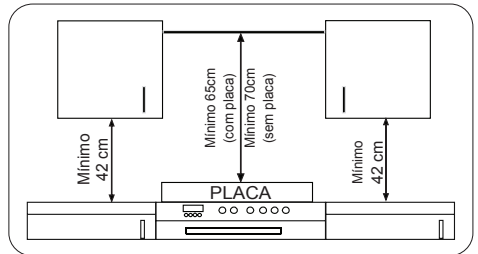
CONTACTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA PARA A INSTALAÇÃO DO SEU FORNO!

ESCOLHER UM LOCAL PARA O FORNO

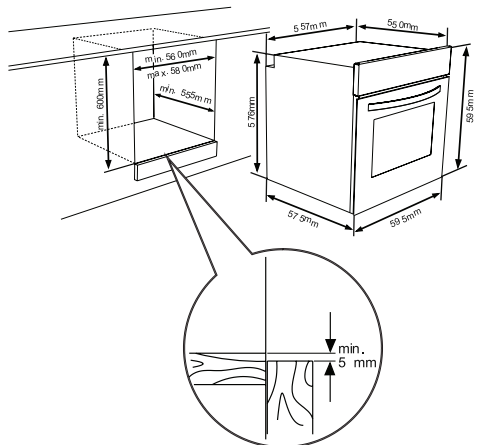
- Existem diversos pontos a ter em conta quando escolher um local para o seu forno. Certifique-se de que tem em conta as nossas recomendações em baixo, de modo a evitar quaisquer problemas e situações perigosas que possam ocorrer no futuro!
- Quando escolher um local para o forno, deve ter atenção a que não estejam materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, tais como cortinas, óleo, panos, etc., que podem pegar fogo rapidamente.

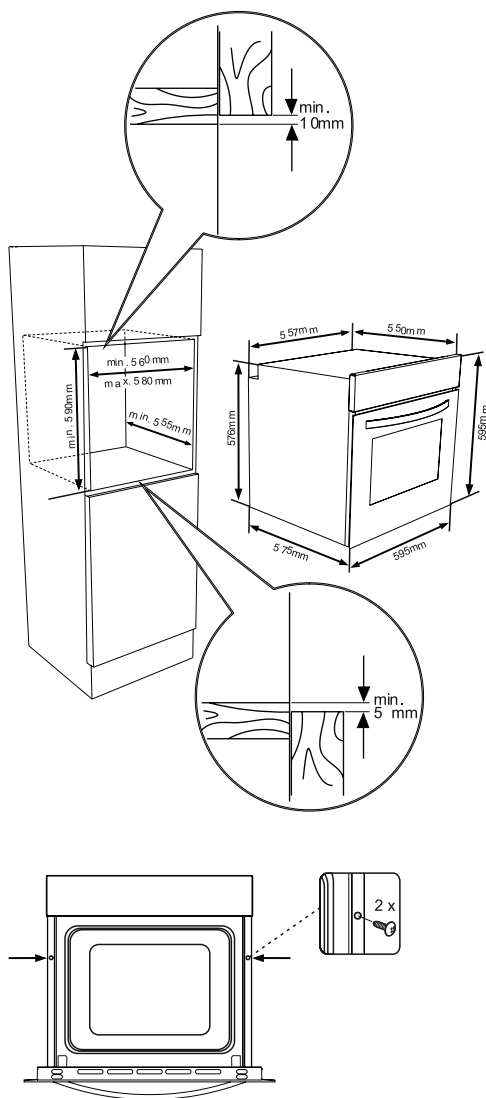
- A mobília à volta do forno deve ser feita de materiais resistentes a calor com mais 50°C do que a temperatura da divisão.

As alterações exigidas a compartimentos de parede e exaustores sobre o produto combinado encastrado, assim como as alturas mínimas da placa do forno são apresentadas na figura 1. Em conformidade, o exaustor deve estar a uma altura mínima de 65 cm da placa do fogão. Se não houver exaustor, a altura não deve ser menor do que 70 cm.

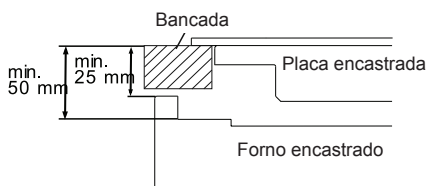


INSTALAÇÃO DO FORNO ENCASTRADO





Insira o forno dentro do compartimento empurrando-o para a frente. Abra a porta do forno e insira 2 parafusos nos furos situados na armação do forno. Enquanto a armação do produto estiver tocar na superfície de madeira do compartimento, aperte os parafusos.



Se o forno for instalado sobre uma placa de fogão, a distância entre a bancada e o painel superior do forno deve ser de, no mínimo, 50 mm e a distância entre a bancada e o cimo do painel de controle deve ser de, no mínimo, 25 mm.

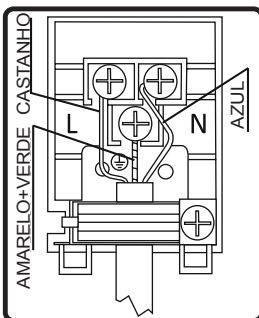
INSTALAÇÃO ELÉTRICA E SEGURANÇA DO FORNO ENCASTRADO

As instruções em baixo devem ser seguidas sem falta durante a instalação elétrica:

- O cabo de ligação à terra deve ser ligado através do parafuso com a marca de ligação à terra. A ligação do cabo de alimentação deve ser como apresentado na figura 6. Se não houver conformidade entre a tomada de ligação à terra e os regulamentos do ambiente de instalação, contacte imediatamente a Assistência Técnica Autorizada.
- A saída de ligação à terra deve estar próxima do eletrodoméstico. Nunca use uma extensão.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com a superfície quente do produto.
- Em caso de quaisquer danos do cabo de alimentação, certifique-se de que contacta a Assistência Técnica Autorizada. O cabo deve ser substituído pela Assistência Técnica Autorizada.
- A instalação elétrica do eletrodoméstico deve ser realizada pela Assistência Técnica

Autorizada. Deve ser usado um cabo de alimentação de tipo H05VV-F.

- Uma instalação defeituosa pode danificar o eletrodoméstico. Tais danos não serão cobertos pela garantia.
- O eletrodoméstico foi projetado para se ligar a 220-240V~. Se a eletricidade for diferente do valor acima indicado, contacte imediatamente a Assistência Técnica Autorizada.
- **A empresa produtora declara que não suportará qualquer responsabilidade por quaisquer danos e perdas que resultem do não cumprimento das normas de segurança!**
- A instalação elétrica do eletrodoméstico deve ser realizada pela Assistência Técnica Autorizada. O eletrodoméstico foi
- projetado para se ligar a eletricidade de 220-240V~. Se a rede elétrica for diferente do valor acima indicado, contacte imediatamente a Assistência Técnica Autorizada. O eletrodoméstico foi projetado para ser usado com uma ficha para uma ligação fixa à rede elétrica. Se for necessário, instale um interruptor de polo duplo entre o produto e a rede elétrica, com um espaço mínimo de 3 mm entre os interruptores de arranque. (classificação 20A, tipo de função de atraso).



3.4. AVISOS E PRECAUÇÕES GERAIS

O seu eletrodoméstico foi produzido em conformidade com as instruções de segurança relevantes sobre eletrodomésticos elétricos. Os trabalhos de manutenção e reparação devem ser realizados apenas por pessoal da assistência técnica autorizada, treinados pela empresa produtora. Os trabalhos de instalação e reparação executados sem ter em conta as normas podem ser perigosos.

A superfície exterior é aquecida enquanto o eletrodoméstico estiver em funcionamento. Os elementos de aquecimento da superfície interior do forno e o vapor que sai estão extremamente quentes. Estas secções continuarão a manter o calor durante um tempo, mesmo depois do eletrodoméstico ser desligado. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.

Para cozinhar no seu forno, os botões da função do forno e das definições de temperatura têm de ser ajustados e o temporizador do forno tem de ser programado. Caso contrário, o forno não funcionará.:

Não coloque nada na porta do forno quando esta estiver aberta. Pode desequilibrar o eletrodoméstico ou partir a porta.

Desligue o seu eletrodoméstico da tomada quando não estiver em uso.

Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o deixe sob o efeito do sol, chuva, neve, pó, etc.

Utilização do botão de controlo da função do forno

Funções do forno

* As funções do forno podem ser dife-

rentes devido ao modelo do seu produto.



Lâmpada do forno:

Ligará apenas a lâmpada do forno e esta ficará ligada durante toda a função de cozedura.



Função de descongelar:

As luzes de aviso do forno ligar-se-ão, a ventoinha começará a trabalhar.

Para usar a função de descongelar, coloque os alimentos congelados no forno, numa prateleira colocada no terceiro nível a contar de baixo. Recomenda-se que coloque um tabuleiro de forno debaixo dos alimentos a descongelar, para recolher a água acumulada do gelo derretido. Esta função não irá cozinhar, nem assar os seus alimentos, apenas os descongelará.



Função turbo

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o elemento grelhador começará a funcionar.

A função turbo irá dispersar o calor uniformemente dentro do forno. Todos os alimentos em todas as grelhas serão cozinhados do mesmo modo. Recomenda-se pré-aquecer o forno durante 10 minutos.



Função de cozedura estática:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores inferior e superior começarão a funcionar. A função de cozedura estática emite calor, garantindo uma cozedura uniforme dos alimentos inferiores e superiores. É ideal para fazer massas, bolos, massas frescas, lasanha e pizza. Nesta função, recomenda-se pré-aque-

cer o forno durante 10 minutos e cozinhar apenas numa prateleira de cada vez.



Função de ventoinha:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores de grelhar e superior começarão a funcionar.

Esta função é muito boa para fazer bolos. A cozedura é feita pelo elemento aquecedor inferior e superior dentro do forno e pela ventoinha que faz o ar circular, dando um efeito levemente grelhado aos alimentos. Recomenda-se pré-aquecer o forno durante 10 minutos.



Função de grelhar:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o elemento grelhador começará a funcionar. Esta função é usada para grelhar e tostar alimentos. Use as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente a grelha com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque-os no meio desta. Coloque sempre um tabuleiro por baixo, para recolher a gordura que gotejar. Recomenda-se pré-aquecer o forno durante 10 minutos. Aviso: Quando grelhar, a porta do forno tem de estar fechada e a temperatura deve ser colocada em 190°C.



Função de grelhar rápido:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores de grelhar e superior começarão a funcionar. Esta função é usada para grelhar mais depressa e cobrir uma superfície maior, como para grelhar carnes. Use as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente a grelha com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque-

os no meio desta. Coloque sempre um tabuleiro por baixo, para recolher a gordura que gotejar. Recomenda-se pré-aquecer o forno durante 10 minutos. Aviso: Quando grelhar, a porta do forno tem de estar fechada e a temperatura deve ser colocada em 190°C.



Função de grelhador duplo e ventoinha:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores de grelhar, superior e a ventoinha começarão a funcionar.

A função é usada para grelhar mais depressa alimentos densos e para cobrir uma área maior. Tanto o elemento aquecedor superior, como o grelhador serão estimulados em conjunto com a ventoinha para garantir uma cozedura uniforme.

Use as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente a grelha com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque-os no meio desta. Coloque sempre um tabuleiro por baixo, para recolher a gordura que gotejar. Recomenda-se pré-aquecer o forno durante 10 minutos.

Aviso: Quando grelhar, a porta do forno tem de estar fechada e a temperatura deve ser colocada em 190°C.



Função de pizza:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o anel, o elemento aquecedor inferior e a ventoinha começarão a funcionar.

A função de ventoinha e de aquecimento inferior é ideal para cozinhar alimentos como pizza, em pouco tempo. Enquanto a ventoinha distribui uniformemente o calor

do forno, o elemento aquecedor inferior garante que a massa é cozinhada.

A porta do forno não deve ser aberta muitas vezes enquanto estiver a cozinhar.



Aviso: Quando grelhar, a porta do forno tem de estar fechada e a temperatura deve ser colocada em 190°C.

Função de vapor auxiliar manual:

Esta função pode ser usada com as funções de qualquer outra cozedura.

É usada para cozinhar todo o tipo de legumes, pequenos pedaços de carne, fruta e acompanhamentos (arroz, massa).

As vantagens;

- Superfície estaladiça e brilhante dos alimentos
- Perda mínima de água
- Quase sem perda de nutrientes
- Cozedura com pouca gordura

Pode seleccionar a função desejada e a densidade do vapor. A tabela com a densidade do vapor encontra-se na página seguinte.

Encher o reservatório de água



- O reservatório de água tem um volume de 300 ml. Esta quantia permite 3 ciclos de vapor auxiliar.


Em cada ciclo são usados cerca de 100 ml de água.



- Empurre a tampa do reservatório para abrir




- Puxe levemente o reservatório de água.

 O reservatório não deve ser retirado



- Adicione um mínimo de 100 ml de


água ao reservatório antes de usar.

 O nível máximo de água está indicado no reservatório com a indicação “MAX”.

Densidade do vapor	Quantidade de água
1 injeção de vapor	Adicione 100 ml de água
2 injeções de vapor	Adicione 200 ml de água
3 injeções de vapor	Adicione 300 ml de água
Injeção de vapor automática	Adicione 100 ml de água



- Empurre a tampa do reservatório para fechar.

 **Função de limpeza+ a vapor:**

A função de limpeza+ a vapor facilita a limpeza. Encontrará esta função no menu "Limpeza". Antes de usar esta função, adicione 300 ml de água ao reservatório. Para adicionar água, siga as instruções em "Encher o reservatório de água".

POUPANÇA DE ENERGIA

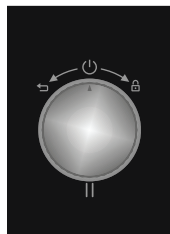
Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.

Tecla de modo



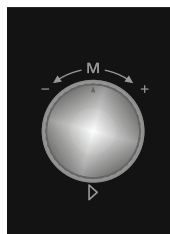
Manípulo da esquerda

- Carregar longo: Liga / desliga
- Carregar breve: Pausa na cozedura
- Girar para a direita: Bloqueio de teclas
- Girar para a esquerda: Corrigir / Voltar ao menu anterior



Manípulo da direita

- Empurrar: Selecionar / Iniciar a cozedura / **Iniciar a função de vapor manual**
- Girar para a direita: Menu de navegação / Aumentar a temperatura
- Girar para a esquerda: Menu de navegação / Reduzir a temperatura



UTILIZAÇÃO DO SEU PRODUTO

O Ready Cook foi criado com princípios, como permitir a utilizadores amadores implementar receitas profissionais com facilidade graças às funções de cozinhar automático, permitindo também às donas de casa realizar as suas próprias receitas inspiradas com funções de cozedura manuais combinadas. Com um interface acessível, o mostrador a cores TFT cria o charme do Ready Cook em comparação com os fornos existentes no mercado.

Os menus do Ready Cook, tais como cozedura manual, cozedura automática, limpeza de favoritos e definições encontram-se descritos em baixo.

Cozedura manual:

Todas as funções de cozedura podem ser definidas pelo utilizador na cozedura manual. Podem selecionar-se 7 diferentes funções de cozedura, temperatura, função de impulso, duração de cozedura e tempo final de cozedura.

Com a flexibilidade da cozedura manual, qualquer prato pode ser realizado por utilizadores com a seu próprio gosto.

Para cozinhar no menu de cozedura manual, devem seguir-se os passos indicados em baixo.

Usar a unidade de controlo com LCD inteligente

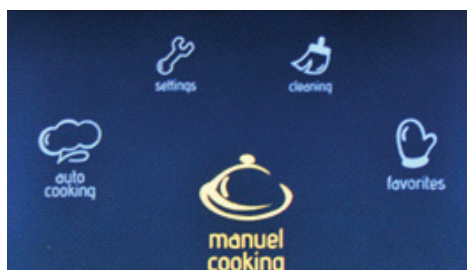
O Ready Cook foi criado para ajudar utilizadores domésticos a implementar receitas profissionais com facilidade usando as funções incorporadas de cozinhar automático

Os menus do Ready Cook, tais como

cozedura manual, cozedura automática, favoritos, limpeza e definições encontram-se descritos em baixo.

Cozedura manual

Pode ajustar todas as definições de cozedura no modo de cozedura manual, incluindo 7 funções de cozedura diferentes, a temperatura, a função de impulso, a duração da cozedura e o tempo de terminar a cozedura. Siga os passos descritos em baixo para navegar no menu de cozedura manual.



No menu principal

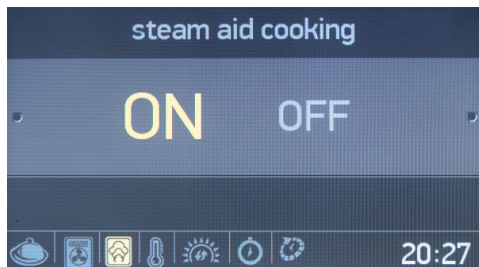
- Gire o manípulo da direita em qualquer direção até aparecer salientado **“Cozedura manual”**.
- Carregue no manípulo da direita para selecionar a opção salientada.



Função do forno

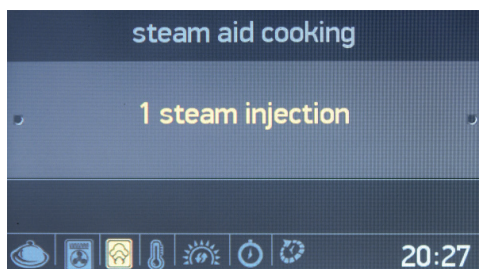
- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para navegar entre as funções disponíveis do forno.

- Carregue no manípulo da direita para selecionar a opção salientada.

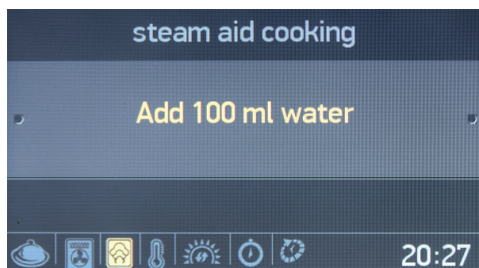


Cozedura com vapor auxiliar

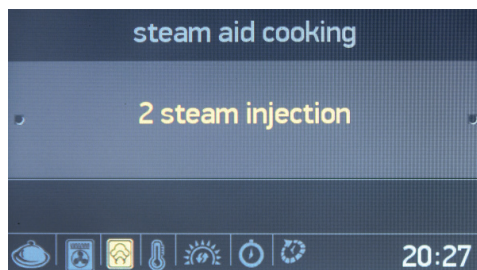
- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para salientar a cozedura com vapor auxiliar como “ligada” ou “desligada”.
- Carregue no manípulo da direita para selecionar a opção salientada.



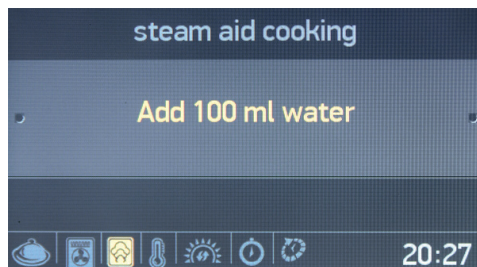
- Carregue no manípulo da direita para selecionar “1 injeção de vapor”.



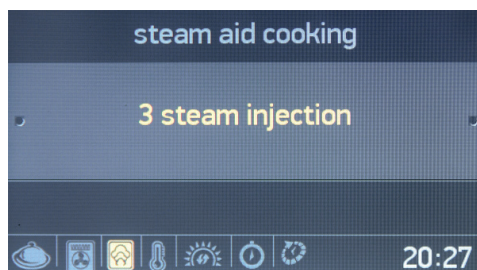
- Adicione 100 ml de água ao reservatório de água.
- Carregue no manípulo da direita para selecionar “Adicionar 100 ml de água”.



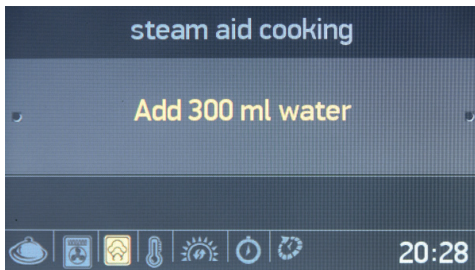
- Gire uma vez o manípulo da direita até 2 injeções de vapor.
- Carregue no manípulo da direita para selecionar a opção salientada.



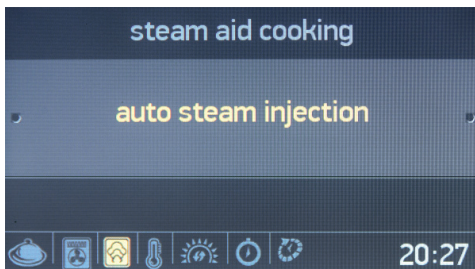
- Adicione 200 ml de água ao reservatório de água.
- Carregue no manípulo da direita até Adicionar 200 ml de água.



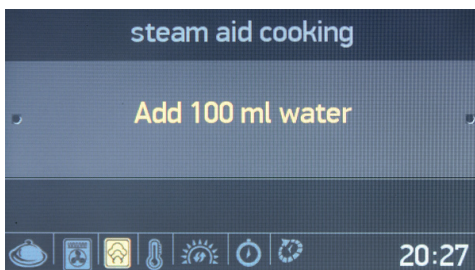
- Gire duas vezes o manípulo da direita até 3 injeções de vapor.
- Carregue no manípulo da direita para selecionar a opção salientada.



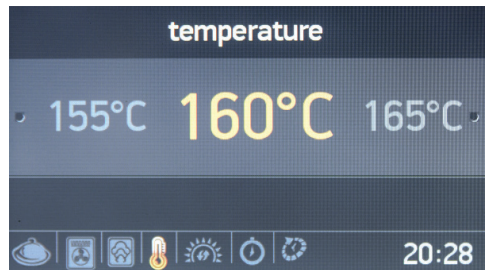
- Adicione 300 ml de água ao reservatório de água.
- Carregue no manípulo da direita até Adicionar 300 ml de água.



- Gire duas vezes o manípulo da direita até injeção de vapor automática.
- Carregue no manípulo da direita para selecionar a opção salientada.

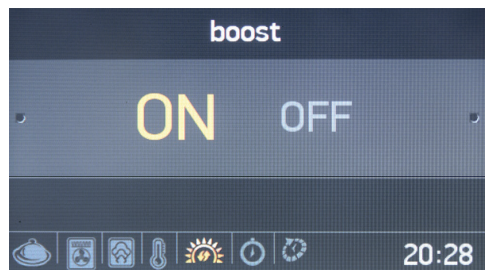


- Adicione 100 ml de água ao reservatório de água.
- Carregue no manípulo da direita até Adicionar 100 ml de água.



Temperatura

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para navegar entre as definições de temperatura disponíveis.
- Carregue no manípulo da direita para selecionar a opção salientada.



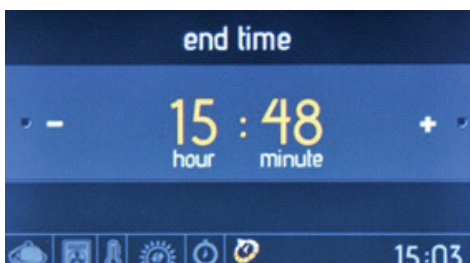
Impulso

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para salientar o impulso como "ligado" ou "desligado".
- Carregue no manípulo da direita para selecionar a opção salientada.



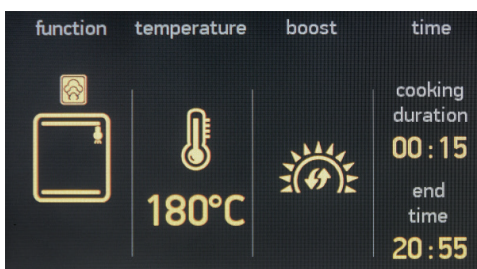
Duração da cozedura

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para alterar a duração da cozedura.
- Carregue no manípulo da direita para definir a duração da cozedura.
- **NOTA:** Se a duração da cozedura estiver definida para **00:00**, a cozedura continuará até desligá-la manualmente.



Tempo do fim da cozedura

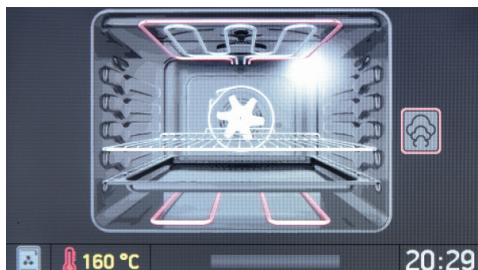
- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para alterar o tempo do fim da cozedura.
- Carregue no manípulo da direita para definir o tempo do fim da cozedura.



O ecrã de informação

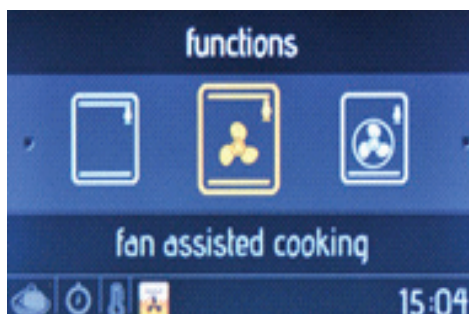
- A cozedura iniciar-se-á 10 segundos após a última ação, ou quando se carregar no manípulo da direita.
- Gire o manípulo da esquerda no sentido contrário aos ponteiros do

relógio para regressar às definições anteriores.



O ecrã de animação apresentará:

- Tempo de cozedura
- Temperatura
- Tempo de início e fim da cozedura
- Informação sobre a função da cozedura





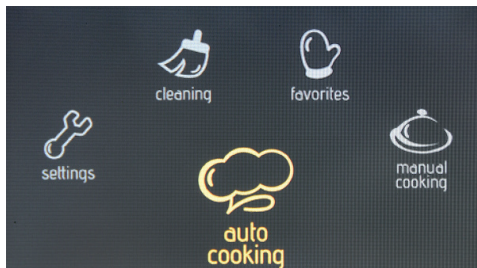
O ecrã de animação

- Carregue no manípulo da esquerda para parar a cozedura.
- Carregue no manípulo da direita para iniciar / continuar a cozedura.
- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para alterar a temperatura.
- Gire o manípulo da esquerda no sentido contrário aos ponteiros do relógio enquanto qualquer função de cozedura estiver ativa para apresentar a função do forno, as definições de temperatura e do tempo de cozedura no ecrã.
- Para parar a cozedura e regressar ao menu principal, carregue no manípulo da esquerda e gire-o no sentido contrário aos ponteiros do relógio.

Cozedura automática

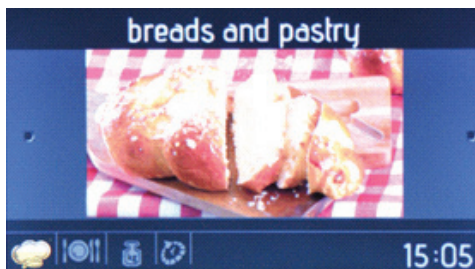
O Ready Cook tem funções de receita incorporadas previamente definidas que podem ser selecionadas no menu de cozedura automática. Apenas poderá selecionar o nome da refeição desejada. Não será possível alterar nenhuma das definições da receita, incluindo a duração e a temperatura, pois estas são definidas automaticamente pelo Ready Cook.

Siga os passos em baixo para cozinhar automaticamente.



No menu principal

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção até aparecer salientado **“Cozedura automática”**.
- Carregue no manípulo da direita para selecionar a opção salientada.



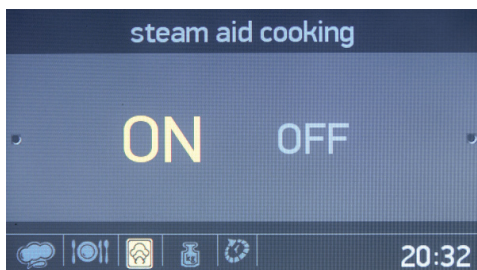
Categorias de alimentos

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para navegar entre as receitas disponíveis.
- Carregue no manípulo da direita para selecionar a opção salientada.



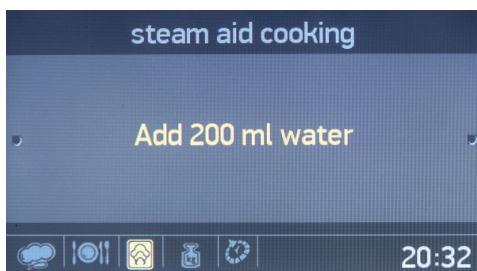
Seleção de receitas

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para navegar entre as receitas disponíveis.
- Carregue no manípulo da direita para selecionar a opção salientada.



Injeção de vapor

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para salientar a injeção de vapor como “ligada” ou “desligada”.
- Carregue no manípulo da direita para selecionar a opção salientada.

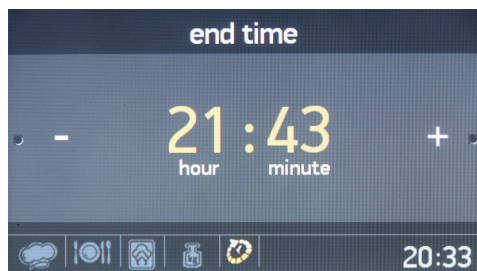


- Adicione 200 ml de água ao reservatório de água.
- Carregue no manípulo da direita até Adicionar 200 ml de água.



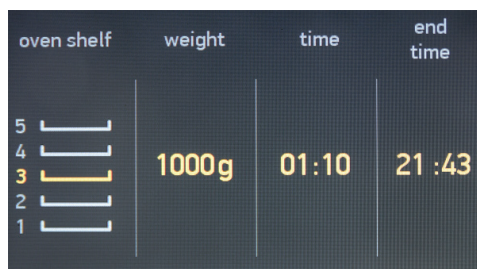
Peso dos alimentos

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para alterar o valor do peso.
- Carregue no manípulo da direita para definir o peso.



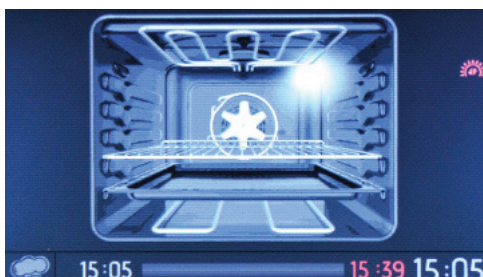
Tempo do fim da cozedura

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para alterar o tempo do fim da cozedura.
- Carregue no manípulo da direita para definir o tempo do fim da cozedura.



O ecrã de informação

- A cozedura iniciar-se-á ao fim de 10 segundos de inatividade ou quando se carregar no manípulo da direita.
- Gire o manípulo da esquerda no sentido contrário aos ponteiros do relógio para regressar aos ecrãs de definições anteriores.
- Coloque o alimento na prateleira do meio para obter melhores resultados de cozedura.



O ecrã de animação

- Carregue no manípulo da esquerda para parar a cozedura.
- Carregue no manípulo da direita para iniciar e continuar a cozedura.
- Para parar a cozedura e regressar ao menu principal, carregue no manípulo da esquerda e gire-o no sentido contrário aos ponteiros do relógio.

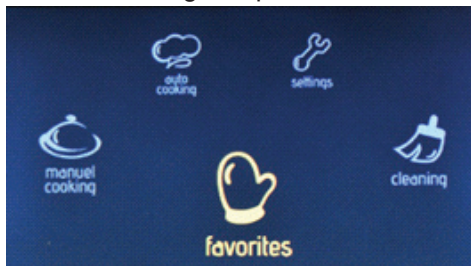
Favoritos

É possível guardar as suas definições de cozedura manual, permitindo-lhe selecionar rapidamente as mesmas definições de cozedura em qualquer momento. No fim do menu de cozedura manual, após as definições de duração de cozedura, ser-lhe-á perguntado se quer guardar as

definições nos seus favoritos.

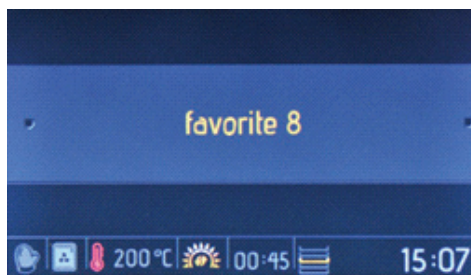
Para criar definições de cozedura favoritos, use a função de editar no menu de favoritos.

Para selecionar e iniciar uma função de favoritos, siga os passos em baixo.



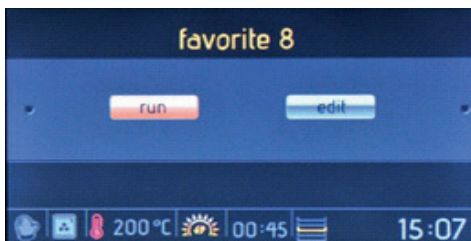
No menu principal

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção até aparecer salientado “Favoritos”.
- Carregue no manípulo da direita para selecionar a opção salientada.



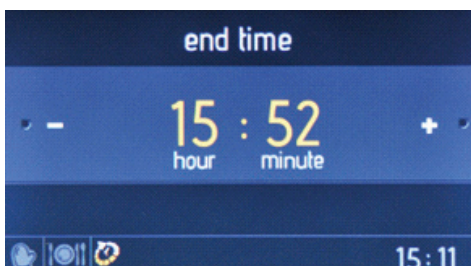
Favoritos

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para navegar entre as opções disponíveis.
- Carregue no manípulo da direita para selecionar a opção salientada.
- As definições armazenadas nos favoritos serão apresentadas no fundo do ecrã.



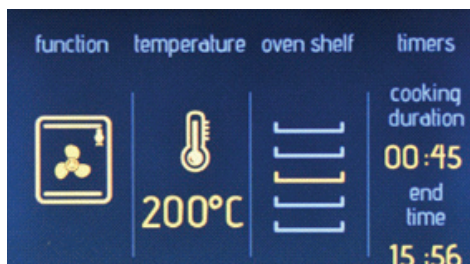
No ecrã de executar/editar

- Gire o manípulo da direita até salientar “Executar”.
- Gire o manípulo da direita para seleccionar “Executar”.



Tempo do fim da cozedura

- Gire o manípulo da direita em qualquer direcção para alterar o tempo do fim da cozedura.
- Carregue no manípulo da direita para definir o tempo do fim da cozedura.

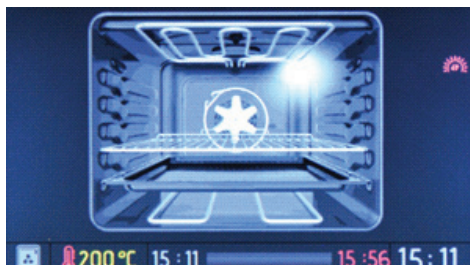


O ecrã de informação

- A cozedura iniciar-se-á ao fim de 10

segundos de inatividade ou quanto se carregar no manípulo da direita.

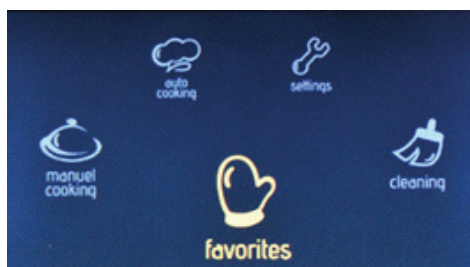
- Gire o manípulo da esquerda no sentido contrário aos ponteiros do relógio para regressar aos ecrãs de definições anteriores.
- Coloque o alimento na prateleira do meio para obter melhores resultados de cozedura.



O ecrã de animação

- Carregue no manípulo da esquerda para parar a cozedura.
- Carregue no manípulo da direita para iniciar e continuar a cozedura.
- Para parar a cozedura e regressar ao menu principal, carregue no manípulo da esquerda e gire-o no sentido contrário aos ponteiros do relógio.

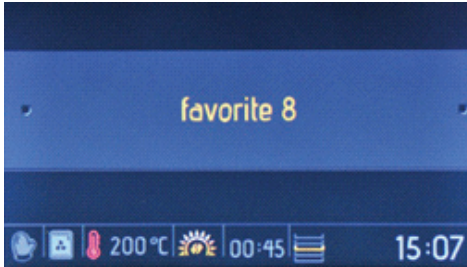
Para editar quaisquer definições dos favoritos, siga os passos em baixo.



No menu principal

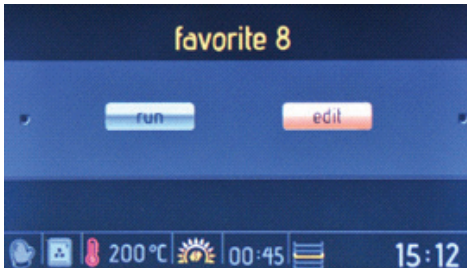
- Gire o manípulo da direita em qualquer direcção até aparecer salientado “Favoritos”.
- Carregue no manípulo da direita

para seleccionar a opção salientada.



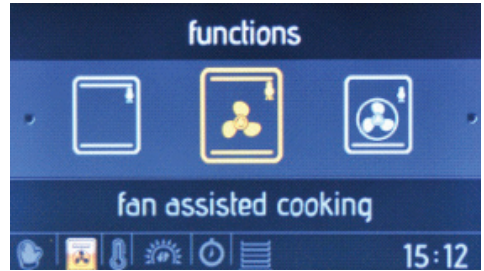
Favoritos

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para navegar entre as opções disponíveis.
- Carregue no manípulo da direita para seleccionar a opção salientada.
- As definições armazenadas no "favorito" seleccionado serão apresentadas no fundo do ecrã.



No ecrã de executar/editar

- Gire o manípulo da direita até salientar "Editar".
- Gire o manípulo da direita para seleccionar "Editar".



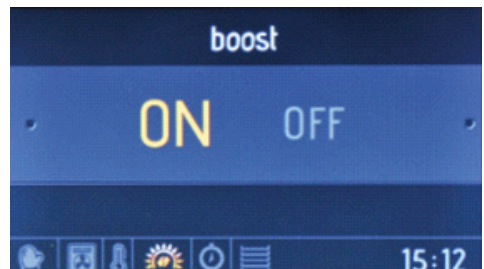
Função do forno

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para navegar entre as funções disponíveis do forno.
- Carregue no manípulo da direita para seleccionar a opção salientada.



Temperatura

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para navegar entre as definições de temperatura disponíveis.
- Carregue no manípulo da direita para seleccionar a opção salientada.



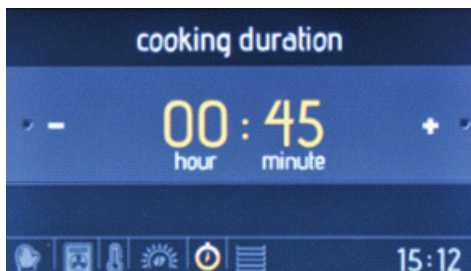
Impulso

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para salientar o impulso como “ligado” ou “desligado”.
- Carregue no manípulo da direita para selecionar a opção salientada.



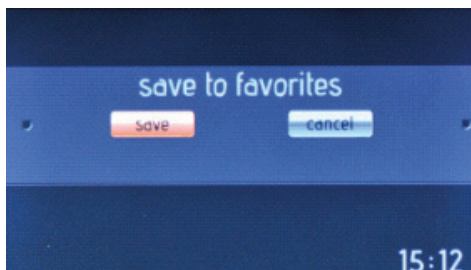
O ecrã de informação

- Gire o manípulo da esquerda no sentido contrário aos ponteiros do relógio para regressar aos ecrãs de definições anteriores.



Duração da cozedura

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para alterar a duração da cozedura.
- Carregue no manípulo da direita para definir a duração da cozedura.



Guardar nos favoritos

- Gire o manípulo da direita para salientar “Guardar” (para guardar as definições) ou “Cancelar” (para eliminar as definições).
- Carregue no manípulo da direita para selecionar a opção salientada.

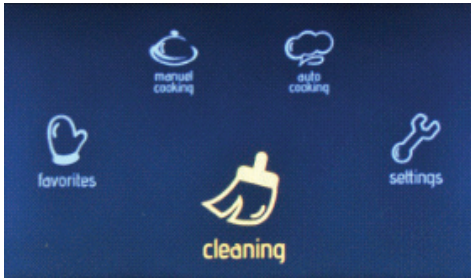


Prateleira do forno

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para navegar entre as prateleiras disponíveis do forno.
- Carregue no manípulo da direita para selecionar a prateleira.
- A informação da prateleira é importante para obter os mesmos resultados de cozedura de cada vez.

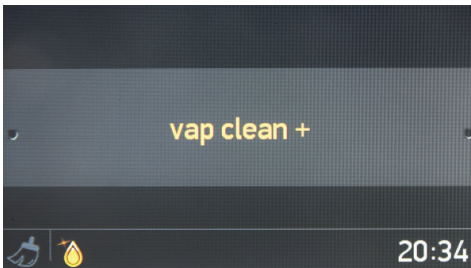
Limpeza

Com a função de limpeza a vapor, os resíduos secos no forno serão amaciados com o vapor. Para efetuar a limpeza a vapor, deite um copo de água na prateleira na base do forno e siga os passos em baixo.



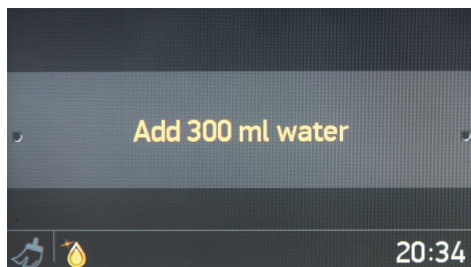
No menu principal

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção até aparecer salientado “Limpeza”.
- Carregue no manípulo da direita para selecionar a opção salientada.



O ecrã de seleção da função

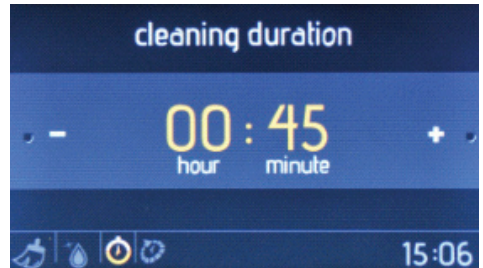
Gire o manípulo da direita para selecionar “Limpeza a vapor”.



Injeção de vapor

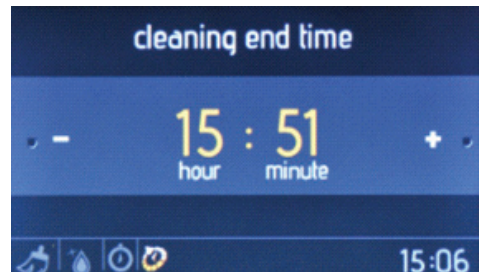
- Adicione 300 ml de água ao reservatório de água.
- Carregue no manípulo da direita até

Adicionar 300 ml de água.



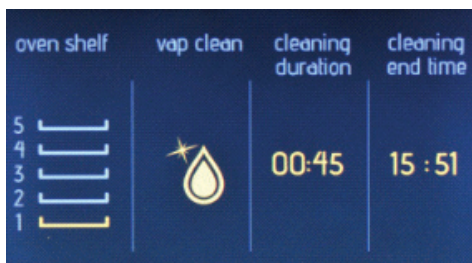
Duração da limpeza

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para alterar a duração da limpeza.
- Carregue no manípulo da direita para definir a duração da limpeza.



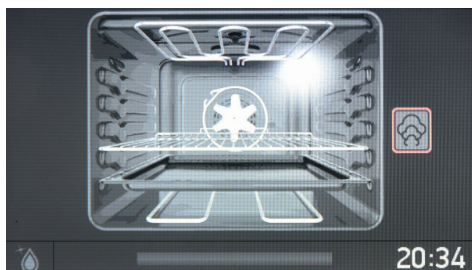
Tempo do fim da limpeza

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para alterar o tempo do fim da limpeza.
- Carregue no manípulo da direita para definir o tempo do fim da limpeza.



O ecrã de informação

- A limpeza iniciar-se-á ao fim de 10 segundos de inatividade ou quando se carregar no manípulo da direita.
- Gire o manípulo da esquerda no sentido contrário aos ponteiros do relógio para regressar aos ecrãs de definições anteriores.

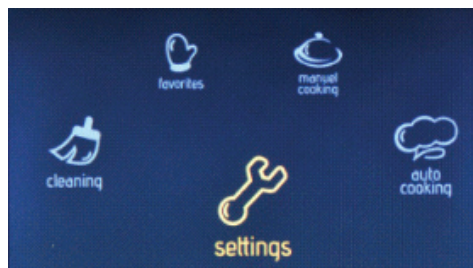


O ecrã de animação

- Carregue no manípulo da esquerda para parar a limpeza.
- Carregue no manípulo da direita para iniciar e continuar a limpeza.
- Para parar a limpeza e regressar ao menu principal, carregue no manípulo da esquerda e gire-o no sentido contrário aos ponteiros do relógio.

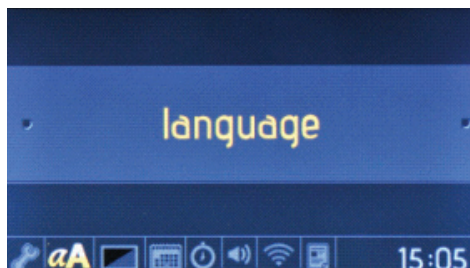
Definições

O menu de definições permite-lhe alterar e definir a data, a hora, o brilho do ecrã, o som do alarme e a opção da língua.



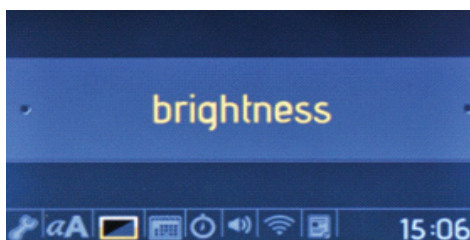
No menu principal

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção até aparecer salientado “Definições”.
- Carregue no manípulo da direita para seleccionar a opção salientada.



No menu de língua

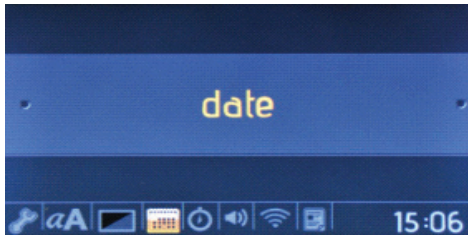
- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para alterar a língua.
- Carregue no manípulo da direita para definir a língua desejada.



No menu de brilho

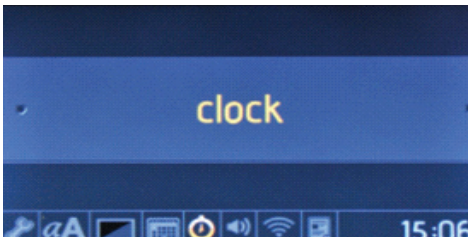
- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para alterar o brilho do ecrã entre os níveis 0 e 4.

- Carregue no manípulo da direita para definir o brilho do ecrã.



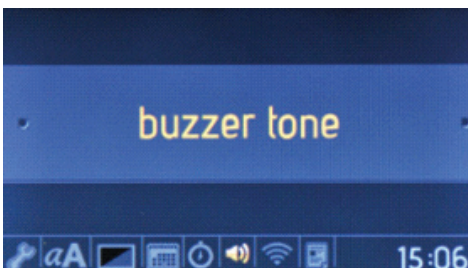
No menu da data

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para alterar a data.
- Carregue no manípulo da direita para definir a data.
- A data é definida com o formato: mês, dia, ano.



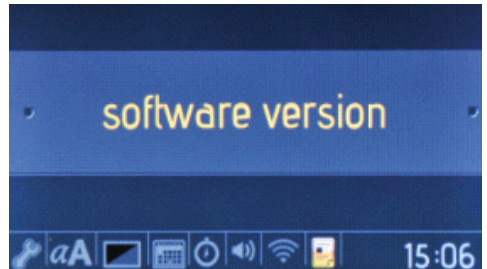
No menu do relógio

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para alterar o relógio.
- Empurre o manípulo da direita para definir o relógio.
- O relógio é definido com o formato: minutos e horas.



No menu do tom de alarme

- Gire o manípulo da direita em qualquer direção para escolher entre 3 diferentes tons de alarme.
- Carregue no manípulo da direita para definir o tom de alarme desejado.



No menu da versão do software

- A versão do software estará disponível apenas como informação. Não pode ser alterada.

Bloqueio de teclas

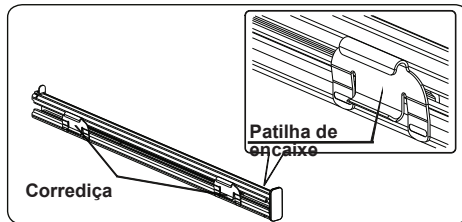
O bloqueio de teclas é usado para evitar que se façam alterações indesejadas às definições do forno. Para ativar ou desativar o bloqueio de teclas, gire o manípulo da esquerda no sentido contrário aos ponteiros do relógio e mantenha durante 3 segundos. Quando o bloqueio das teclas estiver ativo, apenas pode ser ativado o botão de "ligado/desligado". Todos os outros botões ficarão bloqueados.

LOIÇA	TURBO			INFERIOR-SUPERIOR			INFERIOR-SUPERIOR VENTINHA			GRELHADOR		
	Pos. do termostato (°C)	Pos. da grelha	Período de cozedura (min)	Pos. do termostato (°C)	Pos. da grelha	Período de cozedura (min)	Pos. do termostato (°C)	Pos. da grelha	Período de cozedura (min)	Pos. do termostato (min)	Pos. da grelha	Período de cozedura (min)
Massa em camadas	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Bolo	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Bolachas	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Almôndoegas grelhadas										200	7	10-15
Comida aguada	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Frango				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Costeletas										200	6-7	15-25
Bifés										200	7	15-25

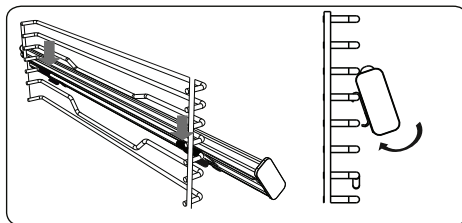
* Cozinhar com espeto de frango assado...

Calhas telescópicas

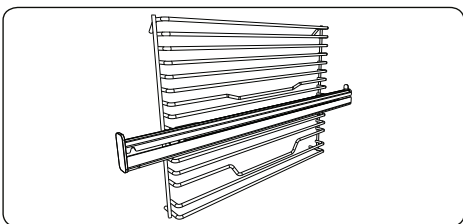
Antes da primeira utilização, limpe bem os acessórios com água morna, detergente e um pano limpo macio.



- A colocação das calhas telescópicas na grelha de arame é assegurada pelas patilhas de encaixe das corredeiras.
- Remova a corredeira lateral. Veja a secção "Remover a prateleira de arame".



- Cada calha telescópica tem corredeiras em cima e em baixo que lhe permitem mudar a posição das calhas.
- Pendure as corredeiras de cima da calha telescópica no arame de referência do nível lateral da grelha e, ao mesmo tempo, pressione as corredeiras de baixo até ouvir nitidamente o som das corredeiras a encaixar no arame de fixação do nível lateral da grelha.
- Para remover, segure na superfície dianteira da calha e repita as instruções anteriores pela ordem inversa.



Acessórios

Este produto é fornecido com acessórios. Pode também usar acessórios que comprar noutras fontes, sendo que terão de ser resistentes ao calor e ao fogo. Pode também usar pratos de vidro, formas de bolos e tabuleiros de forno adequados para o uso em fornos. Quando usar outros acessórios, siga as instruções do produtor. No caso de usar loiça pequena, coloque-a na grelha de metal, deixando-a totalmente no meio da grelha. Se os alimentos a serem cozinhados não cobrirem totalmente o tabuleiro do forno, se os alimentos forem tirados do congelador, ou se o tabuleiro estiver a ser usado para recolher molho que saia dos alimentos que estão a ser grelhados, podem-se observar alterações da forma no tabuleiro. Isto deve-se às temperaturas elevadas que ocorrem durante a cozedura. O tabuleiro voltará à sua forma anterior quando arrefecer depois de cozinhar. Isto é um acontecimento físico normal que ocorre durante a transferência de calor. Não coloque tabuleiros e loiça de vidro quentes num ambiente frio logo após saírem do forno, para evitar partir o tabuleiro ou a loiça. Não coloque em superfícies frias e molhadas. Coloque sobre um pano de cozinha seco e deixe arrefecer lentamente. Quando usar o grelhador do forno, recomendamos que (onde for adequado) use a grelha fornecida com o produto. Quando usar a grelha de metal, coloque um tabuleiro numa das prateleiras por baixo para recolher o óleo. Pode acrescentar-se água ao tabuleiro para ajudar a limpar. Como explicado nas cláusulas correspondentes, nunca tente usar o bico do grelhador que funciona a gás sem a tampa de proteção do grelhador.

Se o seu forno tiver um bico do grelhador que funcione a gás, mas não tem proteção térmica do grelhador, ou se estiver danificada e não puder ser usada, peça uma peça sobresselente ao centro de assistência técnica mais próximo.

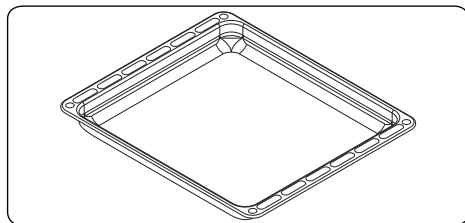
Acessórios do forno

As funções do forno podem ser diferentes devido ao modelo do seu produto.

O tabuleiro fundo

O tabuleiro fundo é usado para cozinhar assados.

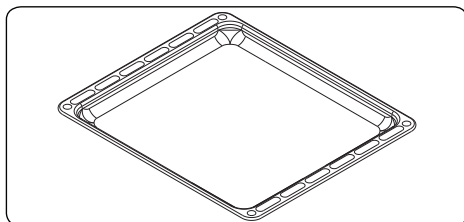
Coloque o tabuleiro em qualquer grelha e empurre-o até ao fundo, para certificar-se de que está colocado devidamente.



O tabuleiro raso

O tabuleiro raso é usado para fazer bolos.

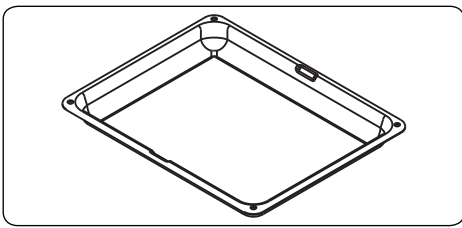
Coloque o tabuleiro em qualquer grelha e empurre-o até ao fundo, para certificar-se de que está colocado devidamente.



O tabuleiro pequeno

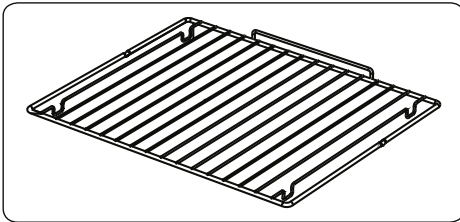
O tabuleiro pequeno é usado para fazer massas.

Coloque o tabuleiro no meio de uma grelha de arame.



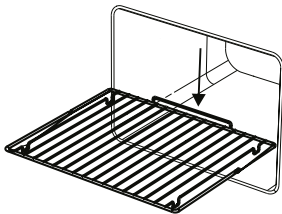
A grelha de arame

A grelha de arame é usada para grelhar ou para processar alimentos em recipientes próprios para o forno.



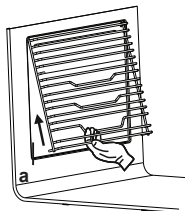
AVISO

Coloque a grelha corretamente em qualquer grelha correspondente da cavidade do forno e empurre-a até ao fundo.



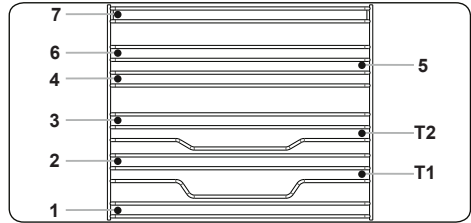
A grelha de arame com calha de telescópica de extensão total

Uma das prateleiras da grelha de arame é totalmente telescópica; abre-se totalmente sobre rolamentos que lhe permitem aceder mais facilmente aos alimentos.



Grelha EasyFix

Antes da primeira utilização, limpe bem os acessórios com água morna, detergente e um pano limpo macio.



- Insira o acessório na posição correta dentro do forno.
- Deixe pelo menos 1 cm de espaço entre a cobertura da ventoinha e os acessórios.
- Tenha cuidado ao remover os utensílios de cozinha e/ou acessórios do forno. Refeições ou acessórios quentes podem provocar queimaduras.
- Os acessórios podem deformar-se com o calor. Assim que tiverem arrefecido, recuperarão o aspeto e desempenho original.
- Os tabuleiros e as grelhas podem ser colocados em qualquer nível de 1 a 7.
- As calhas telescópicas podem ser colocadas nos níveis T1 e T2.
- O nível 3 é recomendado para a cozedura de nível único.
- O nível T2 é recomendado para a cozedura de nível único com calhas telescópicas.
- O nível 2 e o nível 4 são recomendados para a cozedura de nível duplo.
- A grelha de espeto deve ser colocada no nível 3.
- O nível T2 é usado para colocar a grelha de espeto com as calhas telescópicas.

****Os acessórios podem diferir em função do modelo comprado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO SEU FORNO

CLEANING

Antes de começar a limpar o seu forno, certifique-se de que todos os botões de controle estão desligados e de que o seu eletrodoméstico está arrefecido. Desligue o eletrodoméstico da tomada.

Não use materiais de limpeza que contenham partículas que possam riscar o esmaltado e as partes pintadas do seu forno. Use agentes de limpeza em creme ou líquidos, que não contenham partículas. Não use cremes corrosivos, pós de limpeza abrasivos, palha de aço áspera, nem ferramentas duras, pois pode danificar a superfície. No caso do excesso de líquido derramado no forno se queimar, isso pode danificar o esmaltado. Limpe imediatamente os líquidos derramados. Não use agentes de limpeza a vapor para limpar o eletrodoméstico.

Limpeza do interior do forno

Certifique-se de que desliga o forno da tomada antes de começar a limpá-lo. Obterá melhores resultados se limpar o interior do forno enquanto este estiver levemente aquecido. Limpe o seu forno com um pano suave embebido em água com sabão após cada utilização. Em seguida, volte a limpá-lo, mas com um pano molhado e seque-o. Uma limpeza completa usando agentes de limpeza secos e em pó. Em produtos com estruturas catalíticas esmaltadas, as paredes traseira e laterais da estrutura interior não necessitam de limpeza.

No entanto, dependendo da utilização, recomenda-se que as substitua ao fim de um certo período de tempo.

MANUTENÇÃO

Substituição da luz do forno

A mudança da lâmpada do forno tem de ser feita por um técnico autorizado. A classificação da lâmpada deve ser de 230V, 25 Watt, Tipo E14, T300. Antes de mudar a lâmpada, o forno deve estar desligado da tomada e deve estar frio.

O design da lâmpada é específico para a utilização em eletrodomésticos de cozinha domésticos e não é adequado para iluminação de divisões domésticas.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E TRANSPORTE

EXIGÊNCIAS ANTES DE CONTAC- TAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Se o forno não funcionar:

O forno pode estar desligado da tomada, pode ter havido um corte de eletricidade. Nos modelos com temporizador, a hora pode não estar acertada.

Se o forno não aquecer:

O calor pode não ter sido ajustado com o botão de controle de calor do forno.

Se a lâmpada interior não se acende:

Deve verificar-se a eletricidade. Tem de se controlar se há algum defeito nas lâmpadas. Se houver um defeito, pode mudá-las como indicado no guia.

Cozedura (se a parte inferior-superior não cozinham de forma uniforme):

Controle a localização das prateleiras, o período de cozedura e os valores de calor segundo o manual.

Se, sem contar com estes, continuar a ter um problema com o produto, contacte a Assistência Técnica Autorizada.

INFORMAÇÃO SOBRE O TRANS- PORTE

Se necessitar de transporte:

Mantenha a embalagem original do produto e transporte-o na sua embalagem original, se for necessário transportá-lo. Siga os sinais de transporte em questão. Sele com fita adesiva as partes superior do forno, tampas e pa-

nelas transportadoras aos painéis de cozedura.

Coloque papel entre a cobertura superior e o painel de cozedura, tape a cobertura superior e em seguida prenda com fita adesiva às superfícies laterais do forno.

Prenda com fita adesiva cartão ou papel à parte da frente do vidro interior do forno, pois isso será adequado aos tabuleiros, para que a grelha de metal e os tabuleiros do forno não danifiquem a cobertura deste durante o transporte. Sele também com fita adesiva as coberturas do forno às paredes laterais.

Se não tiver a embalagem original:

Tome medidas para que as superfícies exteriores (superfícies de vidro e pintadas) do forno não sofram golpes.

Beste klant,

Geachte klant, ons doel is u een kwalitatief hoogwaardig product te bieden dat uw verwachtingen overtreft. Uw apparaat is geproduceerd in moderne faciliteiten en is zorgvuldig getest op kwaliteit. Deze handleiding is opgesteld om u te helpen bij het gebruik van uw apparaat, welke gefabriceerd is met behulp van de meest recente technieken met vertrouwen en maximale efficiëntie. Lees deze handleiding, die algemene informatie over veilige installatie, onderhoud en gebruik bevat, voor gebruik aandachtig door. Neem contact op met uw dichtstbijzijnde geautoriseerde servicecentrum voor installatie van uw product.

Inhoud

De presentatie en de afmeting van het product

Waarschuwingen

Vorbereiding voor installatie en gebruik

Gebruik van de oven

Reiniging en onderhoud van uw product

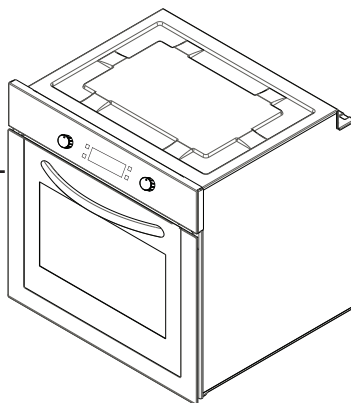
Service en Transport

PRESENTATIE EN AFMETING VAN HET PRODUCT

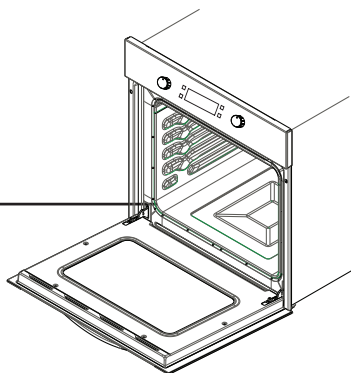
Bedieningspaneel

Handgreep

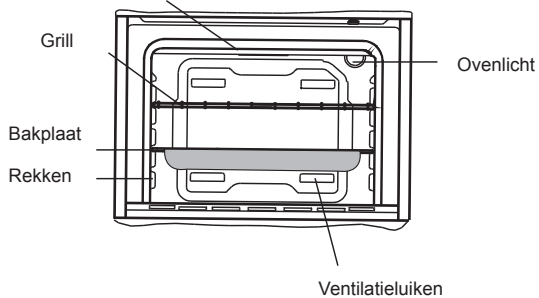
Ovendeur



Verwarmingselement
onder (achter de plaat)



Verwarmingselement boven (achter de plaat)



VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG EN VOLLEDIG DOOR VOORDAT U UW NIEUWE APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DEZE OP EEN HANDIGE PLAATS OM HEM OPNIEUW TE KUNNEN RAADPLEGEN, ALS DAT NODIG IS.

DEZE HANDLEIDING IS SAMENGESTELD VOOR MEER DAN 1 GELIJKSOORTIGE MODELLEN. HET IS DUS MOGELIJK DAT UW APPARAAT NIET ALLE FUNCTIES HEEFT, DIE IN DEZE HANDLEIDING STAAN VERMELD. BEKIJK AANDACHTIG DE UITDRUKKINGEN MET CIJFERS, TERWIJL U DEZE GEBRUIKSAANWIJZING DOORNEEMT.

Algemene veiligheidswaarschuwingen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, zolang ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en op de hoogte zijn van het gevaar tijdens het gebruik. Kinde-

ren mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. U dient ervoor te zorgen dat de hete onderdelen van het apparaat niet worden aangeraakt. Kinderen onder de 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat te blijven, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: geen voorwerpen op de kookplaten bewaren.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.

- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.
- Het apparaat wordt warm tijdens het gebruik. U dient ervoor te zorgen dat de hete onderdelen in de oven niet kunnen worden aangeraakt.
- Tijdens het gebruik kunnen handgrepen bij normaal gebruik heet worden.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur en andere oppervlaktes te reinigen omdat ze het oppervlak kunnen beschadigen, wat kan leiden tot het verbrijzelen van het glas of schade aan het oppervlak.
- Geen stoomreinigers gebruiken voor het reinigen van het apparaat.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- **VOORZICHTIG:** Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn als de oven of grill in gebruik is. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Uw apparaat is geproduceerd in overeenstemming met alle van toepassing zijnde lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegde onderhoudstechnici. Installatie- en reparatiewerk door onbevoegde technici kunnen u in gevaar brengen. Het is gevaarlijk om de specificaties van het apparaat op enigerlei wijze te veranderen of te modificeren.
- Zorg er voorafgaand aan de installatie voor dat de plaatselijke distributie-omstandigheden (aard van het gas en de gasdruk of elektriciteitsspanning en -frequentie) en de eisen van het apparaat compatibel zijn. De eisen voor dit apparaat staan vermeld op het etiket.
- **VOORZICHTIG:** Dit apparaat is alleen bedoeld voor het koken van voedsel en voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals

niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving of als verwarming.

- Probeer het apparaat niet op te tillen of te verplaatsen door aan de deurgreep te trekken.
- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen zijn genomen om uw veiligheid te garanderen. Omdat het glas kan breken, dient u voorzichtig te zijn bij het schoonmaken om krassen te voorkomen. Vermijd slaan of kloppen op het glas met accessoires.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt ingeklemd tijdens de installatie. Als het netsnoer is beschadigd, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsmonteur of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Laat kinderen, terwijl de oven openstaat, niet op de deur klimmen of erop zitten.

Installatiewaarschuwingen

- Gebruik het apparaat niet voordat deze volledig is geïnstalleerd.
- Het apparaat dient te worden geïnstalleerd en in gebruik worden genomen door een erkende technicus. De producent is niet verantwoordelijk voor eventuele schade, die veroorzaakt kan zijn door gebrekkige plaatsing en installatie door onbevoegden.
- Wanneer u het apparaat uitpakt, zorg ervoor dat het niet is beschadigd tijdens het transport. In het geval van een defect; gebruik het apparaat niet en neem onmiddellijk contact op met een gekwalificeerde onderhoudsmonteur. Omdat de voor verpakking gebruikte materialen (nylon, nietmachines, piepschuim ... etc) schadelijke effecten kunnen veroorzaken bij kinderen, dienen deze te worden verzameld en onmiddellijk worden verwijderd.

- Bescherm uw apparaat tegen atmosferische effecten. Stel het apparaat niet bloot aan effecten zoals zon, regen, sneeuw enz.
- De omringende materialen van het apparaat (kast) dienen een temperatuur van 100 °C te kunnen doorstaan.

Tijdens gebruik

- Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt zal er een bepaalde geur ontstaan door de isolatiematerialen en de verwarmingselementen. Daarom adviseren wij u om voor het gebruik van uw oven deze eerst leeg gedurende 45 minuten op de maximale temperatuur aan te zetten. Zorg tegelijkertijd voor een goede ventilatie van de ruimte, waarin de oven staat.
- Tijdens het gebruik worden de buiten- en binnenoppervlaktes van de oven heet. Zorg ervoor dat u niet te dichtbij de oven staat als u de deur openmaakt, omdat er hete stoom uit de oven komt. Dit om het risico op brandwonden te vermijden.
- Plaats geen brandbare of ontvlambare materialen op of in de buurt van het apparaat als het functioneert.
- Gebruik altijd ovenwanten voor het verwijderen en verplaatsen van voedsel in de oven.
- Verlaat de kookplaten niet tijdens het koken met vaste of vloeibare oliën. Deze kunnen in brand vliegen bij extreme verhitting. Giet nooit water op de vlammen, die worden veroorzaakt door olie. Dek de pan met zijn deksel af om het vuur, dat is ontstaan, te doven en zet het fornuis uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat langere tijd niet gaat gebruiken. Zet de hoofdschakelaar uit. Bovendien adviseren wij u om de gaskraan uit te draaien als u het apparaat niet gebruikt.

- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen van het apparaat altijd in de '0'-stand (uit) staan, als het apparaat niet wordt gebruikt.
- De platen kunnen schuin gaan staan als ze eruit worden getrokken. Pas op dat er geen hete vloeistof overstroomt.
- Wanneer de deur of lade van de oven openstaat, zet hier dan niets op. Uw apparaat kan hierdoor uit balans raken of de deur of lade kan breken.
- Leg geen zware dingen of brandbare of ontvlambare producten (nylon, plastic zak, papier, doek ... enz) in de lade. Dit geldt ook voor kookgerei met plastic accessoires (bijv. handgrepen).
- Hang geen handdoeken, theedoeken of kleding over het apparaat of de handgrepen.
- Aanbevolen wordt om zacht water te gebruiken om te voorkomen dat er na verloop van tijd teveel kalkaanslag achterblijft in het stoomgeneratiesysteem. Om de zachtheid van het water te controleren, gebruikt u het testpapier dat met het product is meegeleverd. Controleer het resultaat in de onderstaande tabel. Houd het testpapier 3 seconden in het water. Een minuut nadat u het testpapier uit het water hebt gehaald, verschijnt er een streep.

Teststrepen	Hardheid van het water
5-4 blauwe strepen	Zacht
1 rode streep	Enigszins hard
2 rode strepen	Gemiddelde hardheid
3 rode strepen	Hard water
4-5 rode strepen	Zeer hard water

- Als de juiste waterhardheid niet is ingesteld, dan kan dit de

werking en de levensduur van het apparaat beïnvloeden.

- Gebruik geen andere vloeistoffen dan stilstand water.
- Gebruik geen heet water.
- Houd het waterreservoir gesloten als de oven in gebruik is .
- Als de oven heet is en u opent de deur, dan kan er hete stoom uit de oven komen. Houd dus afstand en houd kinderen ook uit de buurt als u de ovendeur opent.
- Om kalkaanslag in de ovenruimte te voorkomen, reinigt u de ovenruimte na elk gebruik.
- Na het kookproces dient het resterende water uit het systeem verwijderd te worden. Selecteer hiertoe “Yes” als deze vraag na het kookproces automatisch op het scherm verschijnt. Laat tijdens deze werkzaamheden niets in de oven liggen.

Tijdens het schoonmaken en onderhoud

- Zet het apparaat altijd uit voordat er dergelijke werkzaamheden, zoals schoonmaken of onderhoud, worden uitgevoerd. U kunt dit doen door de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen of door de hoofdschakelaars uit te zetten.
- Verwijder niet de bedieningstoetsen voor het reinigen van het bedieningspaneel.
- **OM DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN UW APPARAAT TE WAARBORGEN, ADVISEREN WIJ U OM ALTIJD ORIGINELE ONDERDELEN TE GEBRUIKEN**

EN OM ALLEEN, INDIEN NODIG, ERKENDE ONDERHOUDSMONTEURS TE BELLEN.

VOORBEREIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK

Deze moderne, functionele en praktische oven is vervaardigd met de beste kwaliteitsonderdelen en materialen en zal in alle opzichten aan uw behoeften tegemoet komen. Zorg ervoor dat u de handleiding aandachtig doorleest om de beste resultaten te krijgen en geen problemen in de toekomst te ervaren. De onderstaande informatie bevat regels, die noodzakelijk zijn voor juiste plaatsing en onderhoudswerkzaamheden. Deze dienen zorgvuldig te worden geraadpleegd, vooral door de technicus, die het apparaat zal plaatsen.

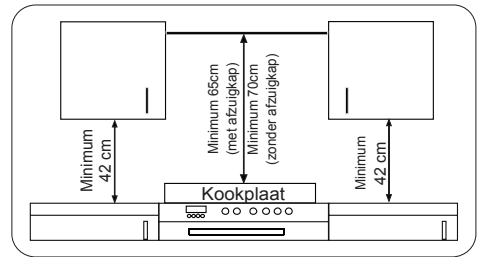
NEEM CONTACT OP MET EEN ERKENDE MONTEUR VOOR DE INSTALLATIE VAN UW OVEN!

HET KIEZEN VAN EEN PLAATS VOOR DE OVEN

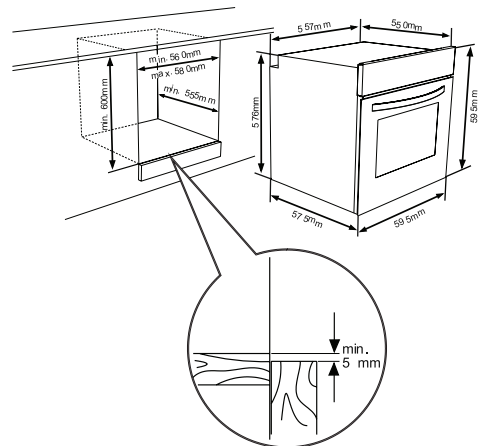
- Er zijn een aantal punten waarop u moet letten als u een plaats voor uw oven kiest. Zorg ervoor dat u rekening houdt met onze aanbevelingen hieronder om eventuele problemen en gevaarlijke situaties, die later kunnen optreden, te voorkomen!
- Bij het kiezen van een plaats voor de oven, dient ervoor te worden gezorgd dat er zich geen brandbare of ontvlambare materialen, zoals gordijnen, olie, textiel etc., in de buurt bevinden, die gemakkelijk vlam kunnen vatten.
- Meubelstukken rond de oven dienen te zijn vervaardigd van materiaal, dat bestand is tegen een kamertempera-

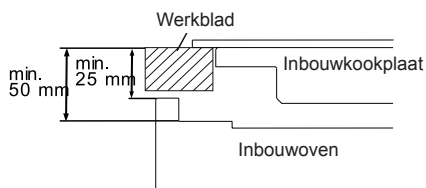
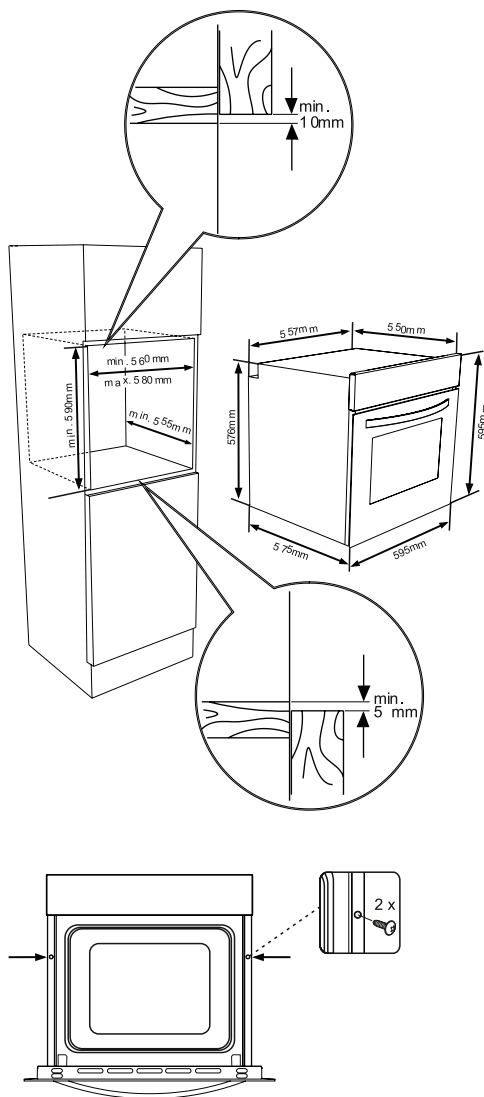
tuur van meer dan 50 °C.

Vereiste aanpassingen van kasten en afzuigkappen boven het ingebouwde product en minimumhoogtes vanaf de ovenplaat zijn weergegeven in figuur 1. Dienovereenkomstig dient de afzuigkap minimaal 65 cm boven de kookplaat te zijn aangebracht. Als er geen afzuigkap is dan geldt een minimale hoogte van 70 cm.



INSTALLATIE VAN DE INBOUW-OVEN





Als de oven wordt geplaatst onder een kookplaat, dient de afstand tussen het werkblad en het bovenpaneel van de oven minimaal 50 mm en de afstand tussen het werkblad en de bovenkant van het bedieningspaneel minimaal 25 mm te bedragen.

BEDRADING EN VEILIGHEID VAN INBOUWOVEN

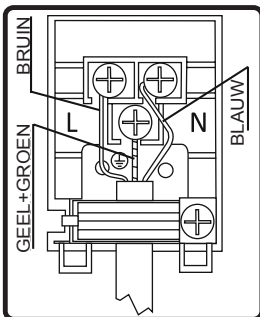
De onderstaande instructies dienen volledig te worden opgevolgd tijdens de bedrading:

- De aardingskabel dient via de schroef met het aardingsteken te worden verbonden. De voedingskabelverbinding dient te zijn zoals aangegeven in figuur 6. Als er geen geaard stopcontact aanwezig is, die voldoet aan de voorschriften van de installatie-omgeving, dient u onmiddellijk contact op te nemen met de erkende servicemonteur.
- Het geaard stopcontact dient zich in de onmiddellijke nabijheid van het apparaat te bevinden. Gebruik nooit een verlengsnoer.
- De voedingskabel mag geen contact hebben met het hete oppervlak van het product.
- In geval van schade aan de voedingskabel dient u contact op te nemen met de erkende servicemonteur. De kabel dient dan te worden vervangen door de erkende servicemonteur.
- De bedrading van het apparaat dient te worden uitgevoerd door de er-

Plaats de oven in de kast door hem naar voren te duwen. Open de ovendeur en plaats 2 schroeven in de gaten op de ovenframe. Als de frame van het product het houten oppervlak van de kast raakt, schroef deze schroeven dan vast.

kende servicemonteur. Er dient een H05VV-F-type voedingskabel te worden gebruikt.

- Defecte bedrading kan het apparaat beschadigen. Een dergelijke schade valt niet onder de garantie.
- Het apparaat is ontworpen voor aansluiting op 220-240V ~ indien de voeding anders is dan de bovenstaande waarde, dient u onmiddellijk contact op te nemen met de erkende servicemonteur.
- **De fabrikant verklaart niet aansprakelijk te zijn voor elke vorm van schade en verlies als er niet wordt voldaan aan de veiligheidsnormen!**
- De bedrading van het apparaat dient te worden uitgevoerd door de erkende servicemonteur. Het apparaat is
- ontworpen voor aansluiting op 220-240V ~. Indien de voeding anders is dan de bovenstaande waarde, dient u onmiddellijk contact op te nemen met de erkende servicemonteur. Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met een stekker of een directe aansluiting op een voeding. Het is noodzakelijk een tweepolige schakelaar te installeren tussen het product en de stroomvoorziening (voeding), met een minimale speling van 3 mm tussen de schakelcontacten. (nominaal 20 A en vertraagde werking).



3.4. ALGEMENE WAARSCHUWINGEN EN VOORZORGSMAATREGELEN

Uw apparaat is vervaardigd conform de relevante veiligheidsinstructies voor elektrische apparaten. Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegde onderhoudstechnici die zijn getraind door de fabrikant. Installatie- en reparatiewerk dat wordt uitgevoerd zonder de regels in acht te nemen kan gevaarlijk zijn.

Tijdens het gebruik van uw apparaat worden de buitenoppervlakken heet. De elementen die het binnenoppervlak van de oven verwarmen en de stoom die uit de oven kan komen, zijn extreem heet. Deze delen van het apparaat blijven gedurende een bepaalde tijd heet, zelfs als het apparaat uitgeschakeld is. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Houd kinderen op afstand.

Om eten te bereiden in uw oven, dienen de ovenfunctie en temperatuurinstellingen aangepast te worden en de oventimer dient geprogrammeerd te worden. Anders functioneert de oven niet.

Plaats niets op de oven deur als deze geopend is. U kunt de balans van het apparaat verstoren of de deur kapot maken.

Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.

Bescherm uw apparaat tegen atmosferische effecten. Stel het niet bloot aan de uitwerking van zon, regen, sneeuw, stof, etc.

De bedieningsknop van de oven gebruiken

Ovenfuncties

* De beschikbare functies van de oven zijn afhankelijk van het model van uw product.



Ovenlicht:

Alleen het ovenlicht gaat in alle kookfunc-

ties aan en blijft branden.



Ontdooifunctie:

De controlelampjes van de oven zullen aangaan; de ventilator gaat functioneren.

Om de ontdooifunctie te gebruiken, plaatst u de bevroren etenswaren in de oven op een bakplaat in de derde sleuf van onderen. Het wordt aanbevolen een bakplaat onder de ontdooien- de etenswaren te plaatsen om het water van het smeltende ijs op te vangen. Met deze functie kunt u geen etenswaren koken of bakken; deze dient alleen om de etenswaren te ontdooien.



Turbofunctie:

De thermostaat en de controlelampjes van de oven zullen aangaan; het ringvormige verwarmingselement en de ventilator gaan functioneren.

De turbofunctie verdeelt de hitte evenredig in de oven. Alle etenswaren op alle rekken worden gelijkmatig gekookt. Het wordt aanbevolen om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Statische kookfunctie:

De thermostaat en de waarschuwingslichtjes van de oven gaan branden; de verwarmingselementen bovenin en onderin gaan functioneren. De statische kookfunctie zorgt voor een gelijktijdige verwarming van het voedsel in het bovenste en onderste gedeelte van de oven. Dit is ideaal voor het maken van gebak, cakes, pastagerechten, lasagne en pizza. Wij adviseren u om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en alleen op één bakplaat te koken in deze functie.



Ventilatorfunctie:

De thermostaat en de waarschuwingslichtjes van de oven gaan branden; de verwarmingselementen boven- en onderin, alsook de ventilator gaan functioneren.

Deze functie is uiterst geschikt voor het bakken van gebak. Het bakken wordt uitgevoerd door de verwarmingselementen bovenin en onderin de oven en de luchtcirculatie van de ventilator, hetgeen een licht grilleffect geeft aan de te bereiden etenswaren. Het wordt aanbevolen om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Grill-functie:

De thermostaat en de controlelampjes van de oven zullen aangaan; het grill-verwarmingselement bovenin gaat functioneren. De functie wordt gebruikt voor het grillen en roosteren van voedsel. Maak hierbij gebruik van de bovenste bakplaten van de oven. Bestrijk het rooster licht met olie zodat het voedsel niet kan blijven vastplakken en plaats het voedsel op het midden van het rooster. Plaats hier altijd een bakplaat onder om eventuele druppels olie of vet op te vangen. Het wordt aanbevolen om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen. Waarschuwing: Tijdens het grillen dient de ovendeur gesloten te zijn en de oventemperatuur dient te zijn ingesteld op 190 °C.



Snellere grill-functie:

De thermostaat en de waarschuwingslichtjes van de oven gaan branden; de grill en de verwarmingselementen bovenin gaan functioneren. Deze functie wordt gebruikt om sneller te grillen en voor een groter voedseloppervlak, zoals bij het grillen van vlees. Maak hierbij gebruik van de bovenste bakplaten van de oven. Bestrijk het rooster licht met olie zodat het voedsel niet kan blijven vastplakken en plaats het voedsel op het midden van het rooster. Plaats hier altijd een bakplaat onder om eventuele druppels

olie of vet op te vangen. Het wordt aanbevolen om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen. **Waarschuwing:** Tijdens het grillen dient de ovendeur gesloten te zijn en de oventemperatuur dient te zijn ingesteld op 190 °C.



Dubbele grill- en ventilatiefunctie:

De thermostaat en controlelampjes van de oven zullen aangaan; de verwarmingselementen bovenin en onderin en de ventilator gaan functioneren.

Deze functie kan gebruikt worden om dikere etenswaren sneller te grillen en voor een groter voedseloppervlak. Zowel de verwarmingselementen bovenin en de grill ingeschakeld in combinatie met de ventilator voor een gelijkmatig resultaat.

Maak hierbij gebruik van de bovenste bakplaten van de oven. Bestrijk het rooster licht met olie zodat het voedsel niet kan blijven vastplakken en plaats het voedsel op het midden van het rooster. Plaats hier altijd een bakplaat onder om eventuele druppels olie of vet op te vangen. Het wordt aanbevolen om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

Waarschuwing: Tijdens het grillen dient de ovendeur gesloten te zijn en de oventemperatuur dient te zijn ingesteld op 190 C°.



Pizzafunctie:

De thermostaat en de waarschuwingslichtjes van de oven gaan branden; de ring en de verwarmingselementen onderin gaan functioneren.

De functie waarbij de ventilator en het verwarmingselement onderin gebruikt worden, zijn ideaal om etenswaren, zoals pizza, in korte tijd te bakken. Terwijl de ventilator de hitte evenredig verdeelt in de oven, zorgt

het verwarmingselement ervoor dat het deeg gebakken wordt.

De ovendeur mag niet te vaak geopend worden tijdens de kookperiode.



Waarschuwing: Tijdens het grillen dient de ovendeur gesloten te zijn en de oventemperatuur dient te zijn ingesteld op 190°C.

Handmatige stoomfunctie:

Deze functie kan samen met andere kookfuncties worden gebruikt.

De functie wordt gebruikt voor het koken van allerlei soorten groenten, kleinere stukken vlees, fruit en bijgerechten (rijst, pasta).

De voordelen;

- Knapperig en glanzend oppervlak op etenswaren
- Minimaal waterverlies
- Bijna geen verlies van voedingsstoffen
- Koken met een laag vetgehalte

U kunt de gewenste functie en stoomdichtheid selecteren. De stoomdichtheidstabiel staat op de volgende pagina.

De watertank vullen



- Het watertankvolume is 300 ml. Deze hoeveelheid maakt 3 stoomcycli mogelijk. Voor elke cyclus wordt ongeveer 100 ml water gebruikt.



- Druk op de tankdeksel om deze te openen.



- Trek de watertank een klein stukje uit.



Haal de tank er niet uit



- Voeg voor gebruik minimaal 100 ml water toe aan de tank.



Het maximale waterniveau staat op de tank aangeduid met "MAX".

Stoomdichtheid	Waterhoeveelheden
1 stoominjectie	Voeg 100 ml water toe
2 stoominjecties	Voeg 200 ml water toe
3 stoominjecties	Voeg 300 ml water toe
Automatische stoominjectie	Voeg 100 ml water toe



- Druk op de tankdeksel om deze te sluiten.



VapClean+ -functie:

De Vapclean+ -functie zorgt voor gemakkelijke reiniging.

U vindt deze functie onder het menu "Reiniging". Alvorens u deze functie uitvoert, dient u 300 ml water in de tank te doen. Volg voor het toevoegen van water de aanwijzingen onder "De watertank vullen".

ENERGIEBESPARING

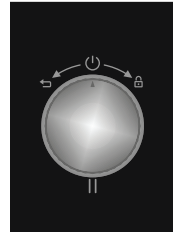
Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te reduceren.

Mode-knop



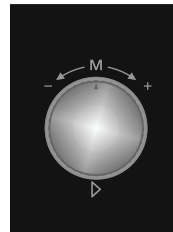
Linker knop

- Lang indrukken: in-/uitschakelen
- Kort indrukken: koken pauzeren
- Naar rechts draaien: vergrendeling
- Naar links draaien: ongedaan maken/naar vorige menu gaan



Rechter knop

- Indrukken: Kiezen/koken starten/**handmatige stoombediening starten**
- Naar rechts draaien: Menunavigatie/temperatuur verhogen
- Naar links draaien: Menunavigatie/temperatuur verlagen



GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Ready Cook stelt amateurgebruikers in staat om aan de hand van automatische bereidingsfuncties professionele recepten te bereiden, maar helpt huisvrouwen ook hun eigen recepten te bereiden met behulp van gecombineerde, handmatige kookfuncties. De gebruiksvriendelijke interface en het TFT-kleurendisplay maken van de Ready Cook een charmant alternatief ten opzichte van andere ovens op de markt.

De Ready Cook-menu's, zoals handmatig koken, automatisch koken, favorieten, reinigen en instellingen worden hieronder beschreven.

Handmatig koken:

Elke kookinstelling kan aangepast worden door de gebruiker in deze functie. 7 verschillende kookfuncties, de temperatuur, de boost-functie, de kookduurtijd en de kookeindtijd kunnen geselecteerd worden.

Met de flexibiliteit van handmatig kook, kan elke gerecht door gebruikers naar eigen smaak bereid worden.

Om etenswaren te bereiden met het handmatig koken-menu, dienen de onderstaande stappen gevolgd te worden.

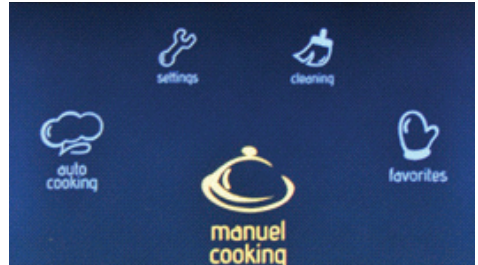
Gebruik van de Smart LCD-touchbediening

Ready Cook is ontworpen om thuisgebruikers te helpen eenvoudig professionele kookrecepten te gebruiken met behulp van de ingebouwde automatische kookfuncties.

De Ready Cook-menu's, zoals Handmatig Koken, Automatisch Koken, Favorieten, Reinigen en Instellingen worden hieronder beschreven.

Handmatig koken

U kunt elke kookinstelling in de modus Handmatig Koken aanpassen, inclusief de 7 verschillende kookfuncties, de temperatuur, de boostfunctie, de kookduurtijd en de kookeindtijd. Volg de onderstaande stappen om door het menu Handmatig Koken te navigeren.



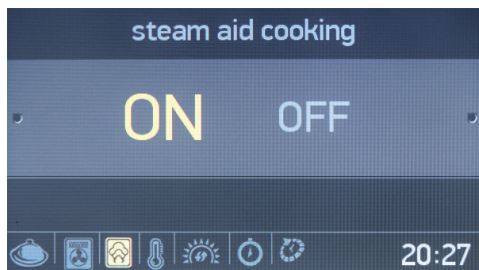
Het hoofdmenu

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting totdat "Handmatig Koken" geselecteerd is.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.



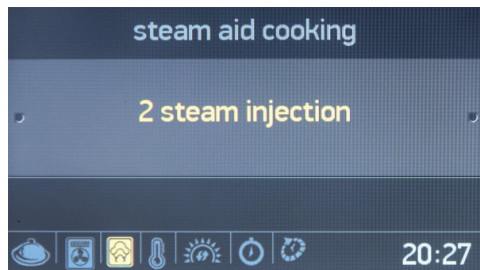
Ovenfunctie

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om door de beschikbare ovenfuncties te scrollen.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.

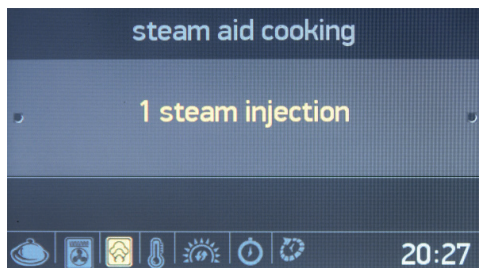


Koken met Stoom

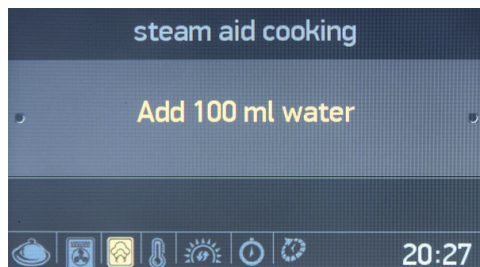
- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om Koken met Stoom “AAN” of “UIT” te zetten.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.



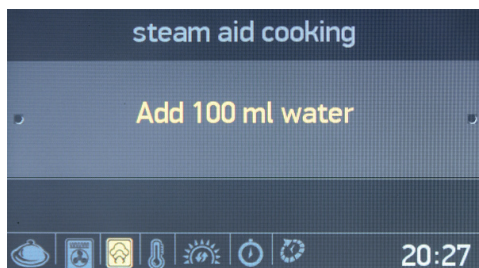
- Draai de rechter knop een slag door naar 2 stoominjecties.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.



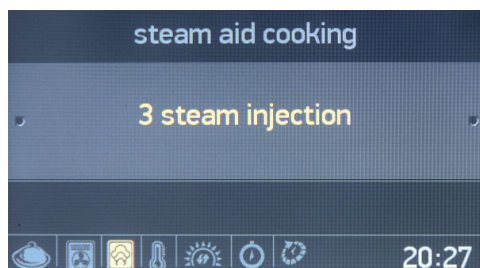
- Druk op de rechter knop om “1 stoominjectie” te kiezen.



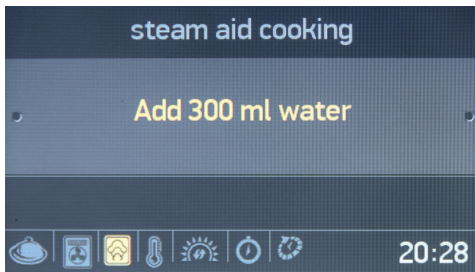
- Voeg 200 ml water toe aan de watertank.
- Druk op de rechter knop om “200 ml water toevoegen” te kiezen.



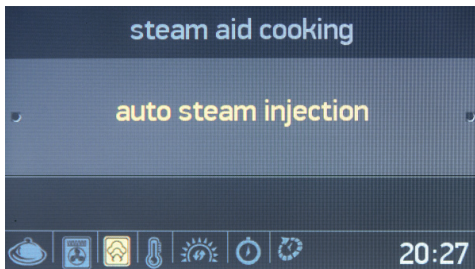
- Voeg 100 ml water toe aan de watertank.
- Druk op de rechter knop om “100 ml water toevoegen” te kiezen.



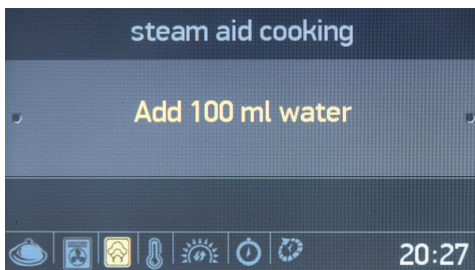
- Draai de rechter knop twee slagen door naar 3 stoominjecties.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.



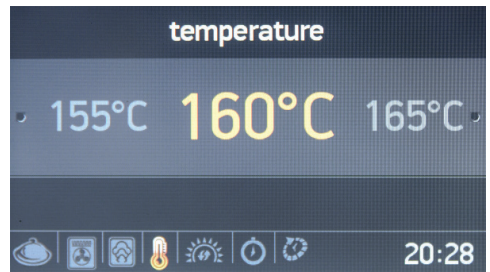
- Voeg 300 ml water toe aan de watertank.
- Druk op de rechter knop om “300 ml water toevoegen” te kiezen.



- Draai de rechter knop twee slagen door naar automatische stoominjectie.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.

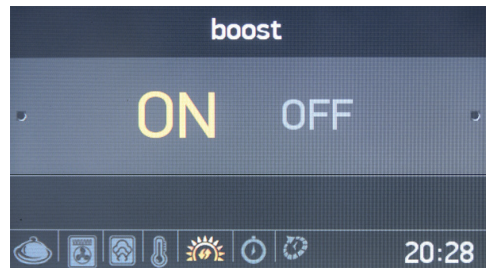


- Voeg 100 ml water toe aan de watertank.
- Druk op de rechter knop om “100 ml water toevoegen” te kiezen.



Temperatuur

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om door de beschikbare temperatuurinstellingen te scrollen.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.



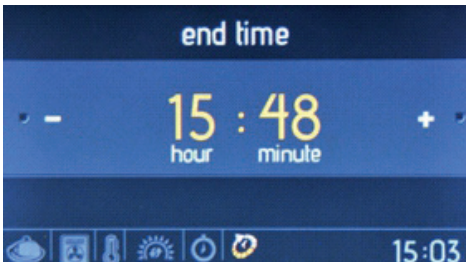
Boost

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om Boost “AAN” of “UIT” te zetten.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.



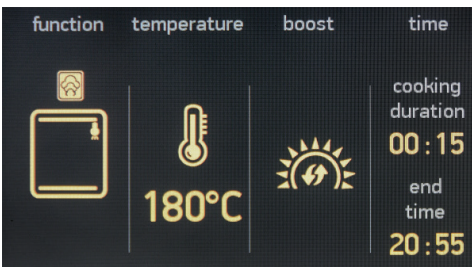
Kookduurtijd

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om de kookduurtijd te wijzigen.
- Druk op de rechter knop om de kookduurtijd in te stellen.
- **OPMERKING:** Als de kookduurtijd ingesteld wordt op **00:00**, dan gaat het kookproces door totdat u dit handmatig stopt.



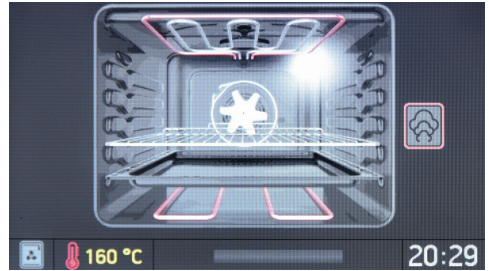
Kookeindtijd

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om de kookeindtijd te wijzigen.
- Druk op de rechter knop om de kookeindtijd in te stellen.



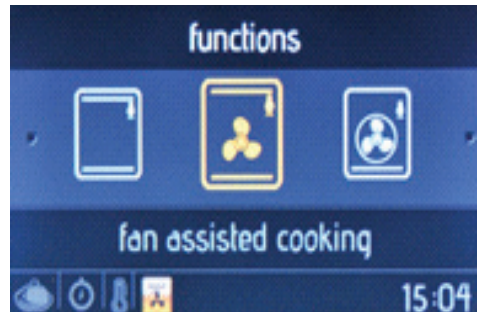
Het informatiescherm

- Het koken begint binnen 10 seconden na de laatste handeling, of als u de rechter knop indrukt.
- Draai de linker knop naar links om terug te gaan naar de vorige instelling.



Het animatiescherm toont:

- Kooktijd
- Temperatuur
- Kookstarttijd en kookeindtijd
- Kookfunctie-informatie





Het animatiescherm

- Druk op de linker knop om het koken te stoppen.
- Druk op de rechter knop om het koken te starten/hervatten.
- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om de temperatuur te wijzigen.
- Draai de linker knop naar links, terwijl de kookfunctie actief is, om de ovenfunctie, temperatuur en het kooktijdsinstellingenscherf te tonen.
- Druk op de linker knop en draai deze naar links om het koken te onderbreken en terug te keren naar hoofdmenu.

Automatisch Koken

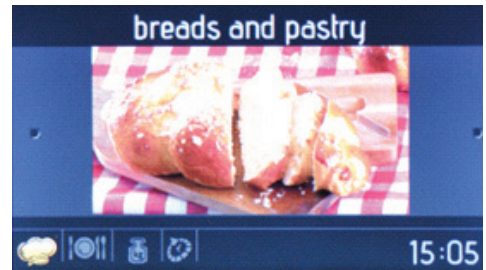
Ready Cook heeft ingebouwde, vooraf bepaalde receptfuncties die kunnen worden geselecteerd in het menu Automatisch Koken. U kunt alleen de naam van het gewenste gerecht selecteren. Het is niet mogelijk om een van de receptinstellingen te wijzigen, inclusief de kookduurtijd en de temperatuur, aangezien deze automatisch worden ingesteld door Ready Cook.

Volg de onderstaande stappen om automatisch te koken.



Het hoofdmenu

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting totdat “Automatisch Koken” geselecteerd is.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.



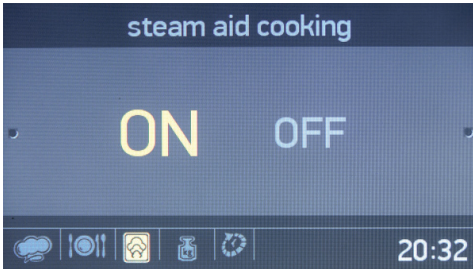
Levensmiddelen categorieën

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om door de beschikbare recepten te scrollen.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.



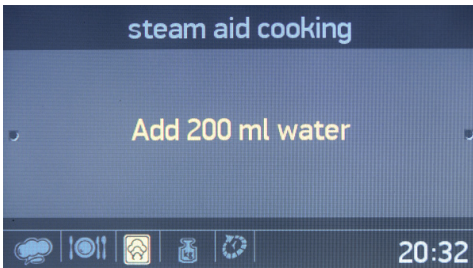
Een recept kiezen

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om door de beschikbare recepten te scrollen.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.



Stoominjectie

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om Stoominjectie "Aan" of "Uit" te zetten.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.

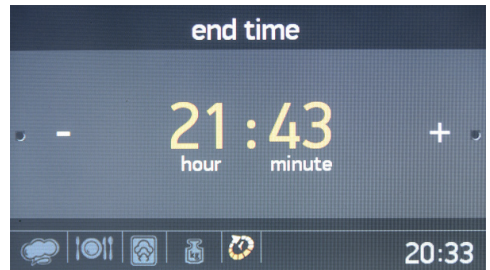


- Voeg 200 ml water toe aan de watertank.
- Druk op de rechter knop om "200 ml water toevoegen" te kiezen.



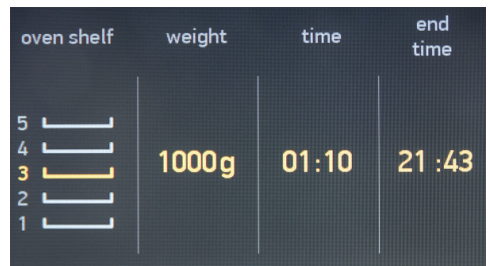
Gewicht van de levensmiddelen

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om de het gewicht te wijzigen.
- Druk op de rechter knop om het gewicht in te stellen.



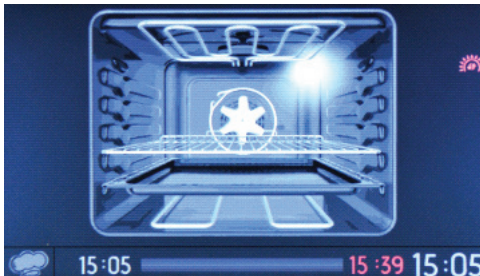
Kookeindtijd

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om de kookeindtijd te wijzigen.
- Druk op de rechter knop om de kookeindtijd in te stellen.



Het informatiescherm

- Het koken begint binnen 10 seconden na de laatste handeling, of als u de rechter knop indrukt.
- Draai de linker knop naar links om terug te gaan door de vorige instellingsschermen.
- Plaats het eten op middelste plaat voor de beste kookresultaten.



Het animatiescherm

- Druk op de linker knop om het koken te stoppen.
- Druk op de rechter knop om verder te gaan met koken.
- Druk op de linker knop en draai deze naar links om het koken te onderbreken en terug te keren naar hoofdmenu.

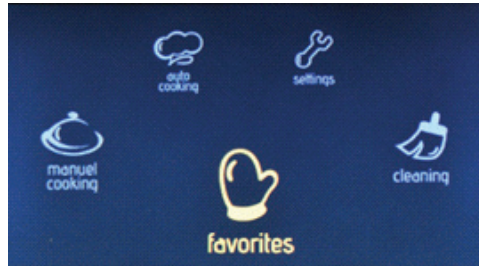
Favorieten

Het is mogelijk om uw handmatige kookinstellingen op te slaan, zodat u op elk moment snel dezelfde kookinstellingen kunt selecteren. Aan het einde van het menu Handmatig Koken wordt u na het instellen van de kookduurtijd gevraagd of u de instellingen onder uw favorieten wilt opslaan.

Gebruik de bewerkingfunctie in het menu Favorieten om een favoriete

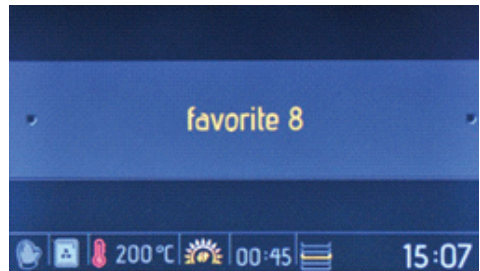
kookinstelling te maken.

Volg de onderstaande stappen om een favoriete functie te selecteren en te starten.



In het hoofdmenu

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting totdat "Favorieten" geselecteerd is.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.



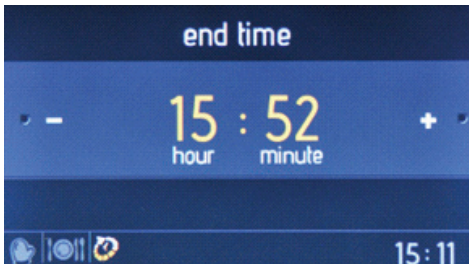
Favorieten

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om door de beschikbare opties te scrollen.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.
- De onder Favorieten opgeslagen instellingen worden onderaan in het scherm weergegeven.



Het run-/bewerkingsscherm

- Draai aan de rechter knop om “Run” te selecteren.
- Druk op de rechter knop om “Run” te kiezen.



Kookeindtijd

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om de kookeindtijd te wijzigen.
- Druk op de rechter knop om de kookeindtijd in te stellen.

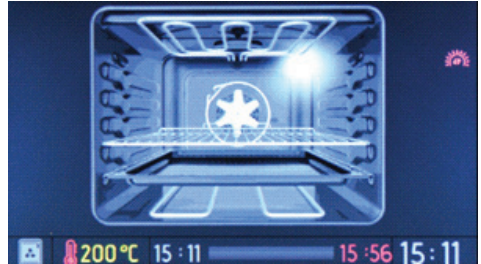


Het informatiescherm

- Het koken begint binnen 10 seconden na de laatste

handeling, of als u de rechter knop indrukt.

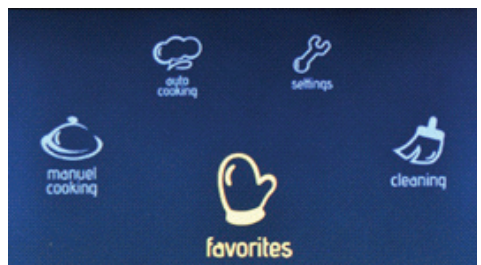
- Draai de linker knop naar links om terug te gaan door de vorige instellingsschermen.
- Plaats het eten op middelste plaat voor de beste kookresultaten.



Het animatiescherm

- Druk op de linker knop om het koken te stoppen.
- Druk op de rechter knop om verder te gaan met koken.
- Druk op de linker knop en draai deze naar links om het koken te onderbreken en terug te keren naar hoofdmenu.

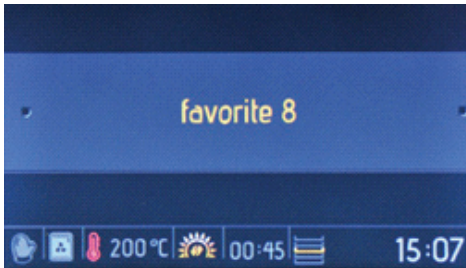
Volg de onderstaande stappen om de instellingen voor Favorieten te bewerken.



Het hoofdmenu

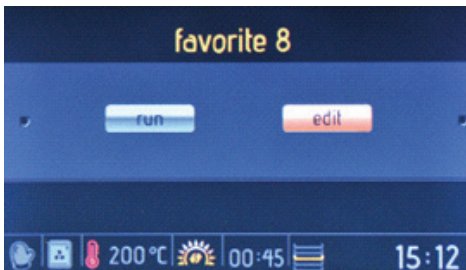
- Draai de rechter knop in een willekeurige richting totdat “Favorieten” geselecteerd is.

- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.



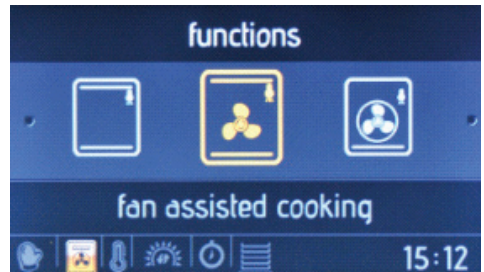
Favorieten

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om door de beschikbare opties te scrollen.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.
- De onder de geselecteerde Favorieten opgeslagen instellingen worden onderaan in het scherm weergegeven.



Het run-/bewerkingscherm

- Draai aan de rechter knop om "Bewerken" te selecteren.
- Druk op de rechter knop om "Bewerken" te kiezen.



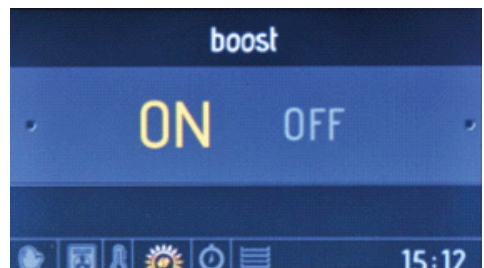
Ovenfunctie

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om door de beschikbare ovenfuncties te scrollen.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.



Temperatuur

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om door de beschikbare temperatuurinstellingen te scrollen.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.



Boost

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om Boost “**AAN**” of “**UIT**” te zetten.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.



Kookduurtijd

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om de kookduurtijd te wijzigen.
- Druk op de rechter knop om de kookduurtijd in te stellen.



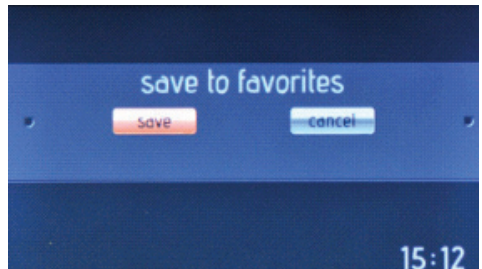
Ovenplank

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om door de beschikbare ovenplanken te scrollen.
- Druk op de rechter knop om de ovenplank te kiezen.
- Om telkens dezelfde kookresultaten te verkrijgen, is de ovenplankinformatie belangrijk.



Het informatiescherm

- Draai de linker knop naar links om terug te gaan door de vorige instellingsschermen.

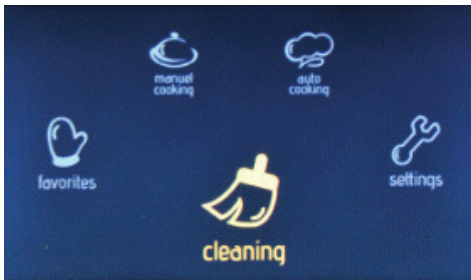


Opslaan onder favorieten

- Draai aan de rechter knop om “**Opslaan**” te selecteren (om de instellingen op te slaan) of om “**Annuleren**” te selecteren (om de instellingen te wissen).
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.

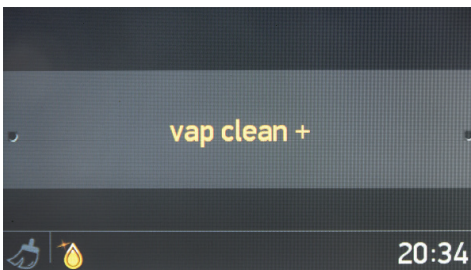
Reiniging

Met de Vapclean-functie worden aangekoekte resten in de oven met damp zacht gemaakt. Om de Vapclean-functie uit te voeren, giet u een glas water op de ovenplank op de bodem van de oven en volgt u de onderstaande stappen.



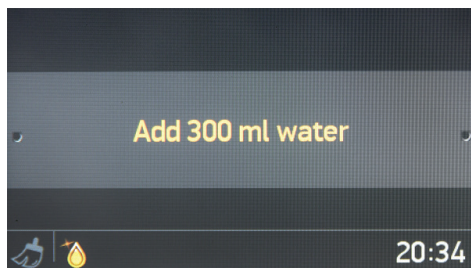
In het hoofdmenu

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting totdat “**Reinigen**” geselecteerd is.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.



Het functieselectiescherm

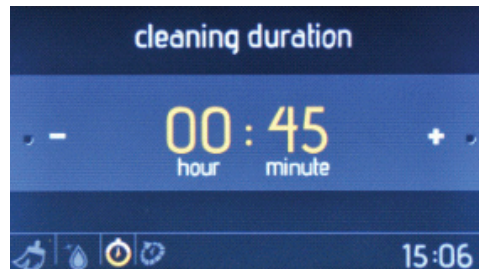
Druk op de rechter knop om “**Vapclean**” te kiezen.



Stoominjectie

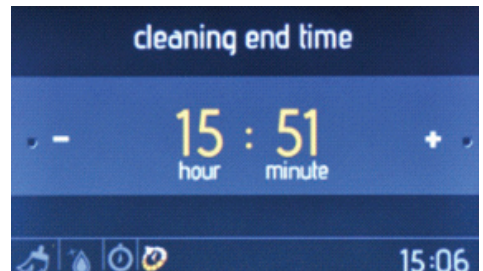
- Voeg 300 ml water toe aan de watertank.
- Druk op de rechter knop om “300 ml

water toevoegen” te kiezen.



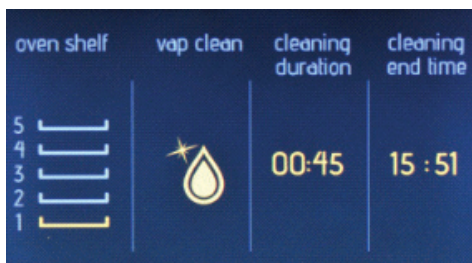
Reinigingsduur

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om de reinigingsduur te wijzigen.
- Druk op de rechter knop om de reinigingsduur in te stellen.



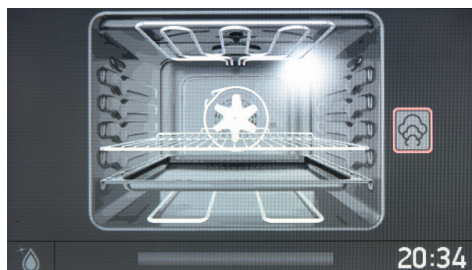
Reinigingseindtijd

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om de reinigingseindtijd te wijzigen.
- Druk op de rechter knop om de reinigingseindtijd in te stellen.



Het informatiescherm

- Het reinigingsproces begint binnen 10 seconden of als u de rechter knop indrukt.
- Draai de linker knop naar links om terug te gaan door de vorige instellingsschermen.

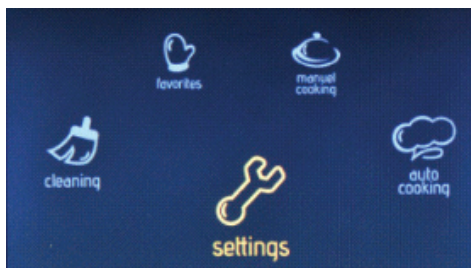


Het animatiescherm

- Druk op de linker knop om het reinigen te stoppen.
- Druk op de rechter knop om het reinigen te starten en hervatten.
- Druk op de linker knop en draai deze naar links om het reinigen te onderbreken en terug te keren naar hoofdmenu.

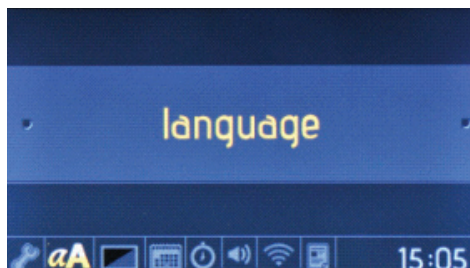
Instellingen

Via het instellingenmenu kunt u de datum, de tijd, de schermhelderheid, het zoemersignaal en de taal wijzigen en instellen.



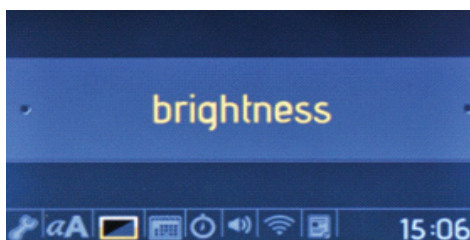
Het hoofdmenu

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting totdat "Instellingen" geselecteerd is.
- Druk op de rechter knop om de geselecteerde optie te kiezen.



Het talenmenu

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om de taal te wijzigen.
- Druk op de rechter knop om de gewenste taal in te stellen.

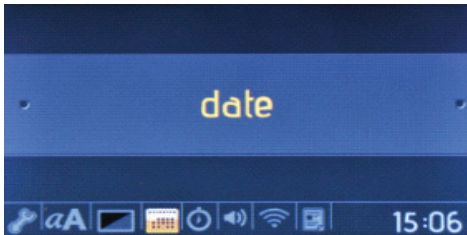


Het schermhelderheidsmenu

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om de schermhelderheid te wijzigen

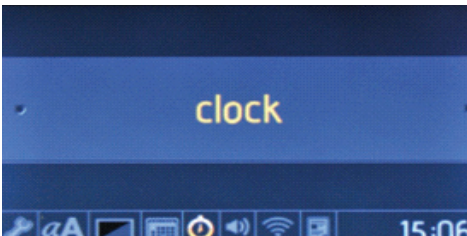
tussen de niveaus 0 en 4.

- Druk op de rechter knop om de schermhelderheid in te stellen.



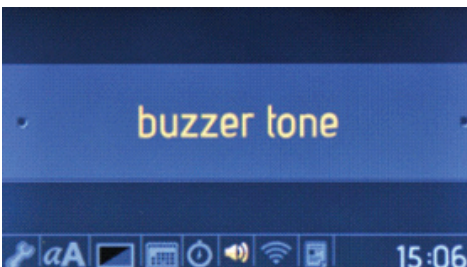
Het datummenu

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om de datum te wijzigen.
- Druk op de rechter knop om de datum in te stellen.
- De datum wordt in het volgende formaat ingesteld: maand, dag, jaar.



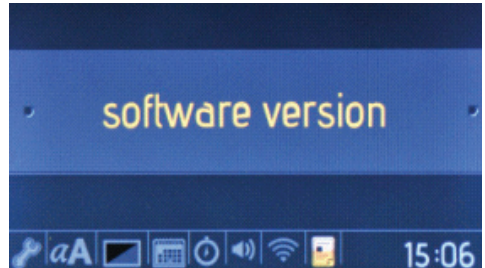
Het klokmenu

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om de tijd te wijzigen.
- Druk op de rechter knop om de tijd in te stellen.
- De tijd wordt in het volgende formaat ingesteld: minuut en uur.



Het zoemersignaalmenu

- Draai de rechter knop in een willekeurige richting om uit 3 verschillende zoemersignalen te kiezen.
- Druk op de rechter knop om het gewenste zoemersignaal in te stellen.



Het softwareversiemenu

- De softwareversie wordt alleen ter informatie weergegeven. Deze kan niet worden gewijzigd.

Vergrendeling

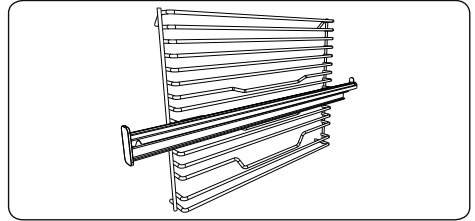
De vergrendeling wordt gebruikt om te voorkomen dat de oveninstellingen onbedoeld worden gewijzigd. Om de vergrendeling in of uit te schakelen, draait u de linker knop naar links en houdt u deze 3 seconden lang ingedrukt. Als de vergrendeling actief is, kan alleen de "AAN/UIT"-knop geactiveerd worden. Alle andere knoppen zijn vergrendeld.

LOIÇA	TURBO			INFERIOR-SUPERIOR			INFERIOR-SUPERIOR VENTINHA			GRELHADOR		
	Pos. do termostato (°C)	Pos. da grelha	Período de cozedura (min)	Pos. do termostato (°C)	Pos. da grelha	Período de cozedura (min)	Pos. do termostato (°C)	Pos. da grelha	Período de cozedura (min)	Pos. do termostato (min)	Pos. da grelha	Período de cozedura (min)
Massa em camadas	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Bolo	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Bolachas	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Almôñ-degas grelhadas										200	7	10-15
Comida aguada	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Frango				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Costeletas										200	6-7	15-25
Bifés										200	7	15-25

* Cozinhar com espeto de frango assado...

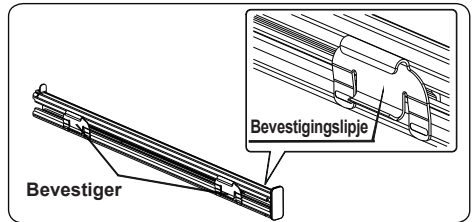
Draadrek met half uitschuifbare Easyfix halve telescopische rail

De halve telescopische rail is half uit te schuiven, zodat u gemakkelijk bij uw voedsel kunt komen.

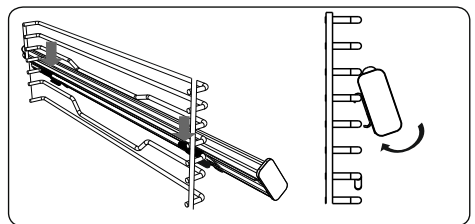


Telescopische rails

Reinig vóór het eerste gebruik de accessoires grondig met warm water, afwasmiddel en een zachte, schone doek.



- Op elke telescopische rail zitten bevestigers waarmee u deze kunt verwijderen om de rail te reinigen en terug te plaatsen.
- Verwijder de zijgeleider. Zie het hoofdstuk "Verwijderen van het rooster".



- Hang de bovenste bevestigers voor de telescopische rails op hetzelfde niveau aan de stangen aan de zijkant. Druk tegelijkertijd op de onderste bevestigers, totdat u de bevestigingen duidelijk in de bevestigingsstangen aan de zijkant hoort klikken.
- Om de telescopische rails te verwijderen, houdt u de voorkant van de rail vast en herhaalt u de vorige instructies in omgekeerde volgorde.

Accessoires

Het product wordt geleverd met toebehoren. U kunt ook gebruik maken van accessoires, die u elders koopt, maar deze dienen hitte- en brandbestendig te zijn. U kunt ook gebruik maken van glazen schalen, cake-mallen en ovenschalen, die geschikt zijn voor gebruik in de oven. Volg de instructies van de fabrikant bij het gebruik van andere accessoires. Indien er kleine schalen worden gebruikt, plaats de schaal dan geheel in het midden op het rooster. Als het voedsel, dat dient te worden gekookt, niet geheel de bakplaat bedekt, als het voedsel uit de diepvries is gehaald of als de bakplaat wordt gebruikt voor het opvangen van vet of olie, dan zouden er vormveranderingen in de bakplaat kunnen ontstaan. Dit komt door de hoge temperaturen, die optreden tijdens het koken. De bakplaat zal zijn oude vorm terugkrijgen als deze na het koken is afgekoeld. Dit is een normale fysieke gebeurtenis, die optreedt tijdens de warmteoverdracht. Plaats geen hete glasplaten en -schalen vanuit de oven in een koude omgeving om het breken van de plaat of de schaal te voorkomen. Plaats ze ook niet op een koude en natte ondergrond. Zet ze op een droge theedoek en laat ze langzaam afkoelen. Bij gebruik van de grill in de oven adviseren we (indien van toepassing) om het rooster te gebruiken, dat bij het product is meegeleverd. Bij gebruik van het rooster adviseren we om een lekbak op een lager niveau te zetten om hiermee de olie of het vet op te vangen. U kunt water in de lekbak doen voor het vergemakkelijken van de reiniging achteraf. Probeer nooit de gas aangedreven grill zonder de grill-beschermingschild te gebruiken, zoals aangegeven is in de desbetreffende clausules.

Indien uw oven een gas aangedreven grill heeft, maar het grill-hitteschild ontbreekt of is beschadigd en kan niet meer worden gebruikt, dan adviseren wij u om dit onderdeel te bestellen bij de dichtstbijzijnde servicecentrum.

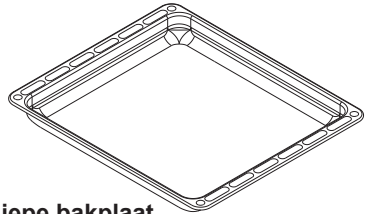
Ovenaccessoires

De accessoires voor uw oven zijn afhankelijk van het model van uw product.

Diepe bakplaat

De diepe bakplaat kunt u het beste gebruiken om stoofschotels te bereiden.

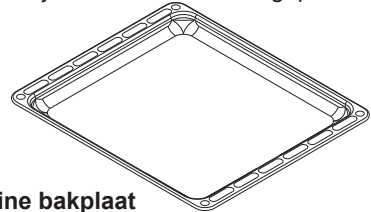
Plaats de bakplaat in een van de rekken en duw de bakplaat er helemaal in om er zeker van te zijn dat deze correct is geplaatst.



Ondiepe bakplaat

De ondiepe bakplaat kunt u het beste gebruiken om gebak te bereiden.

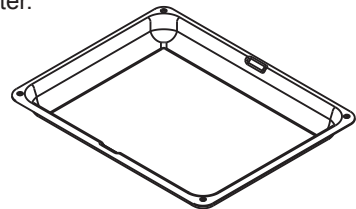
Plaats de bakplaat in een van de rekken en duw de bakplaat er helemaal in om er zeker van te zijn dat deze correct is geplaatst.



Kleine bakplaat

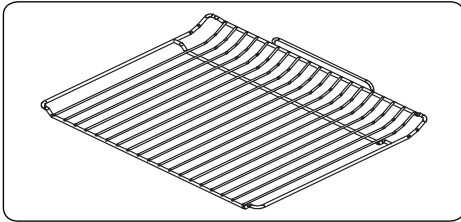
De kleine bakplaat kunt u het beste gebruiken om gebak te bereiden.

Plaats de schaal in het midden van het rooster.



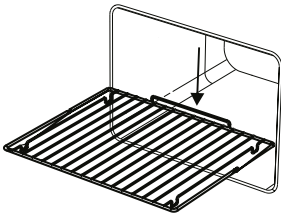
Rooster

Het rooster kunt u het beste gebruiken om te grillen of om voedsel in ovenbestendige schalen te bereiden.



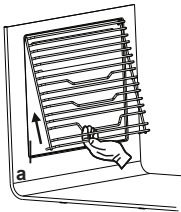
⚠ WAARSCHUWING

Plaats het rooster op de juiste manier in het rek van de oven en duw hem naar achteren.



Rooster met volledige uitschuifbare, telescopische rail

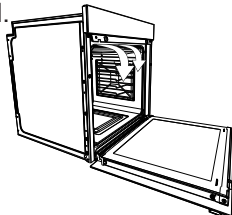
Een van de ovenplanken in het rooster is volledig telescopisch. Deze kan dankzij de kogellagers volledig uitgeschoven worden voor een gemakkelijke toegang tot uw etenswaren.



WERELDPRIMEUR

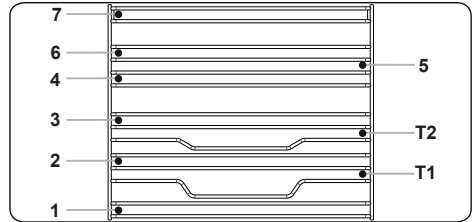
Luchtgordijn

Het gepatenteerde luchtgordijnsysteem voorkomt dat warme lucht de eindgebruiker bereikt door een luchtgordijn te creëren wanneer de ovendeur wordt geopend.



Het EasyFix-draadrek

Reinig vóór het eerste gebruik de accessoires grondig met warm water, afwasmiddel en een zachte, schone doek.



- Plaats het accessoire op de juiste plaats in de oven.
- Neem een afstand van minstens 1 cm in acht tussen de ventilatorkap en de accessoires.
- Wees voorzichtig als u het kookgerei en/of de accessoires uit de oven haalt. Hete maaltijden of accessoires kunnen brandwonden veroorzaken.
- De accessoires kunnen vervormen door hitte. Zodra deze afgekoeld zijn, nemen deze hun oorspronkelijke vorm weer aan en presteren deze weer als voorheen.
- Trays en draadroosters kunnen op elk niveau van 1 tot 7 geplaatst worden.
- De telescopische rails kunnen geplaatst worden op de niveaus T1, T2.
- Niveau 3 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau.
- Niveau T2 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau met telescopische rails.
- Niveau 2 en niveau 4 worden aanbevolen voor bereiding op twee niveaus.
- Het rooster van het draaispit moet op niveau 3 geplaatst worden.
- Niveau T2 wordt gebruikt om het rooster van het draaispit met telescopische rails te plaatsen.

****De accessoires kunnen variëren afhankelijk van het aangeschafte model.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN UW OVEN

REINIGING

Voordat u uw oven gaat schoonmaken dient u ervoor te zorgen dat alle bedieningsknoppen uit zijn en uw apparaat is afgekoeld. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Gebruik geen reinigingsmiddelen, die deeltjes bevatten die krassen kunnen veroorzaken op het geëmailleerde oppervlak en

de geleverde delen van uw oven. Gebruik crème-achtige of vloeibare reinigingsmiddelen, die geen deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende crèmes, schurende schoonmaakpoeders, ruwe staalwol of ander hard gereedschap omdat die de oppervlaktes kunnen beschadigen. Indien er overtollig vloeistof in uw oven morst en deze verbrandt, dan kan dit schade aan het geëmailleerd oppervlak veroorzaken. Verwijder dus onmiddellijk de gemorste vloeistoffen. Geen stoomreinigers gebruiken voor het reinigen van de oven.

Reiniging van de binnenkant van de oven

Zorg ervoor dat u de stekker uit het stopcontact trekt voordat u de oven gaat schoonmaken. U zult de beste resultaten krijgen wanneer u de binnenkant van de oven reinigt als die nog een beetje warm is. Maak uw oven na elk gebruik schoon met een zachte doek, bevochtigd met water en zeep. Veeg hem daarna nogmaals schoon met een vochtige doek en droog hem na. Een complete reiniging met behulp van poederachtige schoonmaakmiddelen. Bij katalytische geëmailleerde frames is het niet nodig om de achter- en zijwanden schoon te maken.

Wij adviseren u echter om, afhankelijk van het gebruik, deze na een bepaalde tijd te vervangen.

ONDERHOUD

Het vervangen van het ovenlicht

De vervanging van de ovenlamp dient te worden uitgevoerd door een erkende technicus. De eigenschappen van de lamp dienen te zijn: 230 V, 25 Watt, type E14 en T300. De oven dient te zijn afgekoeld en de stekker uit het stopcontact te zijn getrokken voordat u de lamp gaat vervangen.

De lamp is specifiek ontworpen voor huishoudelijke kookapparaten en niet geschikt voor het verlichten van een kamer.

SERVICE EN TRANSPORT

VEREISTE HANDELINGEN VOORDAT U DEZE SERVICE ONTVANGT

Als de oven niet functioneert:

De stekker van de oven kan niet in het stopcontact zitten of er is sprake van een stroomstoring. Bij modellen met een timer kan de tijd niet zijn ingesteld.

Als de oven niet warm wordt:

De warmte is misschien niet aangepast met de warmtebedieningsschakelaar van de oven.

Als de binnenverlichting het niet doet:

De elektriciteit dient te worden gecontroleerd. Er dient te worden gecontroleerd of de lampen het nog wel doen. Als ze defect zijn, kunt u ze volgens de gebruikershandleiding vervangen.

Koken (indien de verwarmingselementen bovenin en onderin niet op dezelfde manier verwarmen):

Controleer de bakplaatlocaties, kookperiode en warmtewaarden volgens de handleiding.

Indien u een ander probleem heeft met uw product kunt u bellen met het erkende servicecentrum.

INFORMATIE MET BETREK- KING TOT TRANSPORT

Als u vervoer nodig heeft:

Bewaar de originele verpakking van het product en vervoer het product hierin, als dit nodig is. Volg de transportaan-

wijzingen op de verpakking. Tape het kookgedeelte op de bovenste delen vast en alle losse onderdelen aan de kookpanelen.

Leg een papier tussen de bovenste klep en het kookpaneel, bedek de bovenste klep en tape deze vast aan de zijkan-ten van de oven.

Tape karton of papier vast op de binnenkant van het glas van de oven, zodat de bakplaten, rekken en de grill in uw oven geen schade kunnen veroorzaken tijdens het transport. Tape de kleppen van de oven vast aan de zijwanden.

Indien u de originele verpakking niet hebt bewaard:

Zorg ervoor dat de externe oppervlaktes (glas en geverfde oppervlaktes) zijn beschermd tegen mogelijke klappen.

Kjære kunde,

Vårt mål er å tilby deg høykvalitets produkter som overgår dine forventninger. Apparatet er produsert i moderne lokaler og kvaliteten på produktet er nøye testet med spesifikke tester. Denne håndboken er utarbeidet for å hjelpe deg å bruke apparatet, som har blitt produsert ved hjelp av den nyeste teknologien og maksimal effektivitet. Før du bruker apparatet, bør du lese nøye gjennom denne håndboken, som innbefatter grunnleggende informasjon om sikker installasjon, vedlikehold og bruk. Ta kontakt med ditt nærmeste autoriserte servicesenter for installasjon av produktet.

Innhold

Produktets utforming og størrelse

Advarsler

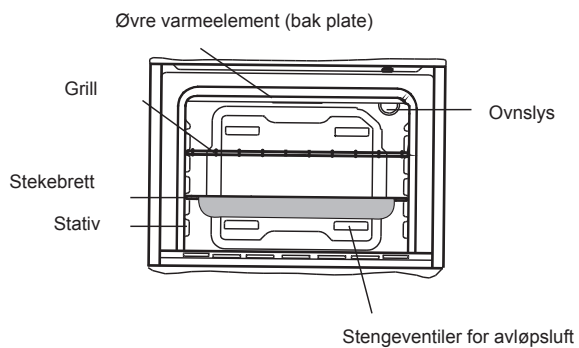
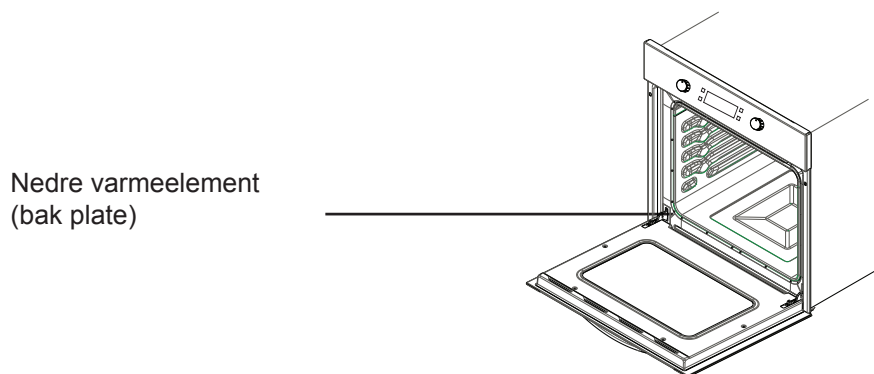
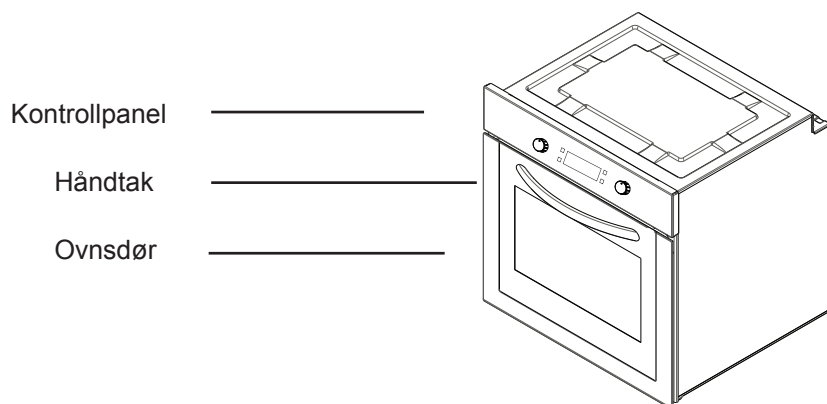
Forberedelse for installasjon og bruk

Bruke ovnen

Rengjøring og vedlikehold av produktet

Service og transport

PRODUKTETS UTFORMING OG STØRRELSE



SIKKERHETSADVARSLER

LES DISSE INSTRUKSJONENE NØYE OG I SIN HELHET FØR DU BRUKER APPARATET, OG OPPBEVAR DEM PÅ ET LETT TILGJENGELIG STED SOM ET REFERANSEPUNKT VED BEHOV.

DENNE BRUKERHÅNDBOKEN ER UTVIKLET FOR FLERE MODELLER. DITT APPARAT VIL KANSKJE IKKE HA ALLE FUNKSJONENE SOM ER BESKRIVET I HÅNDBOKEN. VÆR OPPMERKSOM PÅ UTTRYKK MED TILHØRENDE TALL NÅR DU LESER BRUKERHÅNDBOKEN.

Generelle sikkerhetsadvarsler

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer uten erfaring og kunnskap hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert. Ikke la barn leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn, hvis de ikke overvåkes.
- **ADVARSEL:** Dette apparatet og dets tilhørende deler blir varme under bruk. Det bør utvises forsiktighet for å unngå berøring av varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes borte fra apparatet, med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- **ADVARSEL:** Fare for brann: Ikke oppbevar elementer på ovnens varmeelementer.
- **ADVARSEL:** Hvis det er sprekker i overflaten, må du skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Apparatet er ikke ment å brukes sammen med ekstern tidtaker eller eksterne fjernkontroller.
- Under bruk, blir appa-

ratet varmt. Det bør utvises forsiktighet for å unngå berøring av varmeelementer inne i ovnen.

- Under normal bruk, kan håndtak som holdes i en kort periode bli varme.
- Ikke bruk kraftige skuremidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset i ovnsdøren eller andre overflater, da slike gjenstander kan ripe opp, skade eller danne sprekker i overflaten.
- Ikke bruk damprensere for rengjøring av apparatet.
- **ADVARSEL:** Forsikre deg om at apparatet er helt avslått før du skifter ut lampen, for å unngå muligheten for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli

varme under matlaging og grilling. Små barn bør holdes unna.

- Apparatet er produsert i samsvar med gjeldende lokale og internasjonale standarder og forskrifter.
- Vedlikeholds- og reparasjonsarbeid må utføres av autoriserte serviceteknikere. Installasjon- og reparasjonsarbeid som er utført av uautorisert personell kan medføre fare for deg. Det er farlig å endre eller modifisere apparatets spesifikasjoner på noen måte.
- Før installasjon, må du sikre at de lokale distribusjonsforholdene (type gass og gasstrykk eller strømspenning og -frekvens) er kompatible med apparatet. Apparatets krav til energispesifikasjoner er angitt på etiketten.
- **ADVARSEL:** Dette apparatet er konstruert utelukkende for innendørs husholdningsbruk og må ikke brukes til andre formål eller i andre omgivelser slik som bruk utenfor husholdningen eller i et kommersielle miljøer eller for romoppvarming.
- Ikke forsøk å løfte eller flytte maskinen ved å trekke i dørhåndtaket.
- Alle mulige sikkerhetstiltak er iverksatt for å sørge for din sikkerhet. Siden glasset kan knuse, bør du være forsiktig med å unngå å lage riper under rengjøring. Unngå å treffe eller banke på glasset med

gjenstander.

- Sørg for at strømledningen ikke blir klemt fast under installasjonen. Hvis strømledningen blir skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Mens ovnsdøren er åpen, må du ikke la barn klatre eller sitte på døren.

Advarsler for installasjon

- Ikke bruk apparatet før det er fullstendig installert.
- Apparatet må installeres og gjøres klart for bruk av en autorisert tekniker. Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader forårsaket av feilplassering og montering av ukvalifiserte personer.
- Når du pakker ut maskinen, må du sørge for at den ikke er har blitt skadet under transport. I tilfelle av feil må du ikke bruke apparatet, og umiddelbart kontakte et kvalifisert serviceverksted. Fordi emballasjematerialene (nylon, stifter, polystyrenskum, o.l.) kan være skadelige for barn, bør de samles opp og fjernes umiddelbart.
- Beskytt apparatet mot atmosfæriske effekter. Ikke utsett det for værforhold som sol, regn, snø, osv.
- Materialene rundt apparatet (skapet) må være i stand til å tåle en temperatur på minst 100 °C.

Under første bruk

- Når du bruker ovnen for første gang, vil isolasjonsmaterialene

og varmeelementene gi fra seg en spesiell lukt. Av den grunn bør du bruke maskinen uten innhold i maks. 45 minutter før du bruker den til matlaging. Samtidig må du grundig lufte området hvor produktet er installert.

- Under bruk, blir både de interne og eksterne overflatene i ovnen varme. Ta ett skritt tilbake når du åpner ovnsdøren, for å unngå den varme dampen som kommer ut av ovnen. Det er fare for brannskader.
- Ikke legg lettantennelige eller brennbare materialer i eller i nærheten av apparatet mens det er i drift.
- Bruk alltid grytekluter for å ta ut og sette inn mat i ovnen.
- Ikke forlat ovnen mens du bruker den til å steke faste eller flytende oljer. De kan ta fyr når de utsettes for ekstrem varme. Aldri hell vann på flammer som er forårsaket av olje. Sett lokk på gryten eller stekepannen for å kvele flammene som oppstod fra olje, og slå ovnen av.
- Ta ut kontakten hvis du ikke skal bruke apparatet over lang tid. Hold hovedbryteren avslått. Hold også gassventilen avstengt når apparatet ikke er i bruk.
- Sørg for at apparatets brytere alltid står i posisjon "0" (stopp) når det ikke er i bruk.
- Brettene senkes når de tas ut. Sørg for at varm væske ikke renner over.

- Når ovnskuffen eller -døren er åpen, må det ikke legges ting på disse. Det kan gjøre at apparatet kommer i ubalanse eller ødelegge dekselet.
- Ikke sett tunge ting eller brennbare eller antennelige elementer (nylon, plastposer, papir, stoff, osv.) i skuffen. Dette omfatter gryter og panner med plast på (f.eks. håndtak).
- Ikke heng håndklær, kluter eller klær fra apparatet eller håndtakene.
- Det anbefales å bruke bløtt vann for å unngå store mengder kalkrester i dampgenereringssystemet over tid. For å sjekke hardheten på vannet, bruk testpapiret som følger med produktet og tabellen nedenfor. Testpapiret holdes i vannet i 3 sekunder, og et minutt etter det er tatt ut blir striper synlig på papiret.

Testremser	Vannets hardhet
5–4 blå striper	Bløtt
1 rød stripe	Litt hardt
2 røde striper	Middels hardt
3 røde striper	Hardt
4–5 røde striper	Meget hardt

- Hvis riktig vannhardhet ikke er valgt, kan dette påvirke apparatets drift og brukstid.
- Ikke bruk andre væsker enn vann.
- Ikke bruk varmt vann.
- Hold vanntanken lukket når ovnen er i drift.

- Når ovnen er varm og ovnsdøren åpnes, kan varm damp komme ut, så stå unna og hold barn på sikker avstand når du åpner ovnsdøren.
- For å unngå kalkrester i ovnsområdet, rengjør ovnsrommet etter bruk.
- Etter matlagingen, må resterende vann i systemet fjernes. For å gjøre det, velg «**Ja**» når du blir spurt automatisk på skjermen etter matlagingen. Ikke la noe stå i ovnen under denne handlingen.

Under rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av apparatet før vedlikeholdsarbeid som rengjøring utføres. Du kan utføre vedlikeholdsarbeidet etter at apparatet eller hovedbryteren har blitt slått av.
- Ikke fjern kontrollknottene for å rengjøre kontrollpanelet.
- FOR Å HOLDE APPARATET TRYGT OG EFFEKTIVT, ANBEFALER VI AT DU ALLTID BRUKER ORIGINALE RESERVEDELER, OG AT DU KUN KONTAKTER AUTORISERT SERVICEPERSONELL VED EVENTUELLE REPARASJONSBEHOV.

FORBEREDELSE FOR INSTALLASJON OG BRUK

Denne moderne, funksjonelle og praktiske ovnen er produsert med deler og materialer av høyeste kvalitet, og vil tilfredsstille alle dine behov. Sørg for å lese manualen for å oppnå gode resultater, og unngå potensielle problemer

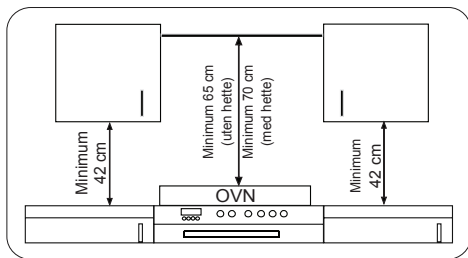
i fremtiden. Den oppgitte informasjon inneholder regler som er nødvendige for riktig plassering og service av ovnen. De bør alltid leses gjennom, spesielt av teknikere som skal plassere apparatet.

KONTAKT ET AUTORISERT SERVICESENTER FOR Å INSTALLERE OVNEEN DIN!

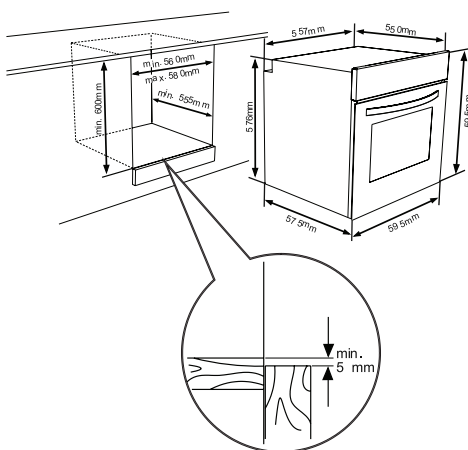
VALG AV PLASSERING AV OVNEEN

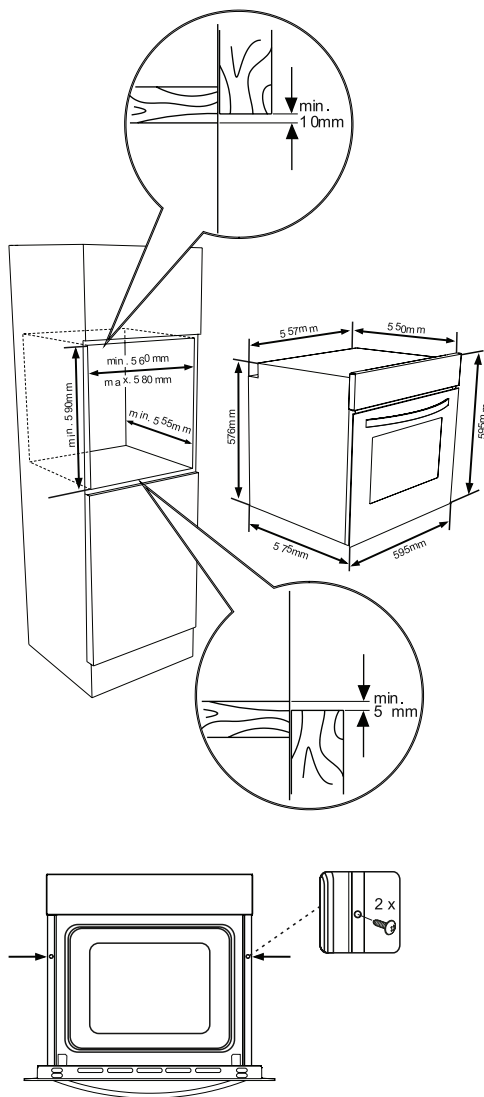
- Det er flere punkter du må ta hensyn til når du velger en plassering for ovnen. Sørg for å ta hensyn til våre anbefalinger nedenfor for å unngå eventuelle problemer og farlige situasjoner som kan oppstå!
- Når du velger en plassering for ovnen, bør du forsikre deg om at det ikke er noen brannfarlige eller lettantennelige materialer i umiddelbar nærhet, som for eksempel gardiner, oljer, kluter, o.l. som raskt tar fyr.
- Møbler som står i nærheten av ovnen må være laget av materialer som tåler varme høyere enn 50 °C over romtemperaturen.

De nødvendige endringene av veggskap og avtrekksvifte over det integrerte kombinasjonsproduktet, samt minste tillatte høyde fra ovnspanelet, vises på figur 1. Følgelig bør det være en avstand på minst 65 cm mellom avtrekksviften over ovnen og ovnsplaten. Dersom det ikke ekisterer en avtrekksvifte, skal høyden ikke være mindre enn 70 cm.

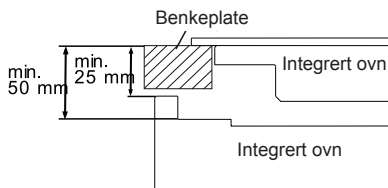


INSTALLASJON AV INTEGRERT OVNEEN





Sett ovnen inn i skapet ved å skyve den forover. Åpne ovnsdøren og sett inn 2 skruer i hullene på ovnsens ramme. Når produktets ramme berører skapets treverk, skrur du til skruene.



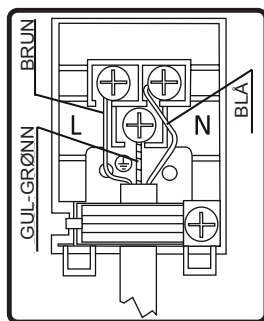
Hvis ovnen skal installeres under en kokeplate, må avstanden mellom benkeplaten og den øvre delen av ovnen være minst 50 mm, og avstanden mellom benkeplaten og toppen av kontrollpanelet må være minst 25 mm.

KABLING OG SIKKERHET FOR INTEGRERT OVN

Instruksjonene som er oppgitt nedenfor må følges for installasjon, uten unntak:

- Jordingskabelen må kobles via skruen med jordingsmerket. Tilkobling av tilførselskabelen må være som vist i figur 6. Hvis det ikke finnes en jordet stikkontakt som samsvarer med lokalt regelverk for området, må du ringe en autorisert servicerepresentant umiddelbart.
- Den jordete stikkontakten må være i umiddelbar nærhet av apparatet. Bruk aldri skjøteledning.
- Strømkabelen må ikke komme i berøring med produktets varme overflate.
- Ved eventuelle skader på kabelen, må du kontakte et autorisert serviceverksted. Kabelen må erstattes av autorisert servicepersonell.
- Kabling av apparatet må utføres av autorisert servicepersonell. En forsyningskabel av typen H05VV-F skal brukes.

- Feil kabling kan skade apparatet. En slik skade vil ikke bli dekket av garantien.
- Apparatet er konstruert for tilkobling til strømforsyning ved 220–240V~. Hvis verdiene avviker fra det som er oppgitt ovenfor, må du umiddelbart kontakte autorisert servicepersonell.
- **Produsenten erklærer at den ikke har noe ansvar for noen form for skade eller tap som følge av unnlatelse av å overholde sikkerhetsnormer**
- Kabling av apparatet må utføres av autorisert servicepersonell. Apparatet er
- konstruert for tilkobling til 220–240 V~ strømnnett. Hvis strømnettet er annerledes enn den oppgitte verdien, må du ringe til et godkjent serviceverksted umiddelbart. Apparatet er laget for bruk med fast tilkobling til strømnettet. Det må installeres en dobbeltpolet bryter mellom produktet og strømforsyningen (strømnettet), med en minsteavstand på 3 mm mellom bryterkontaktene. (20A nominell forsikelsesfunksjon).



3.4. GENERELLE ADVARSLER OG FORHÅNDSREGLER

Apparatet er produsert i samsvar med de relevante sikkerhetsforskrifter knyttet til elektriske apparater. Vedlikehold og reparasjoner skal kun utføres av autoriserte serviceteknikere som er opplært av det produserende selskapet. Installasjons- og reparasjonsarbeid som er utført i strid med reglene kan være farlig.

Ytterflatene blir varme når apparatet brukes. Elementene som varmer ovnens indre flater og dampen som disse gir fra seg, er svært varme. Disse delene av ovnen vil forbli varme i en viss tid, selv etter apparatet slås av. Aldri berøre de varme overflatene. Hold barn på sikker avstand.

For å lage mat i ovnen, må knappene for ovnsfunksjon og temperaturinnstilling justeres og tidtakeren programmeres. Eller vil ikke ovnen starte.

Mens ovnsdøren er åpen, må ingen gjenstander plasseres på den. Dette kan gjøre apparatet utstøtt eller ødelegge døren.

Koble apparatet fra stikkontakten når det ikke er i bruk.

Beskytt apparatet mot atmosfæriske effekter. Ikke la apparatet påvirkes av sol, regn, snø, støv, osv.

Bruke ovnens betjeningsknapp for ovnsfunksjoner

Ovnfunksjoner

* Ovnfunksjonene kan variere avhengig av produktmodell.



Ovnslys:

Kun ovnslyset vil slås på og vil forbli påslått under hele prosessen og for alle ovnsfunksjoner.



Tinefunksjon:

Ovnens varsellamper vil slå seg på, og viften vil starte.

For å bruke tinefunksjonen, legger du den frosne maten inn i ovnen på en hylle plassert på tredje spor nederfra. Det anbefales å plassere et brett under maten som tines, for å fange opp vannet som akkumuleres fra den smeltende isen. Denne funksjonen vil ikke steke maten; den vil kun tine den.



Turbofunksjon

Ovnens termostat og varsellamper vil slås på, og ring-varmeelementet og viften vil begynne å fungere.

Turbofunksjonen sprer varmen jevnt rundt i ovnen. All maten som befinner seg på hyllene vil stekes jevnt. Det anbefales at ovnen forhåndsvarmes i 10 minutter.



Statisk stekefunksjon:

Ovnens termostat og varsellamper vil bli slått på, og de nedre og øvre varmeelementene vil begynne å virke. Den statiske stekefunksjon avgir varme, noe som sikrer jevn steking av maten både nederst og øverst i ovnen. Dette er ideelt for å steke bakverk, kaker, bakt pasta, lasagne og pizza. Det anbefales å forhåndsvarme ovnen i 10 minutter, og det er best å bruke kun én hylle av gan-

gen når denne funksjonen brukes.



Viftefunksjon:

Ovnens termostat og varsellamper vil slås på, og de nedre og øvre varmeelementene og viften vil begynne å fungere.

Denne funksjonen er best for steking av bakverk. Det nedre og øvre varmeelement i ovnen står for steking, mens viften sørger for luftsirkulasjon noe som gir maten en noe grillet effekt. Det anbefales at ovnen forhåndsvarmes i 10 minutter.



Grillefunksjon:

Ovnens termostat og varsellamper vil slå seg på, og de nedre og øvre varmeelementene vil slå seg på. Funksjonen brukes til å grille og riste mat. Bruk de øvre hyllene i ovnen. Børste grillgitteret forsiktig med olje for å forhindre at maten setter seg fast, og plassér matvarene på midten av grillgitteret. Plasser alltid et brett under gitteret for å fange opp oljedråper eller fett. Det anbefales at ovnen forhåndsvarmes i 10 minutter. Advarsel: Under grilling må ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen bør justeres til 190 °C.



Hurtiggrill-funksjon:

Ovnens termostat og varsellamper vil slås på, og de nedre og øvre varmeelementene vil begynne å fungere. Funksjonen brukes for raskere grilling og for å steke et større område, som for grilling av kjøtt. Bruk de øvre hyllene i ovnen. Børste grillgitteret forsiktig med olje for å forhindre at maten setter seg fast, og plassér matvarene på midten av grillgitteret. Plasser alltid et brett under gitteret for å fange opp oljedråper eller fett. Det anbefales at ovnen forhåndsvarmes i 10 minutter. Advarsel: Under grilling må ovnsdøren

være lukket og ovnstemperaturen bør justeres til 190 °C.



Dobbel grill- og viftefunksjon:

Ovnens termostat og varsellamper vil slås på, og de nedre og øvre varmeelementene og viften vil begynne å fungere.

Denne funksjonen brukes for å oppnå raskere grilling av tykkere matvarer og for å dekke en større overflate. Både de øvre varmeelementene og grillen vil bli aktivert i tillegg til viften, for å sikre jevn steking.

Bruk de øvre hyllene i ovnen. Børste grillgitteret forsiktig med olje for å forhindre at maten setter seg fast, og plassér matvarene på midten av grillgitteret. Plasser alltid et Brett under gitteret for å fange opp oljedråper eller fett. Det anbefales at ovnen forhåndsvarmes i 10 minutter.

Advarsel: Under grilling må ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen bør justeres til 190 °C.



Pizza-funksjon:

Ovnens termostat og varsellamper vil slås på, og ringen og de nedre varmeelementene og viften vil begynne å fungere.

Viften og nedre varmefunksjon er ideelle for rask steking av mat, som for eksempel pizza. Mens viften sprer varmen jevnt rundt i ovnen, sikrer det nedre varmeelementet at deigen gjennomstekes.

Ovnsdøren bør ikke åpnes ofte under stekeperioden.



Advarsel: Under grilling må

ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen bør justeres til 190 °C.

Manuelt hjelpemiddel med dampfunksjon:

Denne funksjonen kan brukes til enhver annen matlaging sammen med funksjoner.

Den brukes til matlaging av alle typer grønnsaker, mindre biter av kjøtt, frukt og tilbehør (ris, pasta).

Fordele:

- Sprø og blank overflate på maten
- Minimalt tap av vann
- Nesten ikke tap av næringsstoffer
- Matlaging med lavt fettinnhold

Du kan velge ønsket funksjon og damp tetthet. Tabellen for damp tetthet er på neste side.

Fylle vanntanken



- Vanntankens volum er 300 ml. Denne mengden tillater 3 sykluser med damphjelp. For hver syklus brukes omtrent 100 ml vann.



- Skyv tankdekslet for å åpne



- Trekk vanntanken litt ut.



Tanken må ikke tas ut



- Tilsett minst 100 ml vann i tanken før bruk.



Maksimum vannnivå er angitt som «MAX» på tanken.

Damptetthet	Vannmengde
1 dampinjeksjon	Tilsett 100 ml vann
2 dampinjeksjoner	Tilsett 200 ml vann
3 dampinjeksjoner	Tilsett 300 ml vann
Automatisk dampinjeksjon	Tilsett 100 ml vann



- Skyv på tankdekslet for å lukke.



Funksjon for damprengjøring+:

Funksjon for damprengjøring+ gir enkel rengjøring. Du finner denne funksjonen under «Rengjøring»-menyen. Før du kjører denne funksjonen, må du tilsette 300 ml vann i tanken. For å tilsette vann, følg instruksjonene gitt under tittelen «Fylle vanntanken».

ENERGISPARING

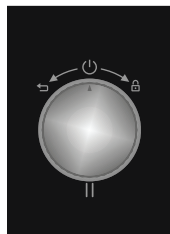
Begrens bruken av væske eller fett for å redusere steketiden.

Modustast



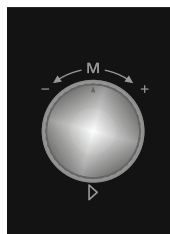
Venstre knapp

- Langt trykk: Slå på/av
- Kort trykk: Sett steking på pause
- Vri til høyre: Tastelås
- Vri til venstre: Angre / gå til forrige meny



Høyre knapp

- Trykk: Velg/start tilberedning / **Start manuell dampdrift**
- Vri til høyre: Navigasjon i meny / øk temperatur
- Vri til venstre: Navigasjon i meny / senk temperatur



BRUK AV PRODUKTET

Ready Cook er designet for å la amatørbrukere enkelt forberede profesjonelle oppskrifter med automatiske matlagingsfunksjoner, og lar i tillegg husmødre forberede sine egne oppskrifter kombinert med manuelle matlagingsfunksjoner. Bruken av et brukervennlig grensesnitt med TFT-fargedisplay skaper sjarmen Ready Cook har sammenlignet med eksisterende ovner på markedet.

Ready Cooks menyer, slik som manuell matlaging, automatisk matlaging, favoritter, rengjøring og innstillinger som blir forklart nedenfor.

Manuell matlaging:

Hver innstilling for matlaging kan angis av brukeren i manuell matlaging. 7 forskjellige funksjoner for matlaging, temperatur, boost-funksjon, stekevarighet og sluttid for steking kan velges. Med fleksibiliteten til manuell matlaging, kan all matlaging utføres etter brukerens smak.

Følg trinnene nedenfor for å lage mat i menyen for manuell matlaging.

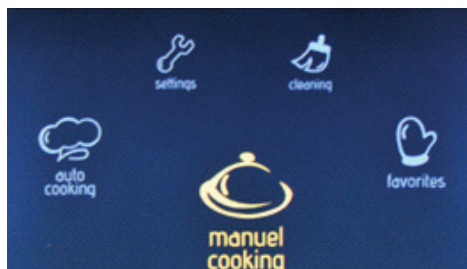
Bruk av Smart LCD-kontrollenhet

Ready Cook er designet for å hjelpe hjemmebrukere til å enkelt kunne gjennomføre profesjonelle oppskrifter ved hjelp av de innebygde, automatiske matlagingsfunksjonene.

Ready Cooks menyer, slik som manuell matlaging, automatisk matlaging, favoritter, rengjøring og innstillinger, blir forklart nedenfor.

Manuell matlaging

Du kan justere hver matlagingsinnstilling i manuell matlagingsmodus, inkludert de 7 forskjellige matlagingsfunksjonene, temperaturen, boost-funksjonen, tilberedningsvarigheten og tilberedningstiden. Følg trinnene nedenfor for å navigere i menyen Manuell matlaging.



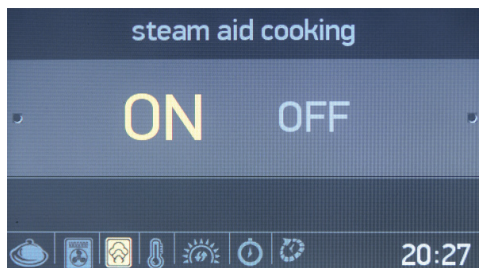
Hovedmenyen

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien til «Manuell matlaging» er uthevet.
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.



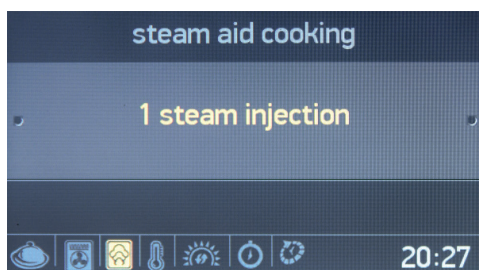
Ovnfunksjon

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å navigere mellom de tilgjengelige ovnsfunksjonene.
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.

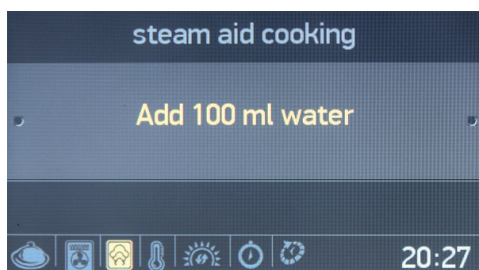


Matlaging ved hjelp av damp

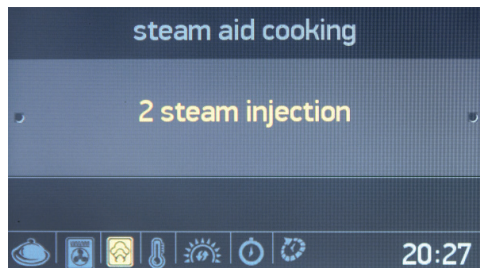
- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å utheve Matlaging ved hjelp av damp «PÅ» eller «AV».
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.



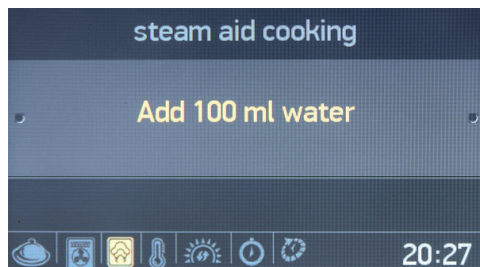
- Trykk på høyre knapp for å velge «1 dampinjeksjon».



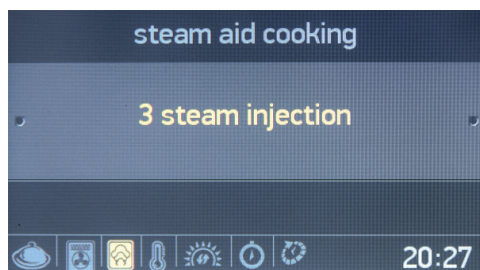
- Tilsett 100 ml vann i vanntanken.
- Trykk på høyre knapp for å velge «Tilsett 100 ml vann».



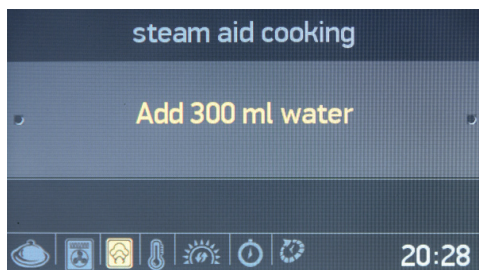
- Drei den høyre knappen en gang til 2 dampinjeksjoner.
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.



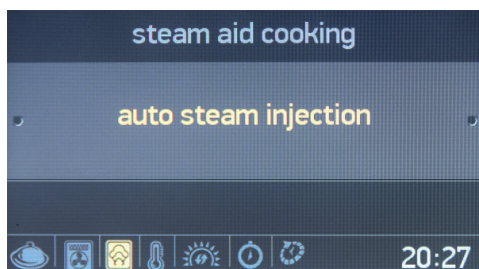
- Tilsett 200 ml vann i vanntanken.
- Trykk på høyre knapp for å tilsette 200 ml vann.



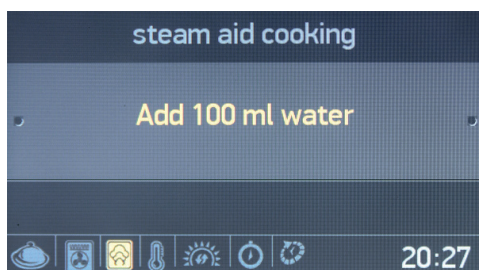
- Drei den høyre knappen to ganger til 3 dampinjeksjoner.
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.



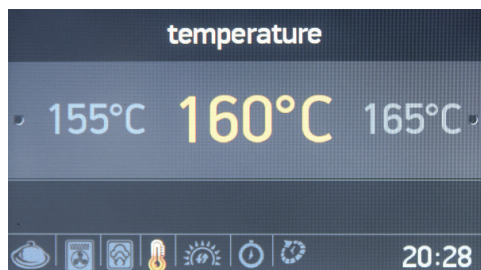
- Tilsett 300 ml vann i vanntanken.
- Trykk på høyre knapp for å tilsette 300 ml vann.



- Drei den høyre knappen to ganger til automatisk dampinjeksjon.
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.

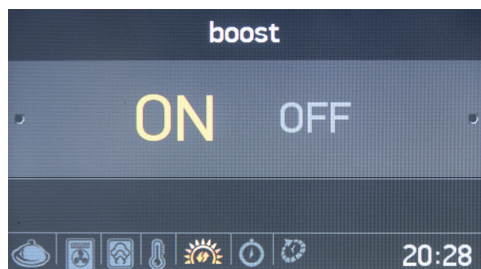


- Tilsett 100ml vann i vanntanken.
- Trykk på høyre knapp for å tilsette 100 ml vann.



Temperatur

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å navigere mellom de tilgjengelige temperaturinnstillingene.
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.



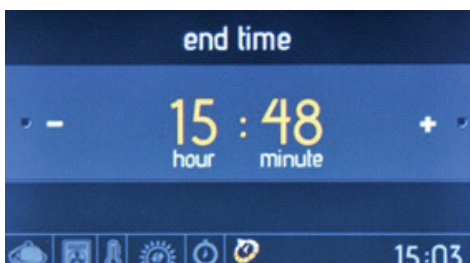
Boost

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å utheve Boost «PÅ» eller «AV».
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.



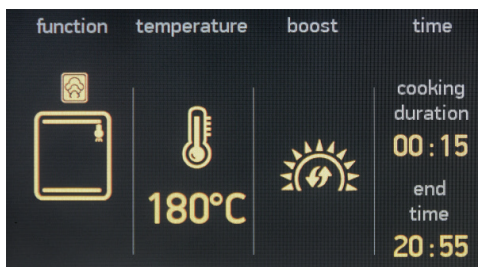
Tilberedningsvarighet

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å endre tilberedningvarigheten.
- Trykk på høyre knapp for å angi tilberedningvarigheten.
- **MERKNAD:** Hvis tilberedningvarigheten er satt til **00:00**, fortsetter matlagingen til du stopper den manuelt.



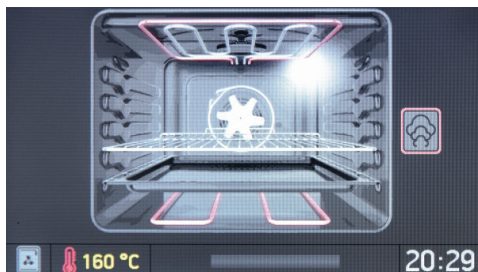
Tilberedningstiden

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å endre tilberedningstiden.
- Trykk på høyre knapp for å angi tilberedningstiden.



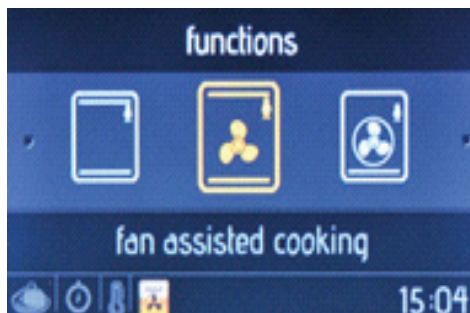
Informasjonsskjermen

- Tilberedningen begynner innen 10 sekunder etter siste handling, eller når høyre knapp er trykket.
- Drei venstre knapp mot klokken for å gå tilbake til forrige innstilling.



Animasjonsskjermen viser:

- Tilberedningstid
- Temperatur
- Start- og sluttid for steking
- Informasjon om stekefunksjon.





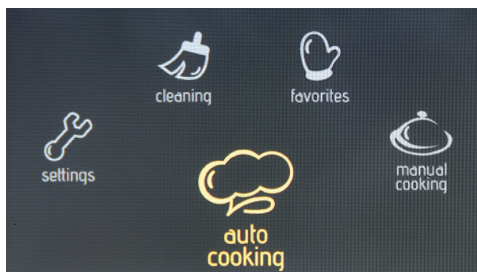
Animasjonsskjermen

- Trykk på venstre knapp for å stoppe tilberedningen.
- Trykk på høyre knapp for å starte/fortsette tilberedningen.
- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å endre temperaturen.
- Vri venstre knapp mot klokken, mens en hvilken som helst matlagingsfunksjon er aktiv, for å vise innstillingsskjermen for ovnsfunksjonen, temperaturen og steketiden.
- For å stoppe tilberedningen og gå tilbake til hovedmenyen, trykk på venstre knapp og drei den mot klokken.

Automatisk matlaging

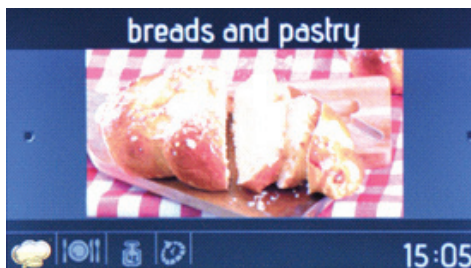
Ready Cook har innebygd, tidligere bestemte oppskriftsfunksjoner som kan velges i Automatisk matlaging-menyen. Du vil bare kunne velge navnet på ønsket måltid. Det vil ikke være mulig å endre noen av oppskriftsinnstillingene, inkludert tilberedningsvarighet og temperatur, da disse automatisk settes av Ready Cook.

Følg trinnene nedenfor for å utføre automatisk matlaging.



Hovedmenyen

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien til «**Automatisk matlaging**» er uthevet.
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.



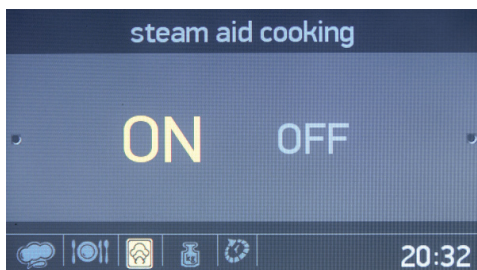
Matkategorier

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å navigere mellom de tilgjengelige oppskriftene.
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.



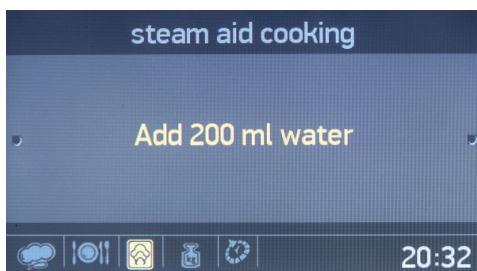
Oppskriftsutvalg

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å navigere mellom de tilgjengelige oppskriftene.
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.



Dampinjeksjon

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å utheve Dampinjeksjon «PÅ» eller «AV».
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.

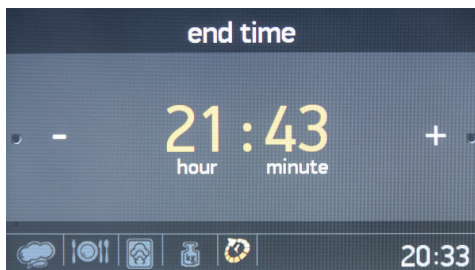


- Tilsett 200 ml vann i vanntanken.
- Trykk på høyre knapp for å tilsette 200 ml vann.



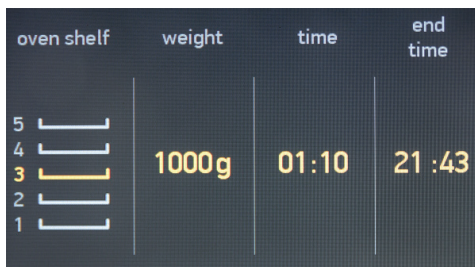
Matvekt

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å endre vektverdien.
- Trykk på høyre knapp for å angi vekten.



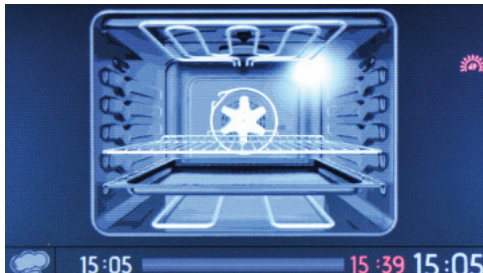
Tilberedningstiden

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å endre tilberedningstiden.
- Trykk på høyre knapp for å angi tilberedningstiden.



Informasjonsskjermen

- Tilberedningen starter innen 10 sekunder uten aktivitet, eller når høyre knapp er trykket.
- Drei venstre knapp mot klokken for å gå tilbake gjennom forrige innstillingsskjerm.
- Plasser maten på midterste hylle for å oppnå de beste resultatene.



Animasjonsskjermen

- Trykk på venstre knapp for å stoppe tilberedningen.
- Trykk på høyre knapp for å starte og fortsette tilberedningen.
- For å stoppe tilberedningen og gå tilbake til hovedmenyen, trykk på venstre knapp og drei den mot klokken.

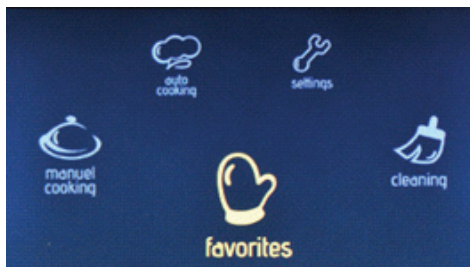
Favoritter

Det er mulig å lagre de manuelle matlagingsinnstillingene, slik at du raskt kan velge de samme matlagingsinnstillingene når som helst. På slutten av menyen Manuell matlaging, etter innstillingen for tilberedningsvarighet, blir du spurt om du vil lagre innstillingene til favorittene dine.

For å opprette en favoritt matlagingsinnstilling, bruk redigeringsfunksjonen i Favoritter-

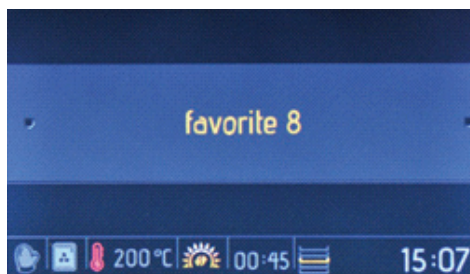
menyen.

For å velge og starte en favorittfunksjon, følg trinnene nedenfor.



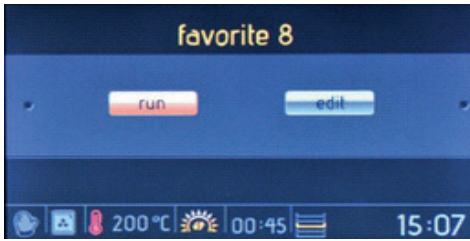
I hovedmenyen

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien til «Favoritter» er uthevet.
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.



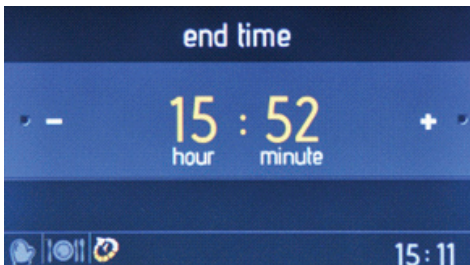
Favoritter

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å navigere mellom de tilgjengelige alternativene.
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.
- Innstillingene som er lagret i favoritten, vises nederst på skjermen.



Kjør/rediger-skjermen

- Drei den høyre knappen for å utheve «Kjør».
- Trykk på høyre knapp for å velge «Kjør».



Tilberedningstiden

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å endre tilberedningstiden.
- Trykk på høyre knapp for å angi tilberedningstiden.

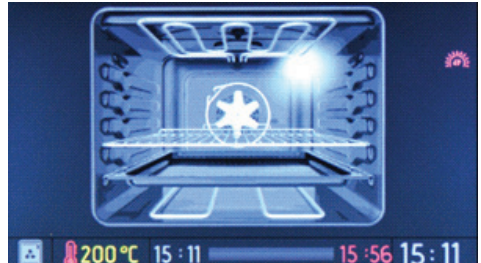


Informasjonsskjermen

- Tilberedningen starter innen 10 sekunder uten aktivitet, eller når

høyre knapp er trykket.

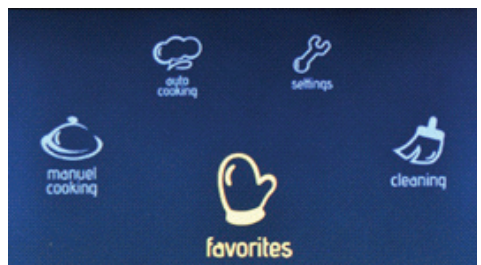
- Drei venstre knapp mot klokken for å gå tilbake gjennom forrige innstillingsskjerm.
- Plasser maten på midterste hylle for å oppnå de beste resultatene.



Animasjonsskjermen

- Trykk på venstre knapp for å stoppe tilberedningen.
- Trykk på høyre knapp for å starte og fortsette tilberedningen.
- For å stoppe tilberedningen og gå tilbake til hovedmenyen, trykk på venstre knapp og drei den mot klokken.

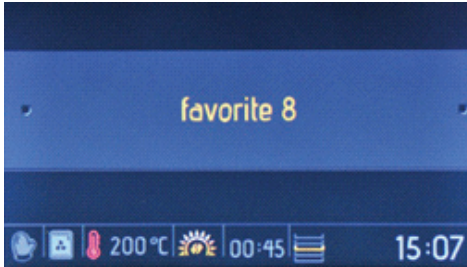
Hvis du vil redigere noen favorittinnstillinger, følger du trinnene nedenfor.



Hovedmenyen

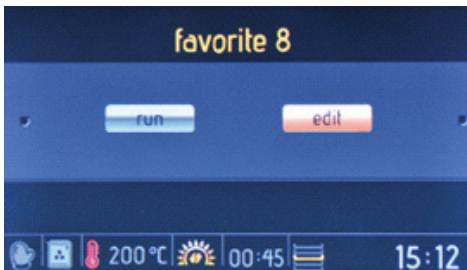
- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien til «Favoritter» er uthevet.
- Trykk på høyre knapp for å velge

det uthevede alternativet.



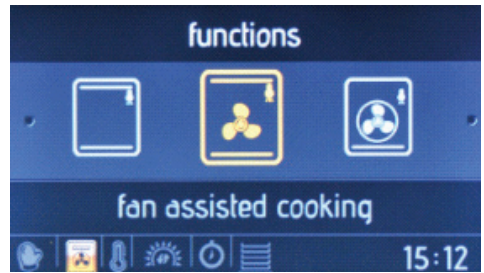
Favoritter

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å navigere mellom de tilgjengelige alternativene.
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.
- Innstillingene som er lagret i den valgte «Favoritten», vises nederst på skjermen.



Kjør/rediger-skjermen

- Drei den høyre knappen for å utheve «Rediger».
- Trykk på høyre knapp for å velge «Rediger».



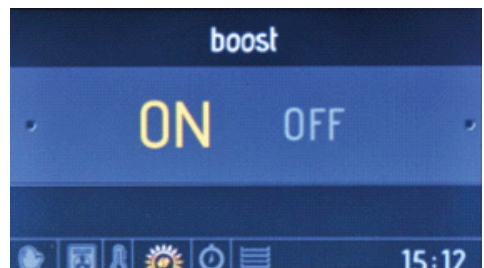
Ovnfunksjon

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å navigere mellom de tilgjengelige ovnsfunksjonene.
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.



Temperatur

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å navigere mellom de tilgjengelige temperaturinnstillingene.
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.



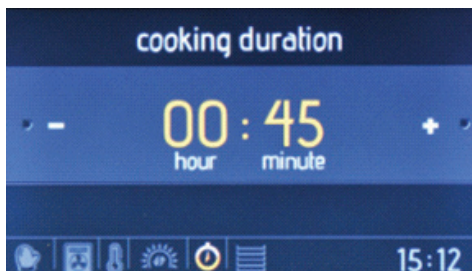
Boost

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å utheve Boost «PÅ» eller «AV».
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.



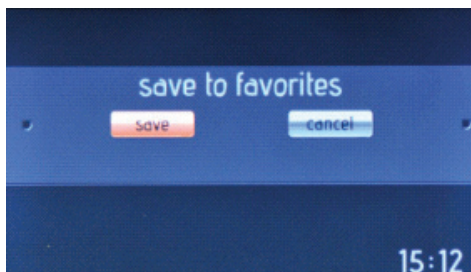
Informasjonsskjermen

- Drei venstre knapp mot klokken for å gå tilbake gjennom forrige innstillingsskjerm.



Tilberedningsvarighet

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å endre tilberedningsvarigheten.
- Trykk på høyre knapp for å angi tilberedningsvarigheten.



Lagre til favoritter

- Drei den høyre knappen for å utheve «Lagre» (for å lagre innstillingene) eller «Avbryt» (for å forkaste innstillingene).
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.

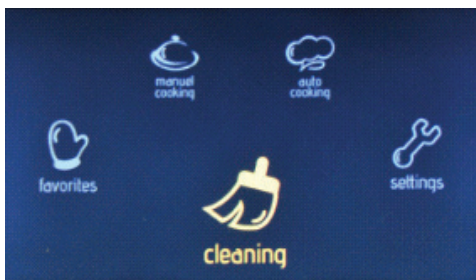


Ovnshylle

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å navigere mellom de tilgjengelige ovnshyllene.
- Trykk på høyre knapp for å velge hyllen
- For samme resultat hver gang, er informasjon om ovnshylle viktig.

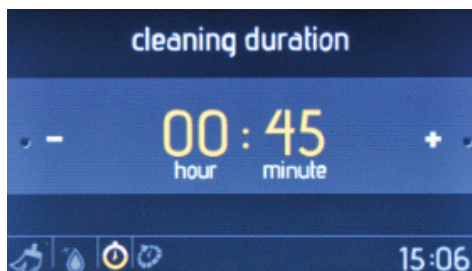
Rengjøring

Med Vapclean-funksjonen, blir tørkede rester i ovnen myknet med damp. For å utføre Vapclean, hell et glass vann på ovnshylle i bunnen av ovnen, og følg trinnene nedenfor.



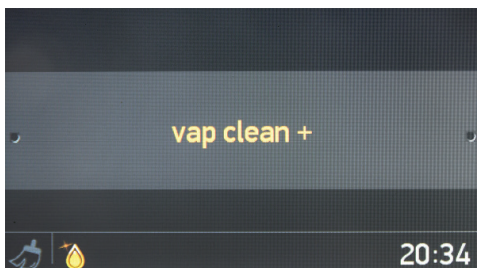
I hovedmenyen

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien til «**Rengjøring**» er uthevet.
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.



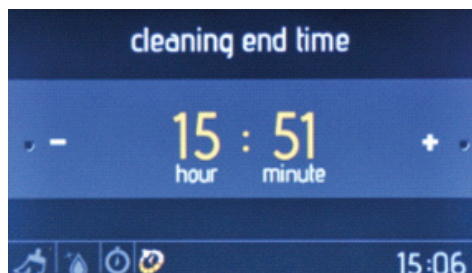
Varighet for rengjøring

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å endre varigheten for rengjøring.
- Trykk på høyre knapp for å angi varigheten for rengjøring.



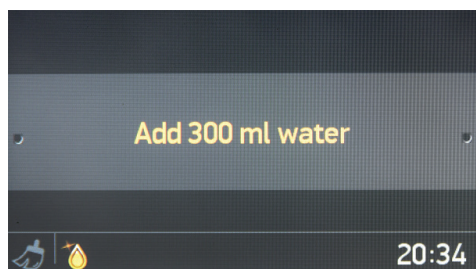
Funksjonsvalgskjermen

Trykk på høyre knapp for å velge «**Vapclean**».



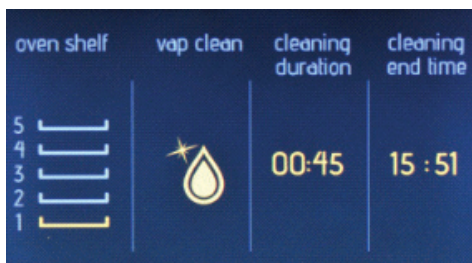
Sluttid for rengjøring

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å endre sluttiden for rengjøring.
- Trykk på høyre knapp for å angi sluttiden for rengjøring.



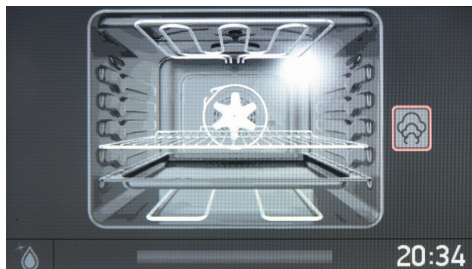
Dampinjeksjon

- Tilsett 300 ml vann i vanntanken.
- Trykk på høyre knapp for å tilsette 300 ml vann.



Informasjonsskjermen

- Rengjøringen starter innen 10 sekunder uten aktivitet, eller når høyre knapp er trykket.
- Drei venstre knapp mot klokken for å gå tilbake gjennom forrige innstillingsskjerm.

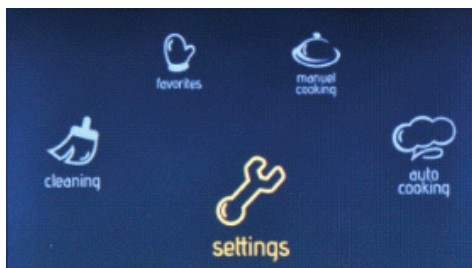


Animasjonsskjermen

- Trykk på venstre knapp for å stoppe rengjøringen.
- Trykk på høyre knapp for å starte og fortsette rengjøringen.
- For å stoppe rengjøringen og gå tilbake til hovedmenyen, trykk på venstre knapp og drei den mot klokken.

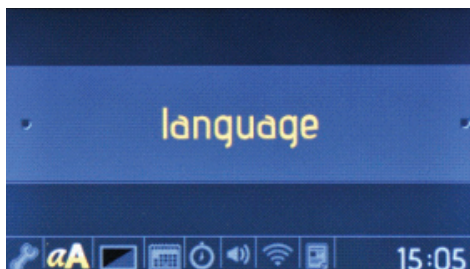
Innstillinger

Innstillingsmenyen lar deg endre og stille inn dato, klokkeslett, skjermlysstyrke, alarmtone og språkalternativ.



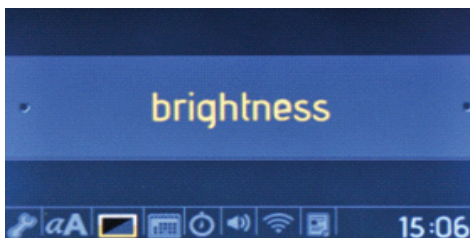
Hovedmenyen

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien til «Innstillinger» er uthevet.
- Trykk på høyre knapp for å velge det uthevede alternativet.



Språkmenyen

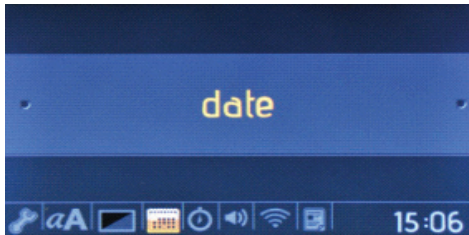
- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å endre språk.
- Trykk på høyre knapp for å angi ønsket språk.



Lysstyrkemenyen

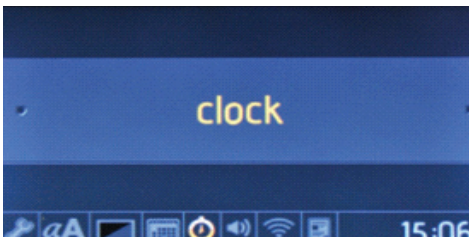
- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å endre skjermens lysstyrke mellom nivåene 0 og 4.

- Trykk på høyre knapp for å angi skjermens lysstyrke.



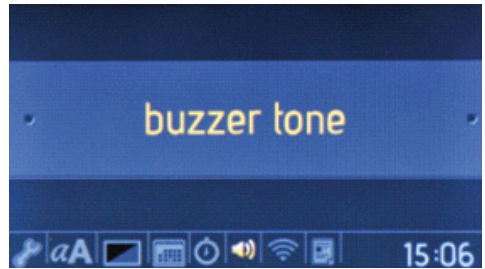
Datomenyen

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å endre dato.
- Trykk på høyre knapp for å angi dato.
- Dato angis i formatet: måned, dag, år.



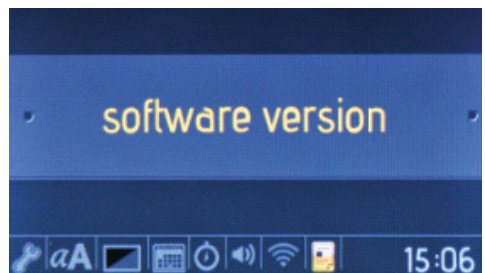
Klokkemenyen

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å endre klokkeslettet.
- Trykk på høyre knapp for å angi klokkeslettet.
- Klokkeslett angis i formatet: minutt og time.



I alarmtonemenyen

- Drei den høyre knappen den ene eller den andre veien for å velge mellom tre forskjellige alarmtoner.
- Trykk på høyre knapp for å angi ønsket alarmtone.



Programvareversjon-menyen

- Programvareversjonen vises bare som informasjon. Den kan ikke endres.

Tastelås

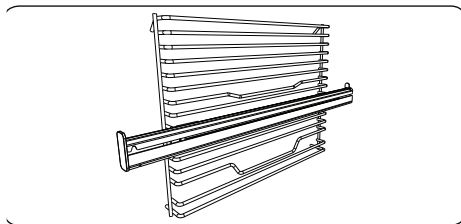
Tastelåsen brukes for å unngå utilsiktede endringer i innstillingene til ovnen. For å aktivere eller deaktivere tastelåsen, drei den venstre knappen mot klokken og hold den inne i 3 sekunder. Mens tastelåsen er aktiv, er det kun «PÅ/AV»-knappen som kan aktiveres. Alle andre knapper blir låst.

SERVISE	TURBO		NEDRE-ØVRE			NEDRE-ØVRE VIFTE			GRILL		
	Termostat- pos. (°C)	Hylle- pos.	Stekeperi- ode (min)	Termostat- pos. (°C)	Hylle- pos.	Stekeperi- ode (min)	Termostat- pos. (°C)	Hylle- pos.	Termostat- pos. (min)	Hylle- pos.	Stekeperi- ode (min)
Butterdeig	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35		
Kake	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35		
Kjeks	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35		
Stekte kjøttboller										200	10-15
Flytende mat	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50		
Kylling				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	*	50-60
Blandet mat									200	6-7	15-25
Biff							200	7	200	7	15-25

* Stek med grillspyd med kylling ..

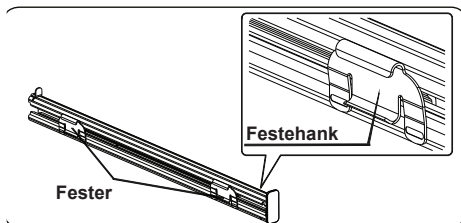
Rist med EasyFix teleskopisk skinne ned full utvidelse

Teleskopskinnen utvider seg helt for å gi deg enkel tilgang til maten din.



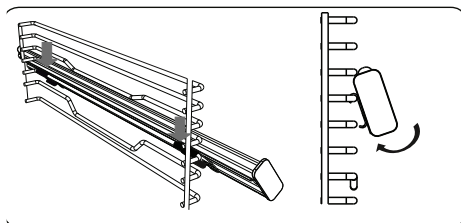
Teleskopskinner

Rengjør tilbehøret nøye med varmt vann, vaskemiddel og en myk, ren klut før første bruk.



• Posisjonen til teleskopskinnene på risten er sikret med festehankene på festene.

• Fjern sidesporet. Se avsnittet «Fjerne rishyllen».



• På hver av teleskopskinnene finner du fester på toppen og bunnen som lar deg flytte på skinnene.

• Heng festene til teleskopskinnene på referansestrengen til sideristnivået, og trykk samtidig på festene på bunnen til du kan høre at festene trykkes inn i festestrengen til sideristnivået.

• For å flytte den må du holde overflaten foran på skinnen, og følge de ovennevnte instruksjonene i revers.

Tilbehør

Produktet leveres med tilbehør. Du kan også bruke tilbehør fra andre kilder, så lenge de er varmebestandige og flammehemmende. Du kan også bruke glassformer, kakeformer og ovnsbrett som er egnet for bruk i stekeovn. Følg produsentens anvisninger når du bruker annet tilbehør. Ved bruk av små former/brett, settes disse på grillgitteret, på midten av gitteret. Hvis maten som skal stekes ikke dekker ovnsbrettet helt, hvis maten kommer rett fra fryseren eller hvis brettet skal brukes til å samle opp saft fra maten under grilling, kan det være brettet endrer fasong. Dette er grunnet de høye temperaturene som oppstår under steking. Brettet vil returnere til sin opprinnelige fasong når det er nedkjølt etter steking. Dette er en normal fysisk hendelse som oppstår under varmeoverføring. Ikke sett varme glassformer eller servise i kalde omgivelser direkte fra stekeovnen, da dette kan ødelegge formen/serviset. Ikke satt dem på kalde eller våte overflater. Sett formen/serviset på en tørr kjøkkenklut og la den avkjøles langsomt. Ved bruk av grillfunksjonen anbefaler vi (om mulig) at du bruker risten som ble levert med produktet. Ved bruk av grillrist: Sett et brett i en av de nederste hyllene for å muliggjøre oppsamling av olje. Vann kan tilsettes på brettet for å gjøre rengjøringen lettere. Som forklart i de relevante delene, må du aldri forsøke å bruke den gassdrevne grillen uten varmeskjold.

Hvis ovnen har en gassdrevet grill, men grillens varmeskjold mangler, eller hvis den er skadet og ikke kan brukes, må du be om en reservedel fra nærmeste servicesenter.

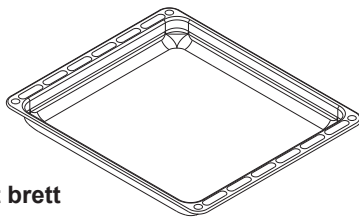
Ovnstilbehør

Tilbehøret for ovnen din kan variere avhengig av produktmodell.

Dypt brett

Det dype brettet er best til å lage gryteretter.

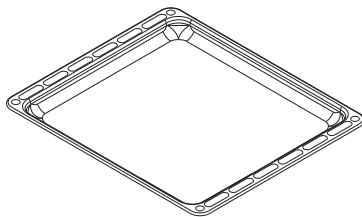
Sett brettet i et hvilket som helst stativ og skyv det til enden for å sikre at det er plassert riktig.



Lavt brett

Det lave brettet er best til baking av bakverk.

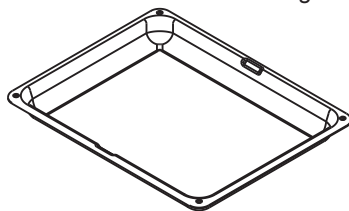
Sett brettet i et hvilket som helst stativ og skyv det til enden for å sikre at det er riktig plassert.



Lite brett

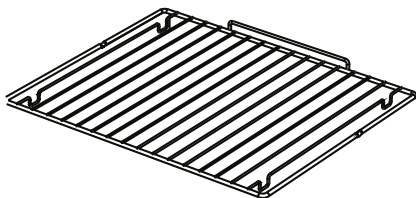
Det lille brettet er best til baking av bakverk.

Plasser brettet i midten av en grillrist.



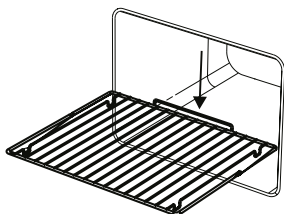
Grillrist

Grillristen er best til grilling eller for behandling av mat i ovnsvennlige beholdere.



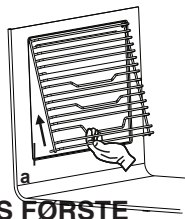
! ADVARSEL

Plasser risten skikkelig inn i valgt hylle i ovnsrommet, og skyv den inn så langt den kommer.



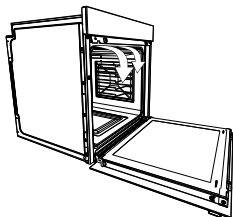
Stativ med en teleskopskinne med full utvidelse

En av hyllene i stativet er fullt teleskopisk, den strekker seg helt ut på kulelagrene for å gi lett tilgang til maten din.



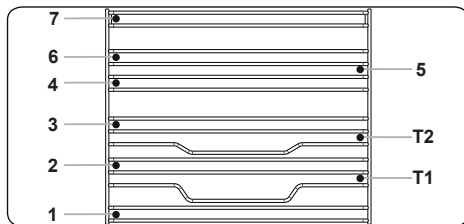
VERDENS FØRSTE Luftgardin

Det patenterte Luftgardin-systemet hindrer at varm luft kommer i kontakt med sluttbrukeren ved å skape en luftgardin når komfyrdøren åpnes.



EasyFix-rist

Rengjør tilbehøret nøye med varmt vann, vaskemiddel og en myk, ren klut før første bruk.



- Sett tilbehøret inn i riktig posisjon inne i ovnen.
- Gi et mellomrom på minst 1 cm mellom viftedekelet og tilbehøret.
- Vær forsiktig når du tar ut kjøkkenutstyr og/eller tilbehør fra ovnen. Varm mat eller varmt tilbehør kan føre til brannskader.
- Tilbehøret kan bli misformet i varmen. Når det har kjølt seg ned igjen vil det få tilbake opprinnelig utseende og ytelse.
- Plater og rister kan settes på hvilket som helst nivå mellom 1 og 7.
- Teleskopskinner kan settes på nivå T1, T2.
- Nivå 3 anbefales for matlaging på ett nivå.
- Nivå T2 anbefales for matlaging på ett nivå med teleskopskinnene.
- Nivå 2 og nivå 4 anbefales for matlaging på to nivå.
- Risten for spydet må settes på nivå 3.
- Nivå T2 brukes for posisjonering av risten til spydet med teleskopskinnene.

****Tilbehør kan variere avhengig av modell.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV OVNE

Derimot anbefales deg – avhengig av bruk – at du bytter dem ut etter en viss tid.

RENGJØRING

Før du begynner å rengjøre ovnen, må du sørge for at alle kontrollknottene er avslått og at apparatet er avkjølt. Koble apparatet fra strømmettet.

Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder partikler som kan ripe opp emaljert og malte komponenter i ovnen. Bruk krembaserte rensedmidler eller flytende rengjøringsmidler som ikke inneholder partikler. Ettersom etsende kremer, skurepulver, grov stålull og harde verktøy kan skade overflatene, bør disse ikke brukes. Overskytende væsker som renner over kan sette fyr på ovnen, og dermed føre til skader på emaljen. Rengjøre sølte væsker umiddelbart. Ikke bruk damprensere for rengjøring av ovnen.

Rengjøring av ovenns interiør

Sørg for å koble fra kjøleskapet før du begynner å rengjøre det. Du vil oppnå best resultat hvis du rengjør ovnsrommet mens ovnen er litt varm. Tørk ovnen med en myk klut fuktet med såpevann etter hver bruk. Tørk den på nytt, denne gangen med en fuktet klut, og tørk etterpå. Full rengjøring med tørre og pulveriserte rengjøringsmidler. Produkter med rammer av katalytisk emalje, trenger ikke rengjøring av bak- og sidevegger på den indre rammen behøver ingen rengjøring.

VEDLIKEHOLD

Erstatte ovnslyset

Utskiftning av ovnslampen må utføres av autorisert personell. Pæren må ha en yteevne på 230V, 25 watt, Type E14, T300. Før du skifter ut lampen, skal ovnen kobles fra og være helt avkjølt.

Lampens utforming er ment for bruk i kjøkkenapparater i husholdningen, og er ikke egnet for bruk til belysning i hjemmet.

SERVICE OG TRANSPORT

KRAV FØR DET PAKKES KLART TIL SERVICE

Dersom ovnen ikke starter :

Ovnen kan være frakoblet – det har vært et strømavbrudd. På modeller som er utstyrt med en tidtaker: Tiden ikke kan stilles inn.

Dersom ovnen ikke blir varm :

Varmen kan kanskje ikke justeres på ovnens varmekontrollbryter.

Dersom ovnslyset ikke tennes :

Sjekk strømtilførselen. Lampene må sjekkes for å kontrollere om de er defekte. Hvis de er defekte, kan du skifte dem ut i følge håndboken.

Steking (hvis nedre eller øvre del ikke steker jevnt):

Sjekk hyllenes plassering, stekeperiode og varmeinnstillinger i henhold til håndboken.

Dersom du fortsatt opplever problemer med produktet, kan du ringe til et «autorisert serviceverksted».

TRANSPORTRELATERT INFORMASJON

Hvis du trenger transport:

Oppbevar esken produktet ble levert i, og bruk denne esken når produktet må transporteres. Følg eskens anvisninger for transport. Tape fast ovnens øvre deler, hetter og hoder og kasserollestativ til stekepanelene.

Sett et papir mellom det øvre dekkelet

og ovnspanelet, dekk til det øvre dekkelet, og tape deretter fast til ovnens sideflater.

Tape papp eller papir til forsiden på ovnens utvendige glass slik at det beskytter glasset mot brettene og grillen under transport. Tape også ovnens deksler fast til sideveggene.

Dersom du ikke har ovnens originalemballasje :

Vær obs på ovnens utvendige overflater (glass- og malte overflater) for å unngå mulige støt/slag.

Szanowni Klienci,

Naszym celem jest zaferowanie Wam produktów o wysokiej jakości, które spełnią Wasze oczekiwania. Opisywane urządzenie zostało wyprodukowane w nowoczesnych zakładach i dokładnie przetestowane pod względem jakości. Niniejsza instrukcja została opracowana w celu ułatwienia obsługi urządzenia, które wyprodukowano z wykorzystaniem najnowszej technologii gwarantującej zaufanie i maksymalną wydajność. Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją, ponieważ zawiera podstawowe informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, konserwacji i obsługi. W sprawie instalacji urządzenia należy zwrócić się do najbliższego autoryzowanego serwisu.

Spis treści

Wygląd i wymiary urządzenia

Ostrzeżenia

Przygotowanie do instalacji i obsługi

Korzystanie z piekarnika

Czyszczenie i konserwacja urządzenia

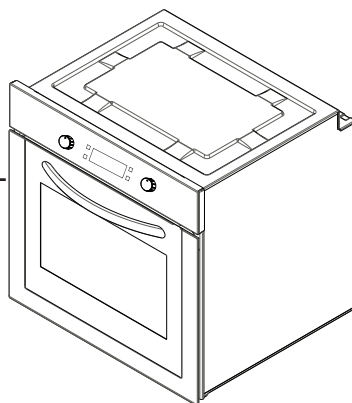
Serwisowanie i przewożenie

WYGLĄD I WYMIARY URZĄDZENIA

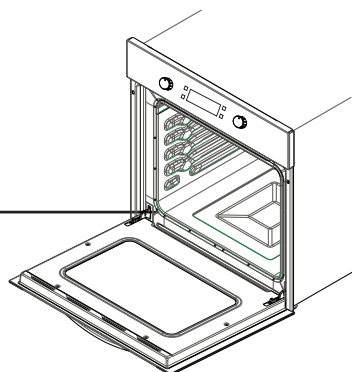
Panel sterowania

Uchwyt

Drzwi piekarnika



Dolny element grzejny
(z tyłu płyty)



Górny element grzejny (z tyłu płyty)

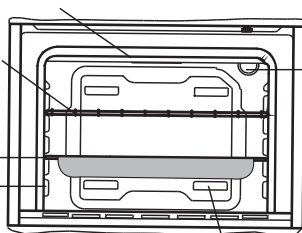
Grill
elektryczny

Taca

Ruszt

Podświetlenie piekarnika

Kratka wylotu powietrza



OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ CAŁĄ INSTRUKCJĘ, A NASTĘPNIE PRZECHOWYWAĆ JĄ W DOSTĘPNYM MIEJSCU NA WYPADEK PÓŹNIEJSZYCH WĄTPLIWOŚCI.

NINIEJSZA INSTRUKCJA ZOSTAŁA OPRACOWANA Z MYŚLĄ O DLA KILKU MODELACH URZĄDZENIA. ZAKUPIONY PIEKARNIK MOŻE NIE OBSŁUGIWAĆ NIEKTÓRYCH FUNKCJI OPISANYCH W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI. CZYTAJĄC INSTRUKCJĘ OBSŁUGI, NALEŻY ZWRACAĆ SZCZEGÓLNĄ UWAGĘ NA PODANE WARTOŚCI LICZBOWE.

Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem.

Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy silnie nagrzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem opiekunów.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prą-

dem elektrycznym.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Podczas pracy urządzenie jest gorące. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Podczas normalnej eksploatacji uchwyty wykorzystywane w krótkim czasie mogą się silnie nagrzewać.
- Nie należy stosować środków do szorowania ani innych środków powodujących zadrapania, które mogłyby uszkodzić szklane drzwiczki lub inne powierzchnie piekarnika.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy sprawdź czy zostało wyłączone

zasilanie urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania lub grillowania potraw dostępne elementy piekarnika mogą być gorące. Małe dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.
- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.
- Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebezpieczne pod wieloma względami.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Wymagania dotyczące urządzenia znajdują się na etykiecie.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania potraw w gospodarstwie domowym i nie powinno być wykorzystywane w innych celach lub zastosowaniach, np. do użytku komercyjnego lub ogrzewania pomieszczenia.
- Nie należy unosić ani przesuwając urządzenia ciągnąc za uchwyt na

drzwiczkach.

- Żeby zapewnić bezpieczeństwo, należy przeprowadzić wszystkie możliwe pomiary. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać powierzchni drzwiczek. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został ściśnięty podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego kabla zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanemu osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte, dzieci nie powinny wspinać się lub siadać na nich.

Ostrzeżenia dotyczące instalacji

- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia i uruchomienie powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia i natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycz-

nych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu itp.

- Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (obudowa) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.

Podczas eksploatacji

- Przy pierwszym uruchomieniu piekarnik może emitować pewien zapach z materiałów izolacyjnych i elementów grzejnych. Dlatego przed użyciem należy uruchomić pusty piekarnik na 45 minut przy maksymalnym ustawieniu temperatury. Równocześnie należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, w którym urządzenie zostało zainstalowane.
- Podczas pracy zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie piekarnika silnie się nagrzewają. Otwierając drzwiczki piekarnika, należy cofnąć się, aby uniknąć gorącej pary wydostającej się z wnętrza urządzenia. W przeciwnym razie może to doprowadzić do poparzenia.
- Podczas pracy piekarnika nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
- Do wyjmowania i ponownego wkładania potraw należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem stałych lub płynnych olejów. Oleje mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Nakryj rondel lub patelnię pokrywką, aby zadusić powstały ogień, a następnie wyłącz piekarnik.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez długi czas, należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elek-

trycznego. Główny włącznik należy ustawić w pozycji wyłączonej. Jeśli urządzenie nie jest wykorzystywane, należy również zakręcić zawór gazu.

- Sprawdź, czy pokręta regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.
- Tace pochylają się przy wysuwaniu. Należy zachować ostrożność, aby nie rozlać gorącego płynu.
- Jeśli drzwiczki lub szuflada piekarnika są otwarte, nie wolno niczego zostawić na nich. Mogłoby to doprowadzić do zachwiania urządzenia lub uszkodzić pokrywę.
- W szufladzie nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów lub łatwopalnych materiałów (nylon, plastikowe torby, papier, tkaniny itp.). Dotyczy to również naczyń kuchennych z plastikowymi elementami (np. uchwyty).
- Nie należy wieszać ręczników, ścierek do naczyń lub ubrań na urządzeniu lub jego uchwyty.
- Zaleca się stosowanie miękkiej wody, aby uniknąć nadmiernej ilości kamienia pozostającego z czasem w układzie wytwarzania pary. Do sprawdzenia twardości wody należy wykorzystać dostarczony w zestawie papier testowy i poniższą tabelę. Papier testowy należy przytrzymać w wodzie przez 3 sekundy i wyjąć po 1 minucie, gdy paski na papierze staną się widoczne.

Paski testowe	Twardość wody
4-5 pasków niebieskich	Miękka
1 pasek czerwony	Nieco twarda
2 paski czerwone	Średnio twarda
3 paski czerwone	Twarda
4-5 pasków czerwonych	Bardzo twarda

- Ustawienie nieprawidłowego stopnia twardości wody może mieć negatywny wpływ na działanie i trwałość urządzenia.
- Nie wolno stosować innych płynów niż niegazowana woda.
- Nie wolno stosować gorącej wody.
- Zbiornik na wodę powinien być zamknięty podczas pracy piekarnika.
- Jeśli piekarnik jest gorący i drzwiczki piekarnika zostaną otwarte, z urządzenia może wydobywać się gorąca para. Dlatego nie wolno stać ani dzieci nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia podczas otwierania drzwiczek piekarnika.
- Aby uniknąć nadmiernej ilości kamienia pozostającego we wnętrzu piekarnika należy oczyścić wnętrze po każdym użyciu.
- Po zakończeniu procesu gotowania należy usunąć pozostałą wodę z systemu. W tym celu wybierz „Yes” (tak), jeśli po zakończeniu procesu gotowania w oknie pojawi się pytanie, czy przeprowadzić taką operację. Podczas tej operacji nie pozostawiaj niczego w piekarniku.

Podczas czyszczenia i konserwacji

- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji należy zawsze wyłączyć zasilanie urządzenia. Do powyższych czynności można przystąpić po odłączeniu wtyczki kabla zasilającego od sieci elektrycznej lub ustawieniu głównego wyłącznika sieciowego w pozycji wyłączonej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.
- **ABY ZACHOWAĆ WYDAJNOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA, ZALECAMY KORZYSTANIE WYŁĄCZNIE Z ORYGINALNYCH CZĘ-**

ŚCI ZAMIENNYCH ORAZ USŁUG
AUTORYZOWANEGO SERWISU W
RAZIE KONIECZNOŚCI.

PRZYGOTOWANIE DO INSTALACJI I OBSŁUGI

Ten nowoczesny, funkcjonalny i praktyczny piekarnik, wyprodukowany z najwyższej jakości elementów i materiałów, spełni Twoje oczekiwania pod każdym względem. Należy konieczne przeczytać niniejszą instrukcję, aby prawidłowo korzystać z urządzenia i uniknąć ewentualnych problemów w przyszłości. Informacje podane poniżej obejmują zasady niezbędne do prawidłowego ustawienia i serwisowania urządzenia. Instrukcję powinny przeczytać osoby instalujące urządzenie.

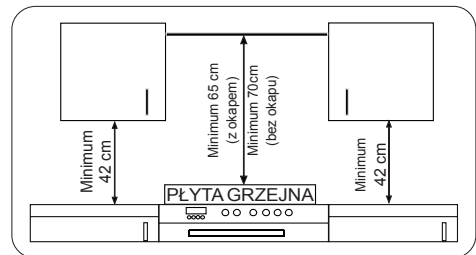
SKONTAKTUJ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SERWISEM W CELU INSTALACJI PIEKARNIKA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI PIEKARNIKA

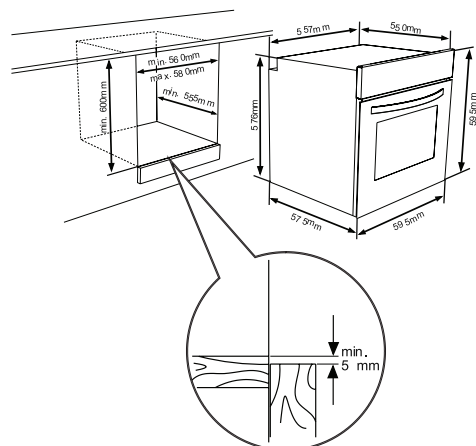
- Klika punktów wymaga szczególnej uwagi podczas wyboru miejsca instalacji piekarnika. Należy wziąć pod uwagę nasze poniższe zalecenia, aby uniknąć wszelkich problemów i niebezpiecznych sytuacji, której mogłyby się pojawić później!
- Wybierając miejsce instalacji piekarnika, należy pamiętać, aby w pobliżu urządzenia nie znajdowały się łatwopalne lub wybuchowe materiały, jak zasłony, olej, tkaniny itp., które szybko mogą spowodować pożar.
- Meble otaczające piekarnik powinny

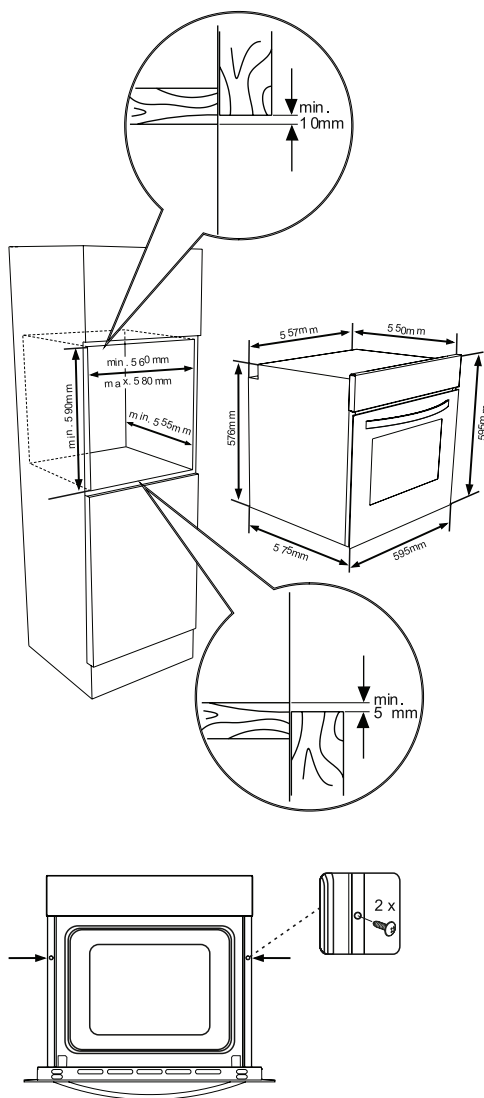
być wykonane z materiałów odpornych na temperaturę powyżej 50°C.

Wymagane zmiany szafek ściennych i wyciągów nad wbudowanym urządzeniem oraz minimalne odległości od płyty piekarnika zostały pokazane na Rys. 1. Odpowiedni wyciąg powinien znajdować się na wysokości minimum 65 cm od płyty grzejnej. W przypadku braku wyciągu ta wysokość nie powinna być mniejsza niż 70 cm.

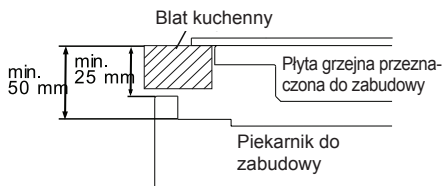


INSTALACJA PIEKARNIKA PRZEZNACZONEGO DO ZABUDOWY





Wsунь piekarnik do szafki, popychając ją do przodu. Otwórz drzwiczki piekarnika i włóż 2 śruby do otworów znajdujących się na ramie piekarnika. Jeśli rama urządzenia zetknie się z drewnianą powierzchnią szafki, dokręć śruby.



Jeśli piekarnik zostanie zainstalowany pod płytą grzejącą, odległość między blatem kuchennym i panelem górnym powinna wynosić minimum 50 mm, a odległość między blatem kuchennym i górną częścią panelu sterowania minimum 25 mm.

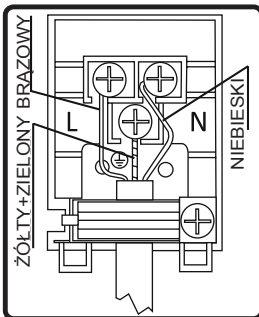
INSTALACJA ELEKTRYCZNA I ZABEZPIECZENIE PIEKARNIKA PRZEZNACZONEGO DO ZABUDOWY

Podczas przeprowadzania instalacji elektrycznej należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi poniżej:

- Przewód uziemienia należy podłączyć przy pomocy śruby oznaczonej symbolem uziemienia. Podłączenie przewodu zasilającego powinno być zgodne z podanym na Rys. 6. W przypadku braku wyjścia uziemienia wymaganego zgodnie z przepisami w miejscu instalacji, należy natychmiast porozumieć się z personelem autoryzowanego serwisu.
- Wyjście uziemienia powinno znajdować się w pobliżu urządzenia. Nie wolno stosować przedłużaczy.
- Kabel zasilający nie powinien stykać się z gorącą powierzchnią urządzenia.
- W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu zasilającego należy porozumieć się z personelem autoryzowanego serwisu. Wymianę uszkodzonego kabla zasilającego należy powierzyć personelowi autoryzowanego serwisu.
- Instalację elektryczną urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Należy zastosować prze-

wód zasilający typu H05VV-F.

- Nieprawidłowo przeprowadzona instalacja elektryczna może spowodować uszkodzenie urządzenia. Tego rodzaju uszkodzenia nie podlegają gwarancji.
- Urządzenia przystosowane jest do podłączenia do źródła zasilania o napięciu 220-240 V~. Jeśli napięcie w sieci elektrycznej różni się od podanej powyżej wartości, należy natychmiast porozumieć się personelem autoryzowanego serwisu.
- **Producent urządzenia oświadcza, że nie ponosi odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju uszkodzenia i straty powstałe na skutek niezgodności z normami dotyczącymi bezpieczeństwa!**
- Instalację elektryczną urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Urządzenia przystosowane jest
- do podłączenia do źródła zasilania o napięciu 220-240V~. Jeśli napięcie w sieci elektrycznej różni się od podanej powyżej wartości, należy natychmiast porozumieć się personelem autoryzowanego serwisu. Opisywane urządzenie przeznaczone jest do użytku z wtyczką podłączoną do gniazdka elektrycznego lub stałym podłączeniem do źródła zasilania. Pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania konieczne jest zainstalowanie przełącznika 2-biegunowego, który posiada odstęp przynajmniej 3 mm między stykami (obciążenie 20 A, z funkcją opóźnienia).



3.4 OGÓLNE OSTRZEŻENIA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Opisywane urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi środkami ostrożności dotyczącymi urządzeń elektrycznych. Czynności konserwacyjne i naprawy urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu przeszkolony przez producenta. Instalacja i naprawy przeprowadzane z pominięciem tych zasad mogą być niebezpieczne.

Zewnętrzne powierzchnie piekarnika silnie się nagzewają podczas pracy. Elementy nagzewają wewnętrzną powierzchnię piekarnika i wydostająca się para jest bardzo gorąca. Te części piekarnika utrzymują wysoką temperaturę przez pewien czas nawet po wyłączeniu piekarnika. Nie wolno dotykać gorących powierzchni. Dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

Żeby korzystać z piekarnika, należy za pomocą przycisków ustawić funkcje i temperaturę oraz zaprogramować timer. W przeciwnym razie piekarnik nie będzie działać:

Na otwartych drzwiczkach piekarnika nie wolno umieszczać jakichkolwiek przedmiotów. Mogłoby to zakłócić równowagę urządzenia lub spowodować uszkodzenie drzwiczek.

Jeśli urządzenie nie jest używane, odłącz je od źródła zasilania.

Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu, pyłu itp.

Corzystanie z przycisków sterujących funkcjami piekarnika

Funkcje piekarnika

* Funkcje piekarnika mogą różnić się w zależności od zakupionego modelu.



Podświetlenie piekarnika:

Zostanie włączone tylko podświetlenie piekarnika, które będzie świecić się podczas wszystkich trybów pracy.



Tryb rozmrażania:

Zostaną włączone światła ostrzegawcze, wentylator rozpocznie pracę.

Żeby skorzystać z trybu rozmrażania, umieść zamrożoną potrawę w piekarniku na półce znajdującej na trzecim poziomie od dołu. Zalecane jest umieszczenie tacy pod rozmrażaną potrawą, aby zgromadzić wodę powstającą na skutek rozmrażania lodu. Ten tryb pracy nie służy do gotowania ani pieczenia potraw, ale tylko do ich rozmrażania.



Tryb Turbo

Zostaną włączone termostat i światła ostrzegawcze, okrągły element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę.

Tryb Turbo umożliwia równomierny rozkład ciepła w piekarniku. Wszystkie potrawy umieszczone w prowadnicach zostaną równomiernie upieczone. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez ok. 10 minut.



Tryb statyczny:

Zostaną włączone termostat oraz światła ostrzegawcze, dolne i górne elementy grzejne rozpoczną pracę. W trybie statycznym emitowane jest ciepło, które zapewnia odpowiednie przygotowanie jedzenia umieszczonego w dolnej i górnej części piekarnika. Ten tryb jest idealny do przygotowywania ciast, zapiekanek makaronowych, lasagnii czy pizzy. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut. W tym trybie najlepiej przygotowywać jedzenie na tylko jednej półce piekarnika.



Tryb termoobiegu:

Zostaną włączone termostat i światła ostrzegawcze, górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę.

Ten tryb zapewnia dobre rezultaty podczas pieczenia ciast. Pieczenie odbywa się przy pomocy dolnego i górnego elementu grzejnego oraz wentylatora zapewniającego cyrkulację powietrza, co przynosi efekt nieco podobny do grillowania potraw. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez ok. 10 minut.



Tryb grillowania:

Zostaną włączone termostat oraz światła ostrzegawcze, grillujący element grzejny rozpocznie pracę. Ten tryb umożliwia grillowanie potraw i opiekanie pieczywa. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść jedzenie na środku kratki. Pod spodem należy zawsze umieścić tacę, na której zgromadzi się kapiący tłuszcz lub olej. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez ok. 10 minut. Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



Tryb szybkiego grillowania:

Zostaną włączone termostat oraz światła ostrzegawcze, grillujący i górny element grzejny rozpoczną pracę. Tryb doskonały do szybkiego grillowania i przyrumienienia większych produktów, na przykład mięs. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść jedzenie na środku kratki. Pod spodem należy zawsze umieścić tacę, na której zgromadzi się kapiący tłuszcz lub olej. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez ok. 10 minut. Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



Tryb podwójnego grilla i termoobiegu:

Zostaną włączone termostat i światła ostrzegawcze, grill i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę.

Ten tryb przeznaczony jest do szybkiego grillowania większych produktów. Górny grill oraz górny element grzejny pracują z termoobiegiem, aby zapewnić odpowiednie przygotowanie potrawy.

Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść jedzenie na środku kratki. Pod spodem należy zawsze umieścić tacę, na której zgromadzi się kapiący tłuszcz lub olej. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez ok. 10 minut.

Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



Tryb pieczenia pizzy:

Zostaną włączone termostat i światła ostrzegawcze, okrągły i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę.

Tryb termoobiegu i dolnego ogrzewania jest doskonały do przygotowywania potraw, jak pizza, w stosunkowo krótkim czasie. Termoobieg zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, a dolny element grzejny umożliwia pieczenie ciasta na pizzę.

Należy unikać otwierania drzwiczek piekarnika podczas przygotowania potraw.

! Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.

Funkcja ręcznego wspomaganie gotowania parą:

Ta funkcja może zostać wykorzystana w dowolnym procesie gotowania z funkcjami.

Przydatna do gotowania wszystkich rodzajów warzyw, mniejszych kawałków mięsa, owoców i dodatków (ryż, makaron).

Zalety:

- Chrupiąca i lśniąca powierzchnia potraw
- Minimalne straty wody
- Prawie bez utraty składników odżywczych
- Niskotłuszczowe przyrządzenie potraw

Możesz wybrać żądaną funkcję i stężenie pary. Tabela stężenia pary znajduje się na następnej stronie.

Napełnianie zbiornika na wodę



- Pojemność zbiornika na wodę wynosi 300 ml. Taka ilość wody umożliwia przeprowadzenie 3 cykli wspomaganie gotowania parą. Każdy cykl zużywa około 100 ml wody.



- Naciśnij osłonę zbiornika na wodę, aby ją otworzyć.



- Nieznacznie wysuń zbiornik na wodę.



Zbiornika nie wolno wysunąć całkowicie.



- Przed użyciem piekarnika dodaj minimum 100 ml wody do zbiornika.



Maksymalny poziom wody oznaczony jest symbolem „MAX” na zbiorniku.

Stężenie pary	Ilość wody
1 wtrysnięcie pary	Dodaj 100 ml wody
2 wtrysnięcie pary	Dodaj 200 ml wody
3 wtrysnięcie pary	Dodaj 300 ml wody
Automatyczne wtryskiwanie pary	Dodaj 100 ml wody



- Naciśnij osłonę zbiornika, aby ją zamknąć.



Funkcja Vapclean+:

Funkcja Vapclean+ umożliwia łatwe czyszczenie. Funkcję można znaleźć w menu „Cleaning” (czyszczenie). Przed uruchomieniem funkcji należy dodać 300 ml wody do zbiornika. Aby dodać wody, należy wykonać czynności zgodnie z opisem sekcji „Napełnianie zbiornika na wodę”.

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

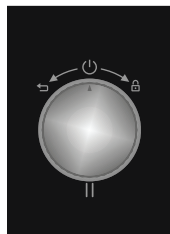
Zmniejszenie ilości płynu lub tłuszczu skraca czas przygotowania potrawy.

Przycisk wyboru trybu pracy



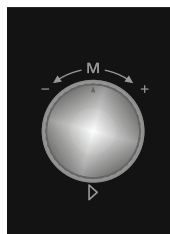
Lewe pokrętko

- Długie naciśnięcie: wł./wył.
- Krótkie naciśnięcie: pauza w gotowaniu
- Obrót w prawo: blokada przycisków
- Obrót w lewo: cofnij/wrót do poprzedniego menu



Prawe pokrętko

- Naciśnięcie: wybór/rozpoczęcie gotowania/
uruchomienie ręcznego dodawania pary
- Obrót w prawo: Przewijanie menu /
zwiększenie temperatury
- Obrót w lewo: przewijanie menu/
zmniejszenie temperatury



KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Programy automatycznego gotowania Ready Cook zostały zaprojektowane na zasadach umożliwiających użytkownikom amatorom łatwe wdrażanie profesjonalnych przepisów kulinarnych przy pomocy funkcji automatycznego gotowania, a także umożliwiających gospodyniom domowym wdrażanie własnych przepisów dzięki połączeniu funkcji ręcznego gotowania. Wykorzystanie przyjaznego dla użytkownika interfejsu wspomaganego kolorowym wyświetlaczem TFT zwiększa atrakcyjność piekarników Ready Cook w porównaniu z innymi piekarnikami dostępnymi na rynku.

Poniżej zostały opisane programy Ready Cook, jak gotowanie ręczne, gotowanie automatyczne, ulubione czyszczenie i ustawienia.

Tryb ręcznego gotowania:

Użytkownik może w prosty sposób skonfigurować dowolne ustawienie w trybie ręcznego gotowania. Możesz wybrać 7 różnych funkcji gotowania, ustawienie temperatury, funkcję przyspieszonego podgrzewania (Boost), ustawienie czasu przygotowania potrawy i zakończenia procesu.

Dzięki uniwersalnym funkcjom ręcznego gotowania użytkownicy mogą przygotować własne potrawy zgodnie ze swoimi upodobaniami.

Żeby przygotować potrawę w trybie ręcznego gotowania, należy przeprowadzić poniżej wymienione czynności.

Wykorzystanie panelu sterowania Smart LCD

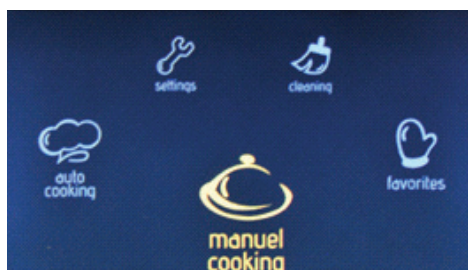
Programy Ready Cook zostały zaprojektowane, aby pomóc użytkownikom amatorom łatwie wdrażanie profesjonalnych przepisów kulinarnych przy pomocy funkcji automatycznego gotowania.

Poniżej zostały opisane programy Ready Cook, jak gotowanie ręczne, gotowanie

automatyczne, ulubione i czyszczenie, oraz ustawienia.

Tryb ręcznego gotowania

Możesz dostosować każde ustawienie procesu gotowania w trybie ręcznego gotowania (obejmującym 7 różnych funkcji gotowania), ustawienie temperatury, ustawienie funkcji przyspieszonego podgrzewania (Boost), ustawienie czasu przygotowania potrawy i zakończenia procesu. Wykonaj poniższe czynności, aby wybierać elementy menu ręcznego gotowania.



Menu główne

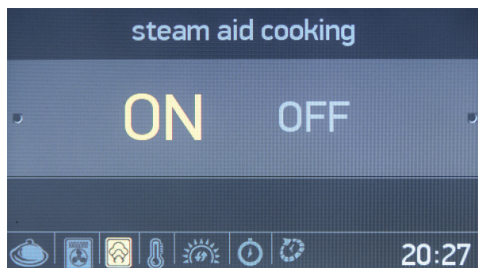
- Obracaj prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, dopóki nie zostanie podświetlona opcja „**Manual Cooking**” (ręczne gotowanie).
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać podświetloną opcję.



Funkcje piekarnika

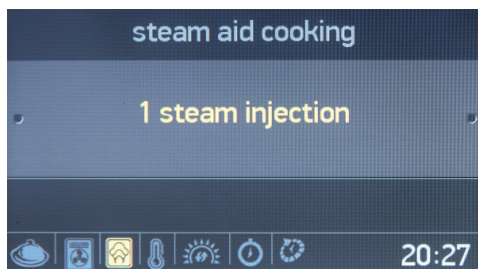
- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby wybierać dostępne funkcje piekarnika.

- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać podświetloną opcję.

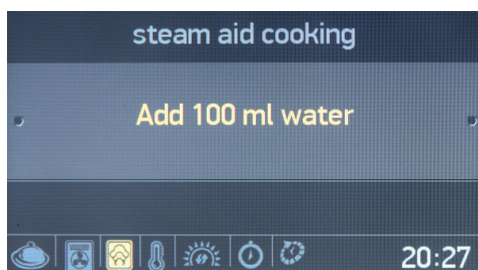


Wspomaganie gotowania parą

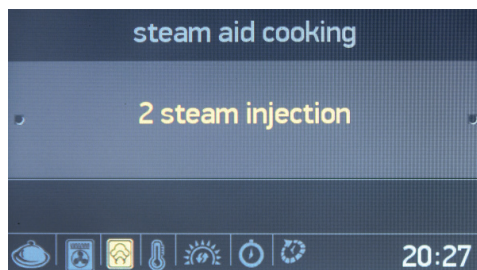
- Obracaj prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby podświetlić „ON” (wł.) lub „OFF” (wył.) wspomaganie gotowania parą.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać podświetloną opcję.



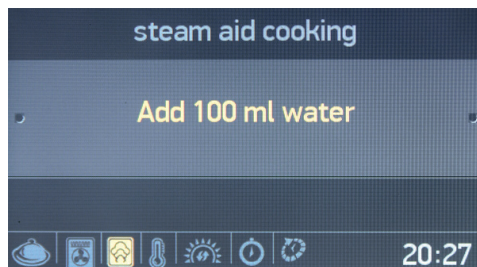
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać opcję „1 steam injection” (1 wtrysknięcia pary).



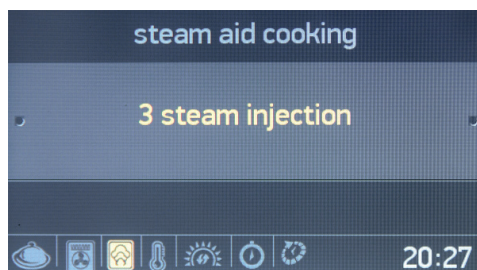
- Dodaj 100 ml wody do zbiornika na wodę.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać opcję „Add 100 ml water” (dodaj 100 ml wody).



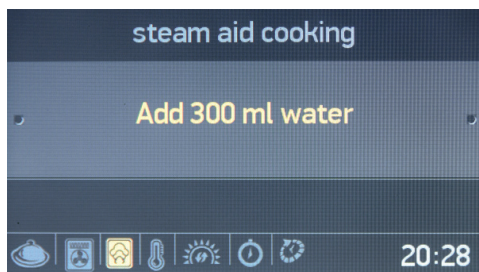
- Obróć prawe pokrętko jeden raz, aby wybrać opcję „2 steam injection” (2 wtrysknięcia pary).
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać podświetloną opcję.



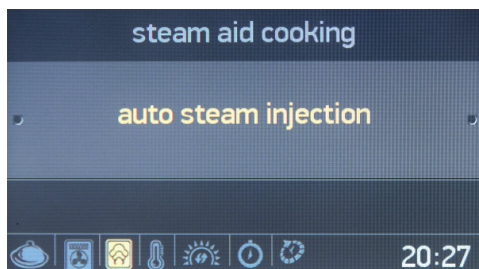
- Dodaj 200 ml wody do zbiornika na wodę.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby dodać 200 ml wody.



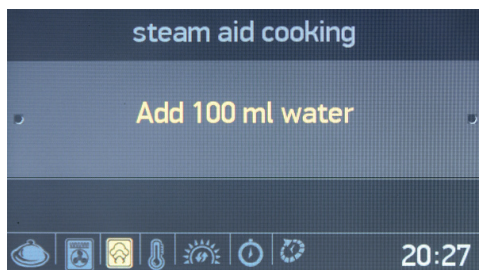
- Obróć prawe pokrętko jeden raz, aby wybrać opcję „3 steam injection” (3 wtrysknięcia pary).
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać podświetloną opcję.



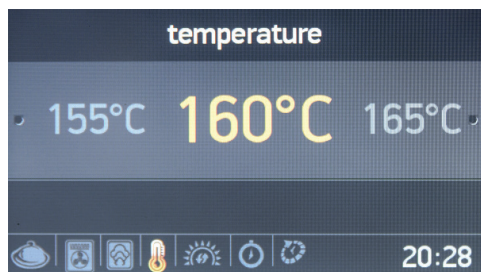
- Dodaj 300 ml wody do zbiornika na wodę.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby dodać 300 ml wody.



- Obróć prawe pokrętko jeden raz, aby wybrać opcję „Aut Steam Injection”
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać podświetloną opcję.

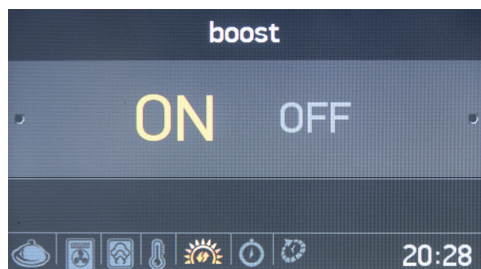


- Dodaj 100 ml wody do zbiornika na wodę.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby dodać 100 ml wody.



Temperatura

- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby wybierać dostępne ustawienia temperatury.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać podświetloną opcję.



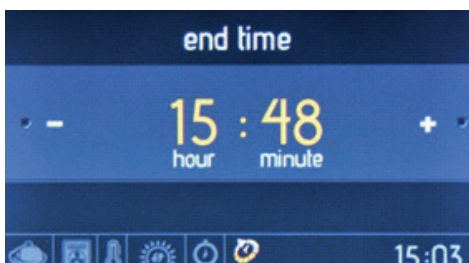
Funkcja przyspieszonego podgrzewania (Boost)

- Obracaj prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, dopóki nie zostanie podświetlona opcja Boost „ON” (wł.) lub „OFF” (wył.) funkcji przyspieszonego podgrzewania (Boost).
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać podświetloną opcję.



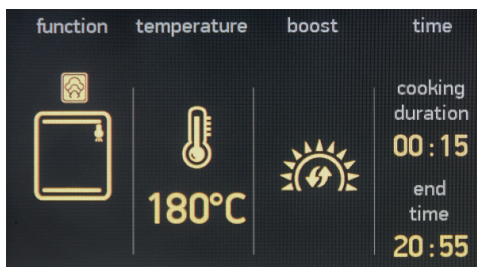
Czas przygotowania potrawy

- Obróć prawe pokrętkę w prawą lub lewą stronę, aby zmienić czas przygotowania potrawy.
- Naciśnij prawe pokrętkę, aby ustawić czas przygotowania potrawy.
- **UWAGA:** W przypadku ustawienia czasu przygotowania potrawy na **00:00** proces gotowania będzie kontynuowany, dopóki nie zatrzymasz go ręcznie.



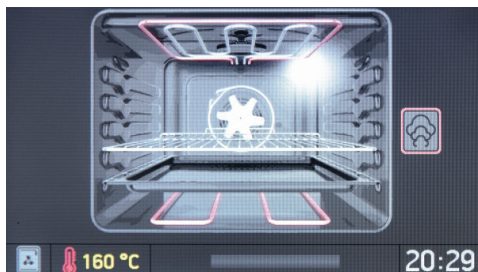
Czas zakończenia przygotowania potrawy

- Obróć prawe pokrętkę w prawą lub lewą stronę, aby zmienić czas zakończenia przygotowania potrawy.
- Naciśnij prawe pokrętkę, aby ustawić czas zakończenia przygotowania potrawy.



Okno informacji

- Proces gotowania rozpocznie się w ciągu 10 sekund od ostatniego przeprowadzenia ustawień lub po naciśnięciu prawego pokrętkę.
- Obróć lewe pokrętkę w lewą stronę, aby wrócić do poprzedniego ustawienia.



W oknie informacji wyświetlają się:

- Czas przygotowania potrawy
- Temperatura
- Czas rozpoczęcia i zakończenia przygotowania potrawy
- Informacje na temat funkcji gotowania



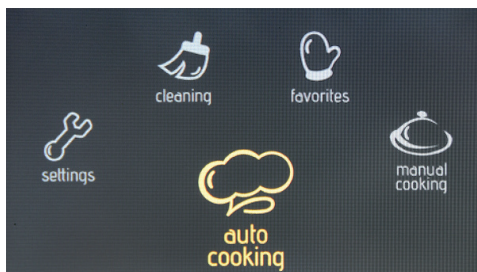


Okno animacji

- Naciśnij lewe pokrętko, aby zatrzymać przygotowanie potrawy.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby rozpocząć/kontynuować przygotowanie potrawy.
- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby zmienić temperaturę.
- Obróć lewe pokrętko w lewą stronę w przypadku aktywnej jakiegokolwiek funkcji gotowania, aby wyświetlić okno ustawień funkcji piekarnika, temperatury i czasu przygotowania potrawy.
- Aby zatrzymać przygotowanie potrawy i powrócić do menu głównego, naciśnij lewe pokrętko, a następnie obróć je w lewą stronę.

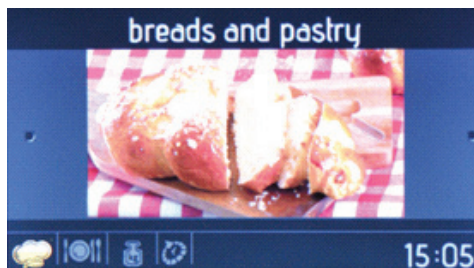
Tryb automatycznego gotowania

Programy Ready Cook posiadają wbudowane, wcześniej określone funkcje przepisów kulinarnych, które można wybrać w menu automatycznego gotowania. Wystarczy wybrać nazwę żądanej potrawy. Nie można zmienić ustawień przepisu kulinarnego, w tym czasu przygotowania potrawy i temperatury, ponieważ są one automatycznie ustawiane przez programy Ready Cook. Wykonaj poniższe czynności, aby przygotować potrawę w trybie automatycznego gotowania.



Menu główne

- Obracaj prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, dopóki nie zostanie podświetlona opcja „**Auto Cooking**” (automatyczne gotowanie).
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać podświetloną opcję.



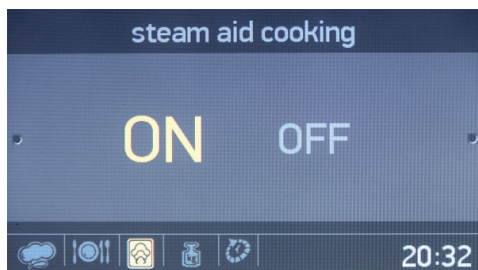
Kategorie potraw

- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby wybierać dostępne przepisy kulinarne.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać podświetloną opcję.



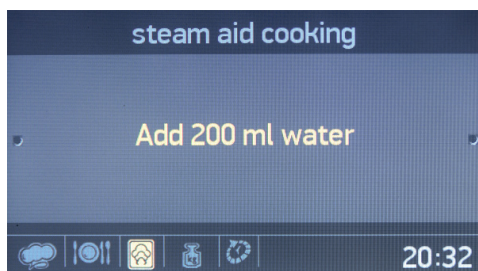
Wybór przepisu kulinarnego

- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby wybierać dostępne przepisy kulinarne.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać podświetloną opcję.



Wtryskiwanie pary

- Obracaj prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, dopóki nie zostanie podświetlona opcja Boost „ON” (wł.) lub „OFF” (wył.).
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać podświetloną opcję.

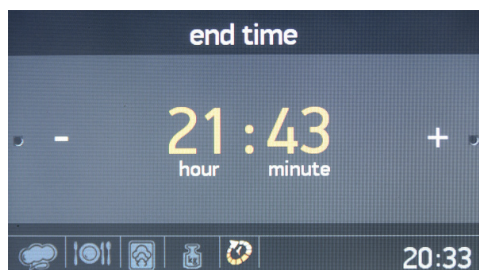


- Dodaj 200 ml wody do zbiornika na wodę.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby dodać 200 ml wody.



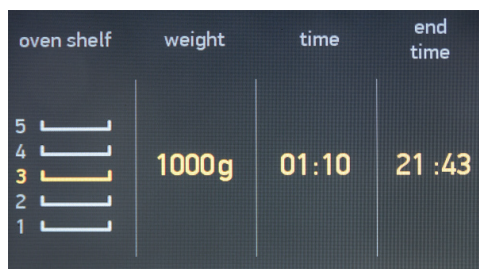
Waga potrawy

- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby zmienić wagę potrawy.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby ustawić wagę potrawy.



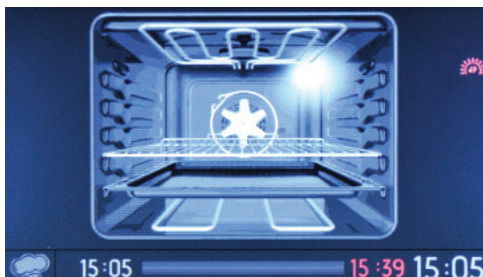
Czas zakończenia przygotowania potrawy

- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby zmienić czas zakończenia przygotowania potrawy.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby ustawić czas zakończenia przygotowania potrawy.



Okno informacji

- Proces gotowania rozpocznie się w ciągu 10 sekund od ostatniego przeprowadzenia ustawień lub po naciśnięciu prawego pokrętkła.
- Obróć lewe pokrętkło w lewą stronę, aby wrócić do okna poprzedniego ustawienia.
- Umieść potrawę na środkowej półce, aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania.



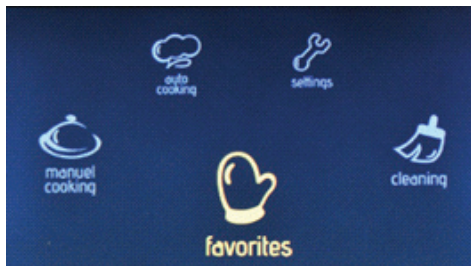
Okno animacji

- Naciśnij lewe pokrętkło, aby zatrzymać przygotowanie potrawy.
- Naciśnij prawe pokrętkło, aby rozpocząć lub kontynuować przygotowanie potrawy.
- Aby zatrzymać przygotowanie potrawy i powrócić do menu głównego, naciśnij lewe pokrętkło, a następnie obróć je w lewą stronę.

Ulubione

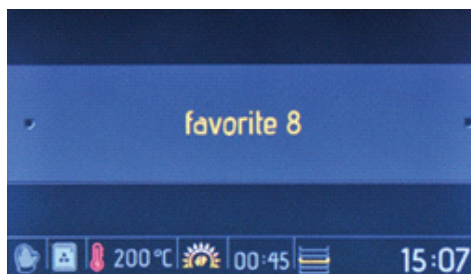
Istnieje możliwość zapisania ustawień trybu ręcznego gotowania, aby zapewnić szybki wybór tych samych ustawień gotowania w dowolnej chwili. Po ustawieniu czasu przygotowania potrawy i zamknięciu menu ręcznego gotowania pojawi się pytanie, czy chcesz zapisać ustawienia w ulubionych.

Do utworzenia ustawienia ulubionych przepisów należy wykorzystać funkcję edycji w menu Favourites (ulubione). Żeby wybrać i uruchomić funkcję ulubionych, należy wykonać poniższe czynności.



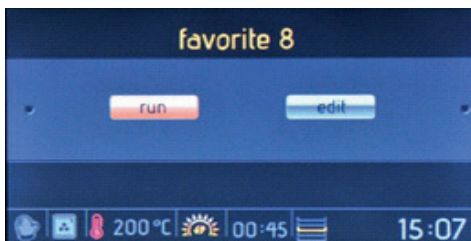
W menu głównym:

- Obracaj prawe pokrętkło w prawą lub lewą stronę, dopóki nie zostanie podświetlona opcja „Favourites” (ulubione).
- Naciśnij prawe pokrętkło, aby wybrać podświetloną opcję.



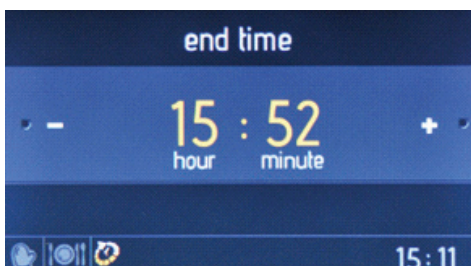
Ulubione

- Obróć prawe pokrętkło w prawą lub lewą stronę, aby wybierać dostępne opcje.
- Naciśnij prawe pokrętkło, aby wybrać podświetloną opcję.
- Ustawienia zapisane w ulubionych zostaną wyświetlone u dołu okna.



W oknie uruchomienia/edycji

- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby podświetlić opcję „Run” (uruchom).
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać opcję „Run” (uruchom).



Czas zakończenia przygotowania potrawy

- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby zmienić czas zakończenia przygotowania potrawy.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby ustawić czas zakończenia przygotowania potrawy.

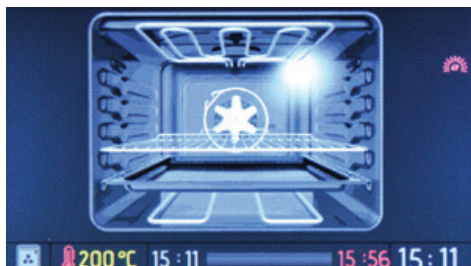


Okno informacji

- Proces gotowania rozpocznie się w ciągu 10 sekund od ostatniego

przeprowadzenia ustawień lub po naciśnięciu prawego pokrętkła.

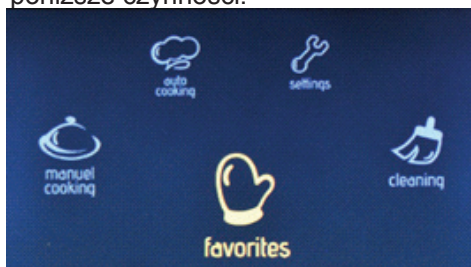
- Obróć lewe pokrętko w lewą stronę, aby wrócić do okna poprzedniego ustawienia.
- Umieść potrawę na środkowej półce, aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania.



Okno animacji

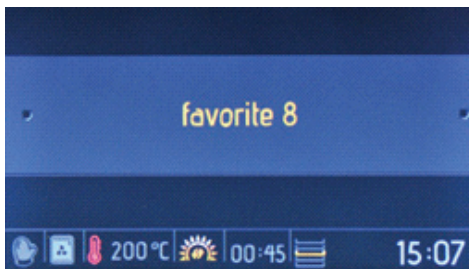
- Naciśnij lewe pokrętko, aby zatrzymać przygotowanie potrawy.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby rozpocząć lub kontynuować przygotowanie potrawy.
- Aby zatrzymać przygotowanie potrawy i powrócić do menu głównego, naciśnij lewe pokrętko, a następnie obróć je w lewą stronę.

Żeby edytować ustawienia w menu Favourites (ulubione), należy wykonać poniższe czynności.



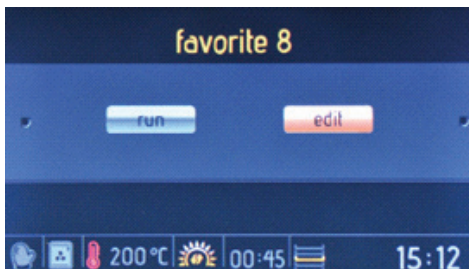
Menu główne

- Obracaj prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, dopóki nie zostanie podświetlona opcja „Favourites” (ulubione).
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać podświetloną opcję.



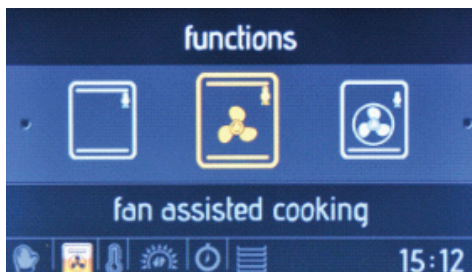
Ulubione

- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby wybierać dostępne opcje.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać podświetloną opcję.
- Ustawienia zapisane w ulubionych zostaną wyświetlone u dołu okna.



W oknie uruchomienia/edycji

- Obróć prawe pokrętko, aby podświetlić opcję „Edit” (edytuj).
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać opcję „Run” (uruchom).



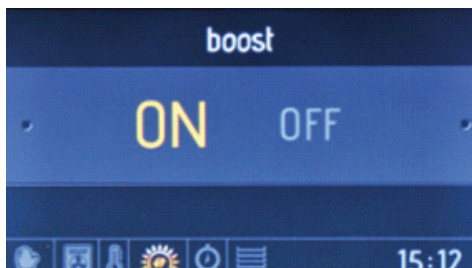
Funkcje piekarnika

- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby wybierać dostępne funkcje piekarnika.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać podświetloną opcję.



Temperatura

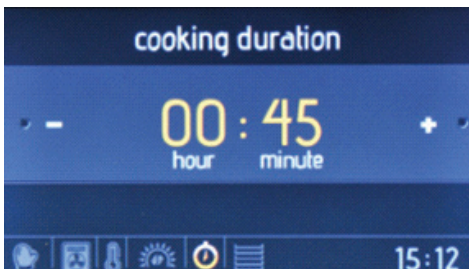
- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby wybierać dostępne ustawienia temperatury.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać podświetloną opcję.



Funkcja przyspieszonego

podgrzewania (Boost)

- Obracaj prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, dopóki nie zostanie podświetlona opcja Boost „ON” (wł.) lub „OFF” (wył.) funkcji przyspieszonego podgrzewania (Boost).
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać podświetloną opcję.



Czas przygotowania potrawy

- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby zmienić czas przygotowania potrawy.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby ustawić czas przygotowania potrawy.

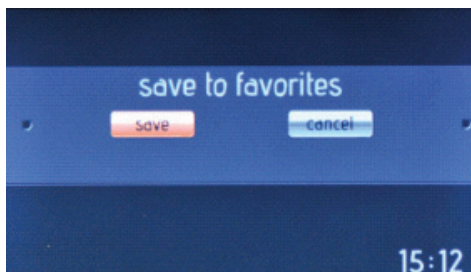
Okno informacji

- Obróć lewe pokrętko w lewą stronę, aby wrócić do okna poprzedniego ustawienia.



Półka piekarnika

- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby wybierać dostępne półki piekarnika.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać półkę.
- Aby uzyskać takie same rezultaty gotowania za każdym razem, ważne są informacje o półce piekarnika.

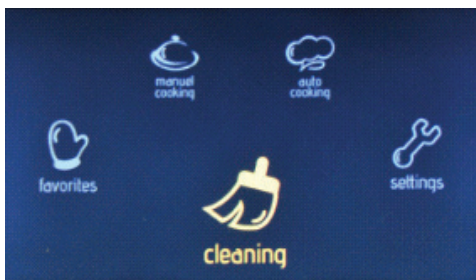


Zapisanie w ulubionych

- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby podświetlić opcję „Save” (zapisz) w celu zapisania ustawień, albo opcję „Cancel” (anuluj), aby usunąć ustawienia.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać podświetloną opcję.

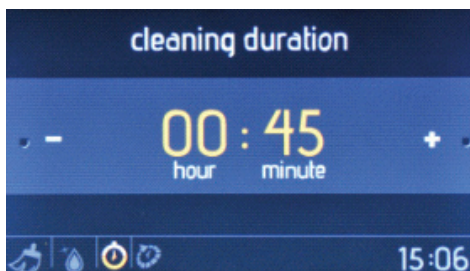
Czyszczenie

Funkcja Vapclean umożliwia zmiękczenie parą wyschniętych pozostałości w piekarniku. Aby uruchomić funkcję Vapclean, należy uruchomić funkcję Vapclean, nalej wody na dolną półkę piekarnika, a następnie wykonaj poniższe czynności.



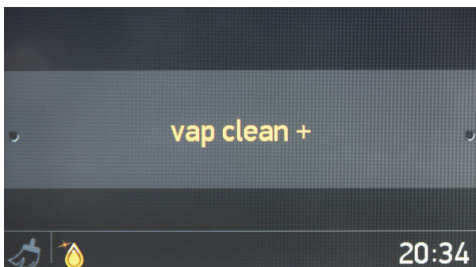
W menu głównym:

- Obracaj prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, dopóki nie zostanie podświetlona opcja „**Cleaning**” (czyszczenie).
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać podświetloną opcję.



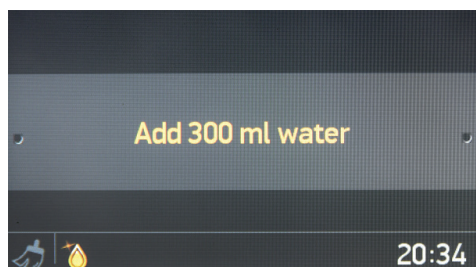
Czas trwania czyszczenia

- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby zmienić czas czyszczenia piekarnika.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby ustawić czas czyszczenia piekarnika.



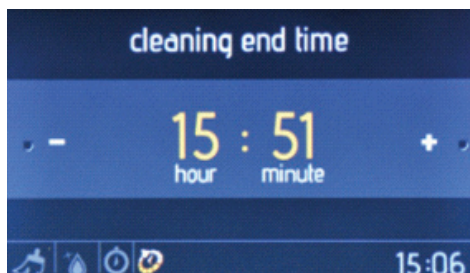
Okno wyboru funkcji

Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać opcję „**Vapclean**” (funkcja Vapclean).



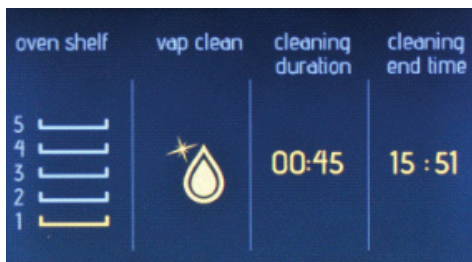
Wtryskiwanie pary

- Dodaj 300 ml wody do zbiornika na wodę.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby dodać 300 ml wody.



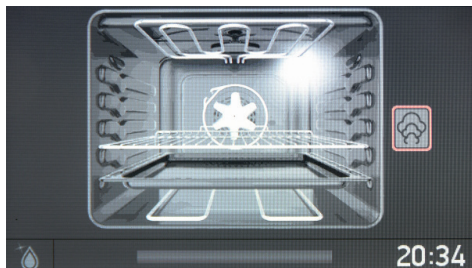
Czas zakończenia czyszczenia

- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby zmienić czas zakończenia czyszczenia piekarnika.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby ustawić czas zakończenia czyszczenia piekarnika.



Okno informacji

- Proces czyszczenia rozpocznie się w ciągu 10 sekund od ostatniego przeprowadzenia ustawień lub po naciśnięciu prawego pokrętkła.
- Obróć lewe pokrętkło w lewą stronę, aby wrócić do okna poprzedniego ustawienia.

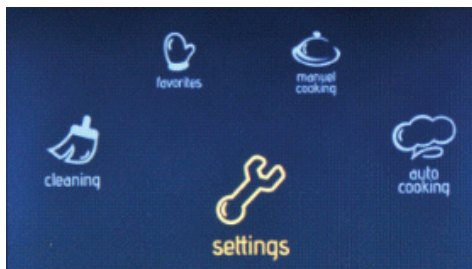


Okno animacji

- Naciśnij lewe pokrętkło, aby zatrzymać czyszczenie piekarnika.
- Naciśnij prawe pokrętkło, aby rozpocząć lub kontynuować czyszczenie piekarnika.
- Aby zatrzymać czyszczenie piekarnika i powrócić do menu głównego, naciśnij lewe pokrętkło, a następnie obróć je w lewą stronę.

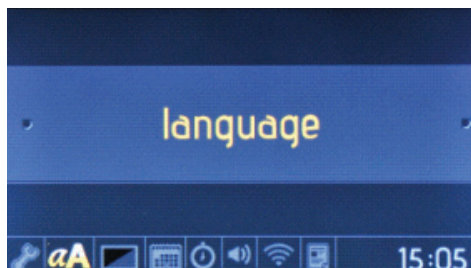
Ustawienia

W menu ustawień można skonfigurować datę, czas, jasność ekranu, sygnał dźwiękowy i język.



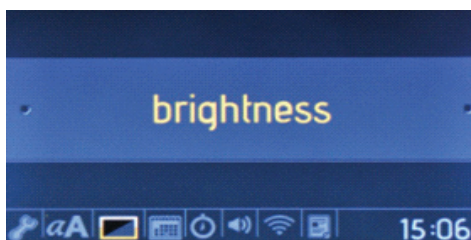
Menu główne

- Obracaj prawe pokrętkło w prawą lub lewą stronę, dopóki nie zostanie podświetlona opcja „Settings (ustawienia).
- Naciśnij prawe pokrętkło, aby wybrać podświetloną opcję.



Menu języka

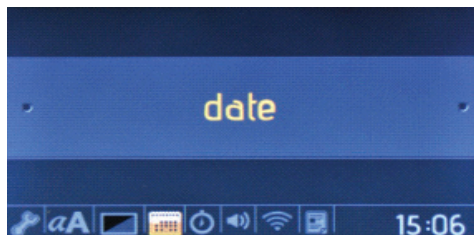
- Obróć prawe pokrętkło w prawą lub lewą stronę, aby zmienić język.
- Naciśnij prawe pokrętkło, aby ustawić żądany język.



Menu ustawienia jasności ekranu

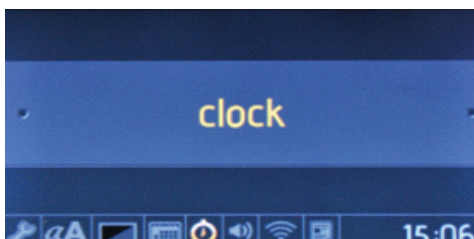
- Obróć prawe pokrętkło w prawą lub lewą stronę, aby zmienić jasność ekranu między poziomami 0 i 4.

- Naciśnij prawe pokrętko, aby ustawić jasność ekranu.



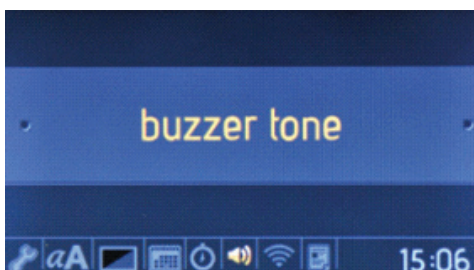
Menu ustawienia daty

- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby zmienić datę.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby ustawić datę.
- Data ustawiana jest w kolejności: miesiąc, dzień, rok.



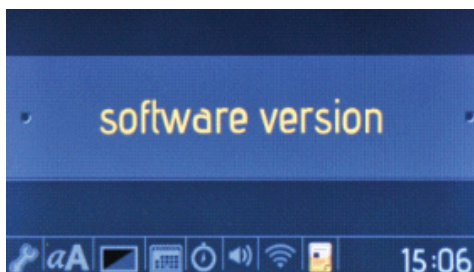
Menu ustawienia zegara

- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby zmienić ustawienie czasu.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby ustawić czas.
- Czas ustawiany jest w kolejności: minuty, godziny.



W menu sygnału dźwiękowego

- Obróć prawe pokrętko w prawą lub lewą stronę, aby wybrać jeden z 3 różnych sygnałów dźwiękowych.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby ustawić żądany sygnał dźwiękowy.



Menu wersji oprogramowania

- Wersja oprogramowania zostanie wyświetlona wyłącznie jako informacja. Nie można jej zmienić.

Blokada przycisków

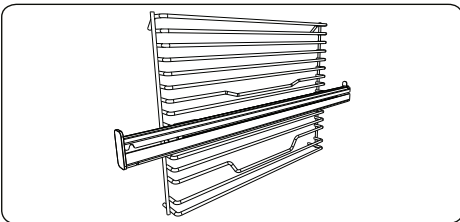
Blokada przycisków pozwala uniknąć przypadkowych zmian w ustawieniach piekarnika. Aby włączyć lub wyłączyć blokadę przycisków, obróć lewe pokrętko w lewą stronę i przytrzymaj je przez 3 sekundy. Po włączeniu blokady przycisków dostępny jest tylko przycisk „ON/OFF” (wł./wył.). Wszystkie pozostałe przyciski zostaną zablokowane.

POTRAWY	TRYB TURBO			DOLNY-GÓRNY ELEMENT GRZEJNY			DOLNY-GÓRNY TERMOBIEG			GRILL		
	Ustawienie termostatu (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)	Ustawienie termostatu (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)	Ustawienie termostatu (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)	Ustawienie termostatu (minuty)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)
Ciasto warszawskie	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Ciasto	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Ciasteczka	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grillowane klopsiki									200	7	10-15	
Produkty wilgotne	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kurczak				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	*	50-60	
Koilety									200	7-6	15-25	
Beśztyk									200	7	15-25	

* Nadziać na szpikulec do pieczenia kurczaka...

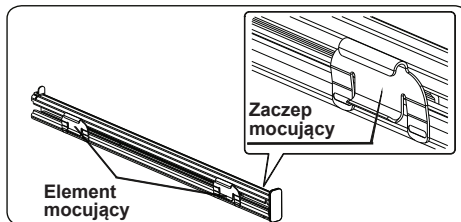
Ruszt wyposażony w całkowicie wysuwane prowadnice teleskopowe Easyfix

Prowadnica teleskopowa wysuwa się całkowicie, zapewniając łatwy dostęp do potraw.

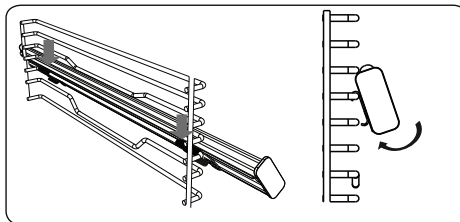


Prowadnice teleskopowe

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



- Zamocowanie prowadnic teleskopowych na ruszcie zabezpieczone jest za pomocą zaczepów mocujących znajdujących się na elementach mocujących.
- Zdemontuj szynę boczną. Patrz sekcja „Wymywanie półki drucianej”.



- Na każdej prowadnicy teleskopowej znajdują się górne i dolne elementy mocujące, które umożliwiają zmianę położenia prowadnic.
- Zawieś górne elementy mocujące prowadnicy teleskopowej na poziomie drucianej półki i jednocześnie dociskaj

Akcesoria

Urządzenie dostarczane jest razem z wyposażeniem. Możesz również używać akcesoriów innych producentów, ale muszą one być odporne na ciepło i ogień. Możesz również używać naczyń szklanych, form do ciasta oraz tac odpowiednich do użycia w piekarniku. Akcesoriów innych producentów używaj zgodnie z ich instrukcjami obsługi. Używając małych naczyń, umieść je na ruszcie, aby znalazły się dokładnie na jego środku. Jeśli jedzenie, które chcesz przygotować, nie zajmuje całego miejsca na blasze, jeśli przygotowujesz jedzenie głęboko zamrożone lub jeśli używasz tacy, by zebrać tłuszcz kapiący z grillowanych produktów, taca może się odkształcać. Jest to spowodowane wysokimi temperaturami podczas pieczenia. Taca odzyska kształt, gdy po jej użyciu wystygnie. Jest to normalny proces zachodzący podczas wymiany ciepła. Nie umieszczaj gorących szklanych tac ani naczyń w zimnie tuż po wyjęciu z piekarnika, aby uniknąć rozbicia tacy lub naczynia. Nie umieszczaj ich na zimnych i mokrych powierzchniach. Umieść naczynia na suchej ścierece kuchennej i pozwól im powoli wystygnąć. Podczas grillowania zalecamy (gdy jest to odpowiednie) używać rusztu dostarczonego z piekarnikiem. Podczas używania rusztu umieść tacę na jednym z niższych poziomów piekarnika, aby zebrać kapiący olej. Aby ułatwić czyszczenie, na tacę można nalać wody. Zgodnie ze wskazaniem w odpowiednich punktach nigdy nie używaj gazowego palnika grillowego bez pokrywy ochronnej.

Jeśli Twój piekarnik ma grillowy palnik gazowy, ale brakuje pokrywy ochronnej lub pokrywa jest uszkodzona i niemożliwa do użycia, zwróć się do najbliższego serwisu w celu otrzymania części zamiennej.

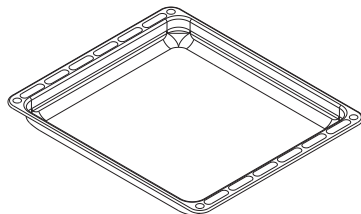
Akcesoria

* Akcesoria piekarnika mogą różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Taca głęboka

Taca głęboka jest używana do przygotowywania gulaszy itp.

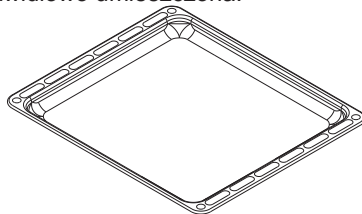
Umieść tacę w prowadnicach i popchnij do tyłu, aby mieć pewność, że została prawidłowo umieszczona.



Taca płytka

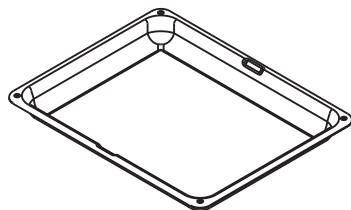
Taca płytka jest używana do pieczenia ciast.

Umieść tacę w prowadnicach i popchnij do tyłu, aby mieć pewność, że została prawidłowo umieszczona.



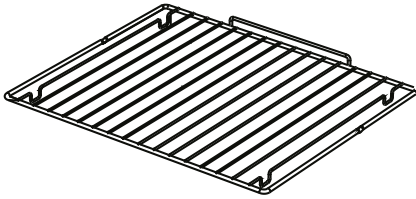
Taca mała

Taca mała jest używana do pieczenia ciast. Umieść tacę na środku rusztu.



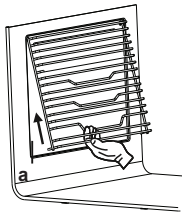
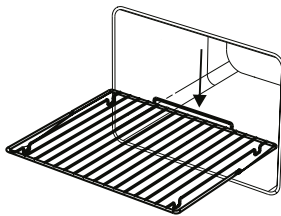
Ruszt

Ruszt jest używany do grillowania lub przygotowania potrawy w pojemnikach przeznaczonych do piekarników.



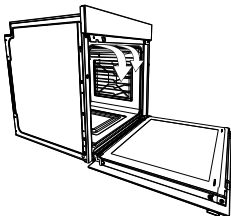
OSTRZEŻENIE

Umieść ruszt w prowadnicach na odpowiednim poziomie piekarnika i popchnij do tyłu.



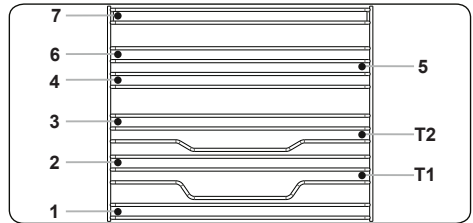
PO RAZ PIERWSZY NA ŚWIECIE System Air Curtain

Opatentowany system Air Curtain zapobiega wydmuchiwaniu gorącego powietrza na użytkownika, gdy drzwi piekarnika są otwarte.



Ruszt EasyFix

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystszej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



- Umieść wyposażenie w prawidłowym położeniu w piekarniku.
- Należy pozostawić przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni między osłoną wentylatora i wyposażeniem.
- Podczas wyjmowania naczyń i/lub wyposażenia z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące naczynia lub wyposażenie może spowodować poparzenia.
- Wyposażenie może odkształcić się pod wpływem ciepła. Po wystygnięciu odzyskuje swój oryginalny wygląd i wydajność.
- Tace i ruszty można ustawić na dowolnym poziomie od 1 do 7.
- Prowadnice teleskopowe można ustawić na poziomie T1, T2.
- Poziom 3 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie.
- Poziom T2 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie przy wykorzystaniu prowadnic teleskopowych.
- Poziomy 2 i 4 są zalecane do gotowania na dwóch poziomach.
- Wspornik różna należy ustawić na poziomie 3.
- Poziom T2 służy do ustawienia wspornika różna z prowadnicami teleskopowymi.

**** Wyposażenie może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

Czyszczenie i konserwacja urządzenia

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia piekarnika upewnij się, że nie są wciśnięte żadne przyciski i że urządzenie jest zimne. Odłącz urządzenie od zasilania.

Nie używaj produktów czyszczących z drobinami, które mogłyby zarysować emaliowane i malowane elementy piekarnika. Używaj mleczek lub płynów czyszczących, które nie zawierają drobinek. Nie używaj produktów żrących, proszków ścierających, wełny szklanej ani ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię piekarnika. Gdyby nadmiar płynów wylanych na piekarnik zapalił się, mogłoby to spowodować uszkodzenie emalii. Natychmiast sprzątnij rozlane płyny. Do czyszczenia piekarnika nie należy stosować odkurzaczy parowych.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy koniecznie odłączyć piekarnik od źródła zasilania. Najlepsze rezultaty osiągniesz czyszcząc wnętrze piekarnika, gdy będzie on jeszcze delikatnie ciepły. Przetrzyj piekarnik miękką ściereczką, zamoczaną w wodzie z mydłem po każdym użyciu. Potem przetrzyj go raz jeszcze wilgotną ściereczką, a następnie wytrzyj do sucha. Pełne czyszczenie z użyciem suchych i proszkowanych środków czyszczących. W produktach z wnętrzem z emalii katalitycznej tylna i boczne ścianki wnętrza piekarnika nie wymagają czyszczenia.

Jednak zaleca się ich wymianę po pewnym czasie, zależnym od intensywności użytkowania urządzenia.

KONSERWACJA

Wymiana lampki oświetlającej piekarnik

Wymiany lampki musi dokonać personel autoryzowanego serwisu. Żarówka powinna mieć następujące oznaczenia: 230 V, 25 W, typ E14, T300. Przed wymianą żarówki piekarnik powinien być odłączony od prądu i wystudzony.

Konstrukcja żarówki jest dostosowana do użytkowania w urządzeniach do gotowania. Żarówka tego typu nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń.

SERWISOWANIE I PRZEWOŻENIE

WYMAGANIA PRZED ODDANIEM DO SERWISU

Jeśli piekarnik nie działa:

Piekarnik może być odłączony od prądu, być może nastąpiła awaria zasilania. W modelach posiadających timer czas może być niewyregulowany.

Jeśli piekarnik nie nagrzewa się:

Pokrętko temperatury mogło nie zostać ustawione w odpowiedniej pozycji.

Jeśli wewnętrzne podświetlenie piekarnika nie zapala się:

Należy sprawdzić instalację elektryczną. Należy sprawdzić, czy lampki nie są uszkodzone. Jeśli lampki są uszkodzone, należy wymienić je zgodnie z instrukcjami.

Podgrzewanie (jeśli dolna i górna warstwa jedzenia nie podgrzewają się równomiernie) :

Sprawdź z instrukcją obsługi zalecane położenie tac, czas przygotowania oraz temperaturę.

Jeśli po sprawdzeniu powyższych kwestii urządzenie nadal nie działa prawidłowo, zwróć się do Autoryzowanego Serwisu.

INFORMACJE DOTYCZĄCE TRANSPORTU PIEKARNIKA

Jeśli musisz przetransportować urządzenie:

Zachowaj oryginalne opakowanie produktu i przenoś w nim piekarnik, jeśli

musisz go przenieść. Postępuj zgodnie z oznaczeniami transportowymi na opakowaniu. Zabezpiecz górę kuchenki: palniki, kapturki i podstawki na garnki, przymocowując je do płyty taśmą klejącą.

Umieść papier pomiędzy górną pokrywą a płytą kuchenki, przykryj górną pokrywę, a następnie przyklej ją taśmą do boków piekarnika.

Do wnętrza szklanych drzwiczek piekarnika przytwierdź taśmą papier lub tekturę, by zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt i tace w czasie transportu. Drzwiczki piekarnika przyklej taśmą do ścian bocznych.

Jeśli nie masz oryginalnego opakowania:

Zastosuj odpowiednie środki ochrony powierzchni zewnętrznych (szklanych i malowanych) piekarnika przed możliwymi uderzeniami.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52294424

SHARP

Be Original.