



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

Cooking

RO Manual de Utilizare

SK Návod na Obsluhu

SL Navodila za Uporabo

SR Упутство за коришћење

SV Användarmanual

SHARP

Be Original.



GB-Declaration of conformity

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

DE-Konformitätserklärung

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

FR-Déclaration de conformité

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

ES-Declaración de conformidad

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

PT-Declaração de conformidade

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

NL-Conformiteitsverklaring

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

IT-Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi

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

GR-Δήλωση συμμόρφωσης

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

BG-Декларация за съответствие

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

CZ-Prohlášení o shodě

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

SK-Vyhlasenie o zhode

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

EE-Vastavusdeklaratsioon

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

SV-Försäkran om överensstämmelse

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

FI-Yhteensopivuuslauseke

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

HR-Izjava o sukladnosti

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

spomenutim standardima.

SR-Izjava o usklađenosti

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

DA-Overensstemmelseserklæring

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

NO-Samsvarserklæring

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

UK-Декларація відповідності

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

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-Megfelelőségi 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, prügiärevõtte või kauplusega, kust te toote ostsite.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Stimate client,

Scopul nostru este acela de a vă oferi produse de înaltă calitate, ce depășesc așteptările. Aparatul dumneavoastră este produs în centre moderne și este testat cu grijă, în special din punct de vedere calitativ. Acest manual a fost elaborat pentru a vă ajuta să utilizați aparatul care a fost produs cu cea mai recentă tehnologie, cu încredere și eficiență maximă. Înainte de utilizarea aparatului, citiți cu atenție acest manual ce include informații de bază referitoare la instalarea sigură, mentenanță și utilizare. Vă rugăm să contactați cel mai apropiat centru de service autorizat, pentru instalarea produsului dumneavoastră.

Cuprins

Prezentarea și dimensiunea produsului

Avertismente

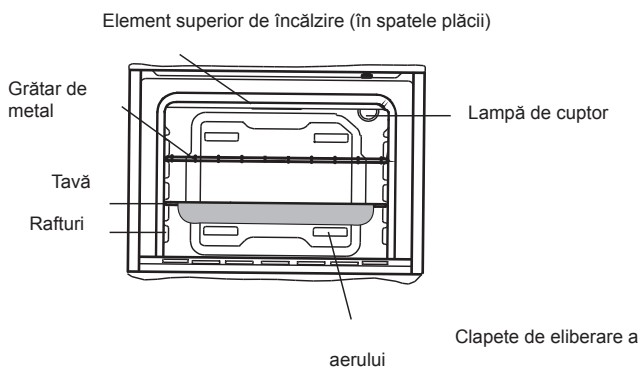
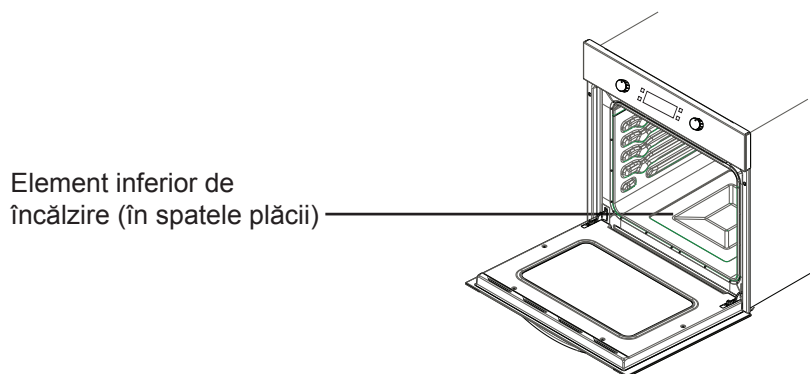
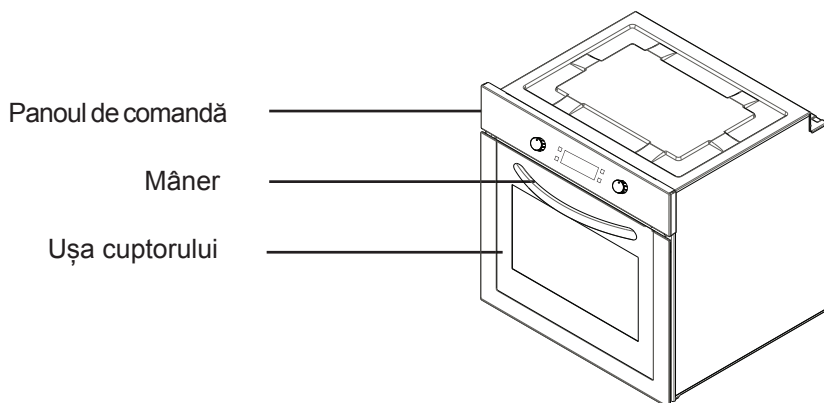
Pregătire pentru instalare și utilizare

Utilizarea cuptorului

Curățarea și mentenanța produsului dumneavoastră

Service și transport

PREZENTAREA ȘI DIMENSIUNEA PRODUSULUI



AVERTISMENTE PRIVIND SIGURANȚA

CITIȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI CU ATENȚIE ȘI COMPLET, ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL ELECTROCASNIC, ȘI PĂSTRAȚI-LE LA ÎNDEMÂNĂ, PENTRU REFERINȚE VIITOARE, CÂND ESTE NECESAR.

ACEST MANUAL A FOST ELABORAT PENTRU MAI MULTE MODELE COMUNE. ESTE POSIBIL CA APARATUL DUMNEAVOASTRĂ SĂ NU AIBĂ ANUMITE CARACTERISTICI EXPLICAȚE ÎN ACEST MANUAL. ACORDAȚI ATENȚIE EXPRESIILOR CU FIGURI, CÂND CITIȚI MANUALUL DE UTILIZARE.

Avertismente generale privind siguranța

- Acest aparat electrocasnic poate fi folosit de copiii în vârstă de 8 ani și mai mari și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, în cazul în care se află sub supraveghere sau au fost instruite în ceea ce privește folosirea aparatului electrocasnic
- într-o manieră sigură și dacă înțeleg pericolele la care se expun. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul electrocasnic. Curățarea și întreținerea nu vor fi executate de copiii nesupravegheați.
- **AVERTISMENT:** Aparatul electrocasnic și piesele sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârste sub 8 ani nu vor avea voie să se apropie de aparat, dacă nu sunt supravegheați constant.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul, pentru a evita posibilitatea producerii unui șoc electric.
- Aparatul nu se poate utiliza cu un temporiza-

tor extern sau printr-un sistem de control de la distanță.

- Aparatul se înfierbântă în timpul utilizării. Aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire, din cuptor.
- Este posibil ca mânerule să devină fierbinți în timpul utilizării normale, pentru perioade scurte de timp.
- Nu utilizați agenți de curățare aspri sau abrazivi sau instrumente de metal ascuțite, pentru curățarea sticlei de pe ușa cuptorului sau a altor suprafețe, deoarece acestea pot zgâria suprafețele, sticla se poate sparge sau se poate deteriora suprafața.
- Nu utilizați agenți de curățare pe bază de abur, pentru curățarea aparatului electrocasnic.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de șoc electric.
- **ATENȚIE:** Este posibil ca piesele accesibile să devină fierbinți în procesul de gătire sau frigere. Accesul copiilor mici trebuie interzis.
- Aparatul dumneavoastră electrocasnic este produs în conformitate cu toate standardele și normele locale și internaționale, aplicabile.
- Lucrările de mentenanță și reparații trebuie efectuate doar de tehnicieni autorizați. Lucrările de instalare și reparații efectuate de tehnicieni neautorizați vă pot pune în pericol. Transformarea sau modificarea specificațiilor aparatului sub orice formă este periculoasă.
- Înainte de instalare, asigurați-vă că cerințele aparatului sunt compatibile cu condițiile locale de distribuție (tipul de gaz și presiunea gazului sau tensiunea și frecvența electrică). Cerințele valabile pentru acest aparat sunt specificate pe etichetă.
- **ATENȚIE:** Acest aparat este proiectat doar pentru gătitul alimentelor și poate fi utilizat doar în locuințe; acesta nu trebuie utilizat cu alt scop sau în alte aplicații, în afara locuințelor, în spații comerciale sau pentru încălzirea încăperilor.
- Nu încercați să ridicați sau să mutați aparatul electrocasnic trăgând de mânerul ușii.

- S-au luat toate măsurile posibile, pentru a vă garanta siguranța. Dat fiind faptul că este posibil ca sticla să se spargă, trebuie să curățați aparatul cu atenție, pentru a evita zgârierea. Evitați lovirea sau ciocnirea sticlei, cu accesoriile.
- Asigurați-vă că, în timpul instalării, cablul de alimentare nu este blocat. În situația în care cablul de alimentare este defect, acesta trebuie înlocuit de producător, operatorul de service sau alte persoane calificate, pentru a preveni apariția pericolelor.
- Când ușa cuptorului este deschisă, nu permiteți copiilor să se cațere sau să se așeze pe aceasta.

Avertismente de instalare

- Nu utilizați aparatul înainte ca acesta să fie complet instalat.
- Aparatul trebuie instalat și pus în funcțiune de un tehnician autorizat. Producătorul nu este responsabil pentru orice pagubă cauzată de poziționarea și instalarea greșită, efectuate de persoane neautorizate.
- Când despachetați aparatul, asigurați-vă că nu a fost avariat în timpul transportului. În situația în care acesta prezintă defecte, nu utilizați aparatul electrocasnic și contactați imediat un operator de service calificat. Deoarece materialele utilizate pentru ambalare (nailon, capse, polistiren etc.) pot fi periculoase pentru copii, acestea trebuie strânse și îndepărtate imediat.
- Protejați aparatul de impactul atmosferic. Nu îl expuneți la soare, ploaie, ninsoare etc.
- Materialele din jurul aparatului

(dulap) trebuie să poată rezista la o temperatură de minimum 100°C.

În timpul utilizării

- Când utilizați cuptorul pentru prima dată, materialele de izolare și elementele de încălzire vor emana un anumit miros. Din acest motiv, înainte de prima utilizare, rulați un program, fără a pune nimic în cuptor, la temperatură maximă, timp de 45 de minute. În același timp, trebuie să ventilați în mod adecvat spațiul în care produsul este instalat.
- În timpul utilizării, suprafețele exterioare și interioare ale cuptorului se înfierbântă. Când deschideți ușa cuptorului, faceți un pas în spate, pentru a evita aburul provenit din cuptor. Există risc de producere a arsurilor.
- Nu așezați materiale inflamabile sau combustibile, în sau lângă aparat, când acesta este în funcțiune.
- Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a scoate și introduce alimente în cuptor.
- Nu lăsați aparatul de gătit nesupravegheat, când gătiți cu uleiuri solide sau lichide. Acestea pot lua foc, în caz de încălzire extremă. Nu turnați niciodată apă peste flăcări generate de ulei. Acoperiți oala sau tigaia cu capacul, pentru a înăbuși flacăra produsă în acest caz și opriți aparatul de gătit.
- Dacă nu utilizați aparatul pentru o perioadă lungă de timp, deconectați-l. Păstrați panoul principal stins. De asemenea, când nu utilizați aparatul, închideți robinetul de gaz.
- Asigurați-vă că butoanele de con-

trol ale aparatului se află întotdeauna în poziția „0” (stop), când acesta nu este utilizat.

- Tăvile se înclină când sunt extrase. Aveți grijă să nu se verse lichid fierbinte.
- Când ușa ori sertarul este deschis, nu așezați obiecte pe acesta. Există riscul ca aparatul electrotocasnic să se dezechilibreze sau să se rupă capacul.
- Nu așezați obiecte grele sau combustibile, precum și obiecte inflamabile (nailon, pungă de plastic, hârtie, material etc.), în sertar. De asemenea, nu introduceți obiecte de bucătărie cu accesorii de plastic (ex. mânere).
- Nu atârnați prosoape, cârpe de vase sau haine pe aparat sau mânerurile sale.
- Se recomandă folosirea apei care nu este dură, pentru a evita cantitatea excesivă de reziduuri de calcar în sistemul de generare a aburului, în timp. Pentru a verifica duritatea apei, vă rugăm să folosiți hârtia de test furnizată împreună cu produsul și tabelul de mai jos. Hârtia de test este ținută în apă timp de 3 secunde și scoasă; după un minut, dungile devin vizibile pe hârtie.

| Benzi de testare | Duritatea apei |
|---------------------|---|
| 5-4 dungii albastre | Apă cu nivel foarte scăzut de duritate |
| 1 dungă roșie | Apă cu nivel scăzut de duritate |
| 2 dungii roșii | Apă cu nivel mediu de duritate |
| 3 dungii roșii | Apă cu nivel ridicat de duritate |
| 4-5 dungii roșii | Apă cu nivel foarte ridicat de duritate |

- Dacă nu este setat nivelul corect al durității apei, acest lucru poate afecta funcționarea aparatului și durata sa de viață.
- Nu utilizați alte lichide în afară de apă plată.
- Nu utilizați apă caldă.
- Mențineți rezervorul de apă închis când cuptorul este în funcțiune.
- Când cuptorul este încins și ușa cuptorului este deschisă, poate ieși abur cu aer cald; prin urmare, stați departe de cuptor și, de asemenea, țineți copii departe în timp ce deschideți ușa cuptorului.
- Pentru a evita calcarul rezidual în cavitate, curățați cavitatea după fiecare utilizare.
- După procesul de gătit, apa rămasă în sistem trebuie eliminată. Pentru a face acest lucru, vă rugăm să selectați opțiunea „Da” când apare întrebarea automat pe ecran după procesul de gătit. Nu lăsați nimic în cuptor în timpul acestei operații.

În timpul procesului de curățare și întreținere

- Oprii întotdeauna aparatul înainte de operațiuni cum sunt curățarea și întreținerea. Aceste operațiuni se pot efectua după ce deconectați aparatul sau îl stingeți din butoane.
- Nu îndepărtați butoanele de control, pentru a curăța panoul de control.
- **PENTRU A CONSERVA EFICIENȚA ȘI SIGURANȚA APARA-**

TULUI DUMNEAVOASTRĂ, VĂ RECOMANDĂM SĂ UTILIZAȚI ÎNTOTDEAUNA PIESE ORIGINALE ȘI SĂ APELAȚI DOAR LA OPERĂTORII NOȘTRI AUTORIZAȚI DE SERVICII, ÎN CAZ DE NECESITATE.

PREGĂTIRE PENTRU INSTALARE ȘI UTILIZARE

Produs cu cele mai bune piese și materiale, acest cuptor modern, funcțional și practic vă va satisface nevoile, în toate privințele. Citiți manualul pentru a obține rezultate bune și pentru a nu avea probleme, în viitor. Informațiile de mai jos cuprind reguli necesare pentru poziționarea corectă și activități de service. Acestea trebuie citite în întregime, în special de tehnicianul care poziționează aparatul.

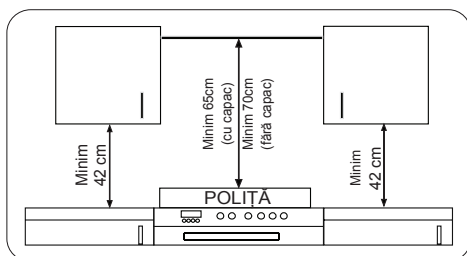
CONTACTAȚI CENTRUL DE SERVICIE AUTORIZAT SĂ INSTALEZE CUPTORUL DUMNEAVOASTRĂ!

ALEGEREA UNUI LOC PENTRU CUPTORUL DUMNEAVOASTRĂ

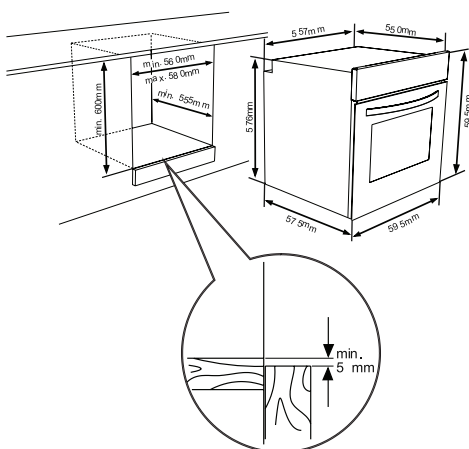
- Trebuie să acordați atenție mai multor aspecte când alegeți un loc pentru cuptorul dumneavoastră. Asigurați-vă că luați în considerare recomandările de mai jos, pentru a preveni apariția oricăror probleme și situații periculoase, care pot apărea ulterior!
- Când alegeți un loc pentru cuptor, trebuie să aveți grijă să nu existe în apropiere materiale inflamabile sau combustibile, cum sunt perdelele, uleiul, cârpele de bucătărie etc., care se pot aprinde repede.

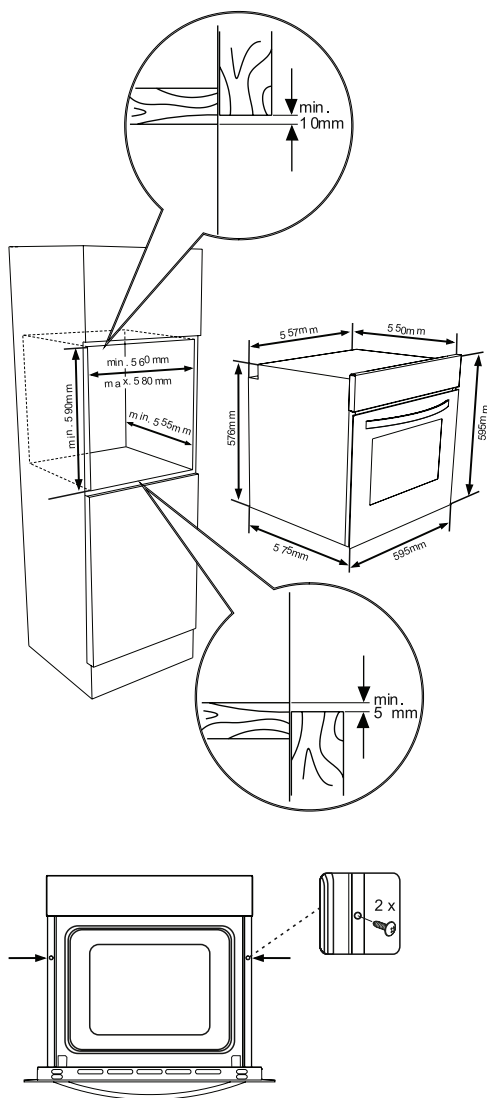
- Mobila din jurul cuptorului trebuie să fie produsă din materiale rezistente la căldură, la temperaturi cu peste 50 °C peste temperatura din încăperea.

Modificările necesare pentru pereții dulapurilor și ventilatoarele de aerisire, deasupra produsului încorporat combinat, precum și înălțimile minime, de la panoul cuptorului, sunt prezentate în Figura 1. Astfel, ventilatorul de aerisire trebuie poziționat la o înălțime minimă de 65 cm, în raport cu placa poliței. Dacă nu există ventilator de aerisire, înălțimea nu trebuie să fie mai mică de 70 cm.

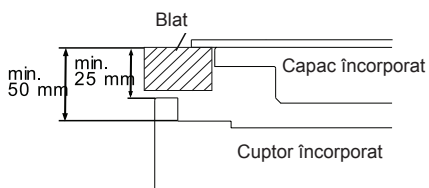


INSTALAREA CUPTORULUI ÎNCORPORAT





Introduceți cuptorul încorporat în dulap și împingeți-l în față. Deschideți ușa cuptorului și introduceți 2 șuruburi în găurile amplasate în rama cuptorului. Strângeți șuruburile, când rama produsului atinge suprafața de lemn a dulapului.



Dacă instalați cuptorul sub o poliță, distanța între blatul de lucru și panoul de sus al cuptorului trebuie să fie de minimum 50 de milimetri, iar distanța între blatul de lucru și partea superioară a panoului de control trebuie să fie de minimum 25 de milimetri.

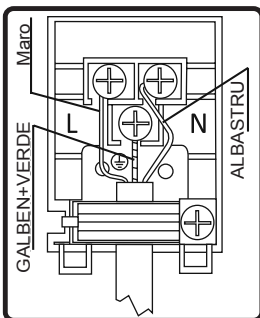
CABLAREA ȘI SIGURANȚA CUPTORULUI ÎNCORPORAT

Instrucțiunile de mai jos trebuie urmate întocmai, în timpul cablării:

- Cablul de împământare trebuie racordat cu ajutorul unui șurub, la semnul de împământare. Racordarea cablului de alimentare trebuie efectuată ca în Figura 6. Dacă nu există priză împământată, ce respectă normele mediului de instalare, apălați imediat centrul autorizat de service.
- Priza împământată trebuie să se afle în imediata vecinătate a aparatului. Nu utilizați niciodată cablu prelungitor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu suprafața fierbinte a produsului.
- În situația în care cablul de alimentare este avariât, apălați centrul autorizat de service. Cablul trebuie înlocuit de centrul autorizat de service.
- Cablajul aparatului trebuie efectuat de un centru autorizat de service. Pentru acest racord, trebuie utilizat un

cablu flexibil, de tip H05VV-F.

- Cablarea incorectă poate afecta aparatul electrocasnic. Acest tip de defecțiuni nu vor fi acoperite de garanție.
- Aparatul este proiectat să fie racordat la alimentare electrică de ~220-240 V. Dacă valoarea este diferită de cea menționată mai sus, apălați imediat centrul autorizat de service.
- **Firma producătoare declară că nu își asumă sub nicio formă răspunderea pentru orice tip de defecțiuni și pierderi generate de nerespectarea normelor de siguranță!**
- Cablajul aparatului trebuie efectuat de un centru autorizat de service. Aparatul electrocasnic este
- proiectat să fie racordat la alimentare electrică de 220-240V~. Dacă valoarea rețelei de alimentare cu electricitate este diferită de cea menționată, apălați imediat un Service autorizat. Aparatul este proiectat pentru a fi utilizat cu o priză sau o conexiune fixă la rețea. Este necesar să instalați un comutator cu dublu pol între produs și rețeaua de alimentare cu electricitate cu un spațiu de cel puțin 3 mm între contactele comutatorului. (tensiune de 20A, operare întârziată)



3.4: AVERTISMENTE GENERALE ȘI MĂSURI DE PRECAUȚIE

Aparatul dumneavoastră electrocasnic este produs în conformitate cu instrucțiunile de siguranță relevante cu privire la aparatele electrice. Lucrările de mentenanță și reparații trebuie efectuate doar de tehnicieni autorizați pregătiți de firma producătoare. Lucrările de instalare și reparații efectuate fără a respecta instrucțiunile sunt periculoase.

În timpul funcționării aparatului, suprafețele exterioare se încălzesc. Elementele care încălzesc suprafața interioară a cuptorului și aburul provenit din cuptor sunt foarte fierbinți. Aceste secțiuni vor continua să păstreze căldura pentru un anumit timp chiar dacă aparatul este deconectat. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Nu permiteți accesul copiilor.

Pentru a găti în cuptorul dumneavoastră, funcția cuptorului și butoanele de setare a temperaturii trebuie reglate, iar temporizatorul cuptorului trebuie programat. contrar, cuptorul nu va funcționa.

Când ușa este deschisă, nu așezați obiecte pe aceasta. Există riscul ca aparatul electrocasnic să se dezechilibreze sau să se rupă capacul.

Deconectați aparatul electrocasnic când acesta nu este utilizat.

Protejați aparatul de impactul atmosferic. Nu îl expuneți la soare, ploaie, ninsoare, praf etc.

Utilizarea butonului de control al funcțiilor cuptorului.

Funcțiile cuptorului

* Funcțiile cuptorului dumneavoastră pot fi diferite, dacă modelul produsului dumneavoastră este diferit.



Lampă de cuptor:

Doar lampa de cuptor se va aprinde și va rămâne aprinsă în toate funcțiile de gătire.



Funcția de decongelare:

Luminile cuptorului se vor aprinde, ventilatorul va începe să funcționeze.

Pentru a folosi funcția de decongelare, puneți alimentele congelate pe un raft în a treia fantă de jos a cuptorului. Este recomandat să puneți o tavă sub alimentele de decongelat în care se poate acumula apa din gheața topită. Această funcție nu va găti sau coace alimentele, va ajuta doar la dezghețarea acestora.



Funcția: Turbo: Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul de grătar și ventilatorul vor începe să funcționeze.

Funcția turbo distribuie căldura în mod egal în cuptor. Mâncarea de pe toate rafturile va fi gătită uniform. Se recomandă pre-încălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute.



Funcția de gătire statică:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul inferior și cel superior de încălzire vor începe să funcționeze. Funcția de gătire statică emite căldură, asigurând gătirea uniformă a alimentelor pe rafturile de jos și de sus. Aceasta este ideală pentru produsele de patiserie, prăjituri, paste coapte, lasagna și pizza. Se recomandă pre-încălzirea cuptorului, timp de 10 minute și cel mai bine este să preparați alimentele pe un singur raft, când utilizați această funcție.



Funcția ventilator:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul inferior și cel

superior de încălzire și ventilatorul vor începe să funcționeze.

Această funcție este foarte bună pentru produsele de patiserie. Gătirea este efectuată de elementul inferior și cel superior de încălzire și de ventilatorul care asigură circulația aerului, lucru care va permite o ușoară prăjire a alimentelor. Se recomandă pre-încălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute.



Funcția de grătar:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul de grătar va începe să funcționeze. Această funcție este folosită pentru funcțiile de grătar și prăjire. Folosiți rafturile superioare ale cuptorului. Ungeți delicat grătarul metalic cu ulei, pentru ca alimentele să nu se lipească și așezați-le pe centrul grătarului. Puneți întotdeauna o tavă dedesubt pentru a colecta uleiul sau scurgerile de grăsime. Se recomandă pre-încălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute. Avertisment: Când prăjiți pe grătar, ușa cuptorului trebuie închisă iar temperatura cuptorului trebuie reglată la 190 °C.



Funcția de grătar mai rapid:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul de grătar și cel superior de încălzire vor începe să funcționeze. Funcția se utilizează pentru prăjirea mai rapidă și pentru acoperirea unei suprafețe mai mari, cum este prăjirea cărnurilor. Folosiți rafturile superioare ale cuptorului. Ungeți delicat grătarul metalic cu ulei, pentru ca alimentele să nu se lipească și așezați-le pe centrul grătarului. Puneți întotdeauna o tavă dedesubt pentru a colecta uleiul sau scurgerile de grăsime. Se recomandă pre-încălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute. Avertisment: Când prăjiți pe grătar, ușa

cuptorului trebuie închisă iar temperatura cuptorului trebuie reglată la 190 °C.



Funcția de dublu grătar și de ventilator:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul de grătar și cel superior de încălzire și ventilatorul vor începe să funcționeze.

Funcția este folosită pentru prăjirea mai rapidă a alimentelor mai consistente și pentru a acoperi o suprafață mai mare. Atât elementul superior de încălzire cât și grătarul vor fi activate odată cu ventilatorul pentru a asigura o gătire egală.

Folosiți rafturile superioare ale cuptorului. Ungeți delicat grătarul metalic cu ulei, pentru ca alimentele să nu se lipească și așezați-le pe centrul grătarului. Puneți întotdeauna o tavă dedesubt pentru a colecta uleiul sau scurgerile de grăsime. Se recomandă pre-încălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute.

Avertisment: Când prăjiți pe grătar, ușa cuptorului trebuie închisă iar temperatura cuptorului trebuie reglată la 190°C.



Funcția de pizza:

Luminile și termostatul cuptorului se vor aprinde, elementul de grătar și cel inferior de încălzire și ventilatorul vor începe să funcționeze.

Funcția de ventilator și de încălzire inferioară sunt ideale pentru coacerea, într-un timp scurt, a alimentelor cum ar fi pizza. În timp ce ventilatorul distribuie căldura, elementul inferior de încălzire asigură coacerea aluatului.

Ușa cuptorului nu trebuie deschisă des în timpul funcționării.



Avertisment: Când prăjiți pe

grătar, ușa cuptorului trebuie închisă iar temperatura cuptorului trebuie reglată la 190 °C.

Operare manuală prin asistență cu aburi:

Această funcție poate fi folosită pentru oricare alte operațiuni de gătire.

Se folosește pentru a găti toate tipurile de legume, bucăți mai mici de carne, fructe și garnituri (orez, paste). Gătirea

Avantaje;

- Mâncărurile au un strat exterior crocant și lucios
- Pierderi minime de apă
- Nutrienții nu se pierd aproape deloc
- Gătire cu puține grăsimi

Puteți selecta funcția dorită și densitatea aburului. Tabelul privind densitatea aburului se găsește pe pagina următoare.

Umplerea rezervorului de apă



- Volumul rezervorului de apă este de 300 ml. Acest volum permite 3 cicluri de gătire prin asistență cu aburi. Pentru fiecare ciclu se utilizează aproximativ 100 ml de apă.



- Apăsați capacul rezervorului pentru a-l deschide



- Trageți ușor de rezervorul de apă.



Rezervorul nu trebuie scos complet



- Adăugați minim 100 ml de apă în rezervor înainte de utilizare.



Nivelul maxim al apei este indicat

ca „MAX” pe rezervor.

| Densitate abur | Cantități de apă |
|---------------------------|------------------------|
| 1 injecție de abur | Adăugați 100 ml de apă |
| 2 injecții de abur | Adăugați 200 ml de apă |
| 3 injecții de abur | Adăugați 300 ml de apă |
| Injecție de abur automată | Adăugați 100 ml de apă |



- Apăsați capacul rezervorului pentru a-l închide.



Funcția de curățare cu vapori

Funcția de curățare cu vapori

Vapclean+ oferă o curățare ușoară. Veți găsi această funcție în meniul „Curățare”. Înainte de a utiliza această funcție, adăugați 300 ml apă în rezervor. Pentru adăugarea apei, urmați instrucțiunile din secțiunea „Umplerea rezervorului de apă”.

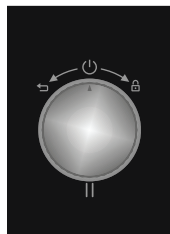
ECONOMISIRE DE ENERGIE

Reduce cantitatea de lichid sau de grăsime pentru a reduce timpii de gătire.



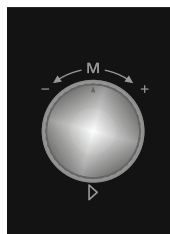
Butonul rotativ stâng

- Apăsare îndelungată: Pornire / Opre
- Apăsare de scurtă durată: Pauză gătire
- Rotire spre dreapta: Blocare taste
- Rotire spre stânga: Revenire / Intrare în meniul anterior



Butonul rotativ drept

- Apăsare: Selectare / Pornire gătire / **Pornire operare manuală aburi**
- Rotire spre dreapta: Navigare în meniu / Creștere temperatură
- Rotire spre stânga: Navigare în meniu / Reducere temperatură



UTILIZAREA PRODUSULUI

Ready Cook este gândit pe principiul ca utilizatorii amatori să poată fi capabili să utilizeze cu ușurință rețete profesionale cu ajutorul funcțiilor de gătire automată, permițându-le gospodinelor să își pună în practică propriile rețete cu ajutorul funcțiilor de gătire manuală. Folosind o interfață prietenoasă cu ajutorul ecranului TFT color, Ready Cook are un farmec aparte comparativ cu celelalte cuptoare existente pe piață.

Meniurile Ready Cook, precum gătitul manual, gătitul automat, programele favorite, curățarea și setările sunt descrise mai jos.

Gătirea manuală:

Fiecare setare de gătit poate fi selectată de utilizator la gătitul manual. Se pot selecta 7 funcții de gătit diferite, temperatura, funcția de creștere, durata de gătit și ora de oprire a gătitului.

Cu flexibilitatea gătitului manual, orice gătit poate fi realizat de utilizatori în funcție de propriile preferințe.

Pentru a găti în meniul manual de gătit, urmați pașii enumerați mai jos.

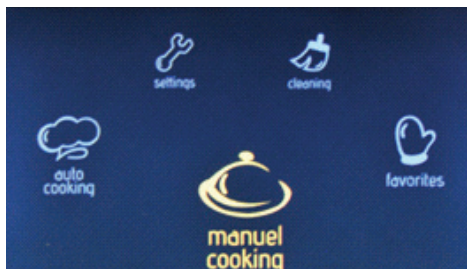
Utilizarea unității de control inteligente LCD

Ready Cook este proiectat pentru a ajuta utilizatorii care gătesc acasă să pună în aplicare cu ușurință rețete profesionale, folosind funcțiile încorporate pentru gătit automat.

Meniurile Ready Cook, precum gătitul manual, gătitul automat, programele favorite, curățarea și setările sunt descrise mai jos.

Gătirea manuală

Puteți ajusta toate setările de gătit în modul de gătit manual, inclusiv cele 7 funcții de gătit diferite, temperatura, funcția de creștere, durata de gătit și ora de oprire a gătitului. Urmăriți pașii de mai jos pentru a naviga în meniul de Gătit manual.



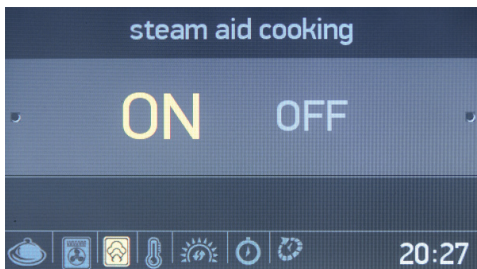
Meniul Principal

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții până când se evidențiază opțiunea de „Gătit manual”.
- Apăsăți butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.



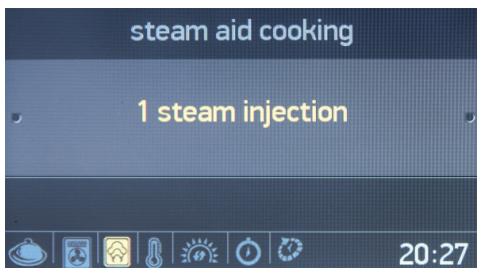
Funcția cuptorului

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a naviga între funcțiile disponibile ale cuptorului.
- Apăsăți butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.

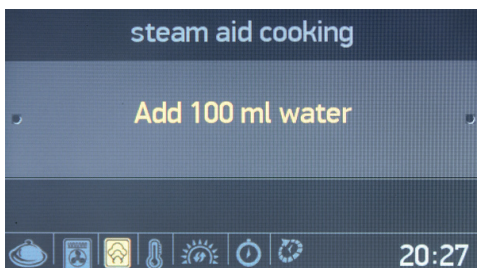


Gătirea prin asistență cu aburi

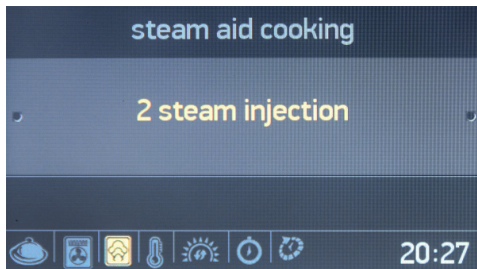
- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a evidenția opțiunile „Pornire” sau „Oprire” pentru Gătirea prin asistență cu aburi.
- Apăsăți butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.



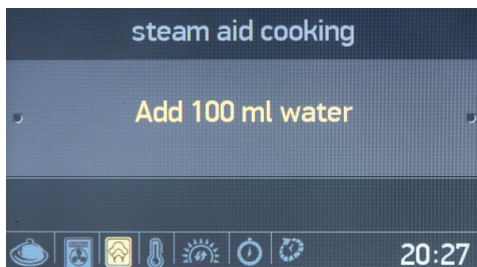
- Apăsăți butonul din dreapta pentru a selecta „1 injecție cu abur”.



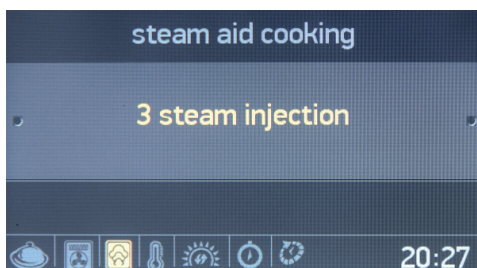
- Adăugați 100 ml de apă în rezervorul de apă.
- Apăsăți butonul din dreapta pentru „Adăugare 100 ml de apă”.



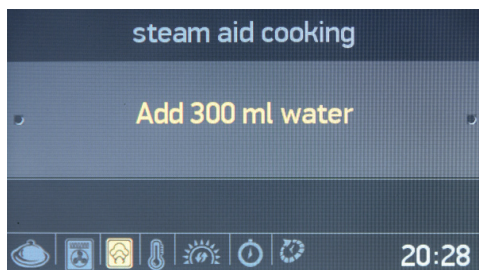
- Rotiți butonul din dreapta o dată pentru a selecta „2 injecții cu abur”.
- Apăsăți butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.



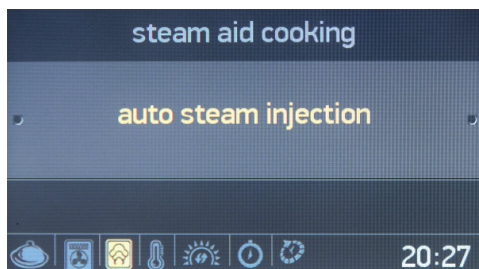
- Adăugați 200 ml de apă în rezervorul de apă.
- Apăsăți butonul din dreapta pentru „Adăugare 200 ml de apă”.



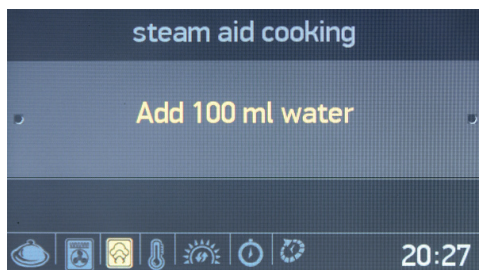
- Rotiți butonul din dreapta de două ori pentru a selecta „3 injecții cu abur”.
- Apăsăți butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.



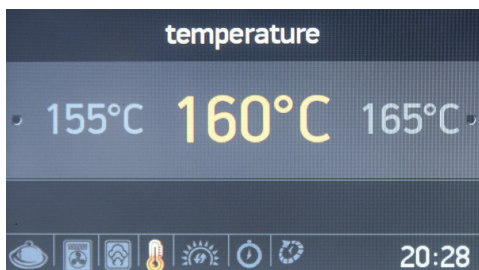
- Adăugați 300 ml de apă în rezervorul de apă.
- Apăsați butonul din dreapta pentru „Adăugare 300 ml de apă”.



- Rotiți butonul din dreapta de două ori pentru a selecta „injecție cu abur automată”.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.

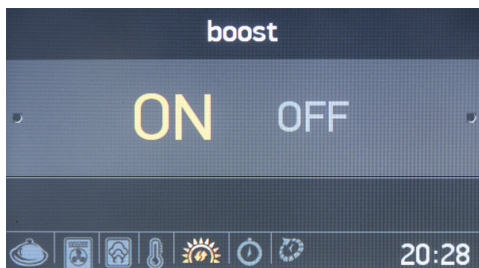


- Adăugați 100ml de apă în rezervorul de apă.
- Apăsați butonul din dreapta pentru „Adăugare 100 ml de apă”.



Temperatura

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre senzori pentru a naviga între setările de temperatură disponibile.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.



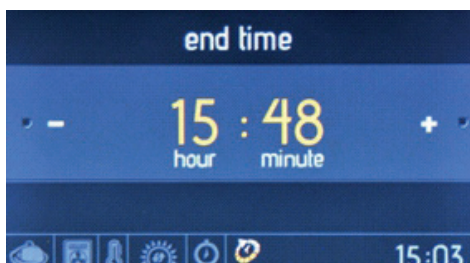
Creștere

- Rotiți butonul din dreapta în oricare din senzori pentru a evidenția opțiunile „Pornire” sau „Oprire” pentru creștere.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.



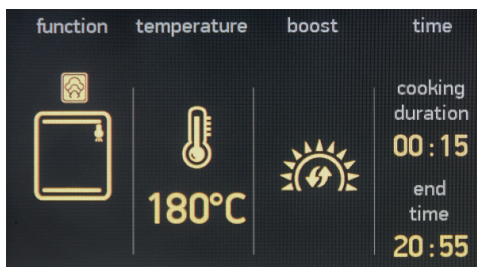
Durata de gătire

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre sensuri pentru a schimba durata de gătire.
- Apăsăți butonul din dreapta pentru a seta durata de gătire.
- **NOTĂ:** Dacă durata de gătire este setată la **00:00**, gătitul va continua până când o opriți manual.



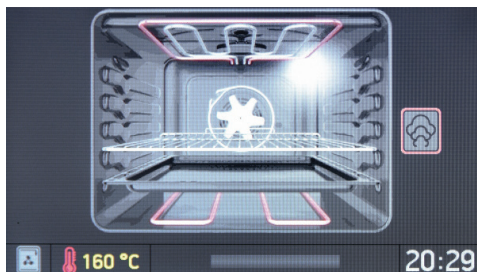
Ora de oprire a gătitului

- Rotiți butonul din dreapta în oricare din sensuri pentru a schimba ora de oprire a gătitului.
- Apăsăți butonul din dreapta pentru a seta ora de oprire a gătitului.



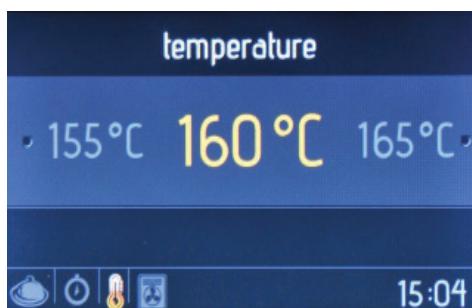
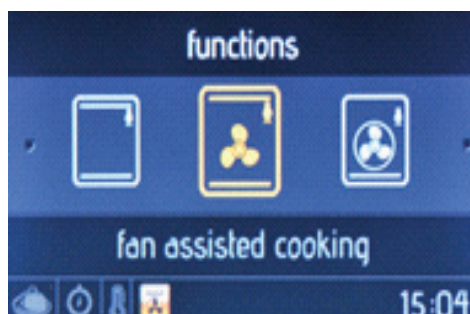
Ecranul cu informații

- Gătitul va începe în 10 secunde de la ultima acțiune sau când butonul din dreapta este apăsător.
- Rotiți butonul din stânga în sens invers acelor de ceasornic pentru a reveni la setarea anterioară.



Ecranul animat afișează:

- Durata de gătire
- Temperatura
- Ora de pornire și de oprire a gătitului
- Informații privind funcțiile de gătit.





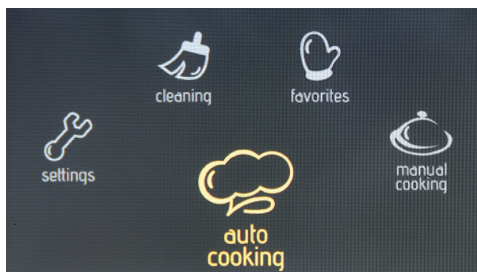
Ecranul animat

- Apăsați butonul din stânga pentru a opri gătitul.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a începe / continua gătitul.
- Rotiți butonul din dreapta în orice sens pentru a schimba temperatura.
- Rotiți butonul din stânga în sensul invers acelor de ceasornic, în timp ce este activă orice funcție de gătit, pentru a afișa ecranul setărilor pentru funcția de cuptor, pentru temperatură și timpul de gătit.
- Pentru a opri gătitul și a reveni la meniul principal, apăsați butonul din stânga, apoi rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic.

Gătirea automată

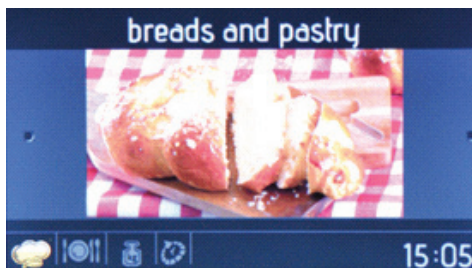
Ready Cook are funcții de rețete încorporate, definite anterior, care pot fi selectate din meniul de Gătire manuală. Veți putea selecta numai numele felului de mâncare dorit. Nu va fi posibil să modificați setările rețetei, inclusiv durata de gătit și temperatura, deoarece acestea sunt setate automat de către Ready Cook.

Urmați pașii de mai jos pentru gătirea automată.



Meniul Principal

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții până când se evidențiază opțiunea de „**Gătire automată**”.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.



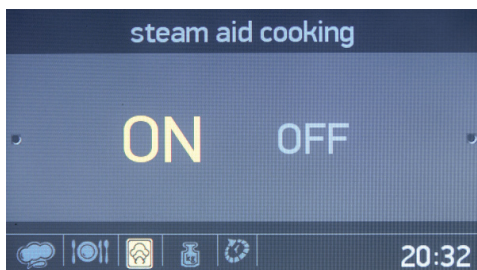
Categorii de alimente

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a naviga între rețetele disponibile.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.



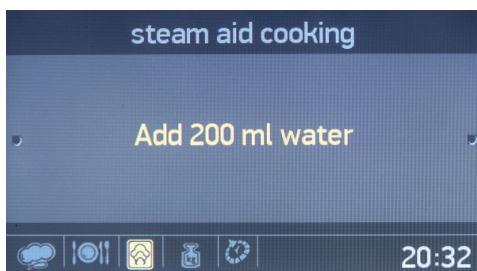
Selecția rețetelor

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a naviga între rețetele disponibile.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.



Injecție cu abur

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a evidenția opțiunile „Pornire” sau „Oprire” pentru Injecție cu abur.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.

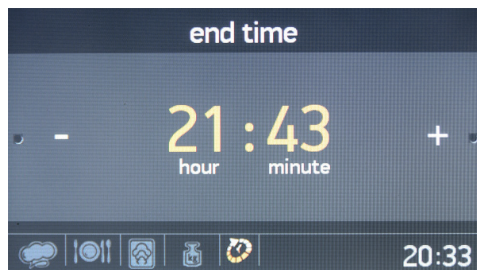


- Adăugați 200 ml de apă în rezervorul de apă.
- Apăsați butonul din dreapta pentru „Adăugare 200 ml de apă”.



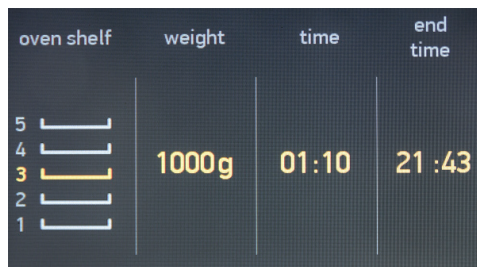
Greutate mâncare

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a schimba valorile de greutate.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a seta greutatea.



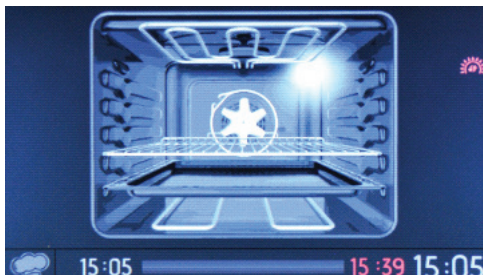
Ora de oprire a gătirii

- Rotiți butonul din dreapta în oricare din sensuri pentru a schimba ora de oprire a gătirii.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a seta ora de oprire a gătirii.



Ecranul cu informații

- Gătirea va începe în decurs de 10 secunde fără activitate sau când butonul din dreapta este apăsat.
- Rotiți butonul din stânga în sens invers acelor de ceasornic pentru a reveni la ecranele de setări anterioare.
- Așezați alimentele pe raftul din mijloc pentru a obține cele mai bune rezultate de gătit.



Ecranul animat

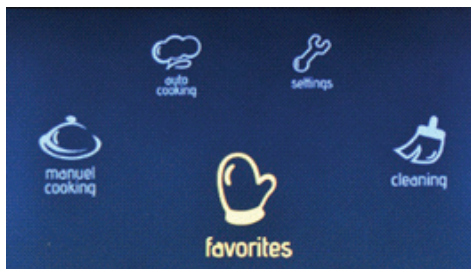
- Apăsați butonul din stânga pentru a opri gătitul.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a începe și a continua gătitul.
- Pentru a opri gătitul și pentru a reveni la meniul principal, apăsați butonul din stânga și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic.

Favorite

Este posibil să salvați setările pentru gătit manuală, permițându-vă să selectați rapid aceleași setări de gătit în orice moment. La sfârșitul meniului pentru gătit manuală, după setarea duratei de gătit, veți fi întrebat dacă doriți să salvați setările în preferințele dumneavoastră.

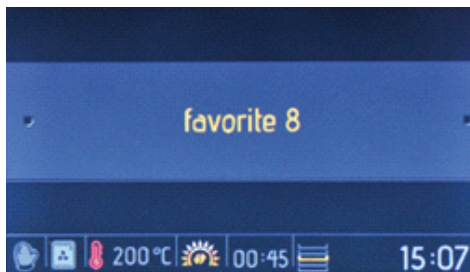
Pentru a crea o setare de gătit preferată, utilizați funcția de editare din meniul Favorite.

Pentru a selecta și a începe o funcție favorită, urmați pașii de mai jos.



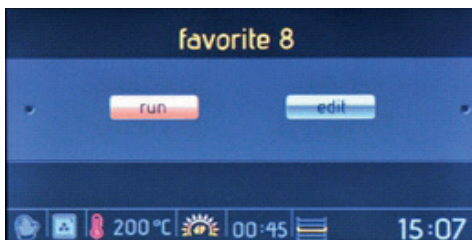
În Meniul Principal

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a evidenția categoria „Favorite”.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.



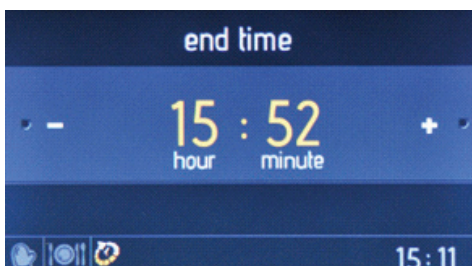
Favorite

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a naviga între opțiunile disponibile.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.
- Setările stocate în lista de Favorite vor fi afișate în partea de jos a ecranului.



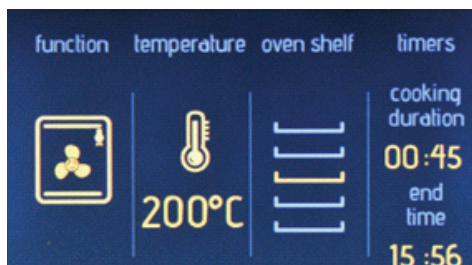
Ecranul executare/editare

- Rotiți butonul din dreapta pentru a evidenția „Executare”.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a selecta „Executare”.



Ora de oprire a gătirii

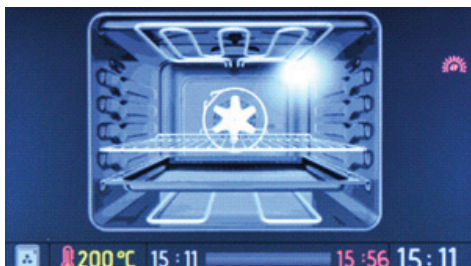
- Rotiți butonul din dreapta în oricare din sensuri pentru a schimba ora de oprire a gătirii.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a seta ora de oprire a gătirii.



Ecranul cu informații

- Gătirea va începe în decurs de 10 secunde fără activitate sau când butonul din dreapta este apăsat.

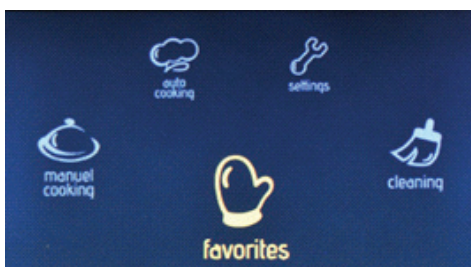
- Rotiți butonul din stânga în sens invers acelor de ceasornic pentru a reveni la ecranele de setări anterioare.
- Așezați alimentele pe raftul din mijloc pentru a obține cele mai bune rezultate de gătit.



Ecranul animat

- Apăsați butonul din stânga pentru a opri gătitul.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a începe și a continua gătitul.
- Pentru a opri gătitul și pentru a reveni la meniul principal, apăsați butonul din stânga și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic.

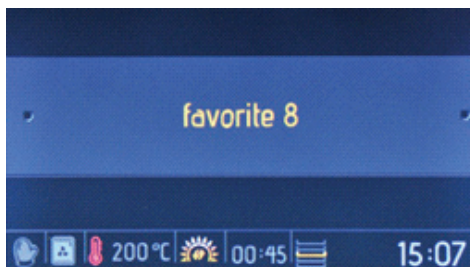
Pentru a modifica setările pentru categoria Favorite, urmați pașii de mai jos.



Meniul Principal

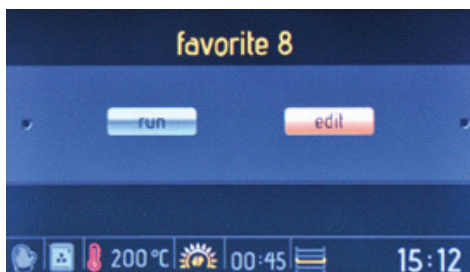
- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a evidenția opțiunea „Favorite”.

- Apăsați butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.



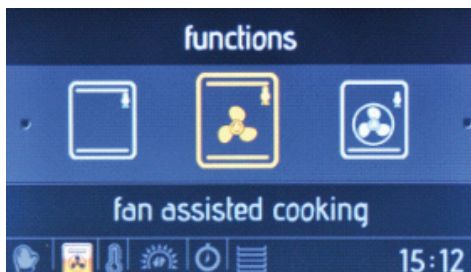
Favorite

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a naviga între opțiunile disponibile.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.
- Setările stocate în opțiunea selectată din „Favorite” vor fi afișate în partea de jos a ecranului.



Ecranul executare/editare

- Rotiți butonul din dreapta pentru a evidenția opțiunea „Editare”.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea „Editare”.



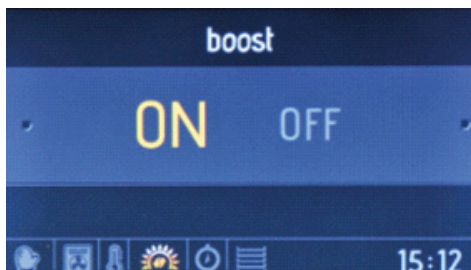
Funcția cuptorului

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a naviga între funcțiile disponibile ale cuptorului.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.



Temperatura

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre sensuri pentru a naviga între setările de temperatură disponibile.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.



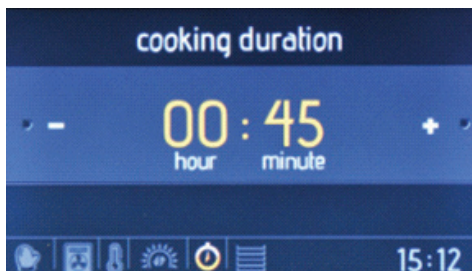
Creștere

- Rotiți butonul din dreapta în oricare din senzuri pentru a evidenția opțiunile „Pornire” sau „Oprire” pentru creștere.
- Apăsati butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.



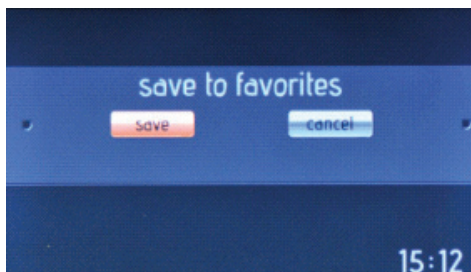
Ecraanul cu informații

- Rotiți butonul din stânga în sens invers acelor de ceasornic pentru a reveni la ecranele de setări anterioare.



Durata de gătire

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre senzuri pentru a schimba durata de gătire.
- Apăsati butonul din dreapta pentru a seta durata de gătire.



Salvare în Favorite

- Rotiți butonul din dreapta pentru a evidenția opțiunea „Salvare” (pentru a salva setările) sau „Anulare” (pentru a renunța la setări).
- Apăsati butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.

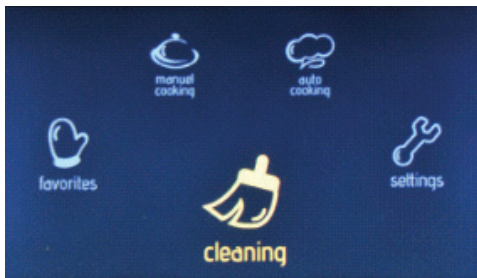


Raftul cuptorului

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre senzuri pentru a naviga între rafturile disponibile ale cuptorului.
- Apăsati butonul din dreapta pentru a selecta raftul
- Pentru a obține aceleași rezultate de gătit de fiecare dată, informațiile despre raftul cuptorului sunt importante.

Curățarea

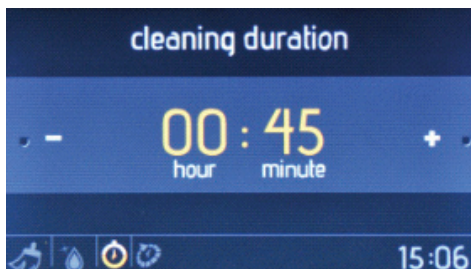
Cu funcția de curățare cu vapori, reziduu uscat din cuptor va fi înmuiat cu vapori. Pentru a efectua o curățare cu vapori, turnați un pahar de apă pe raftul din partea inferioară a cuptorului, apoi urmați pașii de mai jos.



În Meniul Principal

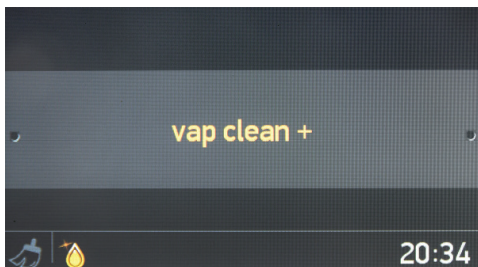
- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a evidenția opțiunea „Curățare”.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.

„Adăugare 300 ml de apă”.



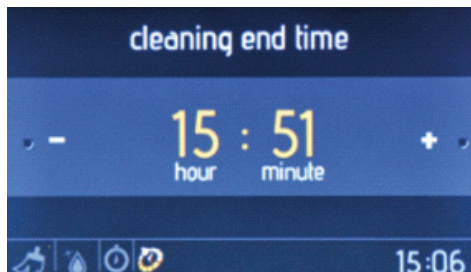
Durata de curățare

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a schimba durata de curățare.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a seta durata de curățare.



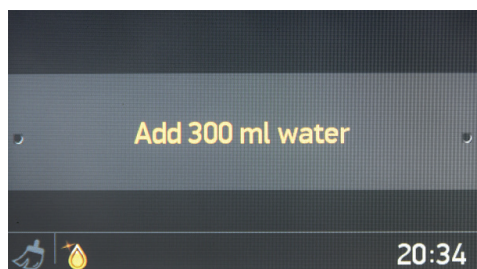
Ecranul de selectare a funcțiilor

Apăsați butonul din dreapta pentru a selecta curățarea cu vapori „Vapclean”.



Oră de oprire a curățării

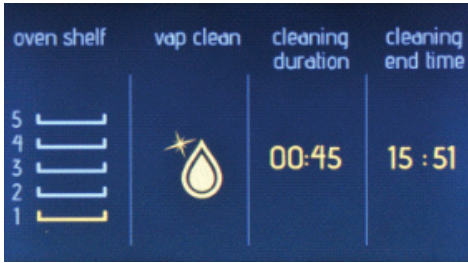
- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a schimba timpul de finalizare a curățării.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a seta timpul de finalizare a curățării.



Injectie cu abur

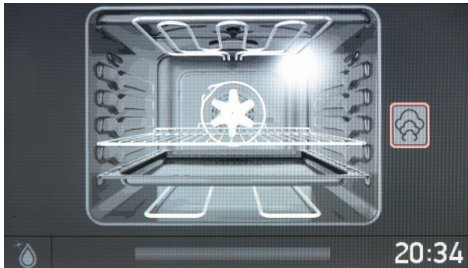
- Adăugați 300 ml de apă în rezervorul de apă.
- Apăsați butonul din dreapta pentru

și opțiunea de limbă.



Ecraanul cu informații

- Curățarea începe în cel mult 10 secunde sau la apăsarea butonului din dreapta.
- Rotiți butonul din stânga în sens invers acelor de ceasornic pentru a reveni la ecranele de setări anterioare.

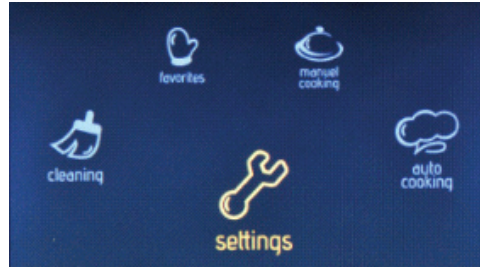


Ecraanul animat

- Apăsati butonul din stânga pentru a opri curățarea.
- Apăsati butonul din dreapta pentru a începe și a continua curățarea.
- Pentru a opri curățarea și pentru a reveni la meniul principal, apăsați butonul din stânga și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic.

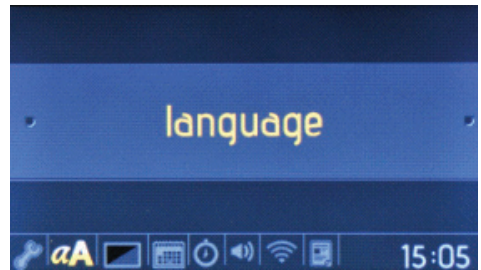
Setări

Meniul de setări vă permite să modificați și să setați data, ora, luminozitatea ecranului, tonul soneriei



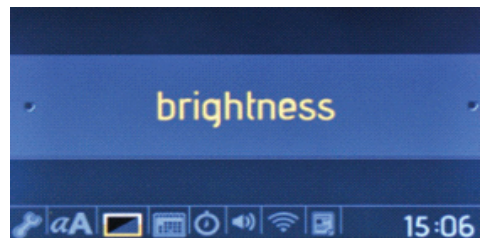
Meniul Principal

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a evidenția opțiunea „Setări”.
- Apăsati butonul din dreapta pentru a selecta opțiunea evidențiată.



Meniul de limbă

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a schimba limba.
- Apăsati butonul din dreapta pentru a seta limba dorită.

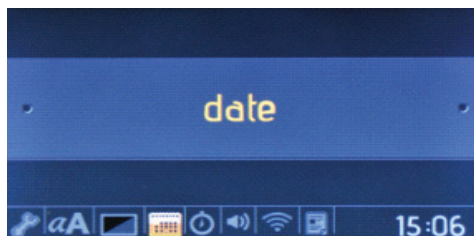


Meniul de luminozitate

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a schimba

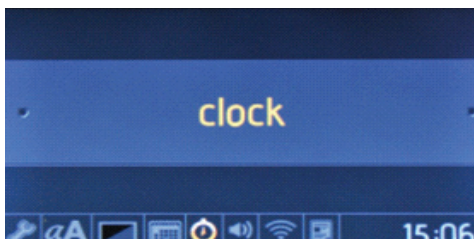
luminozitatea ecranului între nivelul 0 și nivelul 4.

- Apăsați butonul din dreapta pentru a seta luminozitatea ecranului.



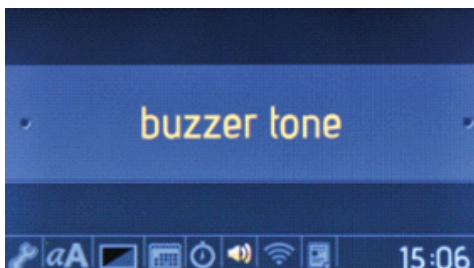
Meniul de dată

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a schimba data.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a seta data.
- Data se setează în următorul format luna, anul, ziua.



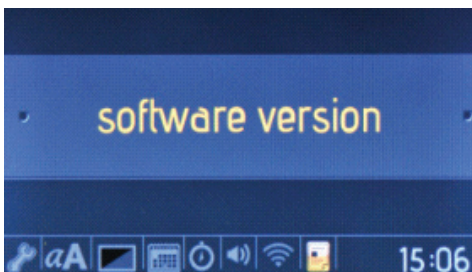
Meniul de ceas

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a schimba ceasul.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a seta ceasul.
- Ora se setează în următorul format: minutele și ora.



Meniul de ton al soneriei

- Rotiți butonul din dreapta în oricare dintre direcții pentru a selecta din 3 tonuri diferite pentru sonerie.
- Apăsați butonul din dreapta pentru a seta tonul pentru sonerie dorit.



Meniul de versiune software

- Versiunea software va fi afișată doar ca informație. Aceasta nu poate fi schimbată.

Blocare taste

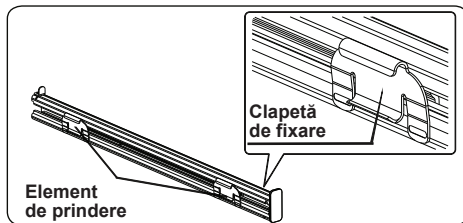
Blocarea tastelor este utilizată pentru a evita modificările neintenționate ale setărilor cuptorului. Pentru a activa sau a dezactiva blocarea tastelor, rotiți butonul din stânga în sens invers acelor de ceasornic și țineți-l timp de 3 secunde. Când tastele sunt blocate, doar senzorul **PORNIT/OPRIT** poate fi activat. Toate celelalte butoane vor fi blocate.

| ALIMENTE | TURBO | | | INFERIOR-SUPERIOR | | | VENTILATOR INFERIOR-SUPERIOR | | | GRĂȚAR | | |
|----------------------|----------------------|-----------|----------------------------|----------------------|-----------|----------------------------|------------------------------|-----------|----------------------------|------------------------|-----------|----------------------------|
| | Poz. termostată (°C) | Poz. raft | Perioadă de de gătit (min) | Poz. termostată (°C) | Poz. raft | Perioadă de de gătit (min) | Poz. termostată (°C) | Poz. raft | Perioadă de de gătit (min) | Poz. termostată (min.) | Poz. raft | Perioadă de de gătit (min) |
| Foietaje | 170-190 | 2-3-4 | 35-45 | 170-190 | 2-3-4 | 35-45 | 170-190 | 2-3-4 | 25-35 | | | |
| Pâșturi | 150-170 | 2-3-4 | 30-40 | 170-190 | 2-3-4 | 30-40 | 150-170 | 2-3-4 | 25-35 | | | |
| Biscuiți | 150-170 | 2-3-4 | 25-35 | 170-190 | 2-3-4 | 30-40 | 150-170 | 2-3-4 | 25-35 | | | |
| Chifle/ule la grătar | | | | | | | | | | 200 | 7 | 10-15 |
| Alimente lichide | 175-200 | 2 | 40-50 | 175-200 | 2 | 40-50 | 175-200 | 2 | 40-50 | | | |
| Pui | | | | 200 | 2-3-4 | 45-60 | 200 | 2-3-4 | 45-60 | 200 | * | 50-60 |
| Coțlet | | | | | | | | | | 200 | 7-6 | 15-25 |
| Friptură de vită | | | | | | | | | | 200 | 7 | 15-25 |

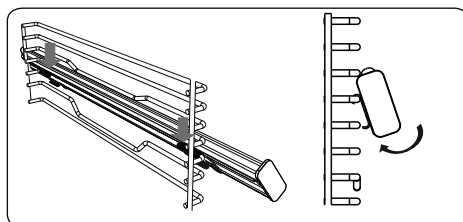
* Gătire frigărui de pui fript...

Șine telescopice

Curățați bine accesoriile cu apă caldă, detergent și o lavetă moale la prima utilizare.



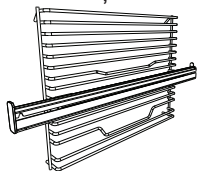
- Poziționarea șinelor telescopice pe grilajul metalic este securizată cu clapetele de fixare de pe elementele de prindere.
- Îndepărtați glisiera laterală. Consultați secțiunea „Scoaterea raftului metalic”.



- Pe fiecare șină telescopică există elemente de prindere superioare și inferioare care vă permit să repositionați șinele.
- Agățați elementele de prindere superioare ale șinelor telescopice pe sârma de referință de la nivelul grilajului și apăsați simultan pe elementele de prindere inferioare până când auziți clar cum elementele de prindere se fixează pe sârma de fixare de la nivelul grilajului.
- Pentru demontare, țineți de suprafața din față a șinei și urmați instrucțiunile anterioare în ordine inversă.

Grilaj metalic cu șină telescopică cu extensie completă Easyfix

Șina telescopică se extinde complet pentru a permite accesul ușor la alimente.



Accesorii

Produsul este prevăzut cu accesorii. De asemenea, puteți utiliza accesorii din alte surse, dar acestea trebuie să fie rezistente la căldură și flăcări. Puteți utiliza și vase de sticlă, forme de prăjitură și tăvi de cuptor adecvate pentru cuptor. Urmați instrucțiunile producătorului, când utilizați alte accesorii. În situația în care utilizați vase de dimensiuni mici, așezați-le pe grătarul metalic, în centrul acestuia. Dacă alimentele gătite nu acoperă complet tava de cuptor, dacă alimentele sunt scoase din congelator sau dacă tava este utilizată pentru colectarea sucurilor ce se scurg din alimente, în timpul prăjirii, se pot observa în tavă schimbări de formă. Acest lucru este generat de temperaturile ridicate, produse în timpul gătirii. Tava va reveni la forma inițială, când se răcește după gătire. Acesta este un fenomen fizic normal, care se produce în timpul transferului de căldură. Nu așezați tăvi și vase de sticlă fierbinți într-un mediu rece imediat ce sunt scoase din cuptor pentru a evita spargerea acestora. Nu le așezați pe suprafețe reci și ude. Așezați-le pe o cârpă de bucătărie uscată și lăsați-le să se răcească încet. Când utilizați grătarul în cuptor, recomandăm utilizarea grătarului inclus în pachetul produsului (unde e cazul). Când utilizați grătarul metalic, așezați o tavă pe unul dintre rafturile inferioare, pentru colectarea uleiului. Se poate adăuga apă în tavă, pentru a ajuta la curățarea ei. Așa cum s-a explicat în secțiunile corespunzătoare, nu încercați niciodată să utilizați arzătorul pe gaz, fără capacul de protecție a grătarului.

Dacă aveți cuptor cu arzător pe gaz, dar lipsește protecția de grătar sau dacă aceasta este avariată și nu poate fi utilizată, solicitați una nouă, de la cel mai apropiat centru de service.

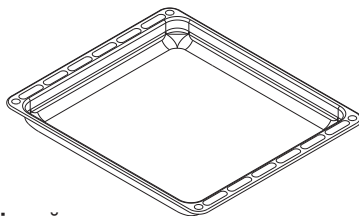
Accesorii de cuptor

Accesoriile pentru cuptorul dumneavoastră pot fi diferite, dacă modelul dumneavoastră este diferit.

Tava adâncă

Tava adâncă este cel mai bine folosită pentru fripturi.

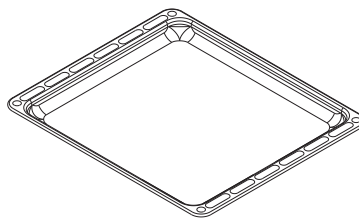
Puneți tava pe orice raft și împingeți-o până la capăt pentru a vă asigura că este așezată corect.



Tava joasă

Tava joasă este cel mai bine folosită pentru coacerea produselor de patiserie.

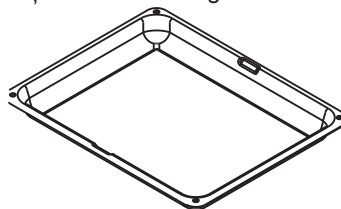
Puneți tava pe orice raft și împingeți-o până la capăt pentru a vă asigura că este așezată corect.



Tava mică

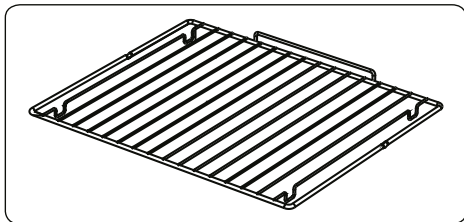
Tava mică este cel mai bine folosită pentru coacerea produselor de patiserie.

Așezați tava în centrul grătarului metalic.



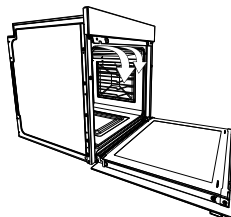
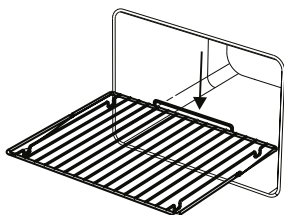
Grătarul metalic

Grătarul metalic este cel mai bine folosit pentru prăjirea pe grătar sau pentru prelucrarea alimentelor în containere speciale pentru cuptor.



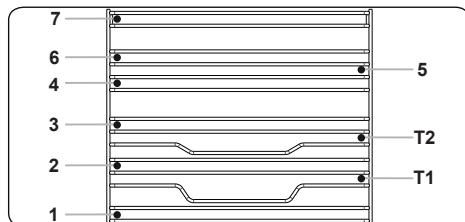
AVERTISMENT

Introduceți grătarul în cuptor, pe orice raft, în poziție corectă, și împingeți-l în spate.



Grilajul metalic EasyFix

Curățați bine accesoriile cu apă caldă, detergent și o lavetă moale la prima utilizare.

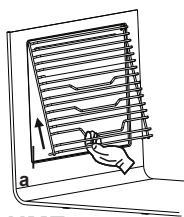


- Introduceți accesoriul în poziția corectă în cuptor.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 1 cm între capacul ventilatorului și accesorii.
- Aveți grijă să scoateți vasele și/sau accesoriile din cuptor. Alimentele sau accesoriile fierbinți pot cauza arsuri.
- Accesoriile se pot deforma din cauza căldurii. După ce s-au răcit, își vor recăpăta aspectul și performanțele originale.
- Tăvile și grătarele metalice pot fi poziționate la orice nivel, de la 1 la 7.
- Șina telescopică poate fi poziționată la nivelele T1, T2.
- Nivelul 3 este recomandat pentru prepararea la un singur nivel.
- Nivelul T2 este recomandat pentru prepararea la un singur nivel cu șinele telescopice.
- Nivelul 2 și Nivelul 4 sunt recomandate pentru prepararea la două nivele.
- Grătarul metalic al rotisorului trebuie poziționat la Nivelul 3.
- Nivelul T2 este utilizat pentru poziționarea grătarului metalic al rotisorului cu șinele telescopice.

****Accesoriile pot varia în funcție de modelul achiziționat.

Grilaj metalic cu extensie telescopică completă

Unul dintre rafturile din grilajul metalic este complet telescopic; se extinde complet pe rulmenții cu bile pentru a permite accesul ușor la produsele alimentare.



PRIMUL ÎN LUME

Air Curtain

Sistemul brevetat Air Curtain preîntâmpină contactul aerului fierbinte cu utilizatorul final prin crearea unei perdele de aer la deschiderea cuptorului.

CURĂȚAREA ȘI MENTENANȚA CUPTORULUI DUMNEAVOASTRĂ

CURĂȚARE

Înainte de a începe curățarea, asigurați-vă că ați deconectat cuptorul de la priză, că toate butoanele de control sunt în poziția stins și că aparatul s-a răcit. Scoateți aparatul din priză.

Nu utilizați materiale ce conțin particule care pot zgâria elementele emailate și vopsite din cuptorul dumneavoastră. Utilizați agenți de curățare cremoși și lichizi, care nu conțin particule. Nu utilizați creme caustice, pudre de curățare abrazive, bureți de sârmă și instrumente dure, deoarece acestea pot zgâria suprafețele. În situația în care lichide vărsate în cuptor în exces ard, acestea pot afecta emailul. Curățați imediat lichidele vărsate. Nu utilizați agenți de curățare pe bază de abur, pentru curățarea cuptorului.

Curățarea interiorului cuptorului

Asigurați-vă că deconectați cuptorul din priză, înainte de a începe să îl curățați. Veți obține cele mai bune rezultate, dacă efectuați curățarea părții interioare a cuptorului, când acesta este cald. După fiecare utilizare, ștergeți cuptorul cu o bucată moale de material înmuiat în apă cu săpun. Apoi, ștergeți-l din nou, de data aceasta cu o cârpă umedă și apoi cu o cârpă uscată. Curățare completă, cu ajutorul agenților de curățare uscați și de tip pudră. Pentru produse cu rame de email catalitic, pereții din spate și pereții laterali ai ramei

interioare nu necesită curățare. Totuși, în funcție de utilizare, se recomandă înlocuirea lor, după o anumită perioadă de timp.

MENTENANȚĂ

Înlocuirea lămpii de cuptor

Lampa de cuptor trebuie schimbată de un tehnician autorizat. Tensiunea becului trebuie să fie de 230V, 25Watt, Tip E14, T300. Cuptorul trebuie deconectat de la priză și lăsat să se răcească, înainte de a schimba lampa.

Designul lămpii este specific pentru utilizarea în aparate electrocasnice și nu este adecvat pentru iluminarea încăperilor.

SERVICE ȘI TRANSPORT

CERINȚE ÎNAINTE DE TRANSMITERE CĂTRE SERVICE

În cazul în care cuptorul nu funcționează: Este posibil ca acesta să fie deconectat de la alimentarea electrică sau a fost o pană de curent. În cazul modelelor prevăzute cu temporizator, este posibil ca acesta să nu fie reglat.

În cazul în care cuptorul nu încălzește: Este posibil că reglajul căldurii să nu fi fost efectuat cu butonul de control.

Dacă nu se aprinde lampa din interior: Trebuie verificată alimentarea electrică. Trebuie controlat dacă lămpile sunt defecte. Dacă acestea sunt defecte, le puteți schimba, conform ghidului următor. Gătirea (dacă partea inferioară-superioară nu gătește uniform):

Verificați poziționarea rafturilor, perioada de gătire și valorile de temperatură, conform manualului.

Cu excepția acestora, dacă aveți în continuare probleme cu produsul dumneavoastră, vă rugăm să apelați centrul autorizat de service.

INFORMAȚII CU PRIVIRE LA TRANSPORT

Dacă aveți nevoie de transport:

Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în cutia originală, când este necesar. Urmați indicațiile de transport de pe cutie. Lipiți părțile superioare ale aparatului, capace și capete și su-

porturi de vase, pe panourile de gătit.

Așezați o hârtie între capacul superior și panoul de gătit, acoperiți capacul superior și lipiți-l cu scotch de suprafețele laterale ale cuptorului.

Lipiți carton sau hârtie pe partea interioară a feței de sticlă a cuptorului, pentru ca tăvile și grătarul metalic din cuptor să nu îl lovească în timpul transportului. De asemenea, lipiți capacele cuptorului de pereții laterali.

Dacă nu are cutia originală:

Protejați suprafețele externe (sticlă și suprafețe vopsite) ale cuptorului, împotriva posibilelor lovituri.

Vážený zákazník,

naším cieľom je ponúknuť vám vysokokvalitné výrobky, ktoré budú presahovať vaše očakávania. Vaše zariadenie sa vyrába v moderných zariadeniach a dôkladne sa testuje jeho kvalita. Tento návod bol vyhotovený na to, aby vám pomohol používať vaše zariadenie, ktoré bolo vyrobené pomocou najmodernejšej technológie tak, aby bolo spoľahlivé a maximálne efektívne. Pred použitím vášho zariadenia si dôkladne prečítajte túto príručku, ktorá obsahuje základné informácie o bezpečnej inštalácii, údržbe a použití. Kvôli inštalácii produktu kontaktujte najbližšie autorizované servisné stredisko.

Obsah

Prezentácia a veľkosť produktu

Výstrahy

Príprava na inštaláciu a použitie

Používanie rúry

Čistenie a údržba vášho produktu

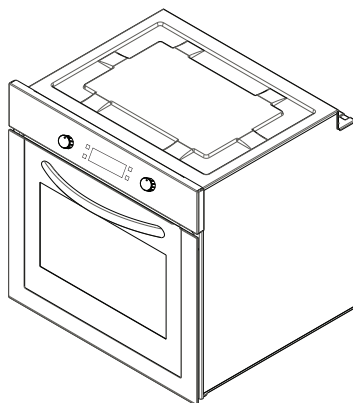
Servis a preprava

PREZENTÁCIA A VEĽKOSŤ PRODUKTU

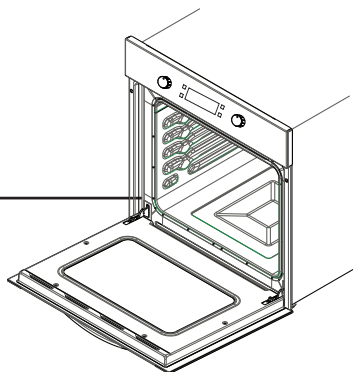
Ovládací panel

Rúčka

Dvere rúry



Dolný ohrevný prvok
(za platňou)



Horný ohrevný prvok (za platňou)

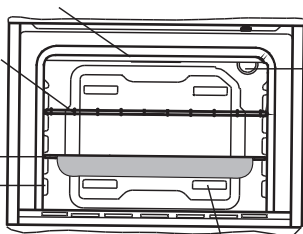
Elektrický
gril

Podnos

Regály

Svetlo v rúre

Clony odvodu vzduchu



BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

PRED POUŽITÍM ZARIADENIA SI PREČÍTAJTE DÔKLADNE VŠETKY TIETO POKYNY A PONECHAJTE ICH NA VHODNOM MIESTE, ABY STE V PRÍPADE POTREBY MOHLI DO NICH NAHLIADNUŤ.

TENTO NÁVOD NA POUŽITIE JE PRIPRAVENÝ PRE VIAC AKO JEDEN MODEL. VAŠE ZARIADENIE NEMUSÍ MAŤ NIEKTORÉ FUNKCIE, KTORÉ SÚ VYSVETLENÉ V TOMTO NÁVODE NA POUŽITIE. POČAS ČÍTANIA NÁVODU NA POUŽITIE DÁVAJTE POZOR NA VYJADRENIA S OBRÁZKAMI.

Všeobecné bezpečnostné upozornenia

- Toto zariadenie smú používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na nich dohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba dala pokyny ohľadom používania a chápu rizi-

ká. Deti sa nesmú so zariadením hrať. Deti by nemali vykonávať čistenie a údržbu, pokiaľ na nich niekto nedohliada.

- **VÝSTRAHA:** Zariadenie a niektoré časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných prvkov. Deti, ktoré majú menej ako 8 rokov, by ste mali udržiavať ďalej od zariadenia, pokiaľ na ne nepretržite nedohliadate.
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte veci na variacích povrchoch.
- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili elektrickému šoku.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie s externým časovačom

ani systémom diaľkového ovládania.

- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov vnútri rúry.
- Počas používania sa rúčky môžu zahriať.
- Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, mohli by sklo poškrabať a spôsobiť jeho rozbitie alebo poškodenie povrchu.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe.
- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je zariadenie vypnuté, aby ste sa vyvarovali úrazu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:**

Počas varenia alebo grilovania sa niektoré časti môžu zahrievať. Udržujte z dosahu malých detí.

- Vaše zariadenie spĺňa všetky platné miestne a medzinárodné normy a nariadenia.
- Údržbu a opravu môžu vykonať iba k tomu oprávnení servisní technici. Inštalácia a oprava vykonaná neoprávnenými technikmi môže byť pre vás nebezpečná. Úprava a modifikácia špecifikácií zariadenia je nebezpečná.
- Pred inštaláciou sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (vlastnosti plynu a tlak plynu alebo napätie a frekvencia elektrickej siete) a požiadavky zariadenia kompatibilné. Požiadavky tohto zariadenia sú uvedené na štítiku.
- **UPOZORNENIE:** Toto zariadenie je určené iba na varenie jedla v interiéri domácnosti a nesmie sa používať na iný účel, napríklad na použitie iné ako v domácnosti alebo v komerčnom prostredí alebo na ohrev miestnosti.
- Nepokúšajte sa dvíhať ani pohybovať zariadením ťahaním za rúčku dverí.
- Na zaistenie vašej bezpečnosti boli urobené všetky možné bezpečnostné opatrenia. Keďže sa sklo môže rozbiť, počas čistenia by ste mali dávať pozor, aby ste sklo nepoškrabali. Zabráňte úde-

ru alebo klepnutiu na sklo s prísľušenstvom.

- Počas inštalácie zaistíte, aby sa napájací kábel nezaklinil. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby to bolo bezpečné.
- Keď sú dvere rúry otvorené, nedovoľte deťom štverať sa po dverách ani sadieť si na ne.

Výstrahy týkajúce sa inštalácie

- Neobsluhujte zariadenie pred jeho úplnou inštaláciou.
- Zariadenie musí nainštalovať k tomu oprávnený technik, ktorý ho uvedie aj do prevádzky. Výrobca nie je zodpovedný za žiadne poškodenie spôsobené nesprávnym umiestnením a inštaláciou neoprávnenými osobami.
- Keď rozbalíte zariadenie, uistite sa, že sa počas prepravy nepoškodilo. Ak sa niečo poškodilo, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na zástupcu autorizovaného servisu. Keďže baliace materiály (nylon, svorky, polystyrén...a pod.) môžu deťom ublížiť, okamžite ich pozbierajte a odstráňte.
- Chráňte zariadenie pred poveternostnými vplyvmi. Nevystavujte ho slnku, dažďu, snehu a pod.
- Okolité materiály pri zariadení (skrinka) musia byť schopné odolať teplote min. 100 °C.

Počas používania

- Keď prvýkrát spustíte rúru, z izolačných materiálov a ohrevných

prvkov sa uvoľní určitý zápach. Z toho dôvodu pred použitím rúry ju nechajte spustenú pri maximálnej teplote po dobu 45 minút. Súčasne musíte dôkladne vetrať prostredie, v ktorom je produkt nainštalovaný.

- Počas používania sa vonkajšie a vnútorné povrchy rúry zahrievajú. Pri otváraní dverí rúry odstupte, aby vás neoparila horúca para vychádzajúca z rúry. Hrozí nebezpečenstvo popálenín.
- Počas prevádzky nedávajte horľavé a zápalné materiály dovnútra ani do blízkosti zariadenia.
- Na vyberanie a premiestnenie potravín v rúre vždy použite rukavice odolné voči teplu.
- Nenechávajte sporák bez dozoru pri varení s pevnými či kvapalnými olejmi. Pri extrémnom ohreve sa môžu vznietiť. Plamene spôsobené olejom nikdy nehaste vodou. Prekryte rajnicu alebo panvicu s ich pokrievkami, aby sa udusil plameň, ktorý sa vyskytol, a vypnite sporák.
- Ak zariadenie nebudete dlhšiu dobu používať, odpojte ho. Ponechajte prepínač hlavného ovládania vypnutý. Keď zariadenie nepoužívate, zatvorte plynový ventil.
- Keď zariadenie nepoužívate, uistite sa, že ovládače sú vždy v polohe „0“ (stop).
- Podnosy sa pri vyťahovaní nakláňajú. Dajte si pozor, aby ste nerozliali horúcu kvapalinu.
- Keď sú dvere alebo zásuvka rúry otvorené, nič na nich nenechávaj-

te. Mohlo by dôjsť k strate rovnováhy vášho zariadenia alebo by ste mohli poškodiť kryt.

- Nedávajte do zásuvky ťažké predmety ani horľavé veci (nylon, plastovú tašku, papier, tkaninu...atď.). Týka sa to aj riadu s plastovým príslušenstvom (napr. rúčkami).
- Nevešajte na zariadenie ani jeho rúčky uteráky, utierky na riad ani šaty.
- Odporúča sa používať mäkkú vodu, aby sa v priebehu času zabránilo vzniku prebytku zvyškov vodného kameňa v systéme na výrobu pary. Ak chcete skontrolovať mäkkosť vody, použite skúšobný papier dodaný s výrobkom a nižšie uvedenú tabuľku. Skúšobný papier ponechajte vo vode po dobu 3 sekúnd a vyberte ho, keď sa na papieri objavia pružky.

| Testovacie pružky | Tvrdosť vody |
|-------------------------|---------------|
| 5 – 4 modré pružky | Mäkká |
| 1 červený pružok | Mierne tvrdá |
| 2 červené pružky | Stredne tvrdá |
| 3 červené pružky | Tvrdá |
| 4 – 5 červených pružkov | Veľmi tvrdá |

- Ak nenastavíte správnu úroveň tvrdosti vody, môže to mať negatívny vplyv na prevádzku zariadenia a jeho životnosť.
- Nepoužívajte iné kvapaliny ako neperlivú vodu.
- Nepoužívajte horúcu vodu.
- Keď je rúra v prevádzke, nechajte vodnú nádrž zatvorenú.

- Keď je rúra horúca a sú otvorené dvere rúry, môže z nej vychádzať horúca para, takže dodržiavajte odstup a pri otváraní dverí rúry udržiavajte deti z dosahu.
- Aby ste zabránili hromadeniu zvyškov vodného kameňa vo vnútri rúry, vyčistite vnútro po každom použití.
- Po procese varenia by sa mala zo systému odstrániť zvyšná voda. Ak to chcete urobiť, vyberte „Áno“, keď sa po varení na obrazovke automaticky zobrazí príslušná otázka. Počas tejto operácie nenechávajte nič v rúre.

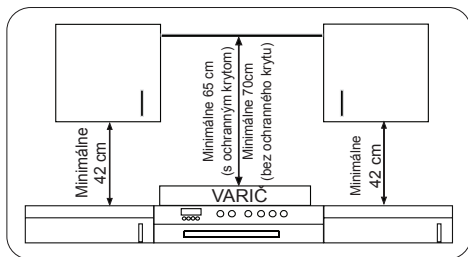
Počas čistenia a údržby

- Pred čistením alebo údržbou vždy vypnite zariadenie. Môžete to urobiť tak, že odpojíte zariadenie z elektrickej siete alebo vypnete hlavné prepínače.
- Pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládače.
- NA UDRŽANIE EFEKTIVITY A BEZPEČNOSTI VÁŠHO ZARIADENIA VÁM ODPORUČAME VŽDY POUŽIŤ ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY A V PRÍPADE POTREBY ZAVOLAŤ IBA NAŠICH ZÁSTUPCOV AUTORIZOVANÉHO SERVISU.

PRÍPRAVA NA INŠTALÁCIU A POUŽITIE

Táto moderná, funkčná a praktická rúra vyrobená z najkvalitnejších dielov a materiálov spĺňa všetky vaše potreby. Ne-

zabudnite si prečítať návod na použitie, aby ste dosiahli uspokojivé výsledky a aby ste nemali žiadne problémy. Nižšie uvedené informácie obsahujú pravidlá, ktoré sú potrebné na správne umiestnenie a servis. Mali by ste si ich dôkladne prečítať, najmä technik, ktorý bude umiestňovať zariadenie.

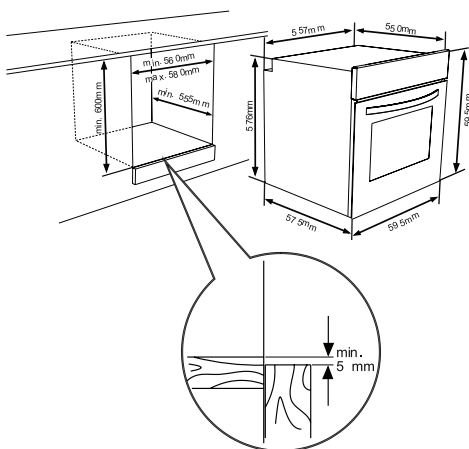


AK CHCETE INŠTALOVAŤ RÚRU, OB- RÁŤTE SA NA AUTORIZOVANÝ SERVIS!

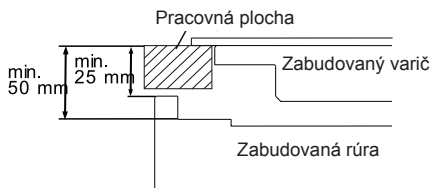
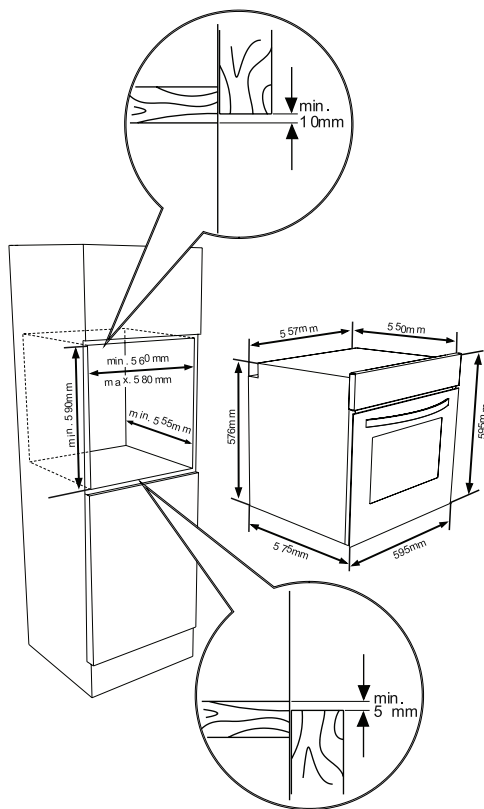
INŠTALÁCIA ZABUDOVANEJ RÚRY

VÝBER MIESTA PRE RÚRU

- Pri výbere miesta pre vašu rúru by ste mali dávať pozor na niekoľko bodov. Nezabudnite zobrať do úvahy naše nižšie uvedené odporúčania, aby ste zabránili výskytu problémov a nebezpečných situácií, ku ktorým by mohlo neskôr dôjsť!
- Pri výbere miesta pre rúru by ste mali dávať pozor na to, aby v blízkosti rúry neboli žiadne horľavé materiály, napríklad záclony, olej, šaty a pod. Tie totiž rýchlo začínajú horieť.
- Nábytok v okolí rúry musí byť vyrobený z materiálov odolných voči teplu väčšiemu ako 50 °C.



Na obrázku 1 sú zobrazené potrebné zmeny nástenných skriniek a vyfukovacích ventilátorov nad zabudovaným kombinovaným produktom a minimálne výšky od dosky rúry. Podľa toho musí byť vyfukovací ventilátor v minimálnej výške 65 cm od dosky variča. Ak nie je k dispozícii žiadny vyfukovací ventilátor, výška nesmie byť menšia ako 70 cm.

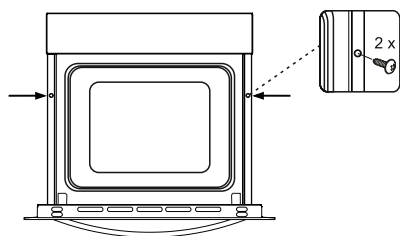


Ak rúru inštalujete pod varič, vzdialenosť medzi pracovným povrchom a horným panelom rúry musí byť minimálne 50 mm a vzdialenosť medzi pracovným povrchom a vrchom ovládacieho panela musí byť minimálne 25 mm.

KABELÁŽ A ZABEZPEČENIE ZABUDOVAanej RÚRY

Počas manipulácie s kabelážou musíte dodržiavať nižšie uvedené pokyny:

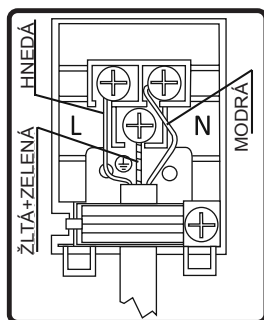
- Uzemňovací kábel musí byť pripojený pomocou skrutky so značkou uzemnenia. Pripojenie napájacieho kábla sa musí zhodovať so zobrazením na obrázku 6. Ak nie je k dispozícii uzemnená zásuvka spĺňajúca nariadenia v mieste inštalácie, okamžite zavolajte autorizovaný servis.
- Uzemnená zásuvka sa musí nachádzať v blízkosti zariadenia. Nikdy nepoužívajte predĺžovací kábel.
- Napájací kábel sa nesmie dotýkať horúceho povrchu produktu.
- Ak sa napájací kábel poškodí, zavolajte autorizovaný servis. Kábel musí vymeniť autorizovaný servis.
- Vedenie kabeláže zariadenia musí urobiť autorizovaný servis. Musíte použiť napájací kábel typu H05VV-F.
- Nesprávne vedenie kabeláže môže spôsobiť poškodenie zariadenia. Na



Vložte rúru do skrinky jej zasunutím smerom dopredu. Otvorte dvere rúry a vložte 2 skrutky do otvorov nachádzajúcich sa na ráme rúry. Zariadenie, aby sa rám produktu dotýkal dreveného povrchu skrinky, a utiahnite skrutky.

také poškodenie sa nevzťahuje záruka.

- Zariadenie je určené na pripojenie do elektrickej siete s napätím 220 – 240 V. Ak má elektrická zásuvka iné parametre ako je vyššie uvedená hodnota, okamžite zavolajte autorizovaný servis.
- **Výrobca prehlasuje, že nenesie žiadnu zodpovednosť za ľubovoľné poškodenie a stratu spôsobené nedodržaním týchto bezpečnostných noriem**
- Vedenie kabeľáže zariadenia musí urobiť autorizovaný servis. Zariadenie je určené na pripojenie do elektrickej siete s napätím 220 – 240 V. Ak má elektrická zásuvka iné parametre ako je vyššie uvedená hodnota, okamžite zavolajte autorizovaný servis. Zariadenie je určené na použitie so zástrčkou alebo pevným pripojením k elektrickej sieti. Medzi produkt a elektrické napájanie (elektrickú sieť) musíte nainštalovať dvojpólový prepínač s otvorom kontaktov minimálne 3 mm. (s menovitým prúdom 20 A, typ oneskorenej prevádzky).



3.4. VŠEOBECNÉ VÝSTRAHY A BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Vaše zariadenie spĺňa všetky platné bezpečnostné pokyny týkajúce sa elektrických zariadení. Údržbu a opravy smú vykonávať iba technici autorizovaného servisu, ktorých vyškolil výrobca. Inštalácia a opravy bez dodržiavania pravidiel môžu byť nebezpečné.

Počas prevádzky vášho zariadenia sa zahrievajú vonkajšie povrchy. Prvky ohrievajúce vnútorný povrch rúry a vychádzajúca para sú mimoriadne horúce. Tieto časti budú istý čas po vypnutí zariadenia stále horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov. Udržiavajte mimo dosahu detí.

Aby ste mohli variť vo svojej rúre, musíte nastaviť tlačidlá nastavenia funkcie rúry a teploty a musíte naprogramovať časovač rúry. Inak rúra nebude fungovať.

Keď sú dvierka rúry otvorené, nič na ne nedávajte. Mohli by ste narušiť vyváženie zariadenia alebo poškodiť dvierka.

Keď zariadenie nepoužívate, odpojte ho od elektrickej siete.

Chráňte zariadenie pred poveternostnými vplyvmi. Zabráňte pôsobeniu slnka, dažďa, snehu, prachu a pod. na rúru.

Používanie tlačidla ovládania funkcie rúry

Funkcie rúry

* Funkcie vašej rúry sa môžu líšiť v závislosti od modelu vášho produktu.



Svetlo v rúre:

Len sa zapne svetlo v rúre a zostane zapnuté pri všetkých funkciách varenia.



Funkcia rozmrazovania:

Zapnú sa výstražné kontrolky rúry, začne pracovať ventilátor.

Ak chcete použiť funkciu rozmrazovania, zoberte svoje zmrazené potraviny a dajte ich do rúry na regál umiestnený v tretej priehradke od spodku. Odporúča sa, aby ste pod rozmrazované jedlo umiestnili podnos do rúry, aby ste zachytili vodu, ktorá sa nahromadí vplyvom roztápajúceho sa ľadu. Táto funkcia neuvarí ani neupečie vaše potraviny, pomôže iba pri ich rozmrazení.



Funkcia Turbo:

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa ohrevný prvok a ventilátor.

Funkcia Turbo rovnomerne rozptyľuje teplo v rúre. Všetky jedlá na všetkých regáloch sa upečú rovnomerne. Odporúčame rúru predhriať po dobu asi 10 minút.



Funkcia statického varenia:

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa dolný a horný ohrevný prvok. Funkcia statického varenia vyžaruje teplo, zaisťuje rovnomerný ohrev potravín na dolných aj horných poličkách. Toto je ideálne pri pečení pečiva, koláčov, zapekaných cestovín, lazaní a pizze. Odporúčame rúru predhriať na 10 minút a pri tejto funkcii je najlepšie piecť naraz iba na jednej poličke.



Funkcia ventilátora:

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa horný a dolný ohrevný prvok a ventilátor.

Táto funkcia je veľmi dobrá na pečenie pečiva. Varenie sa vykonáva pomocou dolného a horného ohrevného prvku v rúre a pomocou ventilátora poskytujúceho cirkuláciu vzduchu, ktorý jedlo mierne ugriluje. Odporúčame rúru predhriať po dobu asi 10 minút.



Funkcia grilovania:

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa ohrevný prvok grilu. Funkcia sa používa na grilovanie jedla. Použite horné poličky rúry. Jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod to plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame rúru predhriať po dobu asi 10 minút. Výstraha: Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.



Funkcia rýchlejšieho grilovania:

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa gril a horný ohrevný prvok. Funkcia sa používa na rýchlejšie grilovanie a na pokrytie väčšieho povrchu, napríklad na grilovanie mäsa. Použite horné poličky rúry. Jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod to plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame rúru predhriať po dobu asi 10 minút. Výstraha: Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.



Funkcia dvojitého grilu a ventilátora:

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa gril a horný ohrevný prvok.

Funkcia sa používa na rýchlejšie grilovanie objemnejších jedál a na pokrytie väčších oblastí. Na zaistenie rovnomerného varenia budú hriať horný ohrevný prvok a gril spolu s ventilátorom.

Použite horné poličky rúry. Jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod to plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame rúru predhriať po dobu asi 10 minút.

Výstraha: Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.



Funkcia Pizza:

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa kruh, dolný ohrevný prvok a ventilátor.

Funkcia ventilátora a dolného ohrevu je ideálna na pečenie jedál, ako je pizza, za krátky čas. Ventilátor rovnomerne rozptyľuje teplo v rúre, zatiaľ čo dolný ohrevný prvok zaisťuje upečenie cesta.

Počas pečenia by ste nemali často otvárať dvierka rúry.

! Výstraha: Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.

Manuálna pomocná funkcia pary:

Táto funkcia sa dá použiť pri

ľubovoľnom inom varení spolu s funkciami.

Používa sa na tepelnú úpravu všetkých typov zelenín, menších kúskov mäsa, ovocia a príloh (ryže, cestovín).

Výhody;

- Chrumkavý a lesklý povrch jedál
- Minimálna strata vody
- Takmer žiadna strata živín
- Varenie s malým množstvom tuku

Môžete vybrať požadovanú funkciu a hustotu pary. Tabuľka hustoty pary je na ďalšej strane.

Naplnenie vodnej nádrže



- Objem vodnej nádrže je 300 ml. Toto množstvo umožňuje 3 cykly pridania pary. Na každý cyklus sa použije približne 100 ml vody.



- Zatlačením na kryt nádrže ju

otvorte.



- Opatrne vytiahnite vodnú nádrž.



Nádrž nesmiete vybrať



- Pred použitím pridajte do nádrže aspoň 100 ml vody.



Maximálne množstvo vody je na nádrži označené značkou „**MAX**“.

| Hustota pary | Množstvo vody |
|------------------------------|----------------------|
| 1 vstreknutie pary | Pridajte 100 ml vody |
| 2 vstreknutia pary | Pridajte 200 ml vody |
| 3 vstreknutia pary | Pridajte 300 ml vody |
| Automatické vstreknutie pary | Pridajte 100 ml vody |



- Zatlačením na kryt nádrže ju zatvorte.



Funkcia čistenia parou Vap clean+:

Funkcia Vapclean+ poskytuje jednoduché čistenie. Túto funkciu nájdete v ponuke „Cleaning“ (Čistenie). Pred použitím tejto funkcie pridajte do nádrže 300 ml vody. Vodu pridajte podľa pokynov uvedených v časti „Naplnenie vodnej nádrže“.

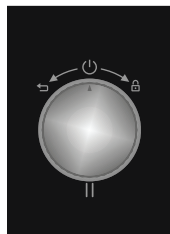
ŠETRENIE ENERGIU Na zníženie doby varenia minimalizujte množstvo kvapaliny alebo tuku.

Tlačidlo režimu



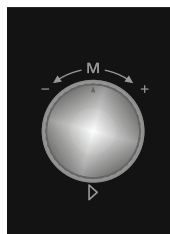
Ľavý regulátor

- Dlhé stlačenie: Zapnutie/vypnutie
- Krátke stlačenie: Pozastavenie varenia
- Otočenie doprava: Zámok tlačidiel
- Otočenie doľava: Späť/prechod na predchádzajúcu ponuku



Pravý regulátor

- Stlačiť: Výber / začatie varenia / **spustenie manuálnej operácie pary**
- Otočenie doprava: Navigácia v ponuke / zvýšenie teploty
- Otočenie doľava: Navigácia v ponuke / zníženie teploty



POUŽITIE VÁŠHO PRODUKTU

Zariadenie Ready Cook je navrhnuté tak, aby amatéri mohli ľahko pripraviť profesionálne recepty pomocou funkcií automatického varenia. Tiež umožňuje ženám v domácnosti pripraviť ich vlastné recepty pomocou funkcií kombinovaného manuálneho varenia. Vďaka jednoducho použiteľnému rozhraniu s farebným TFT displejom je zariadenie Ready Cook výborné v porovnaní s existujúcimi rúrami na trhu.

Nižšie sú opísané ponuky zariadenia Ready Cook, ako je manuálne varenie, automatické varenie, čistenie a nastavenia.

Manuálne varenie:

Každé nastavenie varenia môže používateľ nastaviť v manuálnom varení. Môžete vybrať 7 rôznych funkcií varenia, teploty, funkcie posilnenia, doby varenia a koncového času varenia.

Vďaka flexibilitě manuálneho varenia môžu používatelia ľubovoľne variť podľa svojej chuti.

Na varenie s manuálnym varením treba dodržať nižšie uvedené kroky.

Použitie riadiacej jednotky Smart LCD

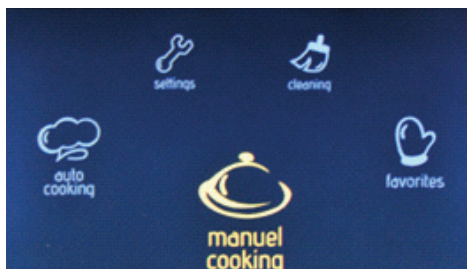
Zariadenie Ready Cook je navrhnuté na pomoc používateľom v domácnosti pri jednoduchej implementácii profesionálnych receptov na varenie pomocou zabudovaných funkcií automatického varenia.

Nižšie sú opísané ponuky zariadenia Ready Cook, ako je manuálne varenie, automatické varenie, obľúbené,

čistenie a nastavenia.

Manuálne varenie

V režime Manuálne varenie môžete nastaviť každé nastavenie varenia vrátane 7 rôznych funkcií varenia, teploty, funkcie posilnenia, dobu varenia a času ukončenia varenia. Postupujte podľa krokov uvedených nižšie a prejdite do ponuky Manuálne varenie.



Hlavná ponuka

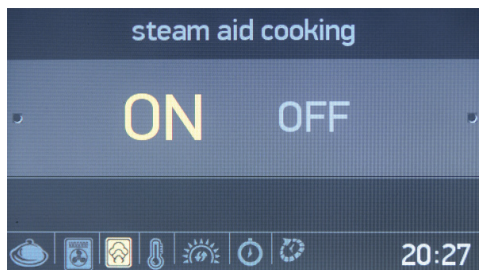
- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere, až kým sa neoznačí „**Manual Cooking**“ (Manuálne varenie).
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



Funkcia rúry

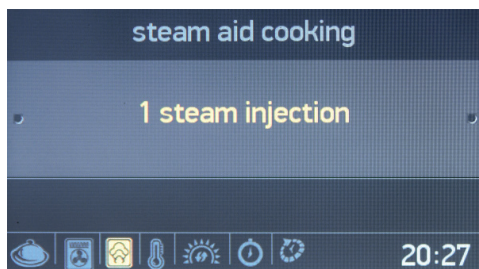
- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a prechádzajte medzi dostupnými funkciami rúry.
- Stlačením pravého regulátora

vyberte označenú možnosť.

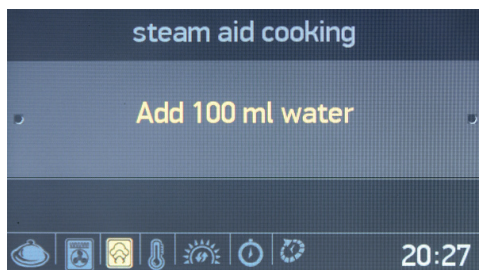


Varenie s pomocou pary

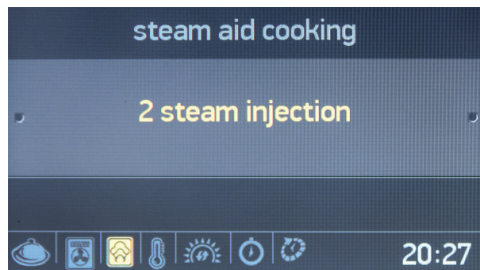
- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a označte pre varenie s pomocou pary možnosť „ON“ (ZAP.) alebo „OFF“ (VYP.).
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



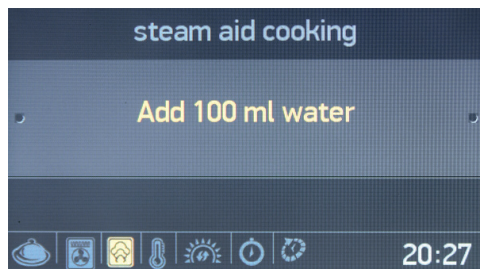
- Stlačením pravého regulátora vyberte možnosť „1 steam injection“ (1 vstreknutie pary).



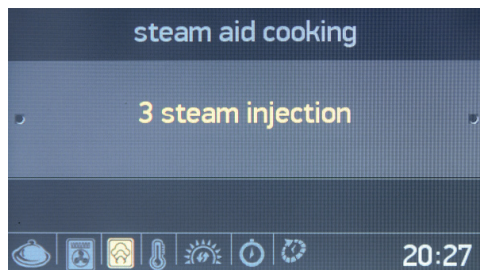
- Pridajte do vodnej nádrže 100 ml vody.
- Stlačením pravého regulátora vyberte možnosť „Add 100 ml water“ (Pridať 100 ml vody).



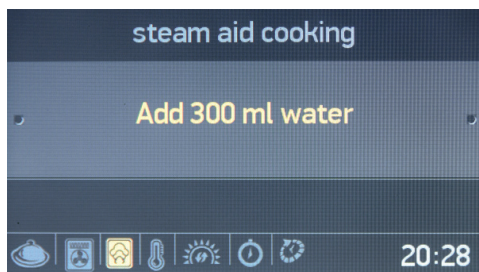
- Otočte pravým regulátorom na možnosť „2 steam injection“ (2 vstreknutia pary).
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



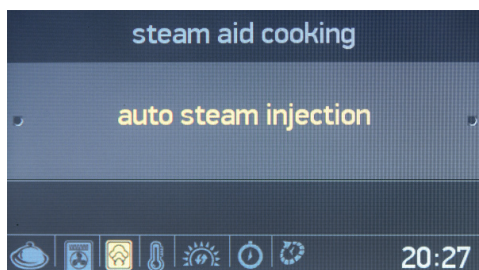
- Pridajte do vodnej nádrže 200 ml vody.
- Stlačením pravého regulátora vyberte možnosť „Add 200 ml water“ (Pridať 200 ml vody).



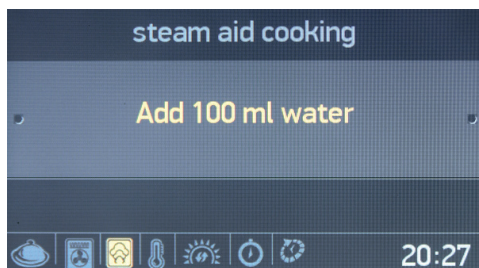
- Otočte pravým regulátorom na možnosť „3 steam injection“ (3 vstreknutia pary).
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



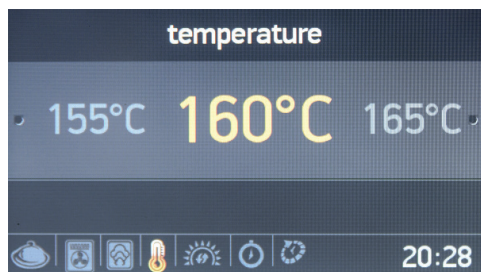
- Pridajte do vodnej nádrže 300 ml vody.
- Stlačením pravého regulátora vyberte možnosť „Add 300 ml water“ (Pridať 200 ml vody).



- Otočte pravým regulátorom na možnosť automatického vstreknutia pary.
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.

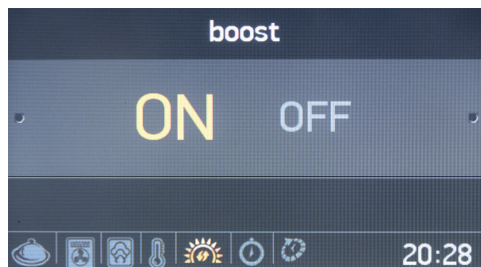


- Pridajte do vodnej nádrže 100 ml vody.
- Stlačením pravého regulátora vyberte možnosť „Add 100 ml water“ (Pridať 200 ml vody).



Teplota

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a prechádzajte medzi dostupnými nastaveniami teploty.
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



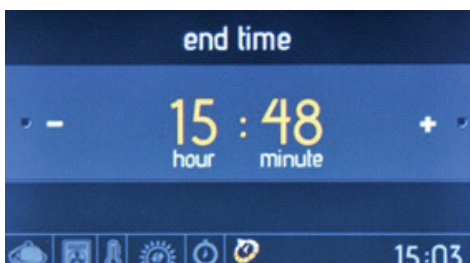
Posilnenie

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a označte pre posilnenie možnosť „ON“ (ZAP.) alebo „OFF“ (VYP.).
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



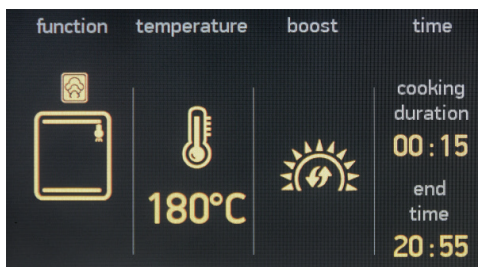
Doba varenia

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a zmeňte dobu varenia.
- Stlačením pravého regulátora nastavte dobu varenia.
- **POZNÁMKA:** Ak je doba varenia nastavená na **00:00**, varenie sa preruší až po tom, keď ho manuálne zastavíte.



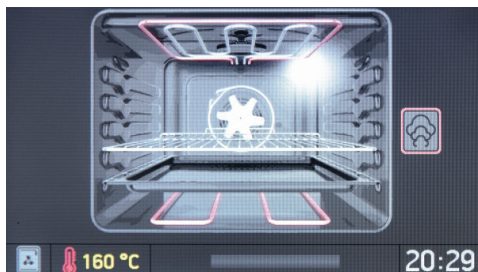
Koncový čas varenia

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a zmeňte koncový čas varenia.
- Stlačením pravého regulátora nastavte koncový čas varenia.



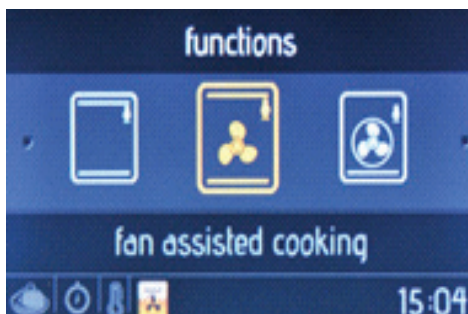
Informačná obrazovka

- Varenie sa začne do 10 sekúnd po poslednej akcii alebo po stlačení pravého regulátora.
- Otočením ľavého regulátora proti smeru hodinových ručičiek prejdete späť na predchádzajúce nastavenie.



Zobrazenie na obrazovke animácií:

- doba varenia,
- teplota,
- počiatkový a koncový čas varenia,
- informácie o funkcii varenia.





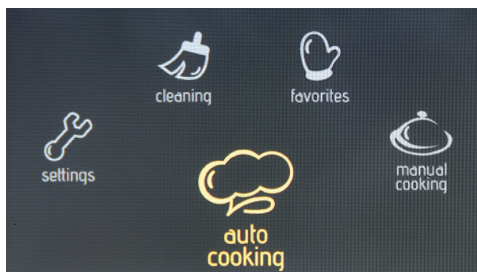
Obrazovka animácií

- Stlačením ľavého regulátora zastavíte varenie.
- Na spustenie varenia / pokračovanie vo varení stlačte pravý regulátor.
- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a zmeňte teplotu.
- Keď je aktívna ľubovoľná funkcia varenia, otáčajte ľavým regulátorom proti smeru hodinových ručičiek, aby ste zobrazili obrazovku nastavenia funkcie rúry, teploty a doby varenia.
- Ak chcete zastaviť varenie a vrátiť sa na hlavnú ponuku, stlačte ľavý regulátor a potom ho otočte proti smeru hodinových ručičiek.

Automatické varenie

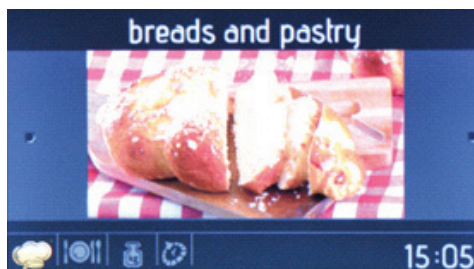
Zariadenie Ready Cook má zabudované prednastavené funkcie receptov, ktoré môžete vybrať v ponuke automatického varenia. Môžete len vybrať názov požadovaného jedla. Nebudete môcť upraviť žiadne z nastavení receptov vrátane doby varenia a teploty, pretože tie automaticky nastaví zariadenie Ready Cook.

Pri automatickom varení postupujte podľa nižšie uvedených krokov.



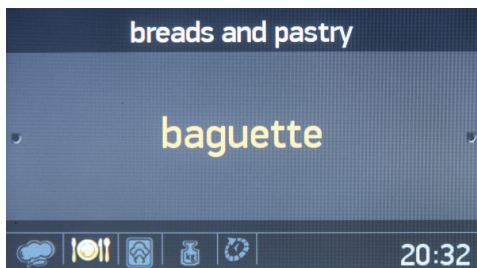
Hlavná ponuka

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere, až kým sa neoznačí „**Auto Cooking**“ (Automatické varenie).
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



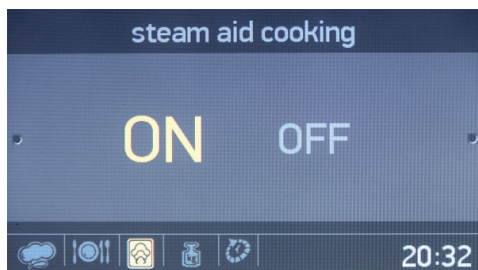
Kategórie jedla

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a prechádzajte medzi dostupnými receptami.
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



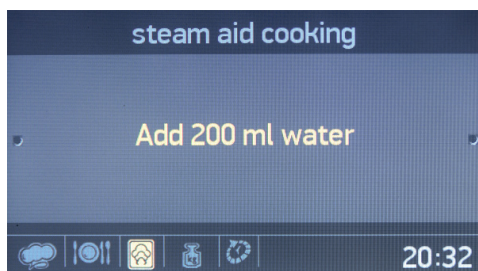
Výber receptu

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a prechádzajte medzi dostupnými receptami.
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



Vstreknutie pary

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a označte pre vstreknutie pary možnosť „On“ (Zap.) alebo „Off“ (Vyp.).
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.

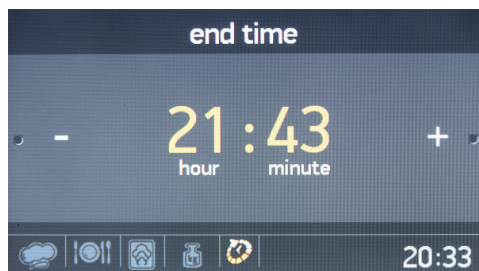


- Pridajte do vodnej nádrže 200 ml vody.
- Stlačením pravého regulátora vyberte možnosť „Add 200 ml water“ (Pridať 200 ml vody).



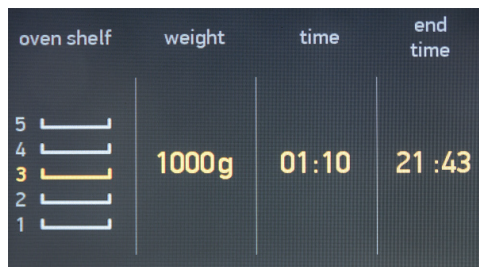
Hmotnosť jedla

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a zmeňte hodnotu hmotnosti.
- Stlačením pravého regulátora nastavte hmotnosť.



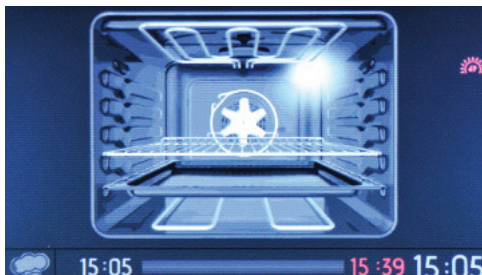
Koncový čas varenia

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a zmeňte koncový čas varenia.
- Stlačením pravého regulátora nastavte koncový čas varenia.



Informačná obrazovka

- Varenie sa začne do 10 sekúnd bez aktivity alebo po stlačení pravého regulátora.
- Otočením ľavého regulátora proti smeru hodinových ručičiek prejdete späť na predchádzajúce obrazovky nastavenia.
- Dajte jedlo na strednú policičku, aby ste dosiahli tie najlepšie výsledky varenia.



Obrazovka animácií

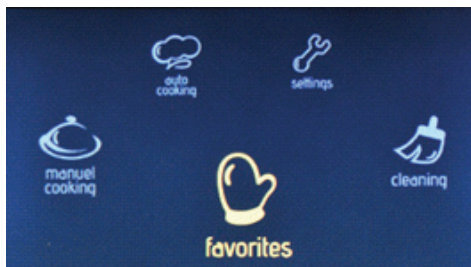
- Stlačením ľavého regulátora zastavíte varenie.
- Na spustenie varenia a pokračovanie vo varení stlačte pravý regulátor.
- Ak chcete zastaviť varenie a vrátiť sa na hlavnú ponuku, stlačte ľavý regulátor a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek.

Oblíbené

Môžete uložiť svoje nastavenia manuálneho varenia, a tak môžete kedykoľvek rýchlo vybrať rovnaké nastavenia varenia. Na konci ponuky manuálneho varenia, po nastavení doby varenia, vás zariadenie požiada, či chcete uložiť nastavenia medzi svoje oblíbené.

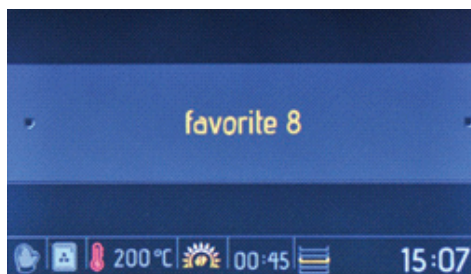
Ak chcete vytvoriť oblíbené nastavenie varenia, použite funkciu úpravy v ponuke Oblíbené.

Ak chcete vybrať a spustiť oblíbenú funkciu, postupujte podľa nižšie uvedených krokov.



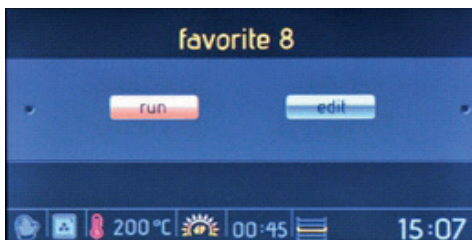
V hlavnej ponuke

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere, až kým sa neoznačí „Favourites“ (Oblíbené).
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



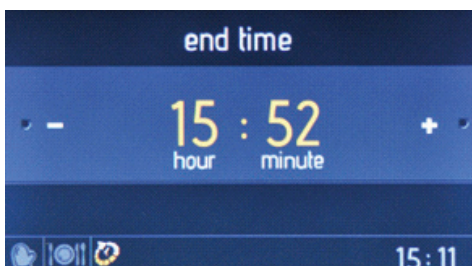
Oblíbené

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a prechádzajte medzi dostupnými možnosťami.
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.
- Uložené oblíbené nastavenia sa zobrazia v dolnej časti obrazovky.



Obrazovka počas behu/úpravy

- Otočte pravý regulátor a označte možnosť „Run“ (Spustiť).
- Stlačte pravý regulátor na výber možnosti „Run“ (Spustiť).



Koncový čas varenia

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a zmeňte koncový čas varenia.
- Stlačením pravého regulátora nastavte koncový čas varenia.

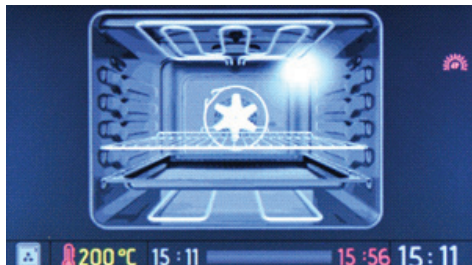


Informačná obrazovka

- Varenie sa začne do 10 sekúnd bez

aktivity alebo po stlačení pravého regulátora.

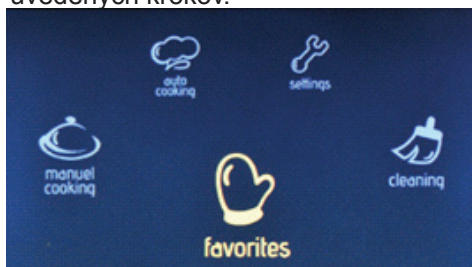
- Otočením ľavého regulátora proti smeru hodinových ručičiek prejdete späť na predchádzajúce obrazovky nastavenia.
- Dajte jedlo na strednú policičku, aby ste dosiahli tie najlepšie výsledky varenia.



Obrazovka animácií

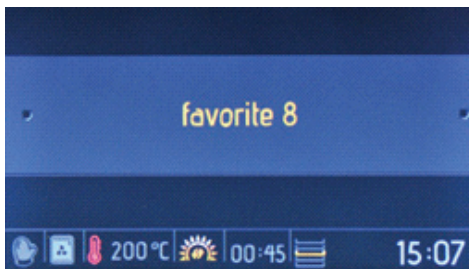
- Stlačením ľavého regulátora zastavíte varenie.
- Na spustenie varenia a pokračovanie vo varení stlačte pravý regulátor.
- Ak chcete zastaviť varenie a vrátiť sa na hlavnú ponuku, stlačte ľavý regulátor a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek.

Ak chcete upraviť nastavenia Obľúbené, postupujte podľa nižšie uvedených krokov.



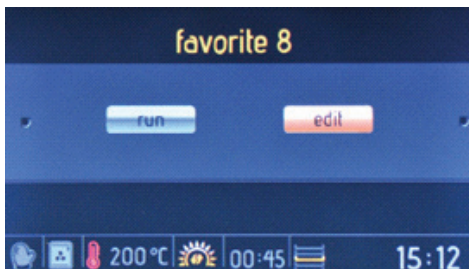
Hlavná ponuka

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere, až kým sa neoznačí „Favourites“ (Obľúbené).
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



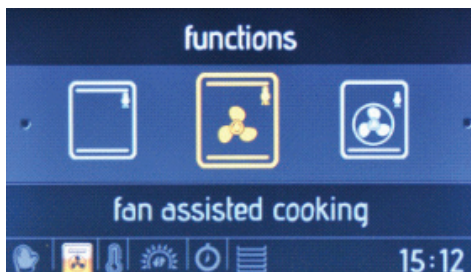
Oblúbené

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a prechádzajte medzi dostupnými možnosťami.
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.
- Uložené oblúbené nastavenia sa zobrazia v dolnej časti obrazovky.



Obrazovka počas behu/úpravy

- Otočte pravý regulátor a označte možnosť „Edit“ (Upraviť).
- Stlačte pravý regulátor na výber možnosti „Edit“ (Upraviť).



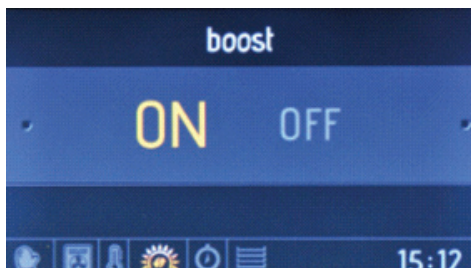
Funkcia rúry

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a prechádzajte medzi dostupnými funkciami rúry.
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



Teplota

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a prechádzajte medzi dostupnými nastaveniami teploty.
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



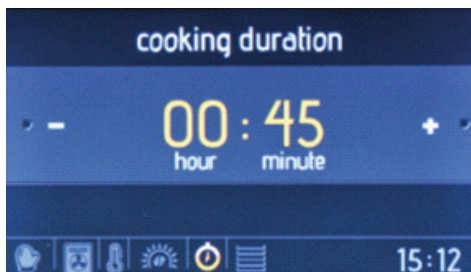
Posilnenie

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a označte pre posilnenie možnosť „ON“ (ZAP.) alebo „OFF“ (VYP.).
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



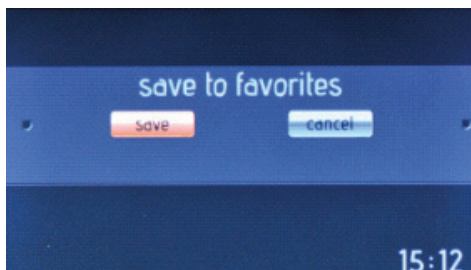
Informačná obrazovka

- Otočením ľavého regulátora proti smeru hodinových ručičiek prejdete späť na predchádzajúce obrazovky nastavenia.



Doba varenia

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a zmeňte dobu varenia.
- Stlačením pravého regulátora nastavte dobu varenia.



Uložiť do obľúbených

- Otočte pravý regulátor a označte možnosť „Save“ (Uložiť) (na uloženie nastavení) alebo „Cancel“ (Zrušiť) (na zrušenie nastavení).
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.

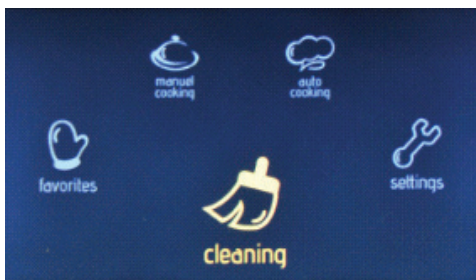


Polička rúry

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a prechádzajte medzi dostupnými poličkami rúry.
- Stlačením pravého regulátora vyberte poličku.
- Aby ste vždy dosiahli rovnaké výsledky varenia, je dôležitá informácia o poličke rúry.

Čistenie

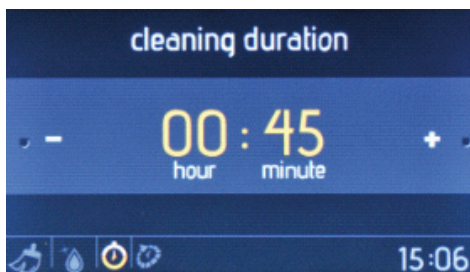
Pomocou funkcie Vapclean sa pomocou pary zjemnia suché zvyšky v rúre. Ak chcete vykonať funkciu Vapclean, nalejte pohár vody na poličku rúry v spodnej časti rúry a potom postupujte podľa nižšie uvedených krokov.



vyberte možnosť „Add 300 ml water“ (Pridať 200 ml vody).

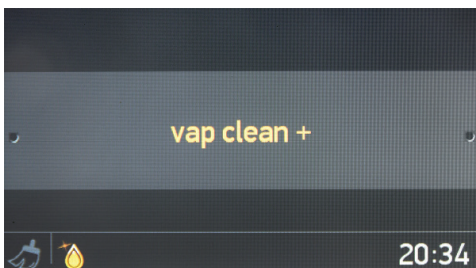
V hlavnej ponuke

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere, až kým sa neoznačí „**Cleaning**“ (Čistenie).
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



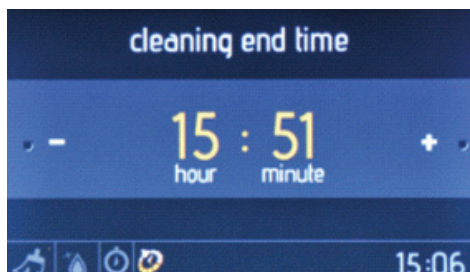
Trvanie čistenia

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a zmeňte dobu čistenia.
- Stlačením pravého regulátora nastavte dobu čistenia.



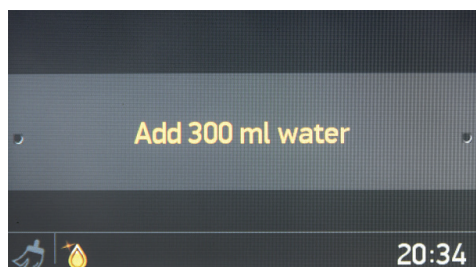
Obrazovka výberu funkcie

Stlačte pravý regulátor na výber možnosti „**Vapclean**“ (Čistenie pary).



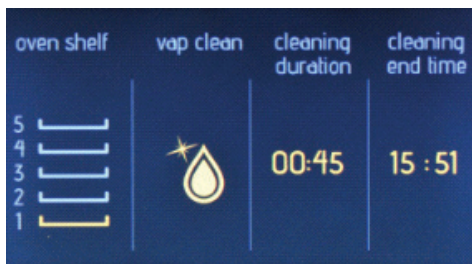
Koncový čas čistenia

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a zmeňte koncový čas čistenia.
- Stlačením pravého regulátora nastavte koncový čas čistenia.



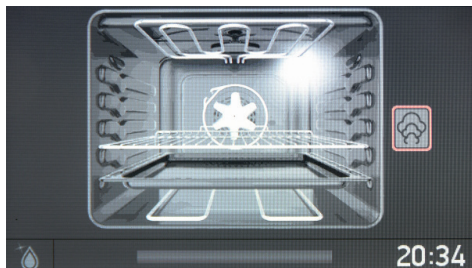
Vstreknutie pary

- Pridajte do vodnej nádrže 300 ml vody.
- Stlačením pravého regulátora



Informačná obrazovka

- Čistenie sa začne do 10 sekúnd bez aktivity alebo po stlačení pravého regulátora.
- Otočením ľavého regulátora proti smeru hodinových ručičiek prejdete späť na predchádzajúce obrazovky nastavenia.

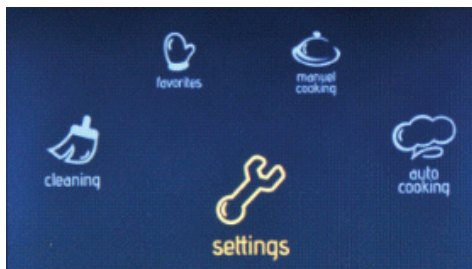


Obrazovka animácií

- Stlačením ľavého regulátora zastavíte čistenie.
- Na spustenie čistenia a pokračovanie v čistení stlačte pravý regulátor.
- Ak chcete zastaviť čistenie a vrátiť sa na hlavnú ponuku, stlačte ľavý regulátor a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek.

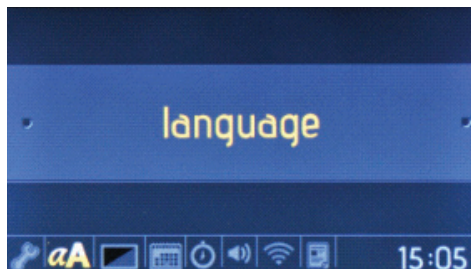
Nastavenia

Ponuka nastavení vám umožňuje zmeniť a nastaviť dátum, čas, jas obrazovky, tón bzučiaka a jazyk.



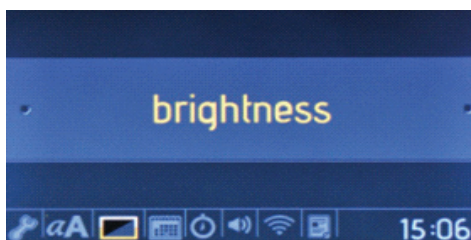
Hlavná ponuka

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere, až kým sa neoznačí „Settings“ (Nastavenia).
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



Ponuka jazykov

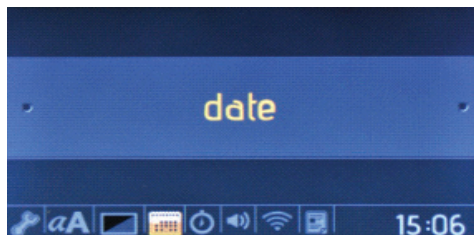
- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a zmeňte jazyk.
- Stlačením pravého regulátora nastavte požadovaný jazyk.



Ponuka jasu

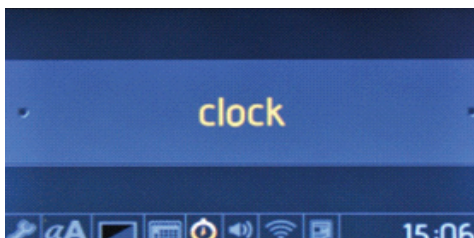
- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a zmeňte jas obrazovky medzi úrovňami 0 a 4.
- Stlačením pravého regulátora

nastavte jas obrazovky.



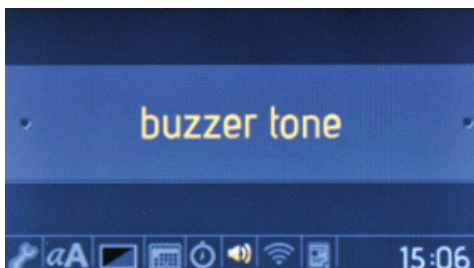
Ponuka dátumu

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a zmeňte dátum.
- Stlačením pravého regulátora nastavte dátum.
- Dátum nastavíte vo formáte: mesiac, deň, rok.



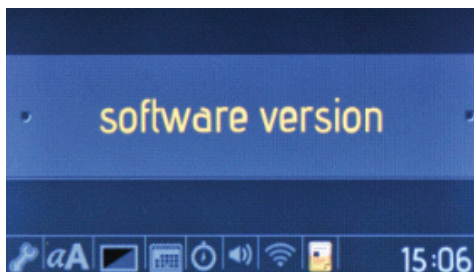
Ponuka hodín

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a zmeňte hodiny.
- Stlačením pravého regulátora nastavte hodiny.
- Čas nastavíte vo formáte: minúty a hodiny.



V ponuke tónu bzučiaka

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a zvolíte z 3 rôznych tónov bzučiaka.
- Stlačením pravého regulátora nastavte požadovaný tón bzučiaka.



Ponuka verzie softvéru

- Verzia softvéru sa zobrazí iba pre informáciu. Nedá sa zmeniť.

Zámok tlačidiel

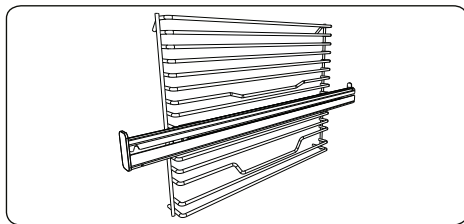
Zámok tlačidiel sa používa na zabránenie nechcených zmien nastavení rúry. Ak chcete aktivovať alebo deaktivovať zámok tlačidiel, otočte ľavý regulátor proti smeru hodinových ručičiek a podržte ho na 3 sekundy. Keď je aktívny zámok tlačidiel, môžete aktivovať iba tlačidlo „ON/OFF“ (ZAP./ZYP.). Všetky ostatné tlačidlá budú uzamknuté.

| RIAD | TURBO | | | DOLNÝ-HORNÝ | | | DOLNÝ-HORNÝ VENTILÁTOR | | | GRIL | | |
|-----------------------|-------------------------|----------------|---------------------|-------------------------|----------------|---------------------|-------------------------|----------------|---------------------|---------------------------|----------------|---------------------|
| | Položka termostatu (°C) | Položka regálu | Doba varenia (min.) | Položka termostatu (°C) | Položka regálu | Doba varenia (min.) | Položka termostatu (°C) | Položka regálu | Doba varenia (min.) | Položka termostatu (min.) | Položka regálu | Doba varenia (min.) |
| Vstivené pečivo | 170 – 190 | 1 – 2 – 3 | 35 – 45 | 170 – 190 | 1 – 2 | 35 – 45 | 170 – 190 | 1 – 2 | 25 – 35 | | | |
| Kolač | 150 – 170 | 1 – 2 – 3 | 30 – 40 | 170 – 190 | 1 – 2 | 30 – 40 | 150 – 170 | 1 – 2 – 3 | 25 – 35 | | | |
| Pečivo | 150 – 170 | 1 – 2 – 3 | 25 – 35 | 170 – 190 | 1 – 2 | 30 – 40 | 150 – 170 | 1 – 2 – 3 | 25 – 35 | | | |
| Grilované mäsové guľe | | | | | | | | | | 200 | 7 | 10 – 15 |
| Vodnaté jedlo | 175 – 200 | 2 | 40 – 50 | 175 – 200 | 2 | 40 – 50 | 175 – 200 | 2 | 40 – 50 | | | |
| Kura | | | | 200 | 1 – 2 | 45 – 60 | 200 | 1 – 2 | 45 – 60 | 200 | * | 50 – 60 |
| Koľteta | | | | | | | | | | 200 | 7-6 | 15 – 25 |
| Blittek | | | | | | | | | | 200 | 7 | 15 – 25 |
| Kolač na dva podnosy | 160 – 180 | 1 – 4 | 30 – 40 | | | | | | | | | |
| Pečivo na dva podnosy | 170 – 190 | 1 – 4 | 35 – 45 | | | | | | | | | |

* Variť s pečeným kuracím špizom...

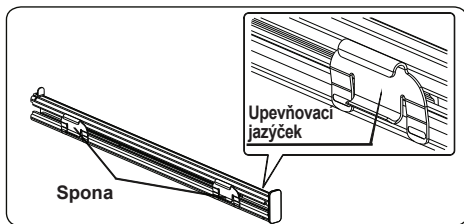
Drôtený rošt s plne rozťahovacou teleskopickou koľajničkou Easyfix

Teleskopická koľajnička sa úplne rozťahuje pre jednoduchý prístup k jedlu.

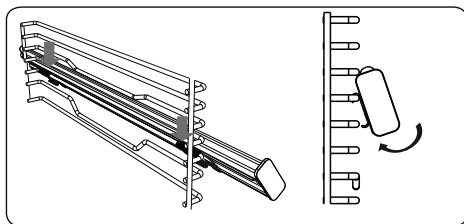


Teleskopické koľajničky

Pri prvom použití dôkladne očistite príslušenstvo teplou vodou, čistiacim prostriedkom a čistou mäkkou handričkou.



- Umiestnenie teleskopických koľajničiek na drôtený rošťa je zaistené upevňovacími jazýčkami na sponách.
- Odstráňte bočné bežca. Pozrite si časť „Odstránenie drôteného roštu“.



- Na každej telescopickkej koľajničke sú horné a dolné spony, pomocou ktorých môžete premiestniť koľajničky.
- Zaveste horné spony telescopickkej koľajničky na referenčný drôt úrovne bočného roštu a súčasne stlačte spodné spony, kým jasne nebudete počuť spony zaklapnúť do upevňovacieho drôtu úrovne bočného roštu.
- Ak chcete odstrániť koľajničku podržte predný povrch koľajničky a postupujte podľa predchádzajúcich pokynov v opačnom poradí.

Príslušenstvo

Produkt sa dodáva s príslušenstvom. Môžete použiť aj príslušenstvo zakúpené od iných výrobcov, ale musí byť odolné proti teplu a ohňu. Môžete použiť aj sklenený riad, formy na koláče a plechy do rúry, ktoré sú vhodné na použitie v rúre. Pri používaní príslušenstva iných výrobcov dodržiavajte pokyny výrobcu. Pri použití malého riadu ho dajte na mriežku tak, aby bol v strede mriežky. Ak potraviny, ktoré sa majú piecť, nepokrývajú úplne plech rúry, ak potraviny vyberiete z mrazničky alebo ak počas grilovania použijete na zber štiav z potravín plech, plech sa môže zdeformovať. Stane sa tak vplyvom vysokých teplôt, ku ktorým dochádza počas pečenia. Plech sa vráti do pôvodnej formy, keď sa po pečení vychladí. Toto je bežný fyzikálny jav, ku ktorému dochádza pri prenose tepla. Nedávajte horúce sklenené podnosy a riad do studeného prostredia priamo po vybratí z rúry, aby sa podnos alebo riad nerozbili. Nedávajte na studené a mokré povrchy. Horúce podnosy alebo riad dajte na suchú kuchynskú utierku a nechajte pomaly vychladnúť. Keď v rúre používate gril, odporúčame (tam, kde je to vhodné) používať mriežku, ktorá bola dodaná s produktom. Keď používate mriežku, dajte na jednu z nižších poličiek plech, aby ste zbierali olej. Na pomoc pri čistení môžete do plechu pridať vodu. Ako je opísané v príslušných častiach, nikdy sa nepokúšajte použiť plynový gril bez ochranného veka na gril.

Ak má vaša rúra plynový gril, ale na grile chýba tepelný štít, alebo ak je poškodený a nedá sa použiť, vyžiadajte si v najbližšom servisnom stredisku tento náhradný diel.

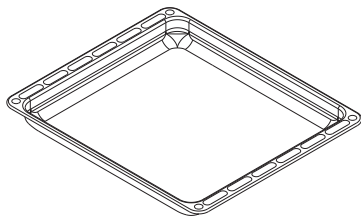
Príslušenstvo rúry

Príslušenstvo vašej rúry sa môže líšiť v závislosti od modelu vášho produktu.

Hlboký plech

Hlboký plech sa používa najmä na prípravu duseného mäsa.

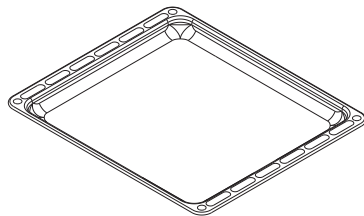
Dajte plech do ľubovoľného regálu a zatlačte ho dozadu, aby bol správne umiestnený.



Plytký plech

Plytký plech je vhodný najmä na pečenie pečiva.

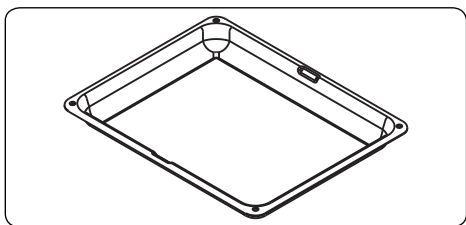
Dajte plech do ľubovoľného regálu a zatlačte ho dozadu, aby bol správne umiestnený.



Malý plech

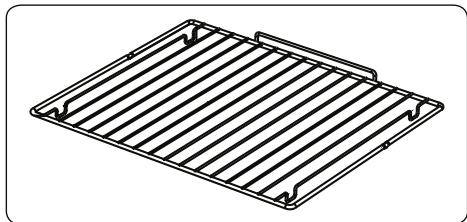
Malý plech je vhodný najmä na pečenie pečiva.

Dajte plech do stredu mriežky.



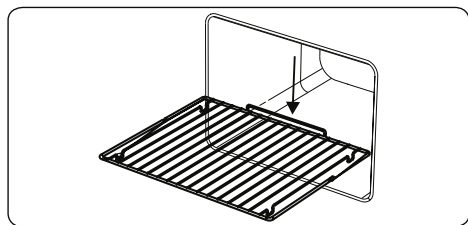
Mriežka

Mriežka je vhodná najmä na grilovanie alebo spracovanie jedla v nádobách vhodných do rúry.



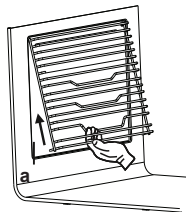
⚠ VÝSTRAHA

Dajte mriežku správne na príslušný regál v rúre a zatlačte ju dozadu.



Drôtený rošt s rozťahovacou teleskopickou koľajničkou

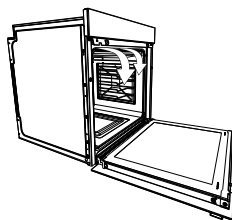
Jedna z poličiek v drôtenom rošte je plne teleskopická; dá sa úplne rozťahnúť, ľahko klže na guľôčkových ložiskách, vďaka čomu umožňuje jednoduchý prístup k vášmu jedlu.



PRVI NA SVETU

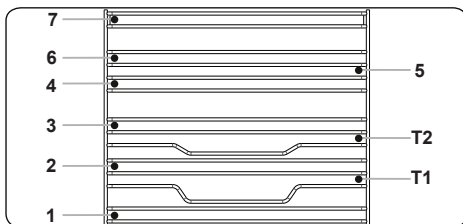
Zračna zavesa

Sistem patentirane zračne zavesy preprečuje, da bi vroč zrak dosegel končnega uporabnika tako, da ustvari zračno zaveso, ko so vrata pečice odprta.



Drôtený rošt EasyFix

Pri prvom použití dôkladne očistite príslušenstvo teplou vodou, čistiacim prostriedkom a čistou mäkkou handričkou.



- Vložte príslušenstvo do správnej polohy vo vnútri rúry.
- Medzi krytom ventilátora a príslušenstvom nechajte medzeru najmenej 1 cm.
- Pri vyberaní riadu a/alebo príslušenstva z rúry dávajte pozor. Horúce jedlo alebo príslušenstvo môže spôsobiť popáleniny.
- Príslušenstvo sa môže pôsobením tepla deformovať. Po ochladení sa obnoví jeho pôvodný vzhľad a výkon.
- Plechy a mriežky môžete umiestniť na ľubovoľnú úroveň od 1 do 7.
- Teleskopickú koľajničku môžete umiestniť na úrovne T1, T2.
- Pri jednoúrovňovom varení sa odporúča úroveň 3.
- Pri jednoúrovňovom varení s teleskopickými koľajničkami sa odporúča úroveň T2.
- Pri dvojúrovňovom varení sa odporúča úroveň 2 a úroveň 4.
- Mriežku na ražeň musíte umiestniť na úroveň 3.
- Úroveň T2 sa používa pri umiestnení mriežky na ražeň s teleskopickými koľajničkami.

****Príslušenstvo sa môže líšiť v závislosti od zakúpeného modelu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA VA- ŠEJ RÚRY

ÚDRŽBA

ČISTENIE

Pred začatím čistenia rúry nezabudnite vypnúť všetko ovládanie a nechajte ju vychladnúť. Odpojte zariadenie.

Nepoužívajte čistiace materiály, ktoré obsahujú pevné častice, ktoré by mohli poškríbať smaltované a natrené časti rúry. Použite krémové alebo kvapalinové čistiace prostriedky, ktoré neobsahujú pevné častice. Nepoužívajte žieraviny, abrazívne čistiace prášky, drsnú drôtenku na riad ani tvrdé nástroje. Tie by mohli poškodiť povrch. Ak sa v rúre rozleje nadmerné množstvo kvapalín, môže to spôsobiť poškodenie smaltovania. Okamžite zotrite rozliate kvapaliny. Na čistenie rúry nepoužívajte parné čističe.

Čistenie vnútra rúry

Pred čistením nezabudnite odpojiť napájací kábel rúry. Najlepšie výsledky dosiahnete tak, keď budete vnútro rúry čistiť ešte keď je rúra mierne teplá. Po každom použití utrite rúru mäkkou handričkou navlhčenou v mydlovom roztoku. Potom ju utrite znova, tentoraz navlhčenou handričkou a potom ju utrite dosucha. Úplné čistenie pomocou suchých a práškových čistiacich prostriedkov. Pri produkte s katalytickými smaltovanými rámami zadné a bočné steny vnútorného rámu nevyžadujú čistenie. V závislosti od používania sa však odporúča, aby ste ich po určitej dobe vymenili.

Výmena žiarovky v rúre

Výmenu žiarovky v rúre musí vykonať autorizovaný technik. Žiarovka musí byť určená pre napätie 230 V, mať výkon 25 W, typ E14, T300. Pred výmenou žiarovky musíte rúru odpojiť a nechať vychladnúť.

Žiarovka je určená na použitie v domácych varných zariadeniach a nie je vhodná na osvetlenie miestnosti.

SERVIS A PREPRAVA

POŽIADAVKY PRED ZVERENÍM DO SERVISU

Ak rúra nefunguje:

Rúra je možno odpojená alebo došlo k výpadku dodávky elektrickej energie. Pri modeloch s časovačom nemôže byť čas správne odpočítavaný.

Ak rúra nehreje:

Možno nie je ovládačom ohrievača rúry nastavený ohrev.

Ak nesvieti žiarovka vo vnútri rúry:

Treba skontrolovať prívod elektrickej energie. Treba skontrolovať, či nie sú žiarovky poškodené. Ak sú poškodené, môžete ich vymeniť podľa pokynov v návode na použitie.

Pečenie (ak dolná alebo horná časť nepečie rovnomerne):

Skontrolujte poličky, dobu prípravy a hodnoty ohrevu v návode na použitie.

Ak máte problém, ktorý sa tu nenachádza, zavolajte autorizovaný servis.

INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA PREPRAVY

Ak potrebujete rúru preniesť:

Uschovajte si pôvodné balenie produktu a v prípade, že produkt potrebujete prepraviť, použite pôvodné balenie. Dodržiavajte prepravné značky na balení. Prilepte sporák na horných partiách, klobúky a panvice k varným panelom.

Dajte medzi horný kryt a varný panel papier, prekryte horný kryt a potom ho

prilepte k bočným plochám rúry.

Prilepte lepenku alebo papier na predný kryt na vnútornom skle rúry tak, aby počas prepravy plechy, mriežka a plechy v rúre nepoškodili kryt rúry. Tiež prilepte kryty rúry k bočným stenám.

Ak nemáte pôvodný obal:

Dávajte pozor na externé povrchy (sklo alebo nafarbené povrchy) rúry, aby nedošlo k ich poškodeniu.

Dragi kupec,

želim vam ponuditi visoko kakovostne izdelke, ki presegajo vaša pričakovanja. Vaša naprava je bila izdelana v sodobnih obratih in njena kakovost je skrbno preverjena. Ta navodila za uporabo so pripravljena, da vam pomagajo uporabljati napravo, ki je bila izdelana z najsodobnejšo tehnologijo z zaupanjem in najboljšo učinkovitostjo. Pred uporabo naprave skrbno preberite ta navodila, ki vključujejo osnovne informacije o varni namestitvi, vzdrževanju in uporabi. Za namestitev izdelka kontaktirajte najbližji pooblaščen servisni center.

Vsebina

Predstavitev in velikost izdelka

Opozorila

Priprava za namestitev in uporabo

Uporaba pečice

Čiščenje in vzdrževanje izdelka

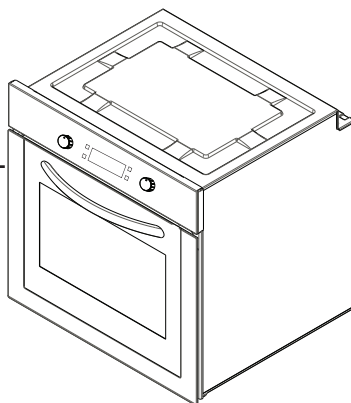
Servis in transport

PREDSTAVITEV IN VELIKOST IZDELKA

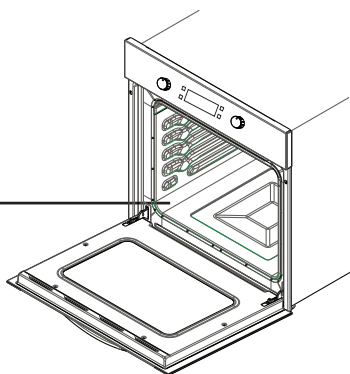
Nadzorna plošča

Ročaj

Vrata pečice



Spodnji grelni element
(za ploščo)



Zgornji grelni element (za ploščo)

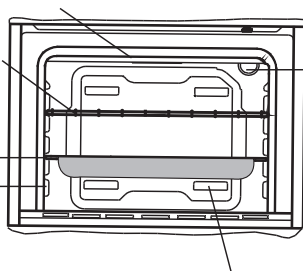
Mrežica
za žar

Pladenj

Vodila

Lučka pečice

Zaslonke za izstop zraka



VARNOSTNA OPOZORILA

PRED ZAČETKOM UPORABE NAPRAVE NATANČNO PREBERITE TA NAVODILA IN JIH HRANITE NA VARNEM MESTU, DA JIH BOSTE ZLAHKA UPORABILI ZA REFERENCO.

TA NAVODILA SO PRIPRAVLJENA ZA VEČ PODOBNIH MODELOV. VAŠA NAPRAVA MORDA NE BO IMELA VSEH FUNKCIJ V TEH NAVODILIH. MED BRANJEM NAVODIL UPOŠTEVAJTE IZRAZE S SLIKAMI.

Splošna varnostna opozorila

- Uporaba te naprave ni namenjena otrokom, mlajšim od 8 let, in osebam z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in mentalnimi zmoglostmi ali z nezadostnimi izkušnjami in znanjem o pravilni uporabi, razen če te osebe niso bile ustrezno podučene s strani odgovornega in zato razumejo možno tveganje. Otroci se ne smejo igrati z napravo Čiščenje in vzdrževanje s strani

otrok brez nadzora ni dovoljeno.

- **OPOZORILO:** Med uporabo lahko dosegljivi deli naprave postanejo vroči. Pazite, da se grelnih delov ne dotikate. Otroci, mlajši od 8 let, lahko pečico uporabljajo le pod stalnim nadzorom.
- **OPOZORILO:** Nevarnost ognja: predmetov ne shranjujte na kuhalnih površinah.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Naprava ni namenjena uporabi z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Med uporabo naprava postane vroča.

Pazite, da se grelnih delov znotraj pečice ne dotikate.

- Med običajno uporabo lahko ročaji, ki jih držite krajši čas, postanejo vroči.
- Za čiščenje stekla pečice in drugih površin ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev in ostrih, kovinskih strgalnikov, ki lahko povzročijo praske.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice se prepričajte, da je naprava izključena, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **POZOR:** Dosegljivi deli so lahko med kuhanjem ali uporabo žara vroči. Otrokom ne dovolite, da se dotikajo naprave.
- Vaša naprava je izdelana v skladu z vsemi veljavnimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in uredbami.
- Vzdrževalna dela in popravila lahko opravljajo samo pooblašteni servisni tehniki. Namestitev in popravila, ki jih opravljajo nepooblašteni tehniki, vas lahko ogrožajo. Spreminjanje ali prilagajanje specifikacij naprave v kakršni koli meri je nevarno.
- Pred namestitvijo zagotovite, da so lokalni distribucijski pogoji (narava plina in tlak ali električna napetost in frekvenca) in zahteve naprave združljive. Zahteve za to napravo so navedene na oznaki.
- **POZOR:** Ta naprava je zasnovana samo za kuhanje hrane in je namenjena samo za domačo gospodinjsko uporabo, zato je ne smete uporabljati v katere koli druge namene, kot je uporaba izven domačih gospodinjstev ali v komercialne namene ali za segrevanje prostorov.
- Nikoli ne dvigujte ali premikajte naprave za ročaj na vratih.
- Vsi varnostni ukrepi za vašo varnost so v veljavi. Ker lahko steklo počí, bodite pri čiščenju previdni, da se izognete praskam. Izogibajte se trkom in udarcem v steklo s pripomočki.
- Zagotovite, da napajalni kabel med namestitvijo ni zvit. Če se napajalni kabel poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec, usposobljen serviser ali podobno usposobljena oseba, saj je le tako zago-

tovljena ustrežna varnost.

- Ko so vrata pečice odprta, ne pustite, da na njo plezajo otroci.

Namestitvena opozorila

- Naprave ne zaganjajte, dokler ni dokončno nameščena.
- Napravo mora namestiti in zagnati pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za kakršno koli škodo, ki jo lahko povzroči okvarjena namestitvev s strani nepooblaščenih oseb.
- Ko odpakirate napravo se prepričajte, da se med transportom ni poškodovala. V primeru okvare naprave ne uporabljate in takoj stopite v stik s servisnim tehnikom. Ker lahko materiali, uporabljeni za pakiranje (najlon, sponke, stiropor ipd.), slabo vplivajo na otroke, jih nemudoma zberite in odstranite.
- Zavarujte svojo napravo pred okoljskimi vplivi. Ne izpostavljajte je soncu, dežju, snegu itd.
- Materiali, ki obkrožajo napravo (ohišje), morajo vzdržati temperaturo najm. 100 °C.

Med uporabo

- Pri prvem zagonu pečice bo iz izolacijskih materialov in delov grelnika izhajal določen vonj. Zato naj pred uporabo pečica 45 minut prazna deluje pri najvišji temperaturi. Prav tako morate istočasno dobro prezračiti prostor, v katerem uporabljate napravo.
- Med uporabo se notranje in zunanje površine pečice segrejejo. Pri odpiranju vrat pečice stopite korak nazaj, da se izognete vroči pari, ki

izhaja iz pečice. Obstaja tudi nevarnost opeklin.

- Med delovanjem naprave vanjo ali poleg nje ne postavljajte vnetljivih materialov.
- Pri odstranjevanju in zamenjavi hrane v pečici vedno uporabljajte primerne rokavice.
- Če kuhate vsakovrstna olja, ne zapuščajte kuhalnika. Lahko se namreč pri ekstremnem segrevanju vnamejo. Na oljne plamene nikoli ne zlivajte vode. Pokrijte ponev ali drugo posodo s pokrovko, da zadušite nastali plamen, in ugasnite kuhalik.
- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, jo ugasnite. Glavno stikalo naj bo ugasnjeno. Ko ne uporabljate naprave, naj bo ventil za plin izključen.
- Prav tako naj bodo krmilni gumbi naprave vedno v položaju "0" (stop).
- Pladnji se nagibajo, ko jih izvlečete. Bodite pazljivi, da ne polijete tekočine.
- Ko so vrata ali predali pečice odprta, na njih ne puščajte nobenih predmetov. Lahko nagnete napravo ali zlomite pokrov.
- V predal ne vstavljajte težjih predmetov ali vnetljivih materialov (najlon, plastična vrečka, papir, brisačke ipd.). To vključuje posodo s plastičnimi deli (npr. ročaji).
- Ne obešajte brisač, kuhinjskih krp ali oblačil na napravo ali ročaje.
- Priporočamo uporabo mehke vode, da se izognete odvečni

količini ostankov vodnega kamna v pari, ki se v sistemu nabere čez čas. Da preverite mehko vodo, uporabite preskusni papir, priložen izdelku in spodnjo tabelo. Preskusni papir zadržite v vodi za 3 sekunde, in ga odstranite po eni minuti zatem, ko črte postanejo vidne na papirju.

| Preizkusni trak | Trdota vode |
|-----------------|--------------|
| 5-4 modre črte | Mehka |
| 1 rdeča črta | Malo trda |
| 2 rdeči črti | Srednje trda |
| 3 rdeči črti | Trda |
| 45 rdečih črt | Zelo trda |

- Če ustrežna trdota vode ni nastavljena, to lahko vpliva na delovanje naprave in njeno življenjsko dobo.
- Uporabljajte izključno navadno vodo.
- Ne uporabljajte vroče vode.
- Rezervoar za vodo naj ostane zaprt, ko pečica deluje.
- Ko je pečica vroča in odprete vrata, zrak vroče pare lahko izstopa, zato ne bodite preblizu in otroke ne približujte pečici med odpiranjem vrat.
- Da se izognete ostankom vodnega kamna v notranjosti pečice, jo po vsaki uporabi očistite.
- Po kuhanju morate odstraniti preostalo vodo iz sistema. Za to izberite **«Yes (Da)»**, ko ste po kuhanju samodejno povprašani na zaslonu. V pečici med tem

postopkom ne sme biti ničesar.

Med čiščenjem in vzdrževanjem

- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem vedno izklopite napravo. Lahko izklopite glavno stikalo ali pa odklopite napajanje.
- Za čiščenje upravljalne plošče ne odstranjujte upravljalnih gumbov.
- **DA OHRANITE UČINKOVITOST IN VARNOST VAŠE NAPRAVE PRIPOROČAMO, DA VEDNO UPORABLJATE ORIGINALNE NADOMESTNE DELE IN PO POTREBI POKLIČETE LE POOBLAŠČENE SERVISNE SLUŽBE.**

Priprava za namestitev in uporabo

Ta sodobna, funkcionalna in praktična pečica bo izpolnila vaše zahteve v vseh pogledih, saj je izdelana z najkakovostnejšimi deli in materiali. Za uspešno delovanje in da se izognete težavam v bodoče preberite priročnik za uporabo. Spodnje informacije vsebujejo pravila, potrebna za pravilno namestitev in servisne postopke. Natančno jih mora prebrati predvsem tehnik, ki bo namestil napravo.

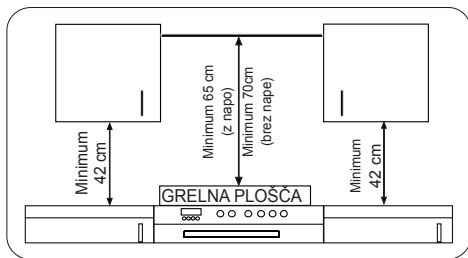
ZA NAMESTITEV VAŠE PEČICE STOPITE V STIK S POOBLAŠČENIM SERVISOM!

IZBIRANJE MESTA ZA PEČICO

- Pri izbiranju mesta za vašo pečico je treba upoštevati več točk. Da se izognete težavam in nevarnim situacijam, do katerih lahko pride v bodoče, upo-

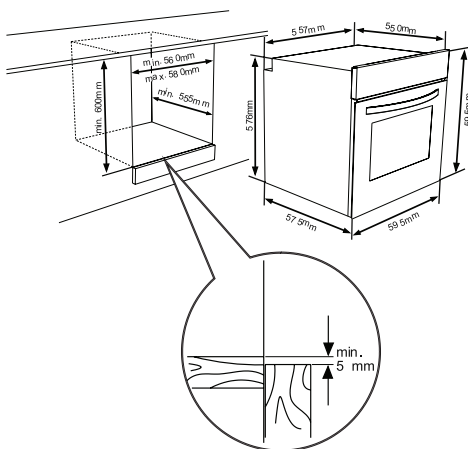
števajte naša spodnja priporočila.

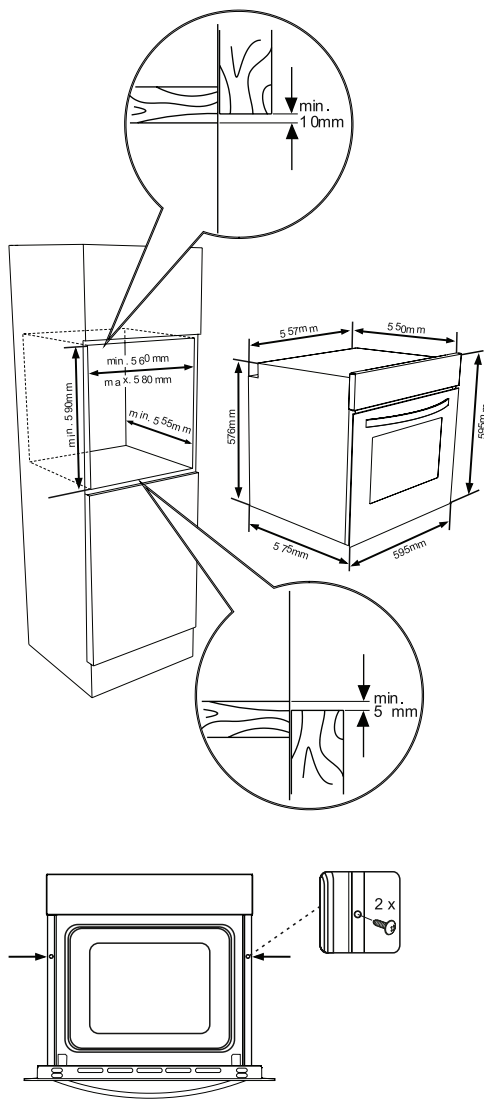
- Ko izbirate mesto za postavitve vaše pečice, bodite pozorni na to, da v bližini ni vnetljivih materialov, kot so zavese, olja, krpe ipd., ki so hitro vnetljivi.
- Pohoštvo, ki obdaja pečico, mora biti izdelano iz materialov, odpornih proti vročini, ki je 50 C° višja od sobne temperature.



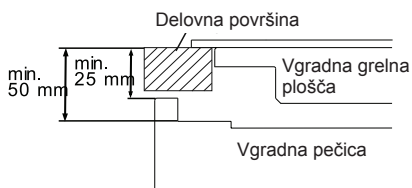
Potrebne spremembe za stenska ohišja in izpušne ventilatorje nad vgrajenim kombiniranim izdelkom ter minimalne razdalje od plošče pečice so prikazane na Sliki 1. Izpušni ventilator naj bo prav tako na najmanjši višini 65 cm od grelne plošče. Če ventilatorja ni v bližini, višina ne sme biti manjša od 70 cm.

NAMESTITEV VGRADNE PEČICE





Pečico vstavite v ohišje tako, da jo potisnete naprej. Odprite vrata pečice in vstavite 2 vijaka v luknji na ogrodju pečice. Ko se ogrodje dotika lesene površine ohišja, zategnite vijaka.



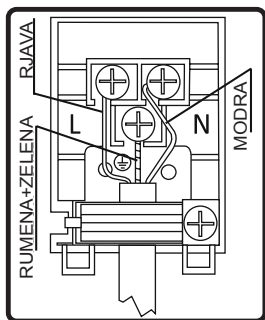
Če je pečica nameščena pod grelno ploščo, mora biti najmanjša razdalja med delovno površino in zgornjo ploščo pečice 50 mm in razdalja med delovno površino in vrhom upravljalne plošče najmanj 25 mm.

NAPELJAVA IN VARNOST VGRADNE PEČICE

Spodnja navodila morate med napeljavo upoštevati brez napake.

- Ozemljitveni kabel mora biti priključen prek vijaka z ozemljitveno oznako. Prikluček napajalnega kabla se mora ujemati s prikazanim na Sliki 6. Če v namestitvenem okolju ni ozemljene vtičnice v skladu s predpisi, takoj pokličite pooblaščen servis.
- Ozemljena vtičnica mora biti v neposredni bližini naprave. Nikoli ne uporabljajte podaljškov.
- Napajalni kabel se ne sme dotikati vroče površine naprave.
- Če je napajalni kabel poškodovan, pokličite pooblaščen servis. Ta mora zamenjati kabel.
- Prav tako mora napeljavo naprave opraviti pooblaščen servis. Uporabiti je treba napajalni kabel tipa H05VV-F.
- Napačna napeljava lahko poškoduje napravo. Tovrstnih poškodb garancija ne krije.

- Naprava je zasnovana za priklop na 220-240 V~ če je električni tok drugačen od zgornjih vrednosti, nemudoma pokličite pooblaščen servis.
- **Proizvajalec izjavlja, da ne nosi odgovornosti za kakršno koli škodo ali izgube, ki nastanejo na podlagi neskladnosti z varnostnimi predpisi**
- Prav tako mora napeljavo naprave opraviti pooblaščen servis. Naprava je
- zasnovana za priklop na el. omrežje 220-240 V~. Če je električni priklop drugačen od navedene vrednosti, takoj pokličite pooblaščen servis. Naprava je zasnovana za uporabo s priključkom za fiksen priklop na el. omrežje. Med izdelkom in električno vtičnico (za napajanje) je treba namestiti dvopolno stikalo z minimalno razliko 3 mm med preklonpnimi kontakti. (20 A, tip s funkcijo zamika).



3.4. SPLOŠNA OPOZORILA IN VARNOSTNI UKREPI

Vaša naprava je izdelana skladno z ustreznimi varnostnimi navodili o električnih napravah. Vzdrževalna dela in popravila lahko opravljajo samo po-

oblaščen servisni tehniki, ki jih je izurilo podjetje proizvajalca. Opravljanje vzdrževalnih del in popravil brez upoštevanja navodil je lahko nevarno.

Med delovanjem naprave se zunanje površine segrejejo. Elementi, ki grejejo notranjo površino pečice in para, ki izhaja, so izredno vroči. Ti predeli bodo še nekaj časa ostali vroči, čeprav je naprava že izključena. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Hranite na varni razdalji od otrok.

Za kuhanje v pečici morate prilagoditi nastavitvene gumba delovanja in temperature pečice in programirati časovnik pečice. Sicer pečica ne bo delovala.

Ko so vrata pečice odprta, na njih ne postavljajte predmetov. Lahko se zgodi, da prevrnete pečico ali zlomite vrata.

Ko naprave ne uporabljate, jo odklopite. Zavarujte svojo napravo pred okoljskimi vplivi. Ne puščajte je pod soncem, dežjem, snegom ipd. vplivi.

Uporaba gumba za upravljanje funkcij pečice

Funkcije pečice

* Funkcije pečice se lahko razlikujejo in so odvisne od modela.



Lučka pečice:

Vključena bo samo lučka pečice, ki ostane vključena pri vseh funkcijah kuhanja.



Funkcija odmrzovanja:

Opozorilne lučke pečice se bodo vključile in ventilator bo začel delovati.

Če želite uporabiti funkcijo odtajevanja, postavite zmrznjeno hrano v pečico na polico na tretje mesto, gledano s spodnje strani. Priporočamo, da pod hrano za odtajevanje postavite pladenj pečiče, ki bo zbiral vodo, ki se je nabrala zaradi staljenega ledu. S to funkcijo hrane ne boste skuhali ali spekli, ampak le lažje odtajali.



Funkcija turbo delovanja

Termostat in opozorilne lučke pečiče bodo vključene, grelni element žara in ventilator bo začel delovati.

Funkcija turbo delovanja toploto enakomerno razporedi v pečici. Vsa hrana na rešetkah bo skuhana enakomerno. Priporočamo predgretje pečiče za 10 minut.



Funkcija statičnega kuhanja:

Termostat in opozorilne lučke pečiče bodo vključene, spodnji in zgornji grelni elementi bodo začeli delovati. Funkcija statičnega kuhanja oddaja toploto, kar zagotavlja enakomerno kuhanje hrane na zgornjih in spodnjih policah. To je popolno za pripravo peciva, tort, testenin, lasanj in pic. Priporočamo predgretje pečiče za 10 minut in pri tej funkciji je najbolje hkrati kuhati samo na eni polici.



Delovanje ventilatorja:

Termostat in opozorilne lučke pečiče bodo vključene, zgornji in spodnji grelni elementi ter ventilator bodo začeli delovati.

Ta funkcija je zelo dobra za pečenje peciva. Za kuhanje v pečici poskrbita zgornji in spodnji grelni element, ventilator pa zagotavlja kroženje zraka, zaradi česar bo hrana rahlo zapečena. Priporočamo predgretje pečiče za 10 minut.



Funkcija žara:

Termostat in opozorilne lučke pečiče bodo vključene, grelni element žara bo začel delovati. Funkcija se uporablja za pečenje in praženje hrane. Uporabite zgornje police pečiče. Rahlo očistite mrežico z oljem, da se hrana ne lepi nanje in postavite hrano na središče mrežice. Spodaj naj bo vedno pladenj, da ujame kapljice olja ali maščobe. Priporočamo predgretje pečiče za 10 minut. Opozorilo: Pri pečenju z žarom morajo biti vrata pečiče zaprta in temperatura pečiče prilagojena na 190 °C.



Funkcija za hitro pečenje:

Termostat in opozorilne lučke pečiče bodo vključene, zgornji grelni element in element žara bo začel delovati. Funkcija se uporablja za hitro pečenje in pokrivanje večjih površin, kot je pečenje mesa; Uporabite zgornje police pečiče. Rahlo očistite mrežico z oljem, da se hrana ne lepi nanje in postavite hrano na središče mrežice. Spodaj naj bo vedno pladenj, da ujame kapljice olja ali maščobe. Priporočamo predgretje pečiče za 10 minut. Opozorilo: Pri pečenju z žarom morajo biti vrata pečiče zaprta in temperatura pečiče prilagojena na 190 °C.



Funkcija dvojnega žara in ventilatorja:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, zgornji grelni element in element žara ter ventilator bo začel delovati.

Funkcija se uporablja za hitrejšo pečenje "debelejše" hrane in pri večjih površinah. Tako zgornji grelni elementi kot žar bodo delovali skupaj z ventilatorjem za enakomerno kuhanje.

Uporabite zgornje police pečice. Rahlo očistite mrežico z oljem, da se hrana ne lepi nanje in postavite hrano na središče mrežice. Spodaj naj bo vedno pladenj, da ujame kapljice olja ali maščobe. Priporočamo predgretje pečice za 10 minut.

Opozorilo: Pri pečenju z žarom morajo biti vrata pečice zaprta in temperatura pečice prilagojena na 190 °C.



Funkcija za pico:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, obroč in spodnji grelni element ter ventilator bo začel delovati.

Funkcija spodnjega grelnega elementa in ventilatorja je popolna za pečenje hrane, kot je pica, v kratkem času. Ko ventilator enakomerno razporeja toploto po pečici, spodnji grelni element zagotavlja pečenje testa.

Med trajanjem kuhanja ne odpirajte vrat pečice.



Opozorilo: Pri pečenju z žarom morajo biti vrata pečice zaprta in temperatura pečice prilagojena na 190 °C.

Funkcija ročnega nastavljanja pare:

Lahko jo uporabite za kakršno koli kuhanje skupaj s funkcijami.

Uporablja se za kuhanje vseh vrst zelenjave, manjših kosov mesa, sadja in priloge (riž, testenine).

Prednosti;

- Hrustljava in svetleča površina na hrani
- Minimalna izguba vode
- Skoraj brez izgube hranil
- Kuhanje z malo maščobe

Izberete lahko zeleno funkcijo in gostoto pare. Tabela gostote pare je na naslednji strani.

Polnjenje rezervoarja z vodo



- Prostornina rezervoarja z vodo je 300 ml. Ta količina vode zadostuje za 3 cikle uporabe pare. Za vsak cikel se porabi pribl. 100 ml vode.



- Za odpiranje potisnite pokrov rezervoarja.



- Rahlo izvlecite rezervoar z vodo.



Rezervoarja ne smete odstranjevati



- Pred uporabo v rezervoar dodajte najmanj 100 ml vode.



Največja raven vode je na

rezervoarju prikazana z «MAX».

| Gostota pare | Količina vode |
|----------------------|---------------------|
| 1 brizga pare | Dodajte 100 ml vode |
| 2 brizga pare | Dodajte 200 ml vode |
| 3 brizga pare | Dodajte 300 ml vode |
| Samodejni brizg pare | Dodajte 100 ml vode |



- Za zapiranje pritisnite na pokrov rezervoarja.



Funkcija Vapclean +:

Funkcija Vapclean+ omogoča enostavno čiščenje. Najdete jo v meniju 'Cleaning' (Čiščenje). Pred zagonom te funkcije dolijte 300 ml vode v rezervoar. Za dodajanje vode sledite navodilom pod naslovom 'Polnjenje rezervoarja z vodo'.

VARČEVANJE Z ENERGIJO

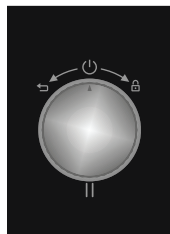
Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe za krajši čas kuhanja.

Tipka načina



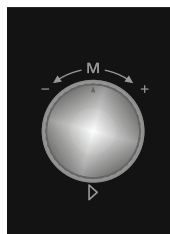
Levi gumb

- Dolg pritisk: Vklop/izklop
- Kratak pritisk: Premor kuhanja
- Obrat v desno: Zaklepanje
- Obrat v levo: Dejanje nazaj/ prejšnji meni



Desni gumb

- Pritisk: Izberi/Začni kuhanje/ **Ročno začni delovanje pare**
- Obrat v desno: Pomikanje po menijih/ povečanje temperature
- Obrat v levo: Pomikanje po meniju/ zmanjšanje temperature



UPORABA IZDELKA

Ready Cook je zasnovan na načelih, ki omogočajo začetnim uporabnikom uporabo profesionalnih receptov na preprost način s funkcijami samodejnega kuhanja, gospodinje pa lahko uporabljajo lastne navdihujoče recepte s kombiniranimi funkcijami ročnega kuhanja. Uporabniku prijazen vmesnik s pomočjo barvnega zaslona TFT funkciji Ready Cook daje resničen šarm v primerjavi z ostalimi pečicami na tržišču.

Meniji Ready Cook, kot so ročno kuhanje, samodejno kuhanje, priljubljene, čiščenje in nastavitve so opisane v nadaljevanju.

Ročno kuhanje:

Pri ročnem kuhanju lahko uporabnik nastavi vsako nastavitev kuhanja. Lahko izberete 7 različnih funkcij kuhanja, temperaturo, ojačitev, trajanje kuhanja in čas konca kuhanja.

S prilagodljivim ročnim kuhanjem lahko uporabniki lahko vsako kuhanje prilagodijo po svojem okusu.

Za kuhanje v meniju za ročno kuhanje upoštevajte spodnje korake.

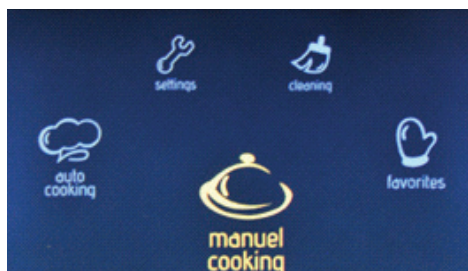
Uporaba kontrolne enote Smart LCD

Ready Cook je zasnovan, da pomaga domačim uporabnikom uporabiti profesionalne kuharske recepte na enostaven način z vgrajenimi funkcijami samodejnega kuhanja.

Meniji Ready Cook, kot so ročno kuhanje, samodejno kuhanje, priljubljene, čiščenje in nastavitve so opisani spodaj.

Ročno kuhanje

V načinu ročnega kuhanja lahko prilagodite vsako nastavitev kuhanja vključno s 7 različnimi funkcijami kuhanja, temperaturo, funkcijo ojačitve, trajanje kuhanja in čas zaključka kuhanja. Sledite spodnjim korakom, da se pomaknete v meni Ročno kuhanje.



Glavni meni

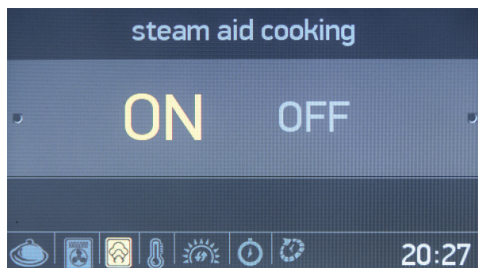
- Obrnite desni gumb v kateri koli smeri, dokler ni označeno »**Manual Cooking**« (Ročno kuhanje).
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.



Funkcije pečice

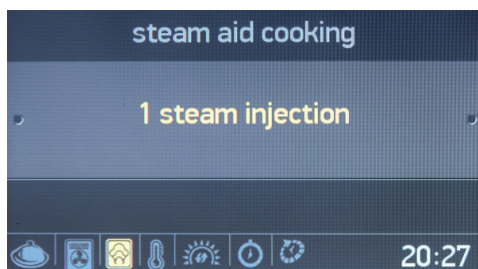
- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da se pomikate med razpoložljivimi funkcijami pečice.

- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.

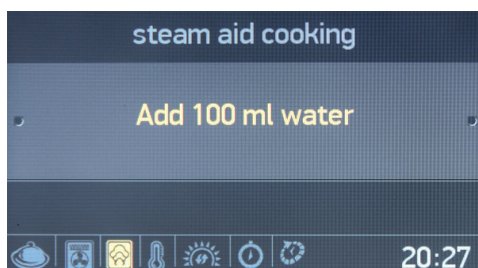


Kuhanje s pomočjo pare

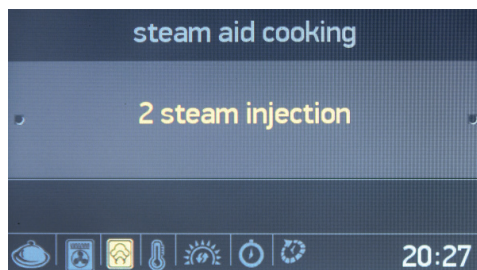
- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da označite kuhanje s pomočjo pare **«ON»** (VKLOP) ali **«OFF»** (IZKLOP).
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.



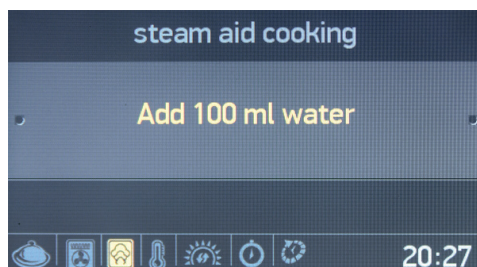
- Pritisnite desni gumb, da izberete **1 «steam injection»** (1 brizga pare).



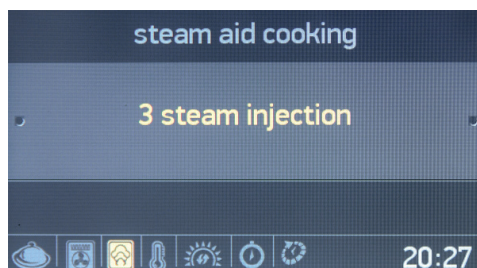
- Dodajte 100 ml vode v rezervoar za vodo.
- Pritisnite desni gumb, da izberete **»Add 100 ml water«** (Dodajte 100 ml vode).



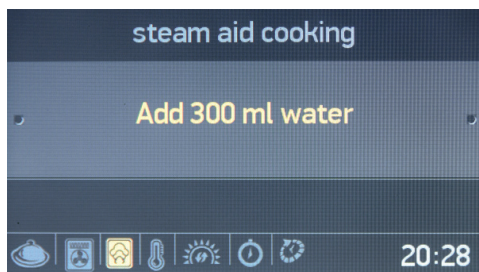
- Obrnite desni gumb enkrat, da izberete 2 brizga pare.
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.



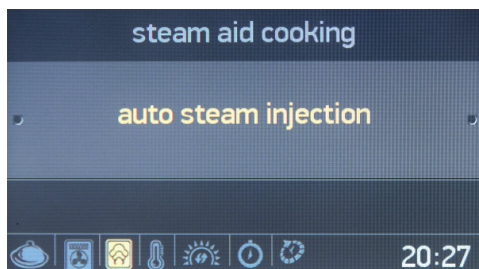
- Dodajte 200 ml vode v rezervoar za vodo.
- Pritisnite desni gumb za dodajanje 200 ml vode.



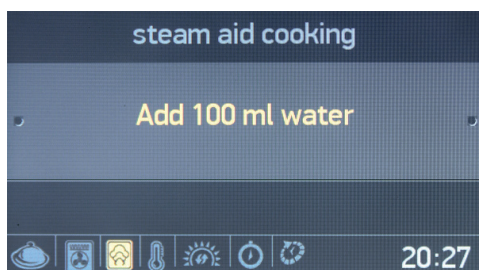
- Obrnite desni gumb dvakrat, da izberete 3 brizga pare.
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.



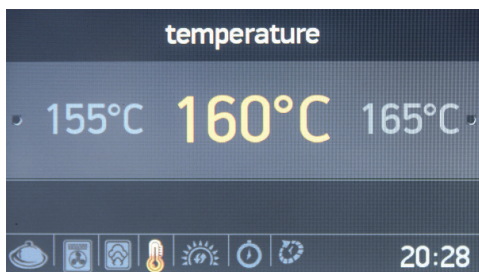
- Dodajte 300 ml vode v rezervoar za vodo.
- Pritisnite desni gumb za dodajanje 300 ml vode.



- Obrnite desni gumb dvakrat, da izberete samodejni brizg pare.
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.

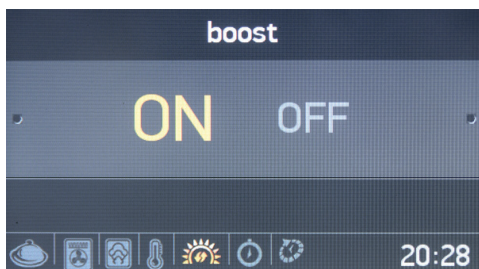


- Dodajte 100ml vode v rezervoar za vodo.
- Pritisnite desni gumb za dodajanje 100 ml vode.



Temperatura

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da se pomikate med razpoložljivimi temperaturnimi nastavitvami.
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.



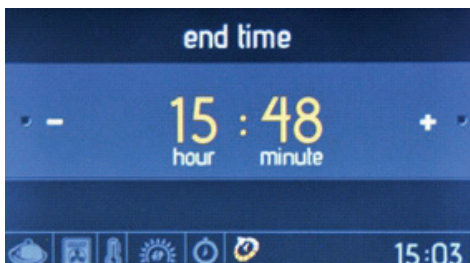
Ojačitev

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da označite Boost (ojačitev) «ON» (VKLOP) ali «OFF» (IZKLOP).
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.



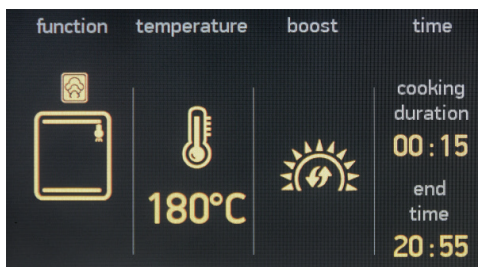
Trajanje kuhanja

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da spremenite trajanje kuhanja.
- Pritisnite desni gumb, da nastavite trajanje kuhanja.
- **OPOMBA:** Če je trajanje kuhanja nastavljeno na **00:00**, se kuhanje nadaljuje, dokler ga ročno ne zaustavite.



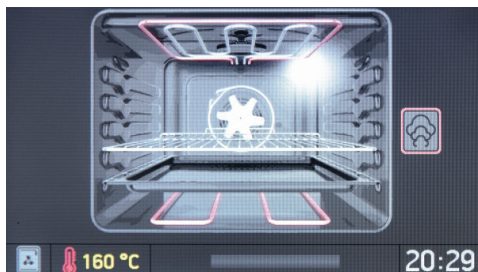
Čas zaključka kuhanja

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da spremenite čas zaključka kuhanja.
- Pritisnite desni gumb, da nastavite čas zaključka kuhanja.



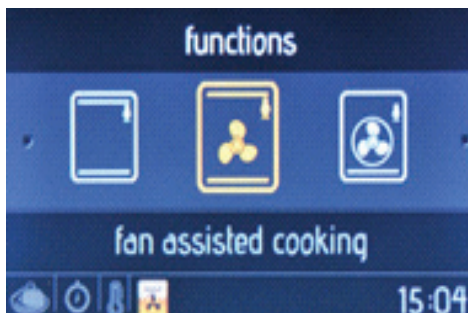
Na informacijskem zaslonu

- Kuhanje se začne v 10 sekundah od zadnjega dejanja, ali ob pritisku desnega gumba.
- Obrnite levi gumb v nasprotni smeri urnega kazalca, da se pomaknete nazaj na prejšnjo nastavitvev.



Zaslon z animacijami prikazuje:

- Čas kuhanja
- Temperatura
- Čas začetka in zaključka kuhanja
- Informacije o funkciji kuhanja





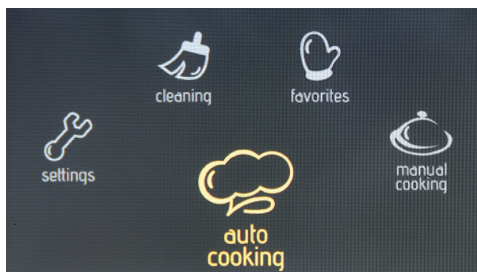
Animirani zaslon

- Pritisnite levi gumb, da zaustavite kuhanje.
- Pritisnite desni gumb za začetek/nadaljevanje kuhanja.
- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da spremenite temperaturo.
- Obrnite levi gumb v nasprotni smeri urnega kazalca, medtem ko je aktivna katera koli funkcija kuhanja, da se prikaže funkcija pečice, temperatura in zaslon za nastavitve časa kuhanja.
- Za zaustavitev kuhanja in vrnitev v glavni meni pritisnite levi gumb in ga obrnite v levo.

Samodejno kuhanje

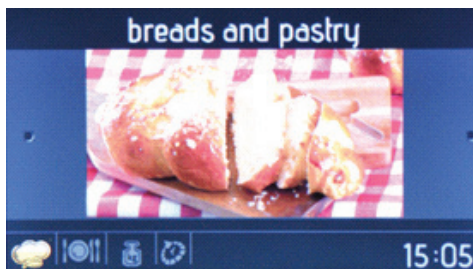
Ready Cook ima vgrajene, predhodno določene funkcije receptov, ki jih lahko izberete v meniju za Samodejno kuhanje. Lahko boste izbrali samo ime želene jedi. Ne bo mogoče spreminjati nobenih nastavitvev recepta, vključno s trajanjem kuhanja in temperaturo, saj jih samodejno nastavi Ready Cook.

Sledite spodnjim korakom za izvedbo samodejnega kuhanja.



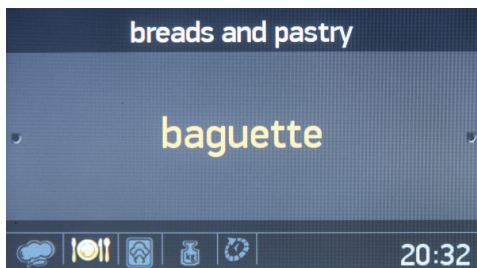
Glavni meni

- Obrnite desni gumb v kateri koli smeri, dokler ni označeno **«Auto Cooking» (Samodejno kuhanje)**.
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.



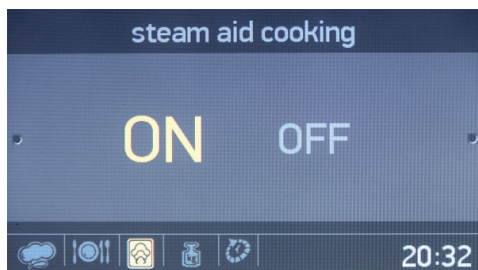
Kategorije hrane

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da se pomikate med razpoložljivimi recepti.
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.



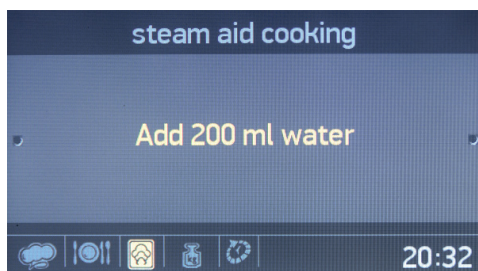
Izbira recepta

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da se pomikate med razpoložljivimi recepti.
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.



Brizganje pare

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da označite Steam injection (Brizg pare) «On» (vklop) ali «Off» (izklop).
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.

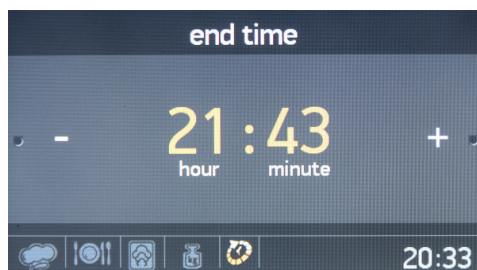


- Dodajte 200 ml vode v rezervoar za vodo.
- Pritisnite desni gumb za dodajanje 200 ml vode.



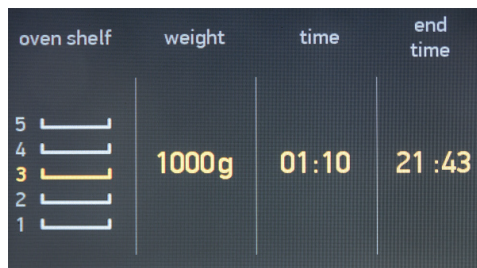
Teža hrane

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da spremenite vrednost teže.
- Pritisnite desni gumb, da nastavite težo.



Čas zaključka kuhanja

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da spremenite čas zaključka kuhanja.
- Pritisnite desni gumb, da nastavite čas zaključka kuhanja.

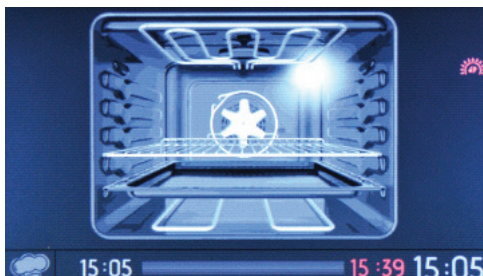


Na informacijskem zaslonu

- Kuhanje se začne v 10 sekundah

brez aktivnosti, ali ob pritisku desnega gumba.

- Obrnite levi gumb v nasprotni smeri urnega kazalca, da se pomikate skozi prejšnje nastavitvene zaslone.
- Postavite hrano na srednjo polico, da dosežete najboljše rezultate kuhanja.



Animirani zaslon

- Pritisnite levi gumb, da zaustavite kuhanje.
- Pritisnite desni gumb za začetek in nadaljevanje kuhanja.
- Za zaustavitev kuhanja in vrnitev v glavni meni pritisnite levi gumb in ga nato obrnite v levo.

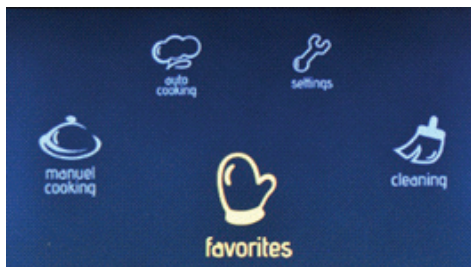
Priljubljene

Shranite lahko vaše ročne nastavitve kuhanja, s katerimi lahko kadarkoli hitro izberete enake nastavitve kuhanja. Na koncu menija za ročno kuhanje, po nastavitvi trajanja kuhanja, boste vprašani, ali želite shraniti nastavitve med priljubljene.

Da ustvarite priljubljeno nastavitev kuhanja uporabite funkcijo urejanja v meniju Priljubljene.

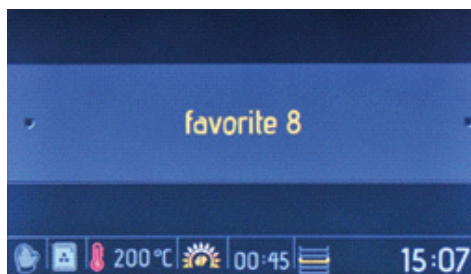
Da izberete in začnete ustvarjati

priljubljene, sledite spodnjim korakom.



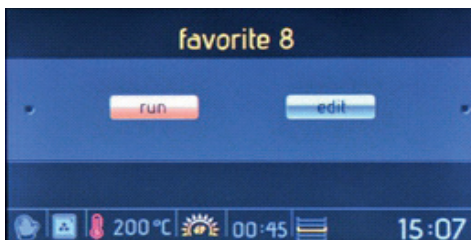
V glavnem meniju

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, dokler ni označeno 'Favourites' (Priljubljene).
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.



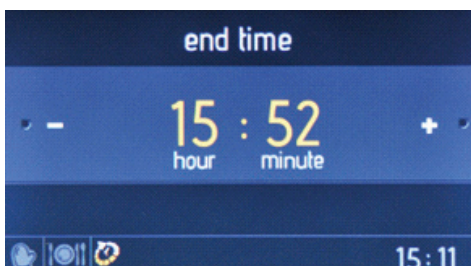
Priljubljene

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da se pomikate med razpoložljivimi možnostmi.
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.
- Nastavitve, shranjene med priljubljenimi, bodo prikazane na spodnjem delu zaslona.



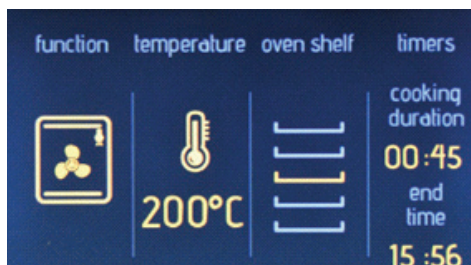
Na zaslonu za zagon/urejanje

- Obrnite desni gumb, da označite «Run» (Zagon).
- Pritisnite desni gumb, da izberete «Run».



Čas zaključka kuhanja

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da spremenite čas zaključka kuhanja.
- Pritisnite desni gumb, da nastavite čas zaključka kuhanja.

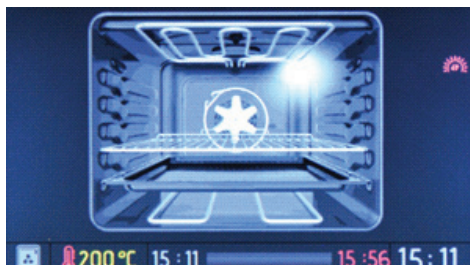


Na informacijskem zaslonu

- Kuhanje se začne v 10 sekundah brez aktivnosti, ali ob pritisku

desnega gumba.

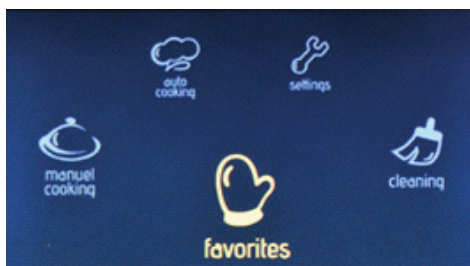
- Obrnite levi gumb v nasprotni smeri urnega kazalca, da se pomikate skozi prejšnje nastavitvene zaslone.
- Postavite hrano na srednjo polico, da dosežete najboljše rezultate kuhanja.



Animirani zaslon

- Pritisnite levi gumb, da zaustavite kuhanje.
- Pritisnite desni gumb za začetek in nadaljevanje kuhanja.
- Za zaustavitev kuhanja in vrnitev v glavni meni pritisnite levi gumb in ga nato obrnite v levo.

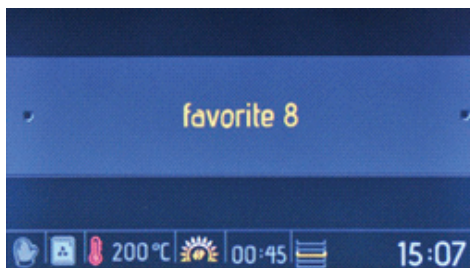
Za urejanje katerih koli nastavitv priljubljenih sledite spodnjim korakom.



Glavni meni

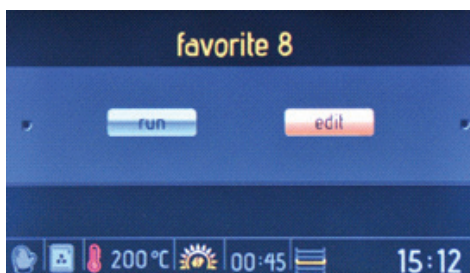
- Obrnite desni gumb v katero koli smer, dokler ni označeno «Favourites» (Priljubljene).
- Pritisnite desni gumb, da izberete

označeno možnost.



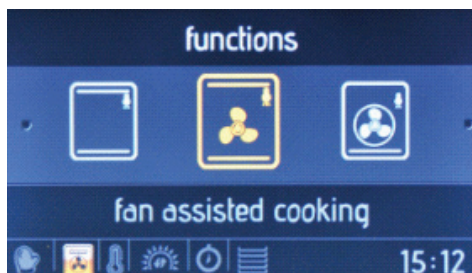
Priljubljene

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da se pomikate med razpoložljivimi možnostmi.
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.
- Nastavitve, shranjene med izbranimi 'priljubljenimi', bodo prikazane na spodnjem delu zaslona.



Na zaslonu za zagon/urejanje

- Obrnite desni gumb, da označite «Edit» (Uredi).
- Pritisnite desni gumb, da izberete «Edit».



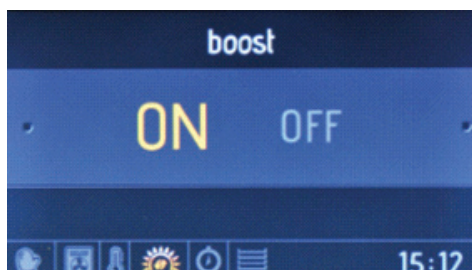
Funkcije pečice

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da se pomikate med razpoložljivimi funkcijami pečice.
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.



Temperatura

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da se pomikate med razpoložljivimi temperaturnimi nastavitvami.
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.



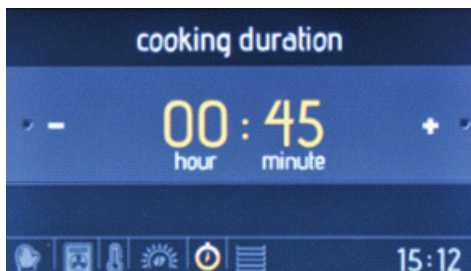
Ojačitev

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da označite Boost (ojačitev) «ON» (VKLOP) ali «OFF» (IZKLOP).
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.



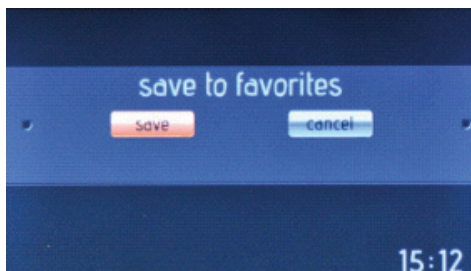
Informacijski zaslon

- Obrnite levi gumb v nasprotni smeri urnega kazalca, da se pomikate skozi prejšnje nastavitvene zaslone.



Trajanje kuhanja

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da spremenite trajanje kuhanja.
- Pritisnite desni gumb, da nastavite trajanje kuhanja.



Shranjevanje med priljubljene

- Obrnite desni gumb, da označite «Save» (za shranjevanje nastavitev) ali «Cancel» (da zavržete nastavitve).
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.

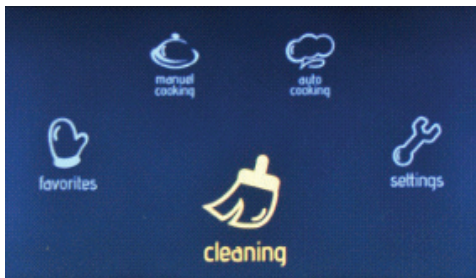


Polica pečice

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da se pomikate med razpoložljivimi policami pečice.
- Pritisnite desni gumb, da izberete polico
- Za vsakokratne enake rezultate kuhanja so pomembni podatki o polici pečice.

Čiščenje

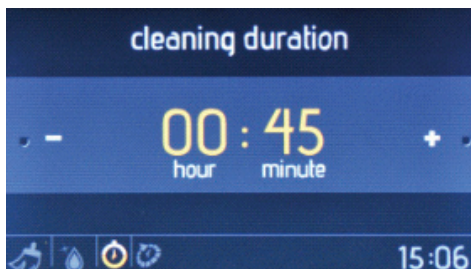
S funkcijo Vapclean bodo zasušeni ostanki v pečici omehčani z vlago. Da izvedete funkcijo Vapclean, nalijte kozarec vode v polico pečice na dnu pečice in sledite spodnjim korakom.



V glavnem meniju

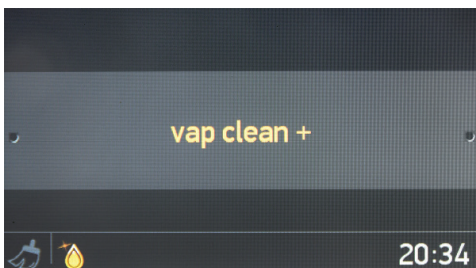
- Obrnite desni gumb v katero koli smer, dokler ni označeno **«Cleaning»** (Čiščenje).
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.

300 ml vode.



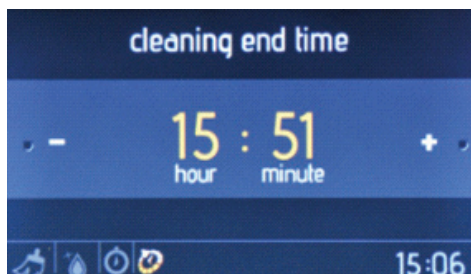
Trajanje čiščenja

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da spremenite trajanje čiščenja.
- Pritisnite desni gumb, da nastavite trajanje čiščenja.



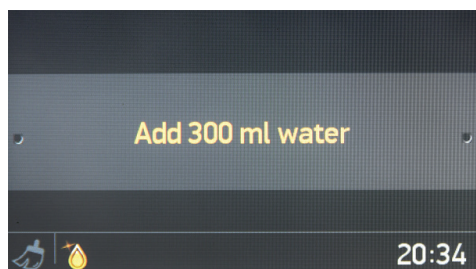
Zaslon za izbiro funkcije

Pritisnite desni gumb, da izberete **«Vapclean»**.



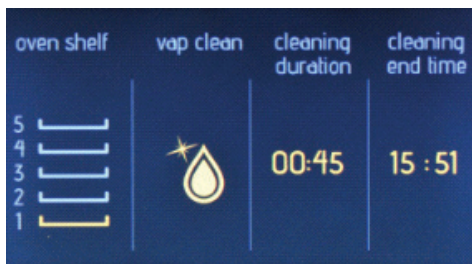
Čas zaključka čiščenja

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da spremenite čas zaključka čiščenja.
- Pritisnite desni gumb, da nastavite čas zaključka čiščenja.



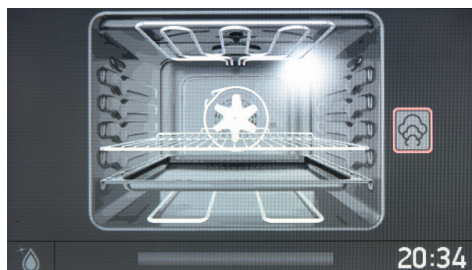
Brizganje pare

- Dodajte 300 ml vode v rezervoar za vodo.
- Pritisnite desni gumb za dodajanje



Informacijski zaslon

- Čiščenje se začne v 10 sekundah neaktivnosti ali po pritisku desnega gumba.
- Obrnite levi gumb v nasprotni smeri urnega kazalca, da se pomikate skozi prejšnje nastavitvene zaslone.

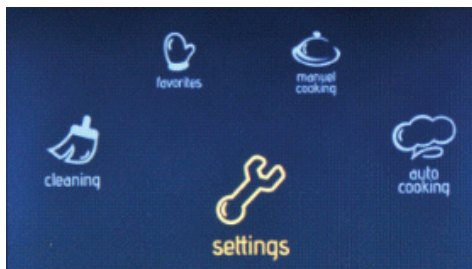


Animirani zaslon

- Pritisnite levi gumb, da zaustavite čiščenje.
- Pritisnite desni gumb za začetek in nadaljevanje čiščenja.
- Za zaustavitev čiščenja in vrnitev v glavni meni pritisnite levi gumb in ga nato obrnite v levo.

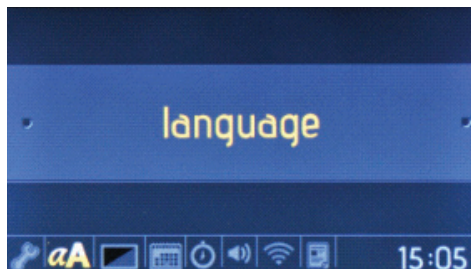
Nastavitve

Meni z nastavitvami omogoča spremembo in nastavitve datuma, časa, svetlosti zaslona, zvočnega signala in jezika.



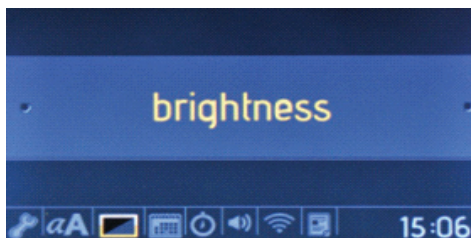
Glavni meni

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, dokler ni označeno 'Settings' (Nastavitve).
- Pritisnite desni gumb, da izberete označeno možnost.



Jezikovni meni

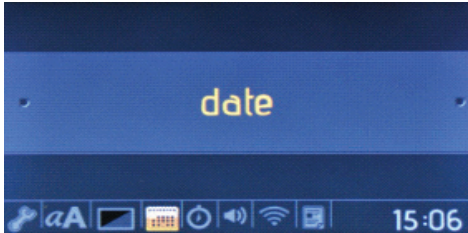
- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da spremenite jezik.
- Pritisnite desni gumb, da nastavite zeleni jezik.



Meni za nastavitev svetlosti

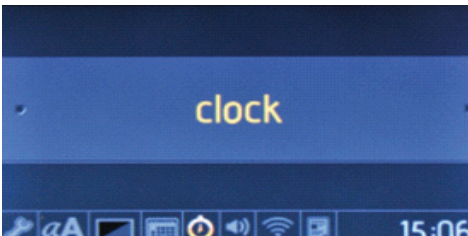
- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da spremenite svetlost zaslona od 0 do 4.

- Pritisnite desni gumb, da nastavite svetlost zaslona.



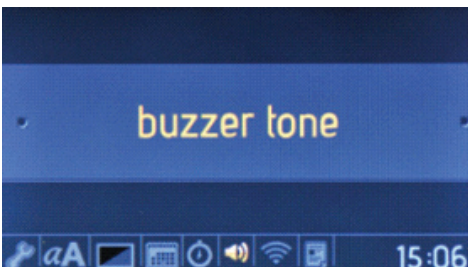
Meni za nastavev datuma

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da spremenite datum.
- Pritisnite desni gumb, da nastavite datum.
- Datum se nastavi v formatu: mesec, dan, leto.



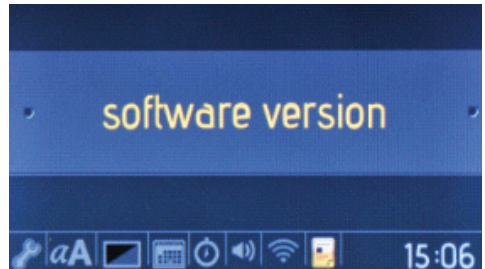
Meni za nastavev ure

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da spremenite uro.
- Potisnite desni gumb za nastavev ure.
- Čas se nastavi v formatu: minute in ure.



V meniju za nastavev zvočnega signala

- Obrnite desni gumb v katero koli smer, da izberete med 3 različnimi signali.
- Pritisnite desni gumb, da nastavite želeni zvočni signal.



Meni različice programske opreme

- Različica programske opreme bo prikazana samo kot informacija. Ni je mogoče spremeniti.

Zaklepanje

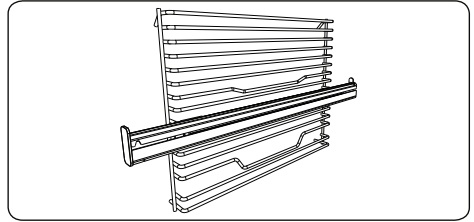
Z zaklepanjem se izognete nenamernim spremembam nastavitvam pečice. Za aktiviranje ali deaktiviranje zaklepanja obrnite levi gumb v levo in ga zadržite za 3 sekunde. Ko je zaklepanje aktivno, lahko aktivirate samo gumb «ON/OFF». Vsi drugi gumbi bodo zaklenjeni.

| POSODA | TURBO | | | SPODAJ-ZGORAJ | | | VENTILATOR SPODAJ-ZGORAJ | | | ŽAR | | |
|------------------------|----------------------|--------------|-------------------|----------------------|--------------|-------------------|--------------------------|--------------|-------------------|-----------------------|--------------|-------------------|
| | Pol. temozstata (°C) | Pol. rešetke | Čas kuhanja (min) | Pol. temozstata (°C) | Pol. rešetke | Čas kuhanja (min) | Pol. temozstata (°C) | Pol. rešetke | Čas kuhanja (min) | Pol. temozstata (min) | Pol. rešetke | Čas kuhanja (min) |
| Pechivo v vrstah | 170-190 | 2-3-4 | 35-45 | 170-190 | 2-3-4 | 35-45 | 170-190 | 2-3-4 | 25-35 | | | |
| Torta | 150-170 | 2-3-4 | 30-40 | 170-190 | 2-3-4 | 30-40 | 150-170 | 2-3-4 | 25-35 | | | |
| Piščoti | 150-170 | 2-3-4 | 25-35 | 170-190 | 2-3-4 | 30-40 | 150-170 | 2-3-4 | 25-35 | | | |
| Mesne kroglice na žaru | | | | | | | | | | | | 10-15 |
| Vodena hrana | 175-200 | 2 | 40-50 | 175-200 | 2 | 40-50 | 175-200 | 2 | 40-50 | | | |
| Piščanec | | | | 200 | 2-3-4 | 45-60 | 200 | 2-3-4 | 45-60 | | * | 50-60 |
| Kolet | | | | | | | | | | | | 15-25 |
| Goveji zrezek | | | | | | | | | | | | 15-25 |

* Kuhanje s pečeni piščančjim nabodalom ...

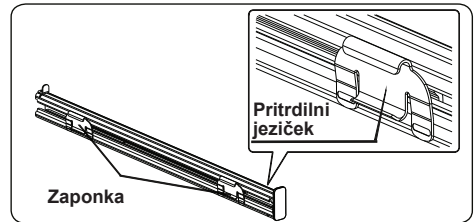
Žična rešetka s popolnoma iztegljivim vodilom Easyfix

Iztegljivo vodilo se za enostaven dostop do vaše hrane popolnoma razširi navzven.

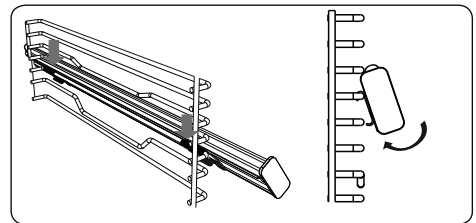


Iztegljiva vodila

Pred prvo uporabo pripomočke temeljito očistite s toplo vodo, čistilnim sredstvom in mehko čisto krpo.



- Namestitev iztegljivih vodil na žično rešetko pritrdite s pritrdilnimi jezički na zaponkah.
- Odstranite stransko kolesce. Glejte razdelek »Odstranjevanje žične police«.



- Na vsakem iztegljivem vodilu sta zgornja in spodnja zaponka, s katerima lahko premestite vodila.
- Obesite zgornje zaponke iztegljivega vodila na referenčno žico za nivo stranske rešetke in hkrati pritisnite spodnje zaponke, da jasno zaslišite, da se zaponke zaskočijo v pritrdilno žico za nivo stranske rešetke.
- Za odstranjevanje zadržite sprednjo površino vodila in sledite prejšnjim navodilom v obratnem vrstnem redu.

Pripomočki

Izdelku so priloženi pripomočki. Lahko uporabljate tudi pripomočke, ki jih kupite pri drugih proizvajalcih, vendar morajo biti odporni proti vročini in ognju. Uporabljate lahko tudi steklene posode, kalupe za peciva in pladnje za pečice, ki so primerni za uporabo v pečicah. Če uporabljate druge pripomočke, upoštevajte navodila teh proizvajalcev. Če uporabljate posode manjših dimenzij, jih postavite na srednji del mrežice. Če hrana za kuhanje ne prekrije celotnega pladnja pečice, če uporabljate globoko zamrznjeno hrano ali pladenj uporabljate za zbiranje sokov hrane, ki se stekajo med pečenjem z žarom, se lahko pladenj deformira. Do tega pride zaradi visokih temperatur med kuhanjem. Ko se pladenj po kuhanju ohladi, se bo povrnil v prvotno obliko. To je običajen fizikalni pojav, do katerega pride med prenosom vročine. Vročih steklenih pladnjev in posod ne postavljajte v hladno okolje neposredno iz pečice, sicer se lahko razlomijo. Ne postavljajte jih na hladne in vlažne površine. Postavite jih na suho kuhinjsko krpo in pustite, da se počasi ohladijo. Ko uporabljate žar v pečici, priporočamo (če je to primerno) uporabo mrežice, ki je dobavljena z izdelkom. Ko uporabljate mrežico, postavite pladenj na eno izmed spodnjih polic, da se lahko nabere olje. Za pomoč pri čiščenju lahko na pladenj dodate vodo. Kot že razloženo nikoli ne poskušajte uporabljati žar na plin brez zaščitnega pokrova za žar.

Če ima vaša pečica žar na plin, a zaščita žara pred vročino manjka ali je poškodovana in je ni mogoče uporabiti, zahtevajte nadomestno pri vašem najbližjem servisnem centru.

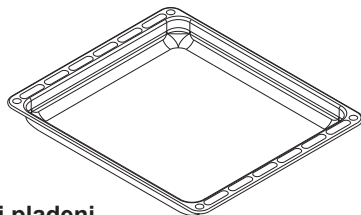
Pripomočki pečice

Pripomočki pečice se lahko razlikujejo in so odvisne od modela.

Globoki pladenj

Globoki pladenj je najbolj primeren za kuhanje enolončnic.

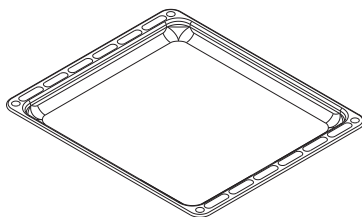
Postavite pladenj na katero koli rešetko in ga potisnite do konca, da je pravilno nameščen.



Plitvi pladenj

Plitvi pladenj je najbolj primeren za peko peciva.

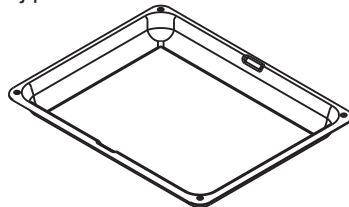
Postavite pladenj na katero koli rešetko in ga potisnite do konca, da je pravilno nameščen.



Manjši pladenj

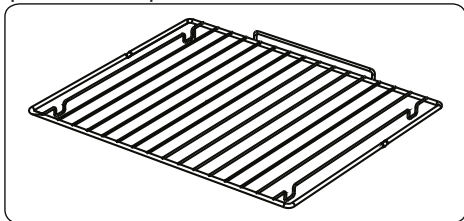
Manjši pladenj je najbolj primeren za peko kolačev.

Pladenj postavite v središče mrežice.



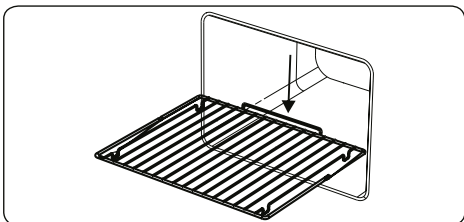
Mrežica

Mrežica je najbolj primerna za pečenje z žarom ali pripravo hrane v posodah, primernih za pečico.



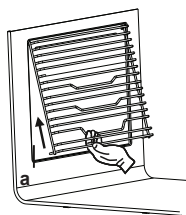
! OPOZORILO

Mrežico namestite na ustrezno vodilo v pečici in jo potisnite do konca.



Žična rešetka s popolnoma iztegljivimi vodili

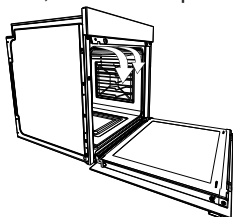
Ena od polic žične rešetke je popolnoma iztegljiva; saj se razširi popolnoma navzven na ležajih in omogoča enostaven dostop do vaše hrane.



PRVI NA SVETU

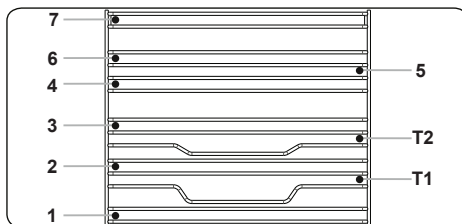
Zračna zavesa

Sistem patentirane zračne zavesa preprečuje, da bi vroč zrak dosegel končnega uporabnika tako, da ustvari zračno zaveso, ko so vrata pečice odprta.



Žična rešetka EasyFix

Pred prvo uporabo pripomočke temeljito očistite s toplo vodo, čistilnim sredstvom in mehko čisto krpo.



- Vstavite pripomoček v pečico v pravilnem položaju.
- Med pokrovom ventilatorja in pripomočki naj bo vsaj 1 cm prostora.
- Bodite pazljivi pri odstranjevanju posode in/ali pripomočkov iz pečice. Vroči obroki ali pripomočki lahko povzročijo opekline.
- Pripomočki se lahko z vročino deformirajo. Ko se ohladijo, se bodo vrnili v originalno obliko in videz.
- Pladnje in mrežice lahko namestite na vsak nivo od 1 do 7.
- Iztegljivo vodilo lahko postavite na nivo T1, T2.
- Nivo 3 priporočamo za kuhanje na enem nivoju.
- Nivo T2 priporočamo za kuhanje na enem nivoju z iztegljivimi vodili.
- Nivo 2 in nivo 4 priporočamo za kuhanje na dveh nivojih.
- Mrežica vrtljivega ražnja mora biti nameščena na nivoju 3.
- Nivo T2 se uporablja za nameščanje mrežice vrtljivega ražnja z iztegljivimi vodili.

****Pripomočki se lahko spremenijo glede na kupljen model.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

ČIŠČENJE

Preden začnete čistiti pečico se prepričajte, da so gumbi za upravljanje izključeni in je naprava ohlajena. Odklopite napravo.

Ne uporabljajte čistilnih materialov, ki vsebujejo delce, ki lahko opraskajo emajlirane in barvane dele pečice. Uporabite gosta ali tekoča kuhinjska čistila, ki ne vsebujejo delcev. Ker lahko poškodujejo površine, ne uporabljajte jedkih čistil, abrazivnih praškov, volnene žice ali trdih orodij. Če se po pečici polije večja količina tekočine in se lahko vname, lahko poškoduje emajlirane površine. Takoj počistite razlito tekočino. Za čiščenje pečice ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Čiščenje notranjosti pečice

Pred začetkom čiščenja se prepričajte, da je pečica izklopljena. Najbolje boste pečico očistili, ko je njena notranjost malce ogreta. Po vsaki uporabi obrišite pečico z mehko in vlažno krpo, navlaženo v milnici. Nato jo ponovno obrišite z vlažno krpo in jo obrišite do suhega. Za popolno čiščenje uporabite suha čistilna sredstva ali sredstva v prahu. Pri izdelkih z enamelnimi katalitičnimi ploščami zadnje in stranske stene

notranjosti ne potrebujejo čiščenja. Kljub temu pa glede na uporabo priporočamo, da jih po določenem času zamenjate.

VZDRŽEVANJE

Zamenjava lučke pečice

Lučko pečice mora zamenjati pooblašeni serviser. Specifikacije žarnice so 230 V, 25 W, tip E14, T300 - pred zamenjavo lučke mora biti pečica izklopljena in ohlajena.

Zasnova lučke je določena za uporabo v gospodinjskih kuhinjskih napravah in ni primerna za hišno razsvetljavo.

SERVIS IN TRANSPORT

IZPOLNJENE ZAHTEVE PRED STIKOM S SERVISOM

Če pečica ne deluje:

Morda je bila pečica odklopljena, ali pa je prišlo do izpada. Pri modelih s časovnikom morda čas ni reguliran.

Če se pečica ne segreva:

Mogoče toplota ni prilagojena z upravljalnimi stikali pečice.

Če notranja lučka ne sveti:

Elektriko je treba preveriti. Preverite jo, ko so lučke okvarjene. Če so okvarjene, jih lahko zamenjate glede na navodila.

Kuhanje (če zgornji-spodnji del ne kuha enakomerno) :

Preverite mesta polic, čas kuhanja in vrednosti toplote v skladu z navodili,

Če imate še vedno težave z izdelkom pokličite "pooblaščen servis".

INFORMACIJE GLEDE TRANSPORTA

Če potrebujete transport:

Ohranite originalno ohišje izdelka in ga prenašajte v njem. Upoštevajte transportne oznake na ohišju. Prelepите zgornje dele kuhalnika, glave in nosilce za ponve na kuhalne plošče.

Med zgornji pokrov in kuhalno ploščo vstavite papir, pokrijte zgornji pokrov in nato prelepите stranske površine pečice.

Na sprednji pokrov notranjega stekla

pečice nalepite karton ali papir, da mrežice in pladnji v notranjosti ne poškodujejo pokrova med transportom. Prav tako prelepите stranske stene pokrovov pečice.

Če ni na voljo originalnega ohišja:

Zunanje površine (steklene in obarvane površine) zavarujte pred možnimi udarci.

Poštovani korisniče,

Naš cilj je da vam ponudimo proizvode visokog kvaliteta koji prevazilaze vaša očekivanja. vaš uređaj je proizveden u modernim objektima i pažljivo je i naročito testiran zarad kvaliteta. Ovo uputstvo je pripremljeno kako bi vam se pomoglo da koristite svoj uređaj, koji je proizveden koristeći najnoviju tehnologiju uz poverenje i maksimalnu efikasnost. Pre korišćenja svog uređaja, pažljivo pročitajte ovo uputstvo koje uključuje osnovne informacije za bezbedno instaliranje, održavanje i korišćenje. Molimo vas da kontaktirate svoj najbliži ovlašćeni servisni centar za instalaciju vašeg proizvoda.

Sadržaj

Predstavljanje i veličina proizvoda

Upozorenja

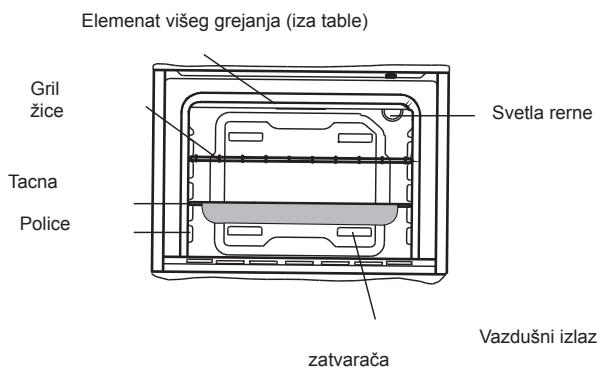
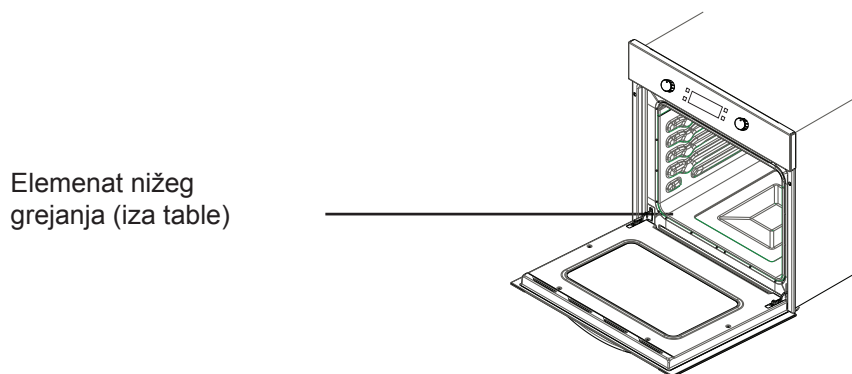
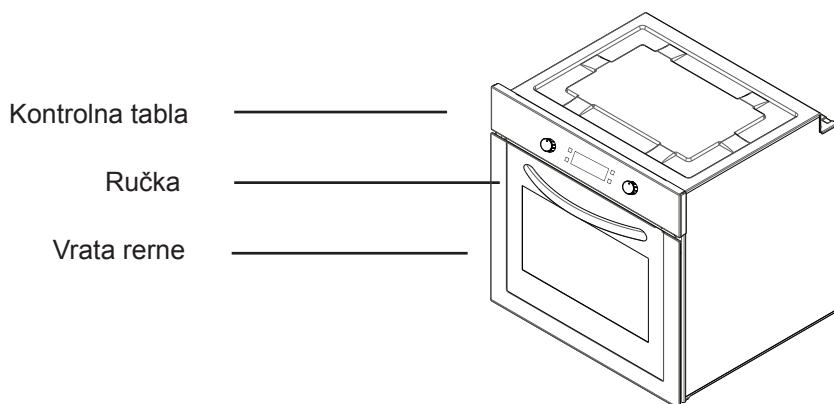
Priprema za instalaciju i korišćenje

Korišćenje rerne

Čišćenje i održavanje vašeg proizvoda

Servisiranje i transport

PREDSTAVLJANJE I VELIČINA PROIZVODA



BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

PAŽLJIVO I U POTPUNOSTI PROČITAJTE OVA UPOZORENJA PRE KORISĆENJA VAŠEG UREĐAJA I SAČUVAJTE IH NA ZGODNOM MESTU ZARAD REFERENCI AKO JE TO POTREBNO.

OVO UPUTSTVO JE PRIPREMLJENO ZA VIŠE OD JEDNOG ZAJEDNIČKOG MODELA. VAŠ UREĐAJ MOŽDA NEĆE IMATI NEKE FUNKCIJE KOJE SU OPISANE U OVOM UPUTSTVU. OBRATITE PAŽNJU NA IZRAZE KOJI SADRŽE CIFRE DOK ČITATE UPUTSTVO ZA RUKOVANJE.

Opšta bezbednosna upozorenja

- Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 godina i starija i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim mogućnostima ili ona bez iskustva i znanja ako im je pruženo nadgledanje ili instrukcija u vezi sa korišćenjem uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje postoje. Deca ne treba da se igraju sa

uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne treba da se izvrši od strane dece bez nadgledanja.

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupni delovi postaju topli u toku korišćenja. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje elemenata koji greju. Deca mlađa od 8 godina treba da se drže po dalje osim ako nisu neprekidno nadgledana.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne čuvajte stvari na površini za kuvanje.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj nije napravljen za rukovanje putem eksternog tajmera ili

odvojenog sistema daljinske kontrole.

- U toku korišćenja, uređaj postaje topao. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje elemenata za grejanje unutar rerne.
- U toku korišćenja, drške koje se drže na kratko pri normalnoj upotrebi postaju vruće.
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugalice da biste očistili staklo od vrata rerne ili druge površine jer ona mogu da ogrebu površinu što može da dovede do slamanja stakla ili štete nad površinom.
- Ne koristite sredstva za čišćenje na paru za čišćenje uređaja.
- **UPOZORENJE:** Proverite da li je uređaj isključen pre nego

što zamenite lampicu da biste izbegli mogućnost strujnog udara.

- **OPREZ:** Dostupni delovi mogu da budu topli kada se koristi kuvanje ili grilovanje. Mala deca treba da se čuvaju podalje.
- Vaš uređaj je proizveden u skladu sa primenljivim lokalnim i internacionalnim standardima i propisima.
- Održavanje i popravka moraju da se načine samo od strane ovlašćenih servisnih tehničara. Instalacija i popravka koje je izvršena od strane neovlašćenih tehničara može da vas dovede u opasnost. Opasno je menjati ili modifikovati specifikacije uređaja na bilo koji način.
- Pre instalacije, postarajte se da lokalni distributivni uslovi (priroda gasa i pritisak gasa ili napon struje i frekvencija) i zahtevi uređaja budu kompatibilni. Zahtevi ovog uređaja su navedeni na etiketi.
- **OPREZ:** Ova uređaj je dizajniran samo za kuvanje hrane i za unutrašnje korišćenje u domaćinstvu i ne treba da se koristi za bilo koju drugu svrhu ili u bilo koju drugu primenu, kao što je korišćenje van domaćinstva ili u komercijalnom okruženju ili zarad grejanja

sobe.

- Ne pokušavajte da podignete ili pokrenete uređaj tako što ćete povući ručku od vrata.
- Sve moguće bezbednosne mere su se preuzele da bi se obezbedila vaša bezbednost. Pošto staklo može da se polomi, treba da budete pažljivi dok čistite kako biste izbegli ogrebotine. Izbegavajte udaranje ili kucanje po staklu sa dodacima.
- Postarajte se da produžni kabl ne bude uglavljen u toku instalacije. Ako je produžni kabl oštećen, mora biti zamenjen od strane proizvođača, njegovog uslužnog agenta ili slično kvalifikovanih osoba kako bi se sprečila opasnost.
- Dok su vrata od rerne otvorena, ne dopustite deci da se penju na vrata ili da sede na njima.

Instalaciona upozorenja

- Ne rukujte uređajem pre nego što je u potpunosti instaliran.
- Uređaj mora da se instalira od strane ovlašćenog tehničara i da se stavi u upotrebu. Proizvođač ne odgovara za bilo kakve štete koje mogu da se izazovu od strane defektivnih zamena i instalacija od strane neovlašćenih ljudi.
- Kada otpakujete uređaj, postarajte se da nije oštećen u toku transporta. U slučaju bilo kakvog defekta; ne koristite uređaj i odmah kontaktirajte kvalifikovanog servisnog agenta. Pošto materijali koji se koriste za pakovanje (najlon, heftalice, stiropor...itd.) mogu da izazovu

štetne efekte nad decom, treba da se sakupe i odmah uklone.

- Zaštitite svoj uređaj od atmosferskih efekata. Ne izlažite ga efektima kao što su sunce, kiša, sneg itd.
- Materijali u blizini uređaja (ormarić) moraju da budu u mogućnosti da istrpe temperaturu od minimalno 100 °C.

U toku korišćenja

- Kada prvi put pokrenete rernu određeni miris će se osetiti od izolacionih materijala i elemenata grejanja. Zbog ovoga, pre upotrebe rerne, uključite je da radi na prazno pri maksimalnoj temperaturi od 45 minuta. U isto vreme treba da pravilno provetrite okolinu u kojoj je proizvod instaliran.
- U toku upotrebe, spoljne i unutrašnje površine rerne postaju vrele. Dok otvarate vrata rerne, udaljite se kako biste izbegli vruću paru koja dolazi iz rerne. Može da postoji rizik od opekotina.
- Ne stavljajte zapaljive ili sagorive materijale u ili u blizinu uređaja kada on radi.
- Uvek koristite rukavice za rernu da biste uklonili i zamenili hranu u rerni.
- Ne ostavljajte šporet dok kuvate sa tvrdim ili tečnim uljima. Ona mogu da se zapale pod uslovom ekstremne toplote. Nikada ne sipajte vodu na plamen koji je izazvan od strane ulja. Pokrijte šerpu ili tiganj sa njihovim poklopcima kako biste zaustavili plamen koji se u ovom slučaju pojavio i isključite šporet.
- Ako uređaj nećete koristiti duži

vremenski period, isključite ga. Neka glavni kontrolni prekidač bude isključen. Takođe, kada ne koristite uređaj neka ventil za gas bude isključen.

- Postarajte se da dugmad kontrolnog uređaja uvek bude na poziciji „0“ (stop) poziciji kada se ne koristi.
- Tacne se nagnju kada se izvuku. Obratite pažnju da se vrela tečnost ne prospe.
- Kada su vrata ili fioka rerne otvoreni, ništa ne stavljajte na nju. Možete da pogoršate ravnotežu vašeg uređaja ili da slomite poklopac.
- Ne stavljajte teške stvari ili zapaljivu robu (najlon, plastičnu kesu, papir, tkaninu...itd.) u fioku. Ovo uključuje posuđe za kuvanje sa plastičnim dodacima (npr. ručkama).
- Ne kačite peškire, krpe ili garderobu na uređaj ili na njegove ručke.
- **Preporučuje se korišćenje meke vode da bi se izbeglo preterano nagomilavanje ostataka kamenca tokom vremena u sistemu generisanja pare. Za proveru mekoće vode molimo da koristite testni papir dostavljen sa proizvodom i tabelu ispod. Testni papir se drži u vodi 3 sekunde i vadi se kada se trake pojave na papiru.**

| Trake za testiranje | Tvrdoća vode |
|---------------------|---------------|
| 5-4 plavih traka | Meka |
| 1 crvena traka | Pomalo tvrda |
| 2 crvene trake | Srednje tvrda |
| 3 crvene trake | Tvrda |
| 4-5 crvene trake | Jako tvrda |

- **Ako nije podešena pravilna tvrdoća vode, ovo bi moglo da utiče na rukovanje uređajem i njegov životni vek.**
- **Ne koristite drugu tečnost osim vode.**
- **Ne koristite vruću vodu.**
- **Neka rezervoar za vodu bude zatvoren kada rerna radi.**
- **Kada je rerna vruća a vrata rerne su otvorena, vruća vazдушna para može da se pojavi pa stojte sa strane i držite decu podalje dok otvarate vrata rerne.**
- **Da biste izbegli ostatke kamenca u uređaju, očistite uređaj nakon svakog korišćenja.**
- **Nakon procesa kuvanja, preostala voda u sistemu treba da se ukloni. Da biste to uradili molimo da izaberete „Da“ kada se automatski postavi pitanje na ekranu nakon procesa kuvanja. Ne ostavljajte ništa u rerni tokom ovog rukovanja.**

U toku čišćenja i održavanja

- Uvek isključite uređaj pre rukovanja kao što su čišćenje ili održavanje. To možete da uradite nakon što isključite uređaj ili nakon što isključite glavni prekidač.
- Ne uklanjajte kontrolnu dugmad da biste očistili kontrolnu tablu.
- **DA BISTE ODRŽALI EFIKASNOST I BEZBEDNOST VAŠEG UREĐAJA, PREPORUČUJEMO DA UVEK KORISTITE ORIGINALNE REZERVNE DELOVE I DA POZOVETE SAMO NAŠE OVLAŠĆENE USLUŽNE AGEN-**

TE U SLUČAJU POTREBE.

PRIPREMA ZA INSTALACIJU I KORIŠĆENJE

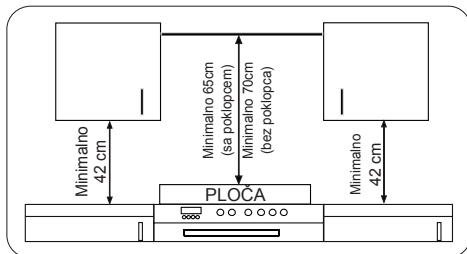
Proizvedeno sa najboljim kvalitetnim delovima i materijalima, ova moderna, funkcionalna i praktična rerna će ispuniti vaše potrebe na svaki način. Postarajte se da pročitate uputstvo kako biste dobili uspešne rezultate i kako ne biste imali nikakvih problema u budućnosti. Informacije date ispod sadrže pravila koja su neophodna za pravilno pozicioniranje i uslužne operacije. Treba obavezno da se pročitaju od strane tehničara koji će pozicionirati uređaj.

KONTAKTIRAJTE OVLAŠĆENI SERVIS ZA INSTALACIJU VAŠE RERNE!

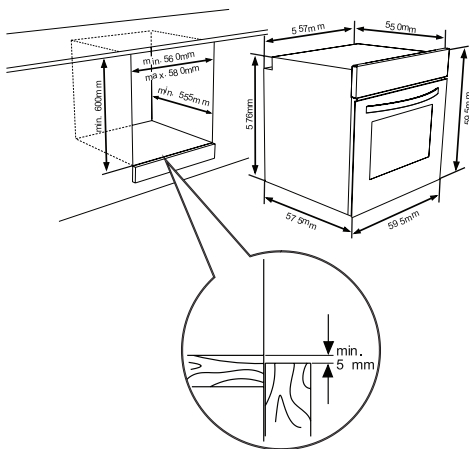
BIRANJE MESTA ZA RERNU

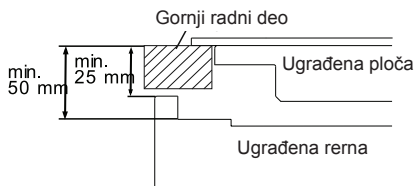
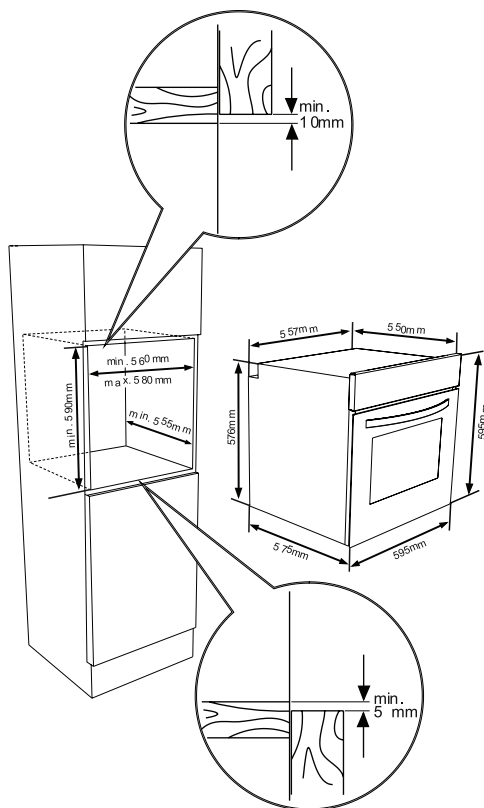
- Postoji nekoliko tačaka na koje treba obratiti pažnju kada se bira mesto za vašu rernu. Postarajte se da uzmete u obzir naše preporuke ispod kako biste sprečili bilo kakve probleme i opasne situacije, koje mogu kasnije da se pojave!
- Kada birate mesto za rernu, treba obratiti pažnju da nema zapaljivih materijala u bliskoj blizini, kao što su zavese, ulje, tkanina, itd. koje mogu brzo da se zahvate vatrom.
- Nameštaj oko rerne mora da bude napravljen od materijala koji su otporni na toplotu na više od 50 C° sobne temperature.

Obavezne promene za viseće ormarice i propusne ventilatore iznad ugrađenog kombinovanog proizvoda kao i minimalne visine od ploče rerne su prikazane na Slici 1. Prema tome, propusni ventilator treba da bude pri minimalnoj visini od 65 cm od ploče. Ako ne postoji propusni ventilator, visina ne treba da bude manja od 70 cm.



INSTALACIJA UGRAĐENE RERNE



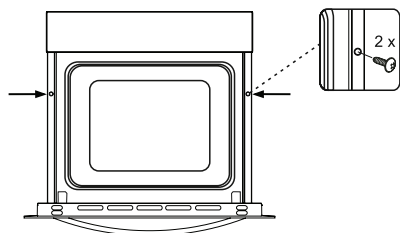


Ako je rerna instalirana ispod ploče, razdaljina između gornjeg dela i gornje table ploče mora da bude minimalno 50 mm a razdaljina između radnog dela i glavne kontrolne table mora da bude minimalno 25 mm.

OŽIČENJE I BEZBEDNOST UGRAĐENE RERNE

Instrukcije date ispod moraju da se slede bez pogovora u toku ožičenja:

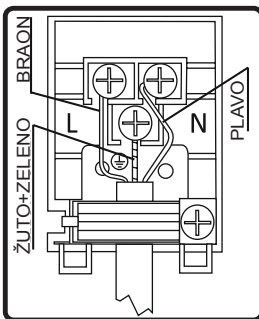
- Kabl za uzemljenje mora da se poveže putem šrafa sa oznakom za uzemljenje. Povezivanje dostavljenog kabl mora biti onako kako je prikazano na Slici 6. Ako ne postoji uzemljen izlaz koji je u skladu sa propisima u okolini instaliranja, odmah pozovite ovlašćeni servis.
- Uzemljen izlaz mora da bude u blizini uređaja. Nikada ne koristite produžni kabl.
- Dostavljeni kabl ne treba da dođe u kontakt sa toplom površinom proizvoda.
- U slučaju bilo kakve štete na dostavljenom kabl, postarajte se da pozovete ovlašćeni servis. Kabl mora da zameni ovlašćeni servis.
- Užičenje uređaja mora da se izvrši od strane ovlašćenog servisa. H05VV-F tip dostupnog kabl mora da se koristi.
- Pogrešno užičenje može da ošte-



Ubacite rernu u ormaric tako što ćete je gurnuti napred. Otvorite vrata rerne i ubacite 2 šrafa u rupe koje su locirane na okviru rerne. Dok okvir proizvoda dodiruje drvenu površinu ormarića, zatignite šrafove.

ti uređaj. Takva šteta se neće pokriti pod garancijom.

- Uređaj je dizajniran za povezivanje na 220-240V~ struju se razlikuje od gore pomenute vrednosti, pozovite odmah ovlašćeni servis.
- **Proizvođačka firma izjavljuje da ne snosi nikakvu odgovornost za bilo kakvu štetu i gubitak do kojeg dolaz od neusaglašenosti sa bezbednosnim propisima**
- Užičenje uređaja mora da se izvrši od strane ovlašćenog servisa. Uređaj je
- napravljen da se poveže na 220-240V~ struju. Ako je glavno napajanje struje različito od date vrednosti, odmah pozovite ovlašćeni servisni centar. Uređaj je napravljen da se koristi sa utičnicom ili fiksnim povezivanjem sa napajanjem. Neophodno je da instalirate dupli prekidač polova između proizvoda i dovoda struje (glavnih), sa minimalnim rastojanjem od 3 mm između kontakata prekidača. (20A označeno, tip funkcije kašnjenja).



3.4. OPŠTA UPOZORENJA I MERE PREDOSTROŽNOSTI

Vaš uređaj je napravljen u skladu sa relevantnim bezbednosnim upozorenjima u vezi sa električnim uređajima. Održavanje i opravka mora da se izvrši samo od strane ovlašćenog servisnog tehničara koji je osposobljen od strane proizvođača. Instalacija i opravka izvršene bez poštovanja pravila mogu da budu opasne.

Spoljne površine su zagrejane dok vaš uređaj radi. Elementi koji greju unutrašnju površinu rerne i koji pare ka napolju su izuzetno topli. Ovi delovi će sigurno nastaviti da održavaju svoju toplotu čak i ako je uređaj isključen. Nikada ne dirajte tople površine. Držite decu podalje.

Da biste kovali u rerni, dugmad za podešavanje funkcije rerne i temperature treba da se podese a tajmer za rernu treba da se programira. U suprotnom, rerna neće raditi.

Dok su vrata rerne otvorena, ne stavljajte ništa u nju. Možete da pogoršate ravnotežu uređaja ili da polomite vrata.

Isključite uređaj kada se ne koristi.

Zaštitite svoj uređaj od atmosferskih efekata. Ne ostavljajte ga pod efektima sunca, kiše, snega, prašine, itd.

Korišćenje funkcije kontrolnog dugmeta rerne

Funkcije rerne

* Funkcije vaše rerne mogu da se razlikuju usled modela vašeg proizvoda.



Lampica rerne:

Samo će lampica rerne biti uključena i ostaje uključena u svim funkcijama kuvanja.



Funkcija odleđivanja:

Svetla upozorenja rerne će se uključiti, ventilator počinje da radi.

Da biste koristili funkciju odleđivanja, uzmite zaleđenu hranu i stavite je u rernu na policu koja se nalazi na trećem nivou od dole. Preporučuje se da stavite tacnu za rernu ispod hrane za odleđivanje kako bi se voda koja se pojavljuje usled topljenja leda prikupila. Ova funkcija neće kuvati niti peći vašu hranu, samo će je odlediti.



Turbo funkcija

Svetla upozorenja termostata rerne će se uključiti, elementat prstena grejanja i ventilator će početi da rade.

Turbo funkcija podjednako širi toplotu u rerni. Sva hrana na svim policama će se podjednako skuvati. Pred-grejanje rerne na oko 10 minuta se preporučuje.



Funkcija statičkog kuvanja:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, elementi nižeg i višeg grejanja će početi sa radom. Funkcija statičkog kuvanja širi toplotu, starajući se o tome da kuvanje bude ujednačeno na nižoj i višoj hrani. Ovo je idealno za pravljenje testa, kolača, upечenog testa, lazanje i pice. Pred-grejanje rerne na 10 minuta se preporučuje i najbolje je kuvati na jednoj polici pojedinačno u ovoj funkciji.



Funkcija ventilatora:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, gornji i donji elementi grejanja i ventilator će početi da rade.

Ova funkcija je jako dobra pri pečenju testa. Kuvanje se vrši od strane donjeg i gornjeg elementa grejanja i od strane ventilatora koji daje cirkulaciju vazduha, što će dati određeni gril efekat hrani. Pred-grejanje rerne na oko 10 minuta se preporučuje.



Funkcija grilovanja:

Svetla upozorenja termostata rerne će se upaliti, elementat grejanja grila će početi da radi. Funkcija se koristi za grilovanje i tostiranje hrane. Koristite gornje police rerne. Nežno očistite žicu rešetke sa uljem da biste sprečili da se hrana zalepi i stavite hranu u centar rešetke. Uvek tacnu stavljajte ispod kako bi uhvatila ulje ili curenje od masti. Pred-grejanje rerne na oko 10 minuta se preporučuje. Upozorenje: Kada grilujete, vrata rerne moraju da se zatvore i temperatura rerne treba da se podesi na 190 °C.



Funkcija bržeg grilovanja:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, gril i gornji elementi grejanja će početi da rade. Funkcija se koristi za brže grilovanje i za pokrivanje velikog područja površine, kao što je grilovanje mesa. Koristite gornje police rerne. Nežno očistite žicu rešetke sa uljem da biste sprečili da se hrana zalepi i stavite hranu u centar rešetke. Uvek tacnu stavljajte ispod kako bi uhvatila ulje ili curenje od masti. Pred-grejanje rerne na oko 10 minuta se preporučuje. Upozorenje: Kada grilujete, vrata rerne moraju da se zatvore i temperatura rerne treba da se podesi na 190 °C.



Dupli gril i funkcija ventilatora:

Termostat rerne i svetla upozorenja će

se uključiti, gril i gornji elementi grejanja i ventilator će početi da rade.

Funkcija se koristi za brže grilovanje deblje hrane i za pokrivanje veće površine. I gornji elementi grejanja i gril će se napajati zajedno sa ventilatorom kako bi se dobilo podjednako kuvanje.

Koristite gornje police rerne. Nežno očistite žicu rešetke sa uljem da biste sprečili da se hrana zalepi i stavite hranu u centar rešetke. Uvek tacnu stavljajte ispod kako bi uhvatila ulje ili curenje od masti. Pred-grejanje rerne na oko 10 minuta se preporučuje.

Upozorenje: Kada grilujete, vrata rerne moraju da budu zatvorena i temperatura rerne treba da se podesi na 190 C°.



Funkcija pice:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, prsten i donji elementi grejanja i ventilator će početi da rade.

Ventilator i donja funkcija grejanja je idealna za pečenje hrane, kao što je pica, za kratko vreme. Dok ventilator podjednako širi toplotu rerne, donji element grejanja se stara o pečenju testa.

Vrata rerne ne treba da se otvaraju često u toku perioda kuvanja.

⚠ Upozorenje: Kada grilujete, vrata rerne moraju da budu zatvorena i temperatura rerne treba da se podesi na 190 C°.

Manuelna pomoć funkciji pare:

Ova funkcija može da se koristi sa drugim funkcijama kuvanja.

Koristi se za kuvanje svih vrsta povrća,

manjih komada mesa, voća i priloga (pirinač, testo).

Dobre strane;

- Hrskava i svetlucava površina na hrani
- Minimalan gubitak vode
- Skoro bez gubitka hranljivih vrednosti
- Kuvanje sa niskom količinom masti

Možete da izaberete željenu funkciju i gustinu pare. Table gustine pare je na sledećoj strani.

Punjenje rezervoara sa vodom



- Prostor vodenog rezervoara je 300 ml. Ova količina dopušta 3 ciklusa pomoći pare. Za svaki ciklus koristi se oko 100 ml vode.



- Gurnite poklopac rezervoara da

biste ga otvorili.



- Malo izvucite vodeni rezervoar.



Rezervoar ne sme da se izvadi



- Dodajte najmanje 100 ml vode u rezervoar pre upotrebe.



Maksimalni nivo vode je naveden kao „**MAKS**“ na rezervoaru.

| Gustina pare | Količina vode |
|---------------------------|---------------------|
| 1 injekcija pare | Dodajte 100 ml vode |
| 2 injekcije pare | Dodajte 200 ml vode |
| 3 injekcije pare | Dodajte 300 ml vode |
| Injekcija automatske pare | Dodajte 100 ml vode |



- Gurnite poklopac rezervoara da ga zatvorite.



Vapclean + funkcija:

Vapclean + funkcija nudi lako čišćenje. Pronaći ćete ovu funkciju pod menijem 'Čišćenje'. Pre pokretanja ove funkcije molimo dodajte 300 ml vode u rezervoar. Za dodavanje vode molimo da sledite uputstva data pod naslovom 'Punjenje rezervoara vode'.

ČUVANJE ENERGIJE

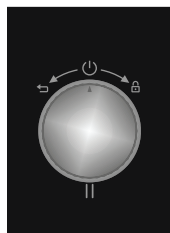
Smanjite količinu tečnosti ili masti da biste smanjili vreme kuvanja.

Ključ režima



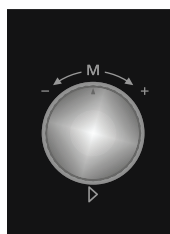
Levo dugme

- Dugo pritiskanje: Uključen / isključen prekidač
- Kratko pritiskanje: Pauzirajte kvanje
- Okrenite na desno: Zaključavanje dugmeta
- Okrenite na levo: Poništite / Idite na prethodni meni



Desno dugme

- Pritisnite: Izaberite/ Počnite kvanje / **Počnice manuelno rukovanje parom**
- Okrenite na desno: Navigacija menija / Povećanje temperature
- Okrenite na levo: Navigacija menija / Smanjenje temperature



KORIŠĆENJE VAŠEG PROIZVODA

Spremljeno kuvanje je dizajnirano po principu omogućavanja amaterskim kuvarima da implementiraju profesionalne recepte na lak način sa funkcijama automatskog kuvanja, takođe dopuštajući domaćicama da implementiraju svoje recepte sa funkcijama kombinovanog manuelnog kuvanja. Korišćenjem korisnički lakog interfejsa uz pomoć TFT prikaza u boji stvara se šarm spremljenog kuvanja u poređenju sa postojećim remama na tržištu.

Meniji spremljenog kuvanja kao što su manuelno kuvanje, automatsko kuvanje, čišćenje favorita i podešavanje su opisani ispod.

Manuelno kuvanje:

Svako podešavanje kuvanja može da se podesi od strane korisnika u manuelnom kuvanju. 7 različitih funkcija kuvanja, temperatura, funkcija potkrepljenja, trajanje kuvanja i vreme kraja kuvanja mogu da se izaberu.

Sa fleksibilnošću manuelnog kuvanja bilo koje kuvanje može da se izvrši od strane korisnika u odnosu na njihov ukus.

Da biste izvršili kuvanje u meniju manuelnog kuvanja, dole navedeni koraci treba da se slede.

Koristite pametnu LCD kontrolu jedinice

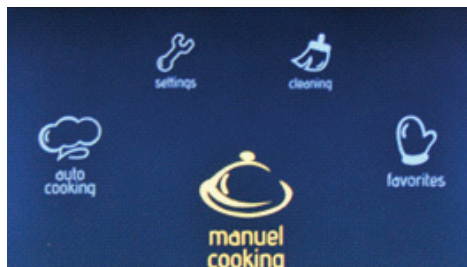
Ready Cook je dizajniran da pomogne korisnicima kod kuće da primene recepte profesionalnog kuvanja koristeći ugrađene automatske funkcije kuvanja.

Meniji spremljenog kuvanja

kao što su manuelno kuvanje, automatsko kuvanje, favoriti, čišćenje i podešavanje su opisani ispod.

Manuelno kuvanje

Možete da prilagodite svako podešavanje kuvanja u režim Manuelno kuvanje, uključujući 7 različitih funkcija kuvanja, temperaturu, funkciju podspešivanja, trajanje kuvanja i kraj vremena kuvanja. Sledite korake navedene ispod da biste prošli kroz meni Manuelnog kuvanja.



Glavni meni

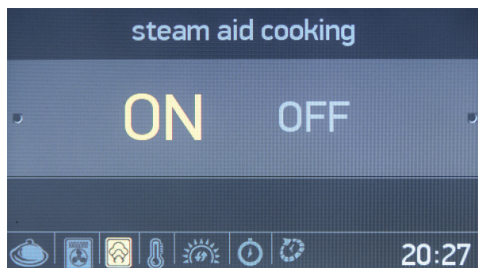
- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru dok se „Manuelno kuvanje“ ne istakne.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.



Funkcije rerne

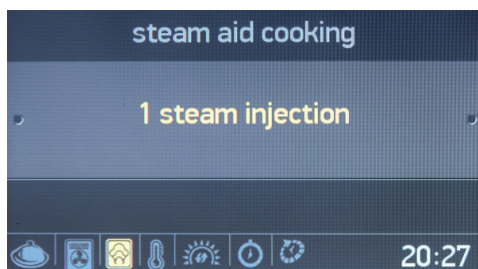
- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste prošli između dostupnih funkcija rerne.

- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.

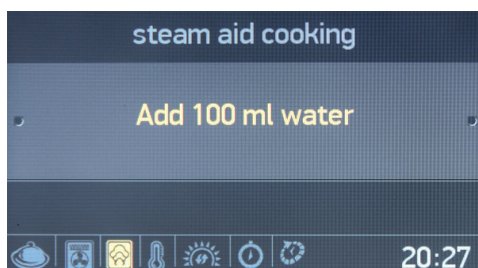


Pomoć pri kuvanju parom

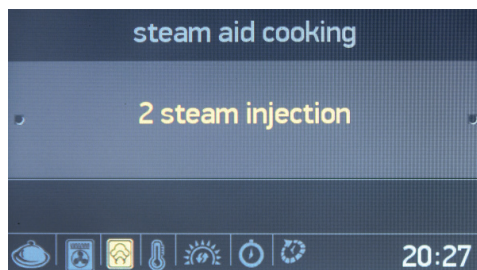
- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste istakli Pomoć pri kuvanju parom „UKLJUČENO“ ili „ISKLJUČENO“.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.



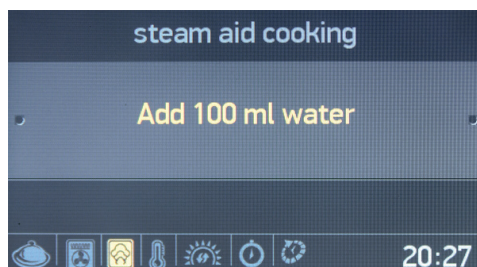
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali „1 injekcija parom“



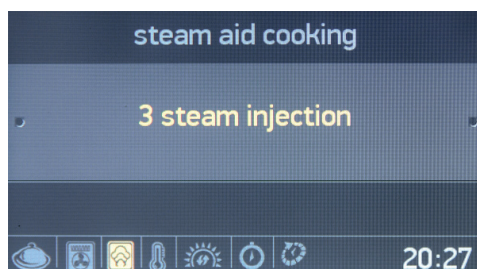
- Dodajte 100 ml vode u rezervoar za vodu.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali „Dodaj 100 ml vode“.



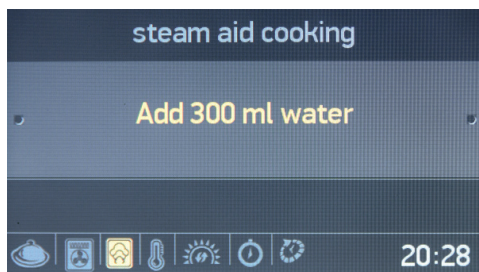
- Rotirajte jednom desno dugme na 2 injekcije parom.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.



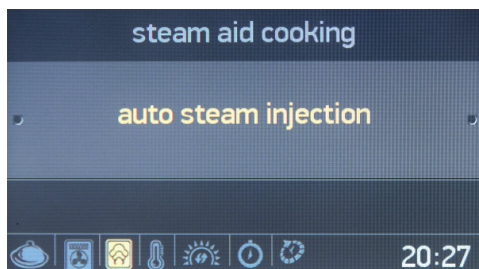
- Dodajte 200 ml vode u rezervoar za vodu.
- Pritisnite desno dugme da biste dodali 200 ml vode.



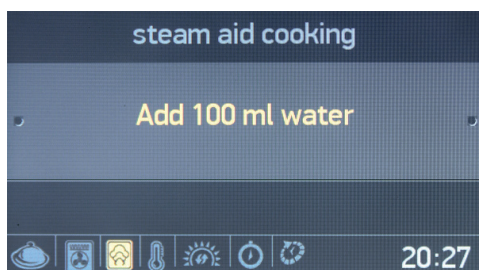
- Rotirajte dva puta desno dugme za 3 injekcije parom.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.



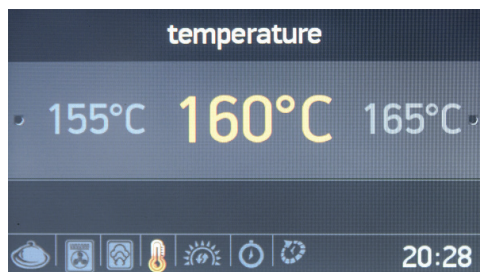
- Dodajte 300 ml vode u rezervoar za vodu.
- Pritisnite desno dugme da biste dodali 300 ml vode.



- Rotirajte dva puta desno dugme za automatsku injekciju parom.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.

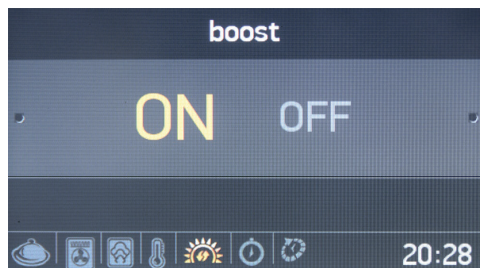


- Dodajte 100ml vode u rezervoar za vodu.
- Pritisnite desno dugme da biste dodali 100 ml vode.



Temperatura

- Rotirajte desno dugme u bilo koji smer da biste prošli između dostupnih podešavanja temperature.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.



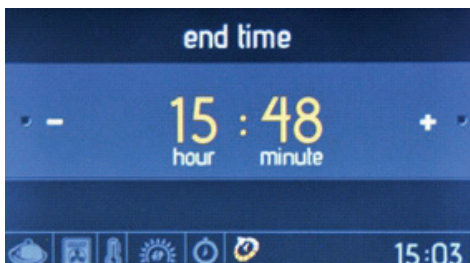
Podspešivanje

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste obeležili podspešivanje na „UKLJUČENO“ ili „ISKLJUČENO“.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.



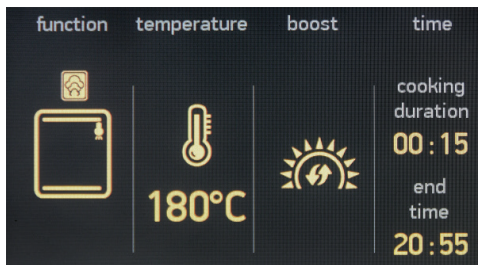
Trajanje kuvanja

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste promenili trajanje kuvanja.
- Pritisnite desno dugme da biste podesili trajanje kuvanja.
- **NAPOMENA:** Ako je trajanje kuvanja podešeno na **00:00**, kuvanje će se nastaviti dok ga manuelno ne zaustavite.



Kraj vremena kuvanja

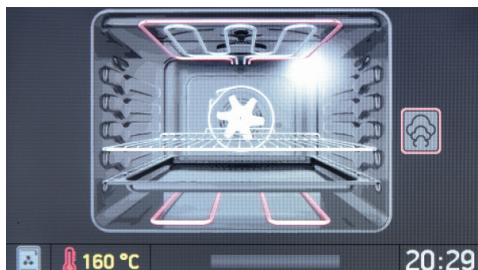
- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste promenili kraj vremena kuvanja.
- Pritisnite desno dugme da biste podesili kraj vremena kuvanja.



Na informacionom ekranu

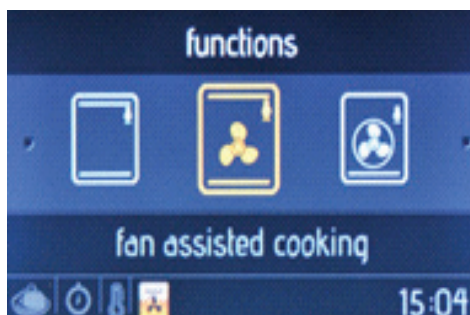
- Kuvanje će početi u roku od 10 sekundi poslednje radnje ili kada se desno dugme pritisne.
- Rotirajte levo dugme u smeru suprotnom od smera kazaljke na satu da bi se vratilo na prethodno

podešavanje.



Prikazi animacijskog ekrana:

- Vreme kuvanja
- Temperatura
- Vreme početka i kraja kuvanja
- Informacija o funkciji kuvanja.





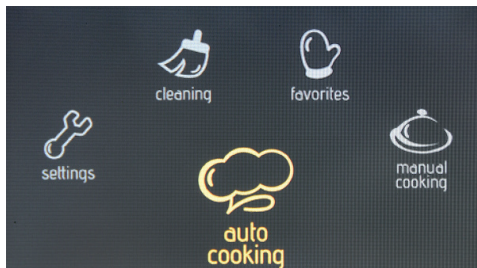
Na animacijskom ekranu

- Pritisnite levo dugme da biste zaustavili kuvanje.
- Pritisnite desno dugme da biste započeli / nastavili kuvanje.
- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste promenili temperaturu.
- Rotirajte levo dugme u smeru suprotnom od smera kazaljke na satu, dok je bilo koja funkcija kuvanja aktivna, za prikaz funkcije rene, temperature i ekrana podešavanja vremena kuvanja.
- Za zaustavljanje kuvanja i vraćanja u glavni meni, pritisnite levo dugme zatim ga rotirajte u smeru suprotnom od smera kazaljke na satu.

Automatsko kuvanje

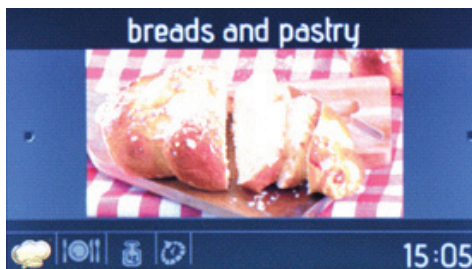
Spremno kuvanje ima ugrađene, prethodno utvrđene, funkcije recepta koje mogu da se izaberu u meniju automatskog kuvanja. Moći ćete da izaberete naziv željenog jela. Neće biti moguće promeniti bilo šta od podešavanja receptata, uključujući trajanje kuvanja i temperature, jer su oni automatski podešeni od strane spremnog kuvanja.

Sledite korake ispod da biste izvršili automatsko kuvanje.



Glavni meni

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru dok se „**Automatsko kuvanje**“ ne istakne.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.



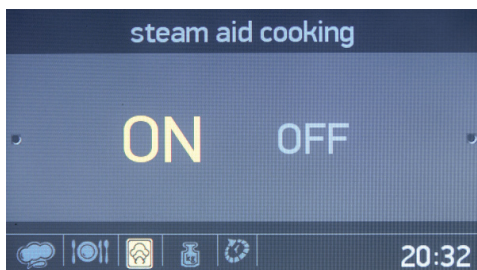
Kategorije hrane

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste prošli između dostupnih receptata.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.



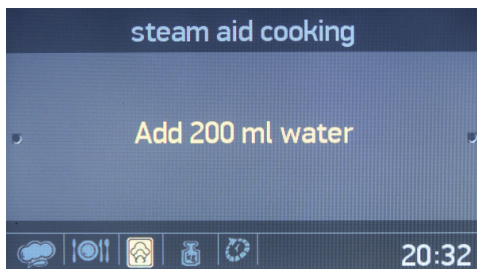
Izbor recepta

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste prošli između dostupnih receptata.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.



Injekcija pare

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste istakli injekciju pare na uključeno ili isključeno.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.

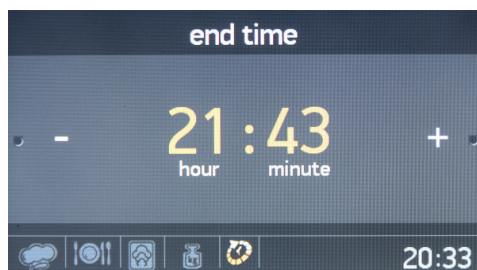


- Dodajte 200 ml vode u rezervoar za vodu.
- Pritisnite desno dugme da biste dodali 200 ml vode.



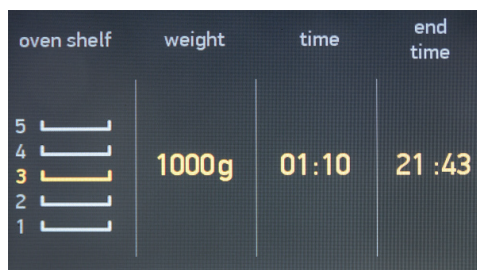
Težina hrane

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru za promenu vrednosti težine.
- Pritisnite desno dugme za podešavanje težine.



Kraj vremena kuvanja

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste promenili kraj vremena kuvanja.
- Pritisnite desno dugme da biste podesili kraj vremena kuvanja.

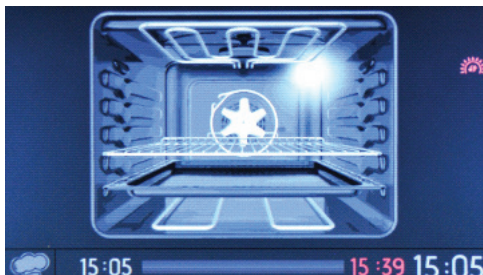


Na informacionom ekranu

- Kuvanje će početi u roku od 10 sekundi bez aktivnosti, ili kada

se desno dugme pritisne.

- Rotirajte levo dugme u smeru suprotnom od smera kazaljke na satu da biste se vratili na prethodno podešene ekrane.
- Postavite hranu na sredinu police da biste dostigli najbolje rezultate kuvanja.



Na animacijskom ekranu

- Pritisnite levo dugme da biste zaustavili kuvanje.
- Pritisnite desno dugme da biste započeli i nastavili kuvanje.
- Za zaustavljanje kuvanja i vraćanje na glavni meni, pritisnite levo dugme i rotirajte ga u smeru suprotnom od smera kazaljke na satu.

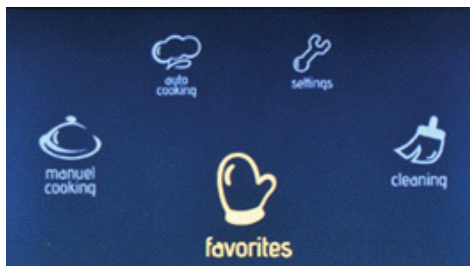
Omiljeni

Moguće je sačuvati podešavanja manuelnog kuvanja, dopuštajući vam da brzo izaberete ista podešavanja kuvanja bilo kad. Na kraju menija manuelnog kuvanja, nakon podešavanja trajanja kuvanja, od vas će se tražiti da odlučite da li želite da sačuvate podešavanja u svoja omiljena.

Da biste napravili omiljeno podešavanje kuvanja, koristite funkciju

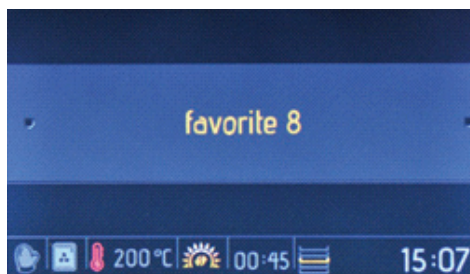
uređivanja u meniju omiljenih.

Za izbor i početak omiljene funkcije, sledite korake ispod.



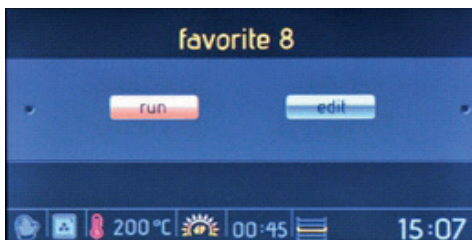
Na glavnom meniju

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru dok se „Omiljeni“ ne istakne.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.



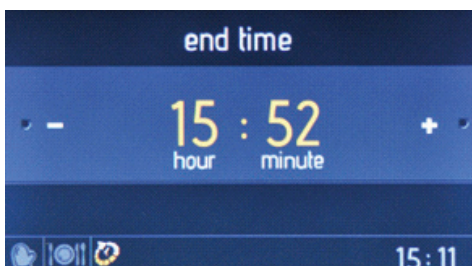
Omiljeni

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste prošli između dostupnih opcija.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.
- Podešavanja sačuvana u omiljena će se prikazati na dnu ekrana.



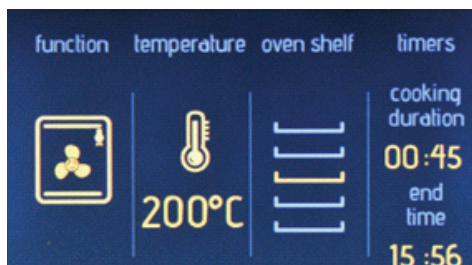
Ekran pokreni/uredi

- Rotirajte desno dugme za isticanje „Pokretanja“.
- Pritisnite desno dugme za izbor „Pokretanje“.



Kraj vremena kuvanja

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste promenili kraj vremena kuvanja.
- Pritisnite desno dugme da biste podesili kraj vremena kuvanja.

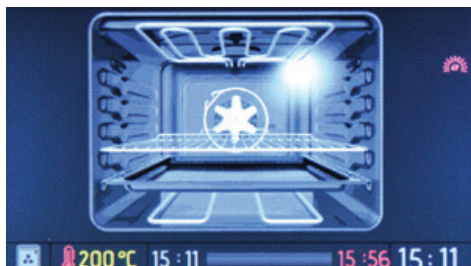


Na informacionom ekranu

- Kuvanje će početi u roku od 10 sekundi bez aktivnosti, ili kada

se desno dugme pritisne.

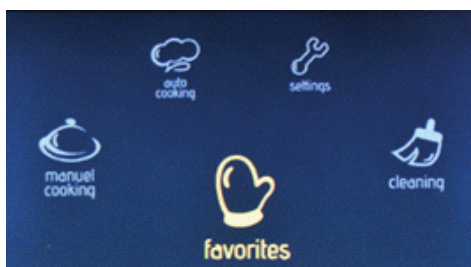
- Rotirajte levo dugme u smeru suprotnom od smera kazaljke na satu da biste se vratili na prethodno podešene ekrane.
- Postavite hranu na sredinu police da biste dostigli najbolje rezultate kuvanja.



Na animacijskom ekranu

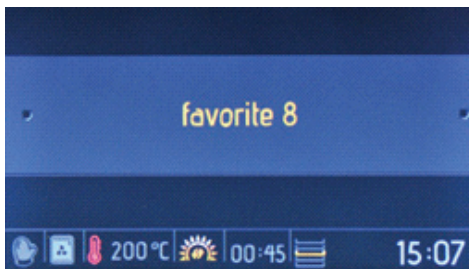
- Pritisnite levo dugme da biste zaustavili kuvanje.
- Pritisnite desno dugme da biste započeli i nastavili kuvanje.
- Za zaustavljanje kuvanja i vraćanje na glavni meni, pritisnite levo dugme i rotirajte ga u smeru suprotnom od smera kazaljke na satu.

Za uređivanje podešavanja omiljenih, sledite korake ispod.



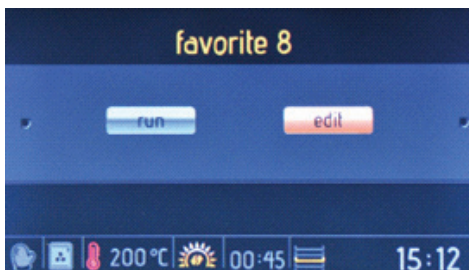
Glavni meni

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru dok se „omiljeni“ ne istaknu.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.



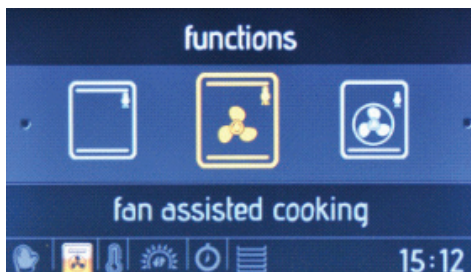
Omiljeni

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste prošli između dostupnih opcija.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.
- Podešavanja sačuvana u izabranim 'omiljenim' biti prikazani na dnu ekrana.



Ekran pokreni/uredi

- Rotirajte desno dugme za isticanje „Uređenja“.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali „Uređenje“.



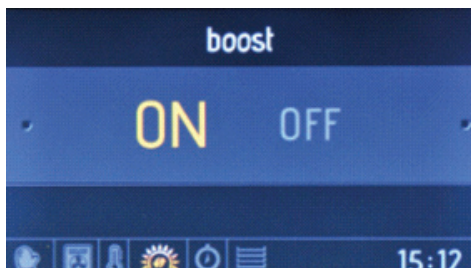
Funkcije rerne

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste prošli između dostupnih funkcija rerne.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.



Temperatura

- Rotirajte desno dugme u bilo koji smer da biste prošli između dostupnih podešavanja temperature.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.



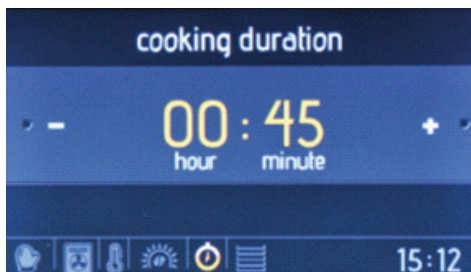
Podpspešivanje

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste obeležili podspešivanje na „UKLJUČENO“ ili „ISKLJUČENO“.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.



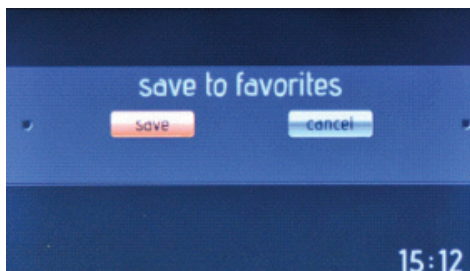
Na informacionom ekranu

- Rotirajte levo dugme u smeru suprotnom od smera kazaljke na satu da biste se vratili na prethodno podešene ekrane.



Trajanje kuvanja

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste promenili trajanje kuvanja.
- Pritisnite desno dugme da biste podesili trajanje kuvanja.



Sačuvajte u omiljene

- Rotirajte desno dugme da obeležite „Sačuvaj“ (za čuvanje podešavanja) ili „Otkazi“ (za odbacivanje podešavanja).
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.

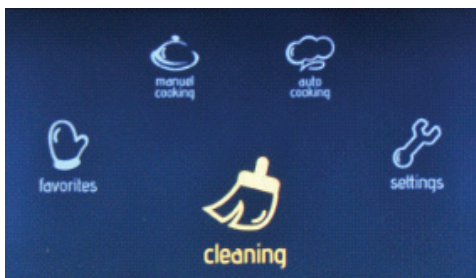


Polica rerne

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste prošli između dostupnih polica rerne.
- Pritisnite desno dugme da izaberete policu
- Za isti rezultat kuvanja svakog puta, informacije o polici rerne su bitne.

Čišćenje

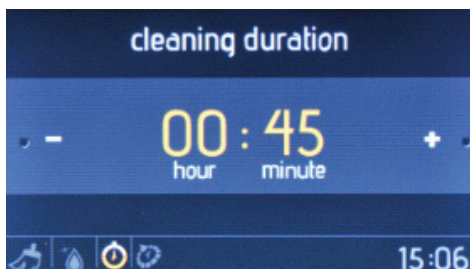
Uz Vapclean funkciju, osušeni ostaci u rerni će se omekšati sa parom. Za izvršavanje Vapclean-a, sipajte čašu vode na policu rerne na dnu rerne i sledite korake navedene ispod.



Na glavnom meniju

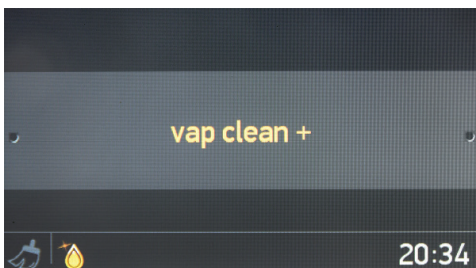
- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru dok se „Čišćenje“ ne istakne.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.

dodali 300 ml vode.



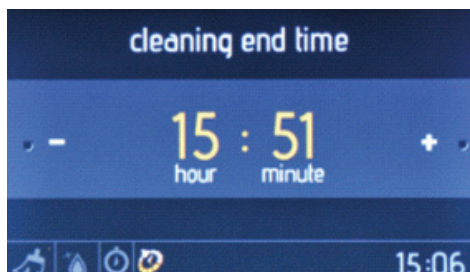
Trajanje čišćenja

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste promenili trajanje čišćenja.
- Pritisnite desno dugme da podesite trajanje čišćenja.



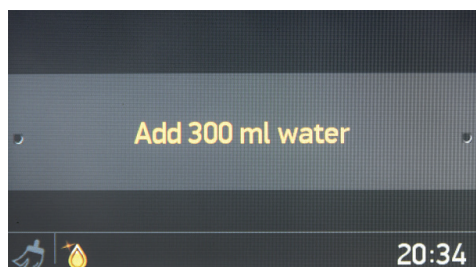
Ekran izbora funkcije

Pritisnite desno dugme da biste izabrali „Vapclean“.



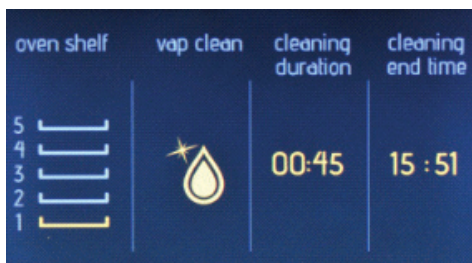
Kraj vremena čišćenja

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste promenili vreme trajanja čišćenja.
- Pritisnite desno dugme da biste podesili kraj vremena čišćenja.



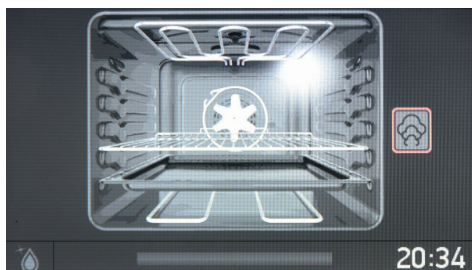
Injekcija pare

- Dodajte 300 ml vode u rezervoar za vodu.
- Pritisnite desno dugme da biste



Na informacionom ekranu

- Čišćenje će početi u roku od 10 sekundi bez rada ili kada se desno dugme pritisne.
- Rotirajte levo dugme u smeru suprotnom od smera kazaljke na satu da biste se vratili na prethodno podešene ekrane.

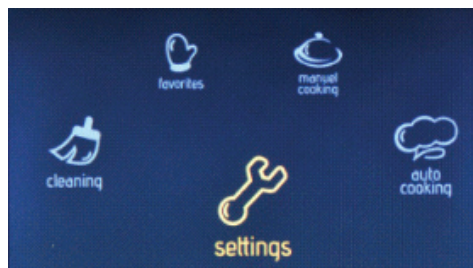


Na animacijskom ekranu

- Pritisnite levo dugme da zaustavite čišćenje.
- Pritisnite desno dugme da pokrenete i nastavite čišćenje.
- Da biste zaustavili čišćenje i vratili se u glavni meni, pritisnite levo dugme i rotirajte ga u smeru suprotnom od smera kazaljke na satu.

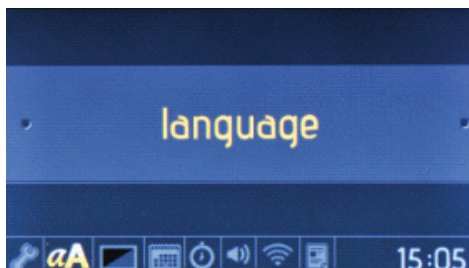
Podešavanja

Meni podešavanja vam dozvoljava da menjate i podesite datum, vreme, svetlinu ekrana, ton zvuka i opciju jezika.



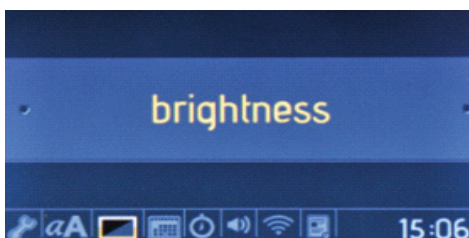
Glavni meni

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru dok se 'Podešavanja' ne istaknu.
- Pritisnite desno dugme da biste izabrali istaknutu opciju.



Na meniju jezika

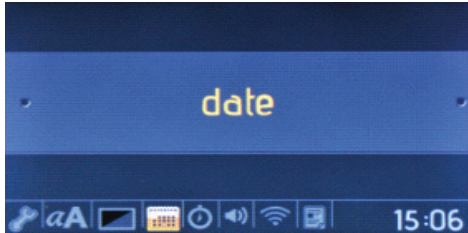
- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste promenili jezik.
- Pritisnite desno dugme da podesite željeni jezik.



Meni svetline

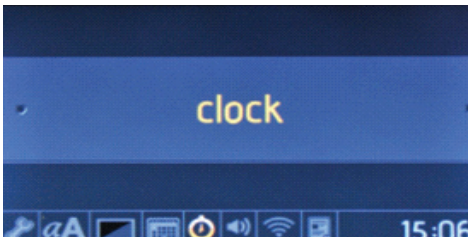
- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste promenili svetlinu ekrana između nivoa 0 i 4.

- Pritisnite desno dugme da biste podesili svetlinu ekrana.



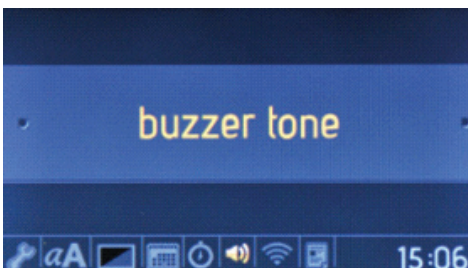
Meni datuma

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste promenili datum.
- Pritisnite desno dugme da biste podesili datum.
- Datum je podešen po formatu: mesecu, danu, godini.



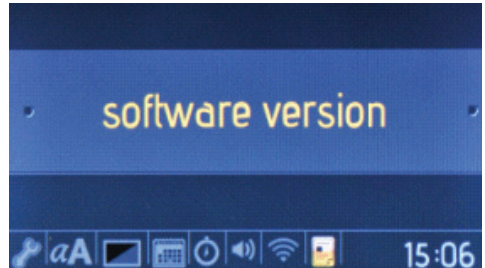
Meni sata

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste promenili sat.
- Gurnite desno dugme da biste podesili sat.
- Vreme je podešeno u formatu: po minutima i satu.



Na meniju tona zvučnog signala

- Rotirajte desno dugme u bilo kom smeru da biste izabrali 3 različita tona zvuka.
- Pritisnite desno dugme da biste podesili željeni ton zvuka.



Meni verzije softvera

- Verzija softvera će se prikazati samo kao informacija. Ne može da se promeni.

Zaključavanje dugmeta

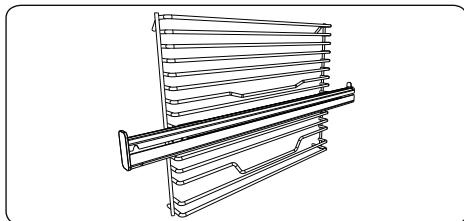
Zaključavanje dugmeta se koristi za izbegavanje nenamernih promena nad podešavanjima rene. Za aktiviranje ili deaktiviranje zaključavanja dugmeta, rotirajte levo dugme u smeru suprotnom od smera kazaljke na satu i držite ga 3 sekunde. Dok je dugme zaključavanja aktivno, samo dugme „**UKLJUČENO/ISKLJUČENO**“ može da se aktivira. Sva druga dugmad će biti zaključana.

| POSUDE | TURBO | | | DONJE-GORNJE | | | DONJI-GORNJI VENTILATOR | | | GRIL | | |
|-----------------|---------------------|--------------|----------------------|---------------------|--------------|----------------------|-------------------------|--------------|----------------------|----------------------|--------------|----------------------|
| | Termostat poz. (°C) | Poz. stalika | Period kuvanja (min) | Termostat poz. (°C) | Poz. stalika | Period kuvanja (min) | Termostat poz. (°C) | Poz. stalika | Period kuvanja (min) | Termostat poz. (min) | Poz. stalika | Period kuvanja (min) |
| Slojevito testo | 170-190 | 2-3-4 | 35-45 | 170-190 | 2-3-4 | 35-45 | 170-190 | 2-3-4 | 25-35 | | | |
| Kolač | 150-170 | 2-3-4 | 30-40 | 170-190 | 2-3-4 | 30-40 | 150-170 | 2-3-4 | 25-35 | | | |
| Kolačić | 150-170 | 2-3-4 | 25-35 | 170-190 | 2-3-4 | 30-40 | 150-170 | 2-3-4 | 25-35 | | | |
| Grilovane čurle | | | | | | | | | | 200 | 7 | 10-15 |
| Vodena hrana | 175-200 | 2 | 40-50 | 175-200 | 2 | 40-50 | 175-200 | 2 | 40-50 | | | |
| Piletina | | | | 200 | 2-3-4 | 45-60 | 200 | 2-3-4 | 45-60 | 200 | * | 50-60 |
| Kollet | | | | | | | | | | 200 | 7-6 | 15-25 |
| Bitfek | | | | | | | | | | 200 | 7 | 15-25 |

* Kuvanje sa pečenim piletom na ražnju...

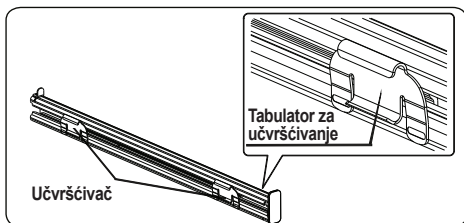
Polica od žice sa EasyFix punom ekstenzijom teleskopske žice

Teleskopska žica se širi u potpunosti, da bi dopustila lak pristup hrani.

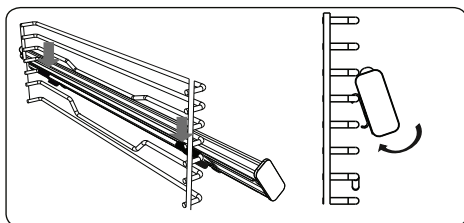


Teleskopske žice

U potpunosti očistite dodatke toplom vodom, deterdžentom i mekom čistom krpom pri prvoj upotrebi.



- Položaj teleskopskih žica na žičanoj polici je obezbeđen uz tabulatore učvršćivača na učvršćivačima.
- Uklonite bočni deo. Pogledajte odeljak „Uklanjanje police od žice“.



- Na svakoj teleskopskoj žici postoje gornji i donji učvršćivači koji vam dopuštaju da promenite položaj žica.
- Okačite glavne učvršćivače teleskopske žice na referentnu žicu bočnog nivoa i simultano pritisnite donje učvršćivače dok ne čujete da su učvršćivači legli na bočni nivo fiksne žičane police.
- Kako biste ih uklonili, držite prednju površinu žice i sledite prethodna uputstva naopako.

Dodaci

Proizvod je dostavljen sa dodacima. Takođe možete da koristite dodatke koje kupite od drugih prodavaca, ali moraju da budu otporni na toplotu i plamen. Takođe možete da koristite staklene činije, činije za kolače i tacne za rernu koje odgovaraju za korišćenje u rerni. Sledite instrukcije proizvođača kada koristite druge dodatke. U slučaju da se male činije koriste, stavite činiju na rešetku od žice jer će kompletno biti na sredini rešetke. Ako hrana koju treba skuvati ne pokriva tacnu rerne u potpunosti, ako je hrana izvađena duboko zamrznuta ili se tacna koristi za prikupljanje tečnosti iz hrane koja curi u toku grilovanja, menjanje oblika može da se vidi na tacni. To je usled visokih temperatura koje se pojavljuju u toku kuvanja. Tacna će se vratiti u svoj stari oblik kada se tacna ohladi nakon kuvanja. Ovo je normalni fizički događaj koji se pojavljuje u toku transfera toplote. Ne stavljajte tacne od vrućeg stakla i činije u hladno okruženje odmah nakon vađenja iz rerne kako biste sprečili da se tacna ili činija slome. Ne stavljajte na hladne i mokre površine. Stavite na suhu kuhinjsku krpu i dopustite da se sporo ohladi. Kada koristite gril u svojoj rerni, preporučujemo (kada to odgovara) da koristite rešetku koja je dostavljena sa proizvodom. Kada koristite žičanu rešetku; stavite tacnu na jednu od nižih policica kako biste omogućili da se sakupi ulje. Voda može da se doda na tacnu da bi pomogla pri čišćenju. Kao što je objašnjeno u odgovarajućim rečenicama, nikada ne pokušavajte da koristite grejač grila koji je pokrenut od strane gasa bez zaštitnog poklopca grila.

Ako vaša rerna sadrži grejač grila koji je pokrenut od strane gasa, ali nedostaje zaštitnik toplote grila, ili ako je oštećen i ne može se koristiti, zatražite rezervni deo od najbližeg servisnog centra.

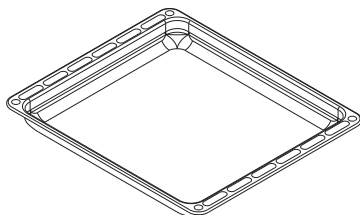
Dodaci rerni

Dodaci za vašu rernu mogu da budu različiti u zavisnosti od modela vašeg proizvoda.

Duboka tacna

Duboka tacna se najbolje koristi za kuvanje paprikaša.

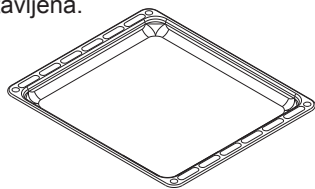
Stavite tacnu na bilo koji držač i gurnite je do kraja da biste se postarali da bude pravilno postavljena.



Plitka tacna

Plitka tacna se najbolje koristi za pečenje testa.

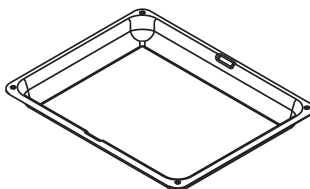
Stavite tacnu na bilo koji držač i gurnite je do kraja da biste se postarali da bude pravilno postavljena.



Mala tacna

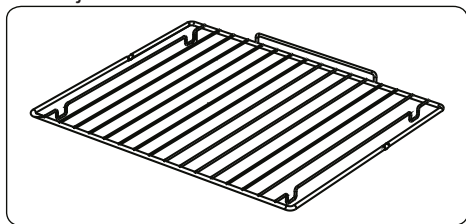
Mala tacna se najbolje koristi za pečenje testa.

Stavite tacnu u centar žičane rešetke.



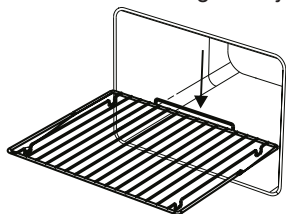
Žičana rešetka

Žičana rešetka se najbolje koristi za grilovanje ili za obradu hrane u kontejnerima za renu.



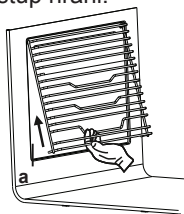
UPOZORENJE

Pravilno stavite žicu u odgovarajuću rešetku u otvoru rerne i gurnite je do kraja.



Polica od žice sa celom ekstenzijom teleskopske police

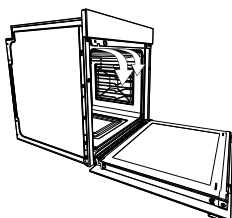
Jedna od police na žičanoj rešetki je u potpunosti teleskopska; širi se u potpunosti na okrugle ležajeve da bi dopustila lak pristup hrani.



PRVI NA SVETU

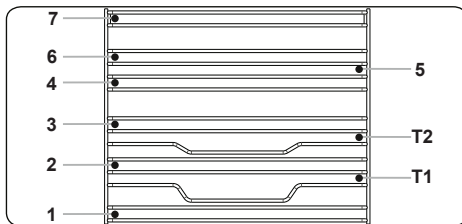
Vazдушna zavesa

Patentiran sistem vazdušne zavese sprečava da vruć vazduh dođe do krajnjeg korisnika stvarajući vazдушnu zavesu kada su vrata rerne otvorena.



EasyFix polica od žice

U potpunosti očistite dodatke toplom vodom, deterdžentom i mekom čistom krpom pri prvoj upotrebi.



- Ubacite dodatak u pravilan položaj unutar rerne.
- Neka bude bar 1 cm prostora između poklopca ventilatora i dodataka.
- Obratite pažnju i uklonite posuđe i/ili dodatke iz rerne. Topli obroci ili dodaci mogu da izazovu opekotine.
- Dodaci mogu da se deformišu usled toplote. Kada se ohlade, povratice svoj prvobitan izgled i učinak.
- Tacne i mreže od žice mogu da se postave na bilo koji nivo od 1 do 7.
- Teleskopska mreža može da se postavi na nivoe T1, T2.
- Nivo 3 se preporučuje za nivo jednog kuvanja.
- Nivo T2 se preporučuje za nivo jednog kuvanja sa teleskopskom žicom.
- Nivo 2 i nivo 4 se preporučuju za nivo dvostrukog kuvanja.
- Okretna mreža od žice mora da se postavi na nivo 3.
- Nivo T2 se koristi za okretnu mrežu od žice postavljenu sa teleskopskim žicama.

****Dodaci mogu da se razlikuju u zavisnosti od kupljenog modela.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE VAŠE RERNE

ČIŠĆENJE

Pre nego što počnete da čistite svoju rernu, postarajte se da sva kontrolna dugmad budu isključena i da je vaš uređaj ohlađen. Isključite uređaj.

Ne koristite materijale za čišćenje koji sadrže čestice koje mogu da ogrebu emajlirane i

obojene delove vaše rerne. Koristite gušće čistače ili tečne čistače koji ne sadrže čestice. Pošto mogu da oštete površinu, ne koristite kaustične kreme, abrazivne pudere za čišćenje, oštru žicu od vune ili teške alatke. U slučaju da se višak tečnosti prospe preko vaše rerne i počne da gori, to može da dovede do štete na emajlu. Odmah očistite prosutu tečnost. Ne koristite parne čistače za čišćenje rerne.

Čišćenje unutrašnjosti rerne

Postarajte se da isključite rernu pre nego što počnete da je čistite. Dobićete najbolje rezultate ako očistite unutrašnjost rerne dok je rerna malo topla. Obrišite rernu mekim parčetom tkanine koja je umočena u sapunica nakon svake upotrebe. Zatim je ponovo obrišite, ovog puta sa mokrom krpom i obrišite je onda suvom. Kompletno čišćenje koristeći čistače koji su suvi i od pudera. Sa proizvodom sa katalitičkim okvirima emajla, zadnji i bočni zidovi unutrašnjeg okvira ne zahtevaju čišćenje.

Međutim, u zavisnosti od korišćenja, preporučuje se da ih zamenite nakon određenog vremenskog perioda.

ODRŽAVANJE

Zamena svetla u rerni

Zamenu lampice u rerni mora da izvrši ovlašćeni tehničar. Mera svetiljke mora da bude 230V, 25 vata, tip E14,T300 pre nego što se promeni lampica, rerna treba da se isključi i da se ohladi.

Dizajn lampice je specifičan za korišćenje u uređajima za kuvanje u domaćinstvu i ne odgovara osvetljivanju soba u domaćinstvu.

SERVISIRANJE I TRANSPORT

ZAHTEVI KOJI PRIPADAJU SERVISIRANJU

Ako rerna ne radi:

Rerna može da se isključi, došlo je do nestanka struje. Na modelima koji dolaze sa tajmerom, vreme možda neće biti regulisano.

Ako rerna ne greje:

Toplota možda neće biti prilagođena sa kontrolnim prekidačem grejača rerne.

Ako se unutrašnja lampica za osvetljenje ne upali:

Struja mora da se kontroliše. Mora se kontrolisati da bi se videlo da li su lampice defektne. Ako su defektne, možete da ih promenite onako kako piše u uputstvu.

Kuvanje (ako donji-gornji deo ne kuva podjednako) :

Kontrolišite lokaciju police, period kuvanja i vrednosti toplote prema uputstvu.

Osim ovih, ako još uvek imate neki problem sa svojim proizvodom, molimo vas da pozovete „ovlašćeni servis“.

INFORMACIJA U VEZI SA TRANSPORTOM

Ako vam je potreban neki transport:

Čuvajte originalno pakovanje proizvoda i nosite ga sa njegovim originalnim pakovanjem kada treba da ga nosite. Poštujte znake za transport na pakovanju. Zalepite šporet na gornje delove, poklopce i šerpe na tablu za kuvanje.

Stavite papir između gornjeg poklopca i table za kuvanje, poklopite gornji poklopac, zatim zalepite na bočne površine rerne.

Zalepite karton ili papir na glavni poklopac unutrašnjeg stakla rerne jer će odgovarati tacnama, da žičani gril i tacne u vašoj rerni ne oštete poklopac rerne u toku transporta. Takođe zalepite poklopce rerne na bočne zidove.

Ako nemate originalno pakovanje:

Preuzmite mere za eksterne podloge (staklo i ofarbane površine) rerne zbog mogućih udaraca.

Bäste kund,

vårt mål är att erbjuda dig, högkvalitativa produkter som överträffar dina förväntningar. Apparaten är producerad i moderna faciliteter och är noggrant, speciellt testad för kvalitet. Den här bruksanvisningen är gjord för att hjälpa dig att använda enheten, som har tillverkats med hjälp av den senaste tekniken med tillförsikt och maximal effektivitet. Innan du använder apparaten, läs noggrant igenom denna guide som innehåller grundläggande information för säker installation, underhåll och användning. Kontakta närmaste auktoriserade serviceverkstad för installation av din produkt.

Innehåll

Presentation och storleken på produkten

Varningar

Förberedelse för installation och användning

Att använda ugnen

Rengöring och underhåll av din produkt

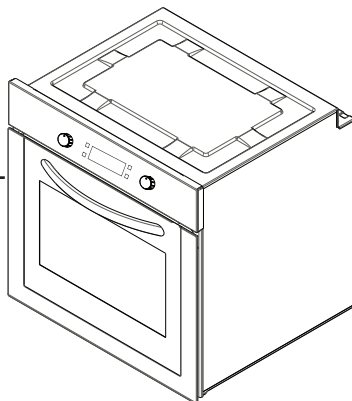
Service och transport

PRESENTATION OCH STORLEKEN PÅ PRODUKTEN

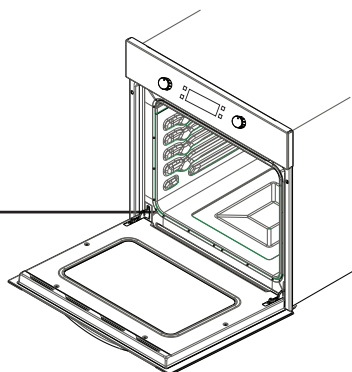
Kontrollpanel

Handtag

Ugnslucka



Nedre värmeelement
(bakom plattan)



Övre värmeelement (bakom plattan)

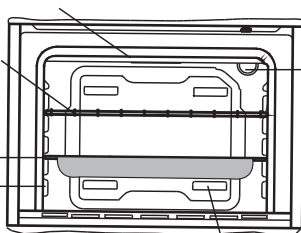
Galler

Plåt

Rack

Ugnsbelysning

Luftutsläppsluckor



SÄKERHETSVARNINGAR

LÄS DESSA INSTRUKTIONER NOGRANT OCH FULLSTÄNDIGT INNAN DU ANVÄNDER DIN APPARAT, OCH FÖRVARA DEM PÅ EN LÄMPLIG PLATS FÖR REFERENS VID BEHOV.

DENNA BRUKSANVISNING ÄR SAMMANSTÄLLD FÖR MER ÄN EN MODELLE GEMENSAMT. APPARATEN KANSKE INTE HAR NÅGRA AV DE FUNKTIONER SOM BESKRIVS I DENNA BRUKSANVISNING. UPPMÄRKSAMMA DE UTTRYCK SOM HAR SIFFROR, MEDAN DU LÄSER BRUKSANVISNINGEN.

Allmänna säkerhetsvarningar

- Enheten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller får instruktioner angående användning av enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn skall inte leka med enheten. Rengöring och användar-
- underhåll skall inte utföras av barn utan övervakning.
- **VARNING:** Enheten och dess åtkomliga delar blir varma vid användning. Försiktighet bör iakttas för att undvika onödig kroppskontakt med värmeelement. Barn mindre än 8 år ska hållas borta om de inte är kontinuerligt övervakade.
- **VARNING:** Risk för brand: förvara inte föremål på matlagningssytor.
- **VARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av enheten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Enheten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

- Vid användning blir enheten varm. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inuti ugnen.
- Vid användning kan handtag som hålls under korta perioder vid normal användning bli varma.
- Använd inte starka slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas och andra ytor eftersom de kan reparera ytan, vilket kan resultera i splittring av glaset eller skador på ytan.
- Använd inte ångrengöringsapparater för rengöring av enheten.
- **WARNING:** Se till att enheten är avstängd innan du byter lampan för att undvika risken för elektriska stötar.
- **FÖRSIKTIGHET:** Åtkomliga delar kan vara heta när matlagning eller grillning används. Små barn ska hållas borta.
- Din enhet tillverkas enligt alla tillämpliga lokala och internationella standarder och föreskrifter.
- Underhåll och reparationsarbete måste göras endast av auktoriserade servicetekniker. Installation och reparationsarbete som utförs av icke auktoriserade tekniker kan vara en fara för dig. Det är farligt att ändra eller modifiera specifikationerna i enheten på något sätt.
- Före installationen, se till att villkor för lokal distribution (typ av gas och gastryck eller elspänning och frekvens) och kraven för enheten är kompatibla. Kraven för denna enhet anges på etiketten.
- **FÖRSIKTIGHET:** Denna enhet är avsedd endast för matlagning och är avsedd för inomhusbruk i hushåll och bör inte användas för andra ändamål eller för annan tillämpning, som för icke-hushållsbruk eller i en kommersiell miljö eller rumsuppvärmning.
- Försök inte att lyfta eller flytta enheten genom att dra i luckans handtag.
- Alla möjliga säkerhetsåtgärder har vidtagits för att garantera din

säkerhet. Eftersom glaset kan gå sönder, bör du vara försiktig vid rengöring för att undvika repor. Undvik att slå eller knacka på glaset med tillbehör.

- Se till att nätsladden inte blir klämd under installationen. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att förebygga fara.
- När ugnsluckan är öppen, låt inte barn klättra på luckan eller sitta på den.

Installationsvarningar

- Använd inte enheten förrän den är fullständigt installerad.
- Enheten måste installeras av en auktoriserad tekniker och tas i bruk. Tillverkaren ansvarar inte för eventuella skador som kan orsakas av felaktig placering och installation av obehöriga.
- När du packar upp enheten, se till att den är inte skadad under transporten. Vid eventuella fel, använd inte apparaten och kontakta omedelbart ett kvalificerat serviceombud. Eftersom materialen som används som förpackning (nylon, häftklamrar, cellplast... etc) kan orsaka skadliga effekter på barn, bör de samlas in och tas bort omedelbart.
- Skydda enheten mot atmosfäriska effekter. Utsätt den inte för effekter som sol, regn, snö osv.
- De omgivande materialen på enheten (kabinettet) måste kunna klara en temperatur på min 100°C.

Under användning

- Första gången du kör din ugn kommer att en viss lukt komma från isoleringsmaterial och värmeelement. Därför, innan du använder din ugn, kör den tom på högsta temperatur i 45 minuter. Samtidigt måste du ventilera miljön där produkten har installerats ordentligt.
- Under användning blir yttre och inre ytor av ugnen varma. När du öppnar ugnsluckan, ta ett steg tillbaka för att undvika den heta ångan som kommer ut ur ugnen. Det kan finnas en risk för brännskador.
- Placera inte lättantändliga eller brännbara material, i eller i närheten av enheten när den är i drift.
- Använd alltid ugnshandskar för att ta bort och byta ut mat i ugnen.
- Lämna inte spisen när du lagar mat med fasta eller flytande oljor. De kan brinna med anledning av extrem värme. Håll aldrig vatten på eld som orsakas av olja. Täck kastrullen eller stekpannan med locket för att kväva lågan som har inträffat i detta fall och stäng av spisen.
- Om du inte ska använda enheten under en längre tid, koppla från den. Behåll huvudströmbrytaren avstängd. Även när du inte använder enheten, håll gasventilen avstängd.
- Se till att enhetens kontrollvred alltid är i läge "0" (stopp) när den inte används.
- Plåtarna lutar när de dras ut. Var försiktig så att inte varm vätska rinner över.

- När dörren eller lådan på ugnen är öppen, lämna inte något kvar på den. Du kan skapa obalans i din enhet eller ta sönder höljet.
- Placera inte tunga saker eller brandfarliga eller lättantändliga varor (nylon, plastpåse, papper, tyg...etc) i lådan. Detta inkluderar köksredskap med plasttillbehör (t.ex. handtag).
- Häng inte handdukar, disktrasor eller kläder från enheten eller dess handtag.
- Användning av mjukt vatten rekommenderas för att förhindra att stora mängder kalkavlagringar med tiden uppstår i ånggenereringssystemet. Använd testpappret som medföljer produkten och tabellen nedan för att kontrollera vattnets mjukhet. Testpappret doppas i vattnet 3 sekunder, och när pappret sedan tagits ut syns ränder på det efter en minut.
- Håll vattentanken stängd när ugnen är igång.
- När ugnen är varm och ugnsluckan öppnas kan het ånga komma ut så håll dig på försiktigt avstånd och håll barn på avstånd när ugnsluckan öppnas.
- För att förhindra kalkavlagringar i ugnsutrymmet ska det rengöras efter varje användning.
- Efter tillagningsprocessen ska kvarvarande vatten i systemet avlägsnas. För att göra detta, svara "Yes" (Ja) på den automatiska frågan som visas på skärmen efter tillagningsprocessen. Lämna ingenting i ugnen under denna åtgärd.

| Testränder | Vattnets hårdhet |
|-----------------|------------------|
| 5-4 blå ränder | Mjukt |
| 1 röd rand | Något hårt |
| 2 röda ränder | Medelhårt |
| 3 röda ränder | Hårt |
| 4-5 röda ränder | Mycket hårt |

- Om korrekt vattenhårdhet inte ställs in kan detta påverka apparatens funktion och dess livslängd.
- Använd inga andra vätskor än icke-kolsyrat vatten.
- Använd inte varmvatten.

Under rengöring och underhåll

- Stäng alltid av enheten innan funktioner som rengöring eller underhåll. Du kan göra det efter fränkoppling av enheten eller fränkoppling av huvudkontakten.
- Ta inte bort kontrollvreden för att rengöra kontrollpanelen.
- FÖR ATT BIBEHÅLLA EFFEKTIVITETEN OCH SÄKERHETEN I ENHETEN, REKOMMENDERAR VI ATT DU ALLTID ANVÄNDER ORIGINALRESERVDLAR OCH ATT ENDAST RINGA VÅRA AUKTORISERADE OMBUD VID BEHOV.

FÖRBEREDELSE FÖR INSTALLATION OCH ANVÄNDNING

Tillverkad med bästa kvalitetsdelar

och material, kommer denna moderna, funktionella och praktiska ugn att uppfylla dina behov i alla avseenden. Se till att läsa bruksanvisningen för att erhålla lyckade resultat och för att inte erfarå några problem i framtiden. Den information som ges nedan innehåller regler som är nödvändiga för korrekt positionering och serviceåtgärder. De bör läsas utan undantag speciellt av teknikern som ska placera enheten.

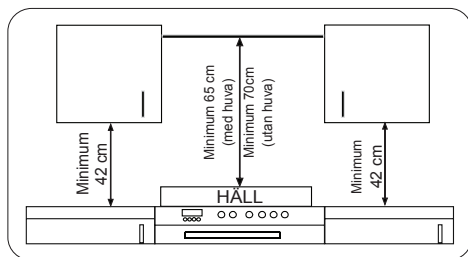
KONTAKTA AUKTORISERAD SERVICE FÖR INSTALLATION AV DIN UGN!

ATT VÄLJA EN PLATS FÖR UGNEN

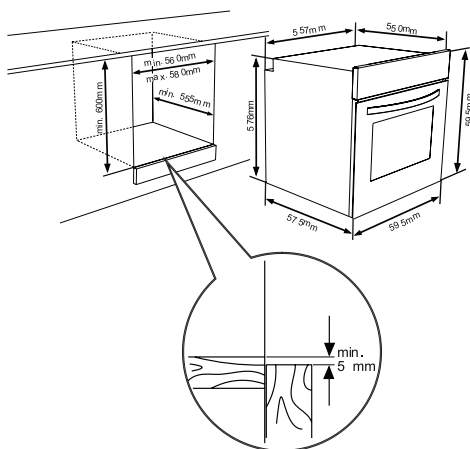
- Det finns flera punkter att beakta när du väljer en plats för din ugn. Se till att beakta våra rekommendationer nedan för att förhindra problem och farliga situationer som kan uppstå senare!
- När du väljer en plats för ugnen, bör det uppmärksammas att det inte finns några brandfarliga eller brännbara material i närheten, såsom gardiner, olja, tyg m.m. som snabbt fattar eld.
- Möbler som omger ugnen, måste vara gjorda av material motståndskraftiga mot värme mer än 50 C° av rumstemperaturen.

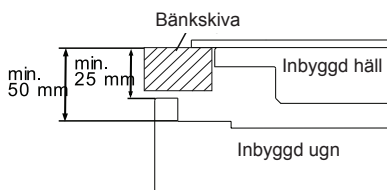
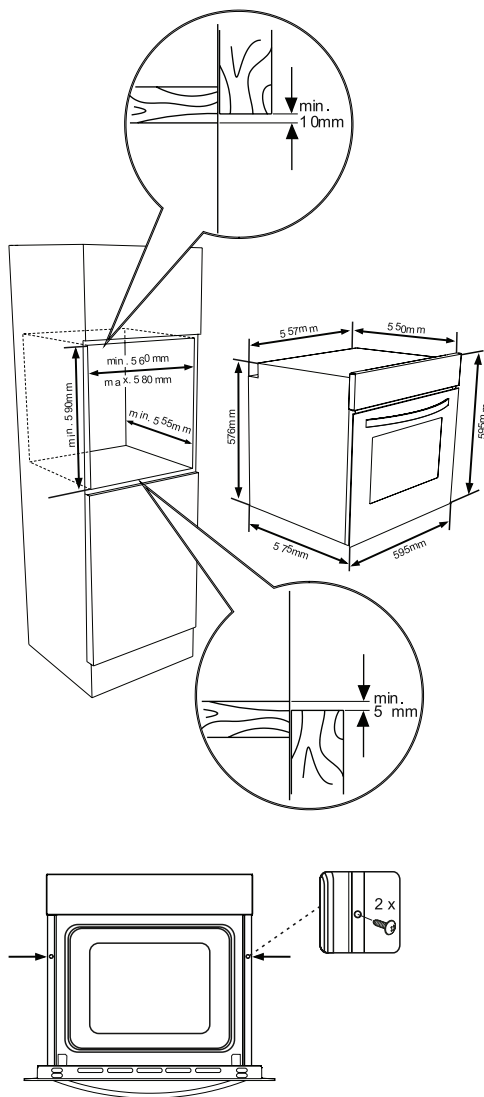
Nödvändiga ändringar på väggskåp och fläktar ovanför den inbyggda kombinerade produkten såväl som minimihöjd från ugnspattan visas i figur 1. Följaktligen bör fläkten vara på en minsta höjd på 65 cm från hällen. Om det inte finns någon frånluftsfläkt bör höjden inte vara

mindre än 70 cm.



INSTALLATION AV INBYGGD UGN





Om ugnen installeras under en håll, måste avståndet mellan bänkskivan och den övre panelen på ugnen vara minst 50 mm och avståndet mellan bänkskivan och toppen av kontrollpanelen måste vara minst 25 mm.

LEDNINGAR OCH SÄKERHET FÖR INBYGGD UGN

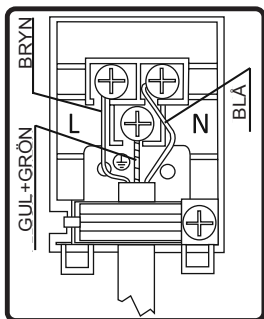
Instruktionerna nedan måste följas utan undantag under koppling:

- Jordkabeln måste anslutas via skruven med jordmärket. Strömförsörjningskabelanslutning måste vara som visas i figur 6. Om det inte finns något jordat uttag som överensstämmer med reglerna i installationsmiljön, ring auktoriserad service omedelbart.
- Det jordade uttaget måste vara i närheten av apparaten. Använd aldrig en förlängningssladd.
- Strömförsörjningskabeln ska inte kontakta produktens heta yta.
- I fall av eventuella skador på strömförsörjningskabeln, se till att kontakta auktoriserad service. Kabeln måste bytas ut av auktoriserad service.
- Koppling av enheten måste utföras av auktoriserad service. H05VV-F typ strömförsörjningskabel måste användas.
- Felaktigt kablage kan skada enheten.

Sätt in ugnen i skåpet genom att skjuta den framåt. Öppna ugnsluckan och sätt in de 2 skruvarna i hålen på ugnens ram. När produktramen vidrör träytan på skåpet, dra åt skruvarna.

Sådan skada täcks inte av garantin.

- Enheten är utformad för att ansluta till 220-240V ~. Om elen är annorlunda än det värde som anges ovan, ring auktoriserad service omedelbart.
- **Tillverkningsföretaget avsäger sig allt ansvar för alla typer av skador och förluster orsakade av att säkerhetsnormer inte uppfylls**
- Koppling av enheten måste utföras av auktoriserad service. Enheten är
- utformad för att ansluta till 220-240V~ el. Om strömförsörjningens el är annorlunda än det värde som angivits, ring auktoriserad service omedelbart. Apparaten är utformad för att användas med kontakt eller fast anslutning till elnätet. Det är nödvändigt att du installerar en dubbelpolomkopplare mellan produkten och elförsörjningen (nätet), med ett minsta mellanrum på 3 mm mellan omkopplarkontakterna. (klassade 20A, fördröjningstyp).



3.4. ALLMÄNA VARNINGAR OCH FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Enheten är tillverkad i överensstämmelse med relevanta säkerhetsföreskrifter

gällande elektriska enheter. Underhålls- och reparationsarbeten måste utföras endast av auktoriserade servicetekniker utbildade av tillverkningsföretaget. Installations- och reparationsarbeten, utan iakttagande av bestämmelserna kan vara farliga.

De yttre ytorna värms när enheten är i drift. De element som värmer insidan av ugnen och ångan ut är extremt heta. Dessa avsnitt kommer att fortsätta att bevara sin värme ett tag även om enheten är avstängd. Rör aldrig de heta ytorna. Håll barnen borta.

För att laga mat i ugnen, måste inställningsknapparna för ugnsfunktion och temperatur anpassas och ugnstimern måste programmeras. Annars fungerar ugnen inte:

När ugnsluckan är öppen, placera inte något på den. Du kan störa balansen i enheten eller ta sönder luckan.

Koppla ur enheten när den inte används.

Skydda enheten mot atmosfärisk påverkan. Lämna den inte under påverkan av sol, regn, snö, damm etc.

Att använda knappen för ugnsfunktion

Ugnsfunktioner

* Din ugnsfunktioner kan vara olika på grund av modellen på din produkt.



Ugnslampa:

Endast ugnslampan kommer att slås på och den är fortfarande på under hela tillagningsfunktionen.



Upptiningsfunktion:

Ugnens varningslampor kommer att slås på, fläkten startar.

Om du vill använda upptiningsfunktionen, ta din djupfrysta mat och placera den i ugnen på en hylla placerad i tredje facket från botten. Det rekommenderas att du placerat en ugnsplåt under den tinande maten, för att fånga upp vatten som samlats på grund av smältande is. Denna funktion kommer inte att tillaga eller baka din mat, den kommer bara att bidra till att tina den.



Turbofunktion:

Ugnens termostat och varningslampor kommer att slås ringen, värmeelement och fläkten startar.

Turbofunktionen sprider värmen jämnt i ugnen. Alla mat på alla hyllor kommer att tillagas jämnt. Förvärmning av ugnen i ca 10 minuter rekommenderas.



Statisk tillagningsfunktion:

Ugnens termostat och varningslampor kommer att slås på, de nedre och övre värmeelementen startar. Den statiska tillagningsfunktionen avger värme, vilket säkerställer jämn tillagning av maten på den nedre och övre hyllan. Detta är idealiskt för att göra bakverk, kakor, ugnsbakad pasta, lasagne och pizza. Förvärmning av ugnen i 10 minuter rekommenderas och det är bäst att laga mat på en hylla i taget i denna funktion.



Fläktfunktion:

Ugnens termostat och varningslampor kommer att slås på, de övre och nedre värmeelementen och fläkten startar.

Denna funktion är mycket bra för bakning. Tillagning utförs av det nedre och det övre värmeelementet inuti ugnen och av fläkten som tillhandahåller luftcirkulation, vilket kommer att ge en liten grilleffekt på maten. Förvärmning av ugnen i ca 10 minuter rekommenderas.



Grillningsfunktion:

Ugnens termostat och varningslampor kommer att slås på, grillvärmeelementen startar. Funktionen används för grillning och rostning av mat. Använd de övre hyllorna i ugnen. Bestryk gallret lätt med olja för att förhindra att mat fastnar och placera maten i mitten av gallret. Placera alltid en plåt under för att fånga upp droppar av olja eller fett. Förvärmning av ugnen i ca 10 minuter rekommenderas. Varning: Vid grillning, måste ugnsluckan stängas och ugnstemperaturen bör anpassas till 190°C.



Snabbare grillningsfunktion:

Ugnens termostat och varningslampor kommer att slås på, grillen och de övre värmeelementen startar. Funktionen används för snabbare grillning och för att täcka en större yta, som grillat kött. Använd de övre hyllorna i ugnen. Bestryk gallret lätt med olja för att förhindra att mat fastnar och placera maten i mitten av gallret. Placera alltid en plåt under för att fånga upp droppar av olja eller fett. Förvärmning av ugnen i ca 10 minuter rekommenderas. Varning: Vid grillning, måste ugnsluckan stängas och ugnstemperaturen bör anpassas till 190°C.



Dubbel grill och fläktfunktion:

Ugnens termostat och varningslampor kommer att slås på, grillen och de övre värmeelementen startar.

Funktionen används för snabbare grillning av tjockare livsmedel och för att täcka en större yta. Både de övre värmeelementen och grillen kommer att aktiveras tillsammans med fläkten för att säkerställa en jämn tillagning.

Använd de övre hyllorna i ugnen. Bstryk gallret lätt med olja för att förhindra att mat fastnar och placera maten i mitten av gallret. Placera alltid en plåt under för att fånga upp droppar av olja eller fett. Förvärmning av ugnen i ca 10 minuter rekommenderas.

Varning: Vid grillning, måste ugnsluckan stängas och ugnstemperaturen bör anpassas till 190C°.



Pizzafunktion:

Ugnens termostat och varningslampor kommer att slås på, ringen och nedre värmeelementen och fläkten startar.

Fläkten och nedre uppvärmningsfunktionen är idealiska för tillagning av rätter som t.ex. pizza på kort tid. Medan fläkten sprider värmen jämnt i ugnen, säkerställer nedre värmeelementet gräddning av degen.

Ugnsluckan bör inte öppnas ofta under tillagningsperioden.

⚠ Varning: Vid grillning, måste ugnsluckan stängas och ugnstemperaturen bör anpassas till 190C°.

Manuell ångfunktion:

Denna funktion kan användas för tillagning tillsammans med andra funktioner.

Den används för tillagning av alla typer av grönsaker, mindre köttstycken, frukt och tillbehör (ris, pasta).

Fördelar:

- Krispig och glansig matyta
- Minimala vattenförluster
- Nästan inga förluster av näringsämnen
- Fettsnål tillagning

Du kan välja önskad funktion och ångdensitet. En ångdensitetstabell finns på nästa sida.

Påfyllning av vattentanken



- Vattentankens volym är 300 ml. Denna mängd medger 3 ångcykler. För varje cykel används ca 100 ml vatten.



- Tryck på tankluckan för att öppna



- Dra ut vattentanken något.



- Tanken får inte tas ut



- Fyll på minst 100 ml vatten i tanken före användning.



- Max. vattennivå indikeras med "MAX" på tanken.

| Ångdensitet | Vattenmängd |
|-------------------------|-----------------------|
| 1 ångsprutning | Fyll på 100 ml vatten |
| 2 ångsprutningar | Fyll på 200 ml vatten |
| 3 ångsprutningar | Fyll på 300 ml vatten |
| Automatisk ångsprutning | Fyll på 100 ml vatten |



- Tryck på tankluckan för att stänga.



Vap clean+-funktion (ångrengöring):

Vapclean+-funktionen medger enkel rengöring. Du hittar denna funktion under menyen 'Cleaning' (Rengöring). Fyll på 300 ml vatten i tanken innan denna funktion används. För påfyllning av vatten, följ anvisningarna under rubriken 'Påfyllning av vattentanken'.

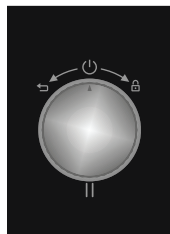
ENERGIESPARING

Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.



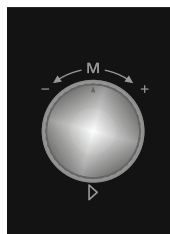
Vänster vred

- Lång tryckning: Slå på/av
- Kort tryckning: Pausa tillagning
- Vridning åt höger: Knapplös
- Vridning åt vänster: Ångra / Gå till föregående meny



Höger vred

- Tryck: Välj / Starta tillagning / **Starta manuell ångfunktion**
- Vrid höger: Menynavigering / öka temperaturen
- Vrid vänster: Menynavigering / Minska temperaturen



ANVÄNDNING AV DIN PRODUKT

Ready Cook är utformad på principer såsom att kunna låta amatöranvändare genomföra professionella recept enkelt med autotillagningsfunktioner, dessutom låta hemmafruar genomföra deras egna inspirerade recept med kombinerade manuella tillagningsfunktioner. Med ett användarvänligt gränssnitt med hjälp av färg-TFT-display skapar charmen hos Ready Cook jämfört med befintliga ugnar på marknaden.

Redo Cooks menyer som manuell matlagning, autotillagning, favoriter, rengöring och inställningar beskrivs som nedan.

Manuell tillagning:

Varje tillagningsinställning kan ställas in av användaren i manuell tillagning. 7 olika tillagningsfunktioner, temperatur, boostfunktion, tillagningstid och sluttid kan väljas.

Med flexibiliteten i manuell tillagning kan all tillagning utföras av användare med hänsyn till respektive smak.

För att utföra tillagning i menyn manuell matlagning, bör nedanstående steg följas.

Användning av Smart LCD-kontrollenhet

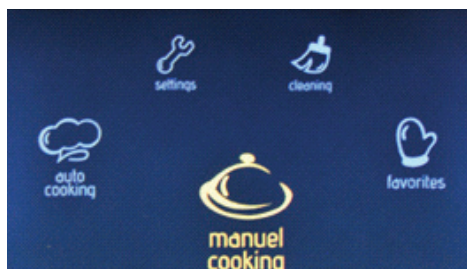
Ready Cook är designad för att hjälpa hemmaanvändare att enkelt tillaga proffsrecept med de inbyggda

autotillagningsfunktionerna.

Ready Cook-menyer för t.ex. manuell matlagning, autotillagning, favoriter, rengöring och inställningar beskrivs nedan.

Manuell tillagning

Alla inställningar i läget för manuell tillagning kan ändras, inklusive de 7 olika tillagningsfunktionerna, temperaturen, boostfunktionen, tillagningstiden och sluttiden. Följ stegen nedan för att navigera i menyn för manuell tillagning.



Huvudmenyn

- Vrid det högra vredet i endera riktningen tills symbolen för "Manuell tillagning" markeras.
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.



Ugnsfunktion

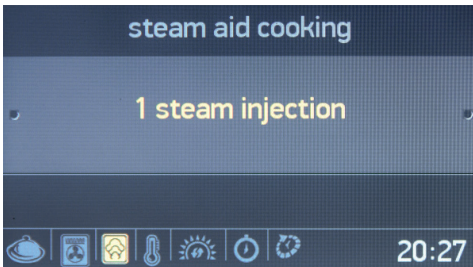
- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att navigera mellan de tillgängliga ugnsfunktionerna.

- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.

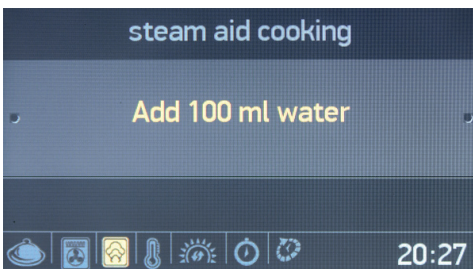


Tillagning med ånga

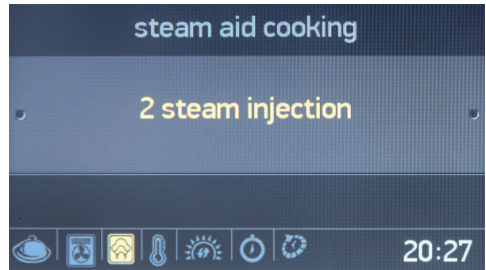
- Vrid det högra vredet i endera riktningen så att "ON" eller "OFF" för tillagning med ånga markeras.
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.



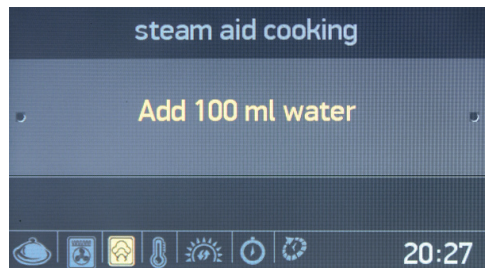
- Tryck på det högra vredet för att välja "1 steam injection".



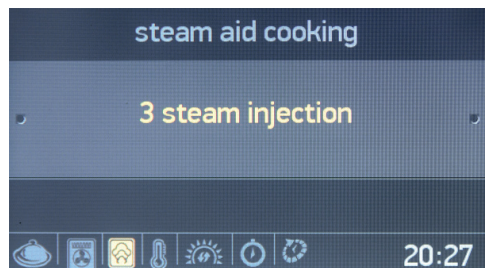
- Fyll på 100 ml vatten i vattentanken.
- Tryck på det högra vredet för att välja "Add 100 ml water".



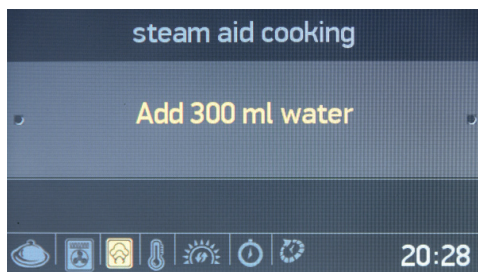
- Vrid det högra vredet en gång till "2 steam injection".
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.



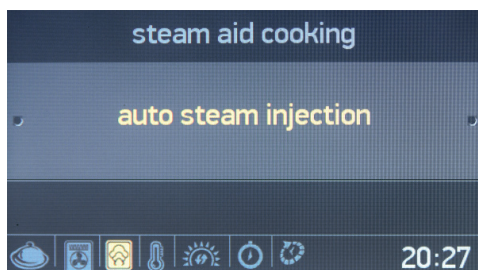
- Fyll på 200 ml vatten i vattentanken.
- Tryck på det högra vredet för påfyllning av 200 ml vatten.



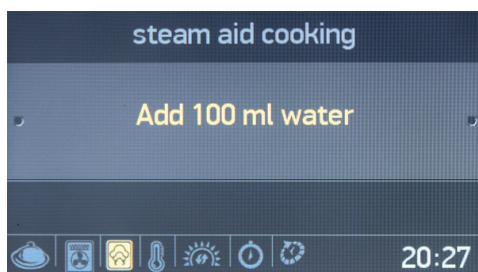
- Vrid det högra vredet två gånger till "3 steam injection".
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.



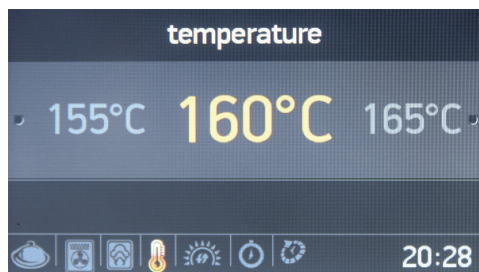
- Fyll på 300 ml vatten i vattentanken.
- Tryck på det högra vredet för påfyllning av 300 ml vatten.



- Vrid det högra vredet två gånger till "auto steam injection".
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.

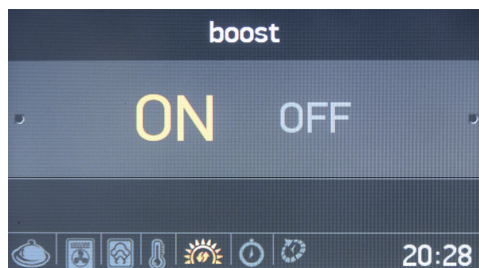


- Fyll på 100 ml vatten i vattentanken.
- Tryck på det högra vredet för påfyllning av 100 ml vatten.



Temperatur

- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att navigera mellan tillgängliga temperaturinställningar.
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.



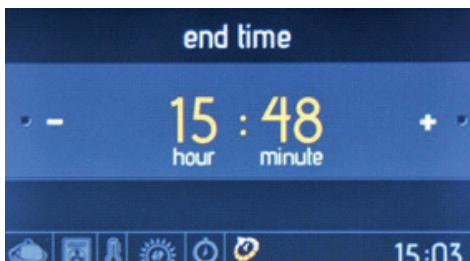
Boost

- Vrid det högra vredet i endera riktningen så att Boost "ON" eller "OFF" markeras.
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.



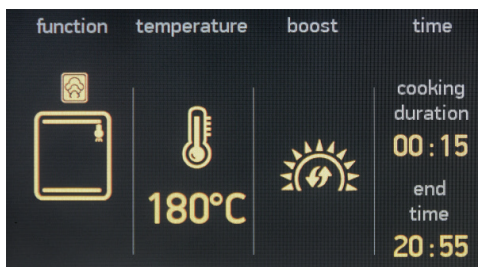
Tillagningstid

- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att ändra tillagningstiden.
- Tryck på det högra vredet för att ställa in tillagningstiden.
- **OBS:** Om tillagningstiden ställs in på **00:00** fortsätter tillagningen tills du avbryter den manuellt.



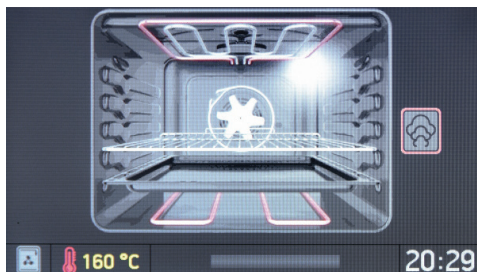
Tillagningens sluttid

- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att ändra tillagningens sluttid.
- Tryck på det högra vredet för att ställa in tillagningens sluttid.



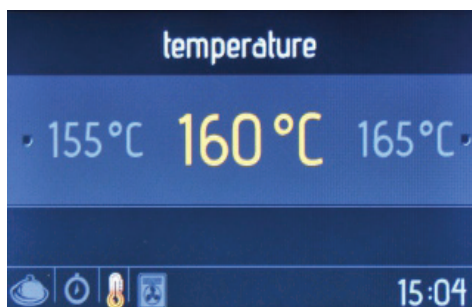
Informationsskärmen

- Tillagningen börjar inom 10 sekunder efter den senaste åtgärden, eller när det högra vredet trycks in.
- Vrid det vänstra vredet moturs för att återgå till föregående inställning.



Animeringsskärmen visar:

- Tillagningstid
- Temperatur
- Tillagningens start- och sluttid
- Information om tillagningsfunktion.





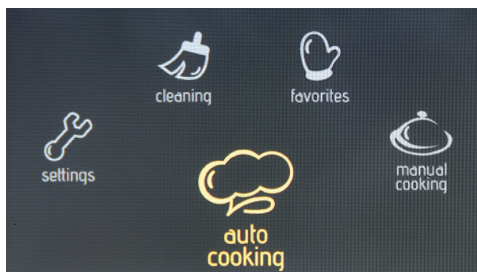
Animeringsskärmen

- Tryck på det vänstra vredet för att avbryta tillagning.
- Tryck på det högra vredet för att starta / fortsätta tillagning.
- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att ändra temperaturen.
- Vrid det vänstra vredet moturs när någon tillagningsfunktion är aktiv för att visa inställningsskärmen för ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid.
- Tryck på det vänstra vredet och vrid det sedan moturs för att avbryta tillagningen och återgå till huvudmenyn.

Autotillagning

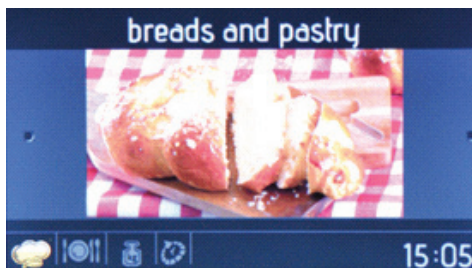
Ready Cook har inbyggda förbestämda receptfunktioner som kan väljas i autotillagningsmenyn. Du kan bara välja namnet på den önskade rätten. Det går inte att ändra några receptinställningar som tillagningstid och temperatur då dessa ställs in automatiskt av Ready Cook.

Följ stegen nedan för autotillagning.



Huvudmenyn

- Vrid det högra vredet i endera riktningen tills "Auto Cooking" markeras.
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.



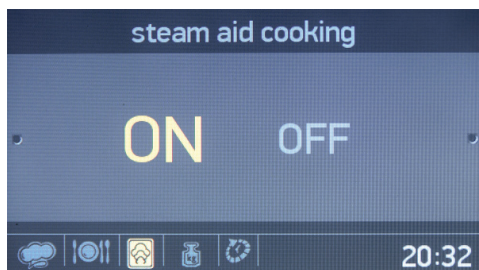
Livsmedelskategorier

- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att navigera mellan tillgängliga recept.
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.



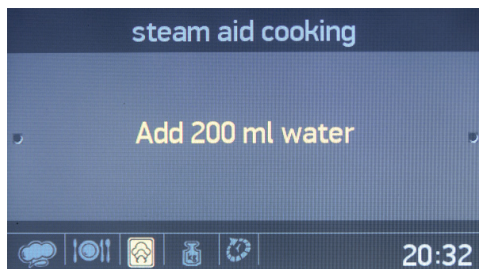
Recepturval

- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att navigera mellan tillgängliga recept.
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.



Ånginsprutning

- Vrid det högra vredet i endera riktningen så att On eller Off för ånginsprutning markeras.
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.

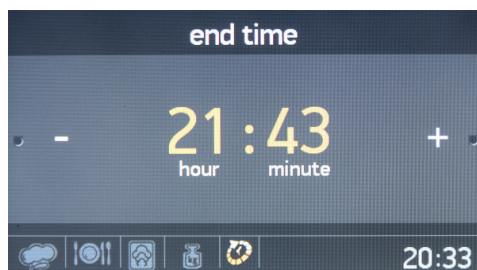


- Fyll på 200 ml vatten i vattentanken.
- Tryck på det högra vredet för påfyllning av 200 ml vatten.



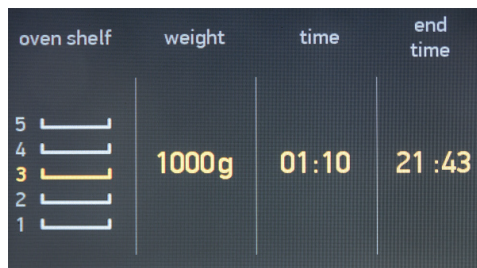
Matens vikt

- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att ändra viktvärdet.
- Tryck på det högra vredet för att ställa in vikten.



Tillagningens sluttid

- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att ändra tillagningens sluttid.
- Tryck på det högra vredet för att ställa in tillagningens sluttid.

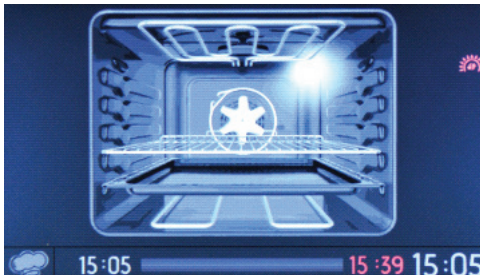


Informationsskärmen

- Tillagningen börjar inom

10 sekunder då ingen åtgärd utförs eller när man trycker på det högra vredet.

- Vrid det vänstra vredet moturs för att gå tillbaka genom föregående inställningsskärmar.
- Placera maten på mellersta hyllan för bästa möjliga tillagningsresultat.



Animeringsskärmen

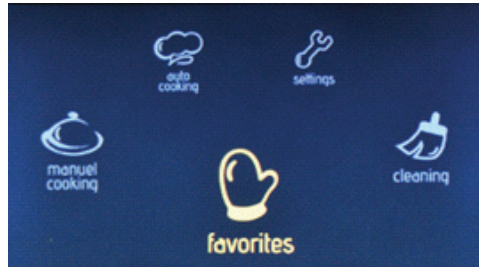
- Tryck på det vänstra vredet för att avbryta tillagning.
- Tryck på det högra vredet för att starta och fortsätta tillagning.
- Tryck på det vänstra vredet och vrid det moturs för att avbryta tillagningen och återgå till huvudmenyn.

Favoriter

Det är möjligt att spara dina manuella tillagningsinställningar, så att du snabbt kan välja samma tillagningsinställningar när som helst. Vid slutet av den manuella tillagningsmenyn, efter inställning av tillagningstid, tillfrågas du om du vill spara inställningarna bland dina favoriter.

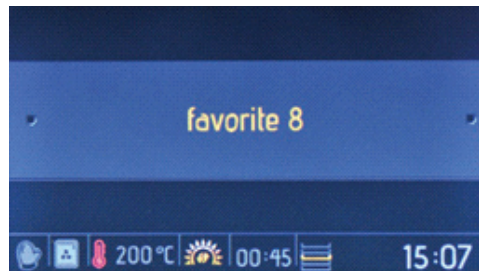
Använd redigeringsfunktionen i Favorit-menyn för att skapa en favorit-tillagningsinställning.

Följ nedanstående steg för att välja och starta en favoritfunktion.



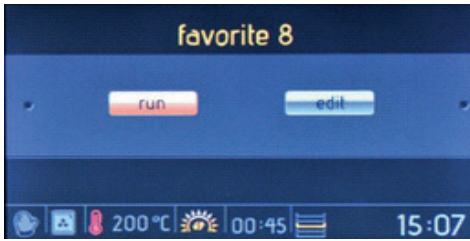
På huvudmenyn

- Vrid det högra vredet i endera riktningen tills symbolen för 'Favoriter' markeras.
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.



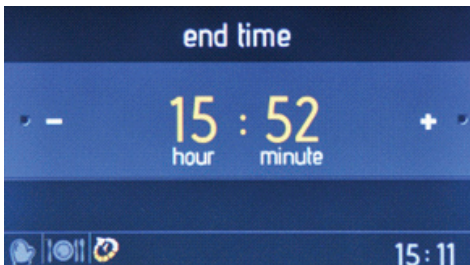
Favoriter

- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att navigera mellan tillgängliga alternativ.
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.
- Inställningarna sparade för favoriten visas nedtill på skärmen.



Skärmen "run/edit" (kör/redigera)

- Vrid det högra vredet för att markera "Run"
- Tryck på det högra vredet för att välja "Run".



Tillagningens sluttid

- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att ändra tillagningens sluttid.
- Tryck på det högra vredet för att ställa in tillagningens sluttid.

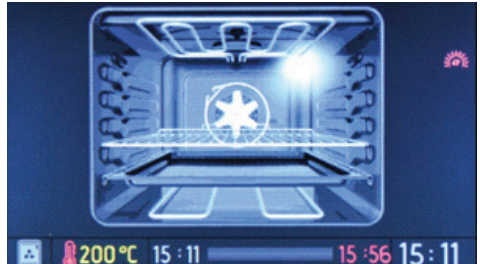


Informationsskärmen

- Tillagningen börjar inom 10 sekun-

der då ingen åtgärd utförs eller när man trycker på det högra vredet.

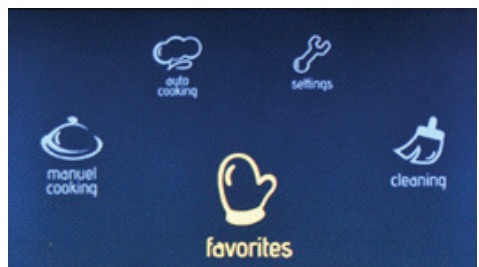
- Vrid det vänstra vredet moturs för att gå tillbaka genom föregående inställningsskärmar.
- Placera maten på mellersta hyllan för bästa möjliga tillagningsresultat.



Animeringsskärmen

- Tryck på det vänstra vredet för att avbryta tillagning.
- Tryck på det högra vredet för att starta och fortsätta tillagning.
- Tryck på det vänstra vredet och vrid det moturs för att avbryta tillagningen och återgå till huvudmenyn.

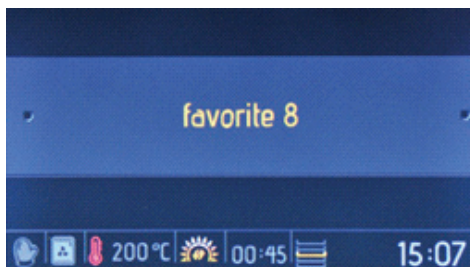
Följ nedanstående steg om du vill ändra några favoritinställningar.



Huvudmenyn

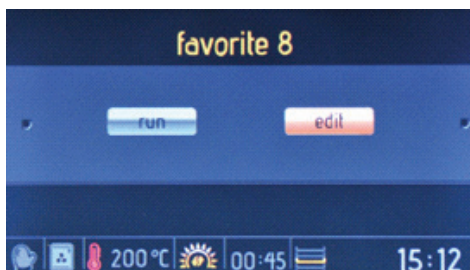
- Vrid det högra vredet i endera riktningen tills symbolen för "Favoriter" markeras.

- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.



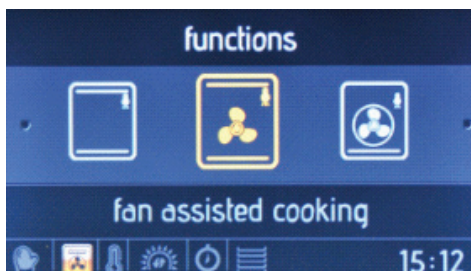
Favoriter

- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att navigera mellan tillgängliga alternativ.
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.
- Inställningarna sparade i den valda 'Favoriten' visas nedtill på skärmen.



Skärmen "run/edit" (kör/redigera)

- Vrid det högra vredet för att markera "Edit".
- Tryck på det högra vredet för att välja "Edit".



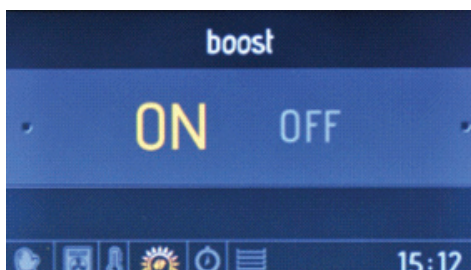
Ugnsfunktion

- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att navigera mellan de tillgängliga ugnsfunktionerna.
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.



Temperatur

- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att navigera mellan tillgängliga temperaturinställningar.
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.



Boost

- Vrid det högra vredet i endera riktningen så att Boost "ON" eller "OFF" markeras.
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.



Tillagningstid

- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att ändra tillagningstiden.
- Tryck på det högra vredet för att ställa in tillagningstiden.



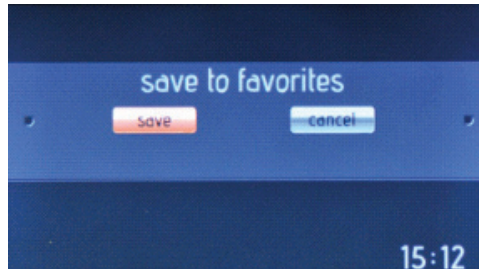
Ugnshylla

- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att navigera mellan tillgängliga ugnshyllor.
- Tryck på det högra vredet för att välja hylla
- För samma tillagningsresultat varje gång är ugnshylleinformation viktig.



Informationsskärmen

- Vrid det vänstra vredet moturs för att gå tillbaka genom föregående inställningsskärmar.

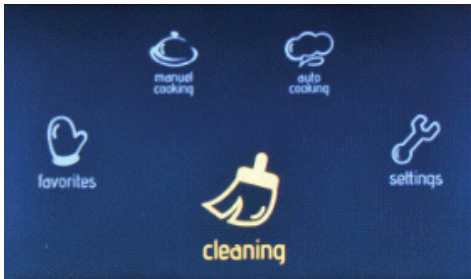


Spara bland favoriter

- Vrid det högra vredet för att markera "Save" (för att spara inställningarna) eller "Cancel" (för att ta bort inställningarna).
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.

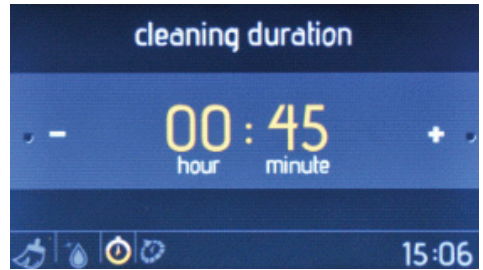
Rengöring

Vapclean-funktionen mjukar upp torkade rester i ugnen med hjälp av ånga. För att använda Vapclean-funktionen, håll ett glas vatten på hyllan nederst i ugnen och följ sedan nedanstående steg.



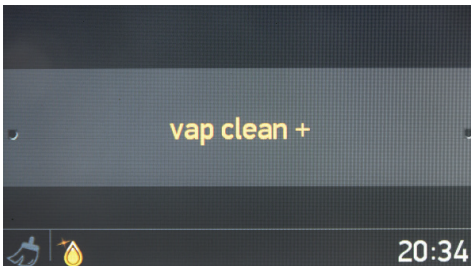
På huvudmenyn

- Vrid det högra vredet i endera riktningen tills "Cleaning" (Rengöring) markeras.
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.



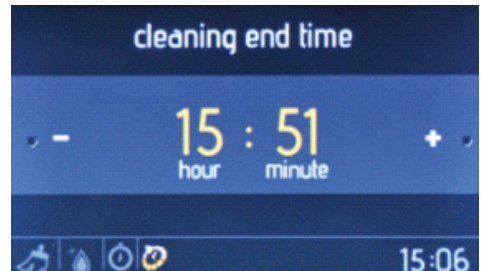
Rengöringens varaktighet

- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att ändra rengöringens varaktighet.
- Tryck på det högra vredet för att ställa in rengöringens varaktighet.



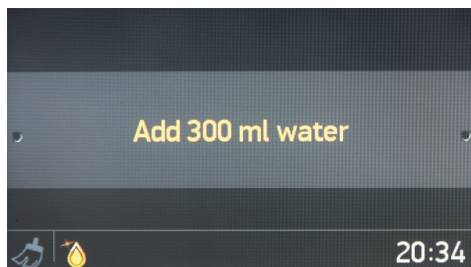
Funktionsvals-skärmen

Tryck på det högra vredet för att välja "Vapclean".



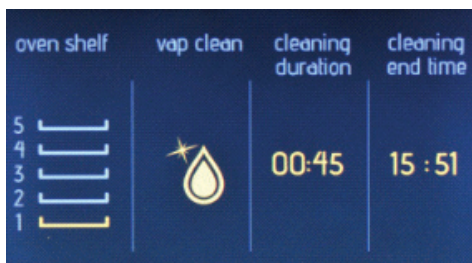
Rengöringens sluttid

- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att ändra rengöringens sluttid.
- Tryck på det högra vredet för att ställa in rengöringens sluttid.



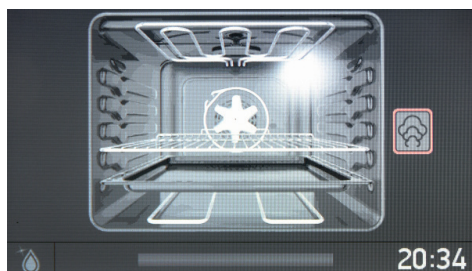
Ånginsprutning

- Fyll på 300 ml vatten i vattentanken.
- Tryck på det högra vredet för påfyllning av 300 ml vatten.



Informationsskärmen

- Rengöringen startar inom 10 sekunder då ingen åtgärd utförs eller när man trycker på det högra vredet.
- Vrid det vänstra vredet moturs för att gå tillbaka genom föregående inställningsskärmar.

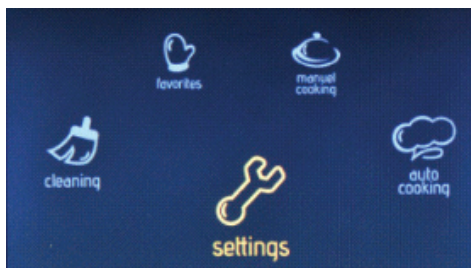


Animeringsskärm

- Tryck på det vänstra vredet för att avbryta rengöring.
- Tryck på det högra vredet för att starta och fortsätta rengöring.
- Tryck på det vänstra vredet och vrid det moturs för att avbryta rengöringen och återgå till huvudmenyn.

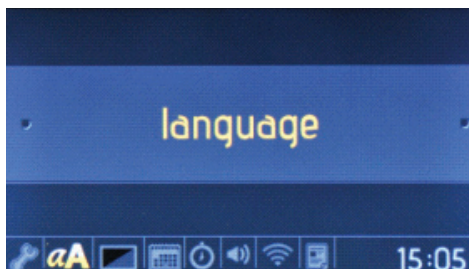
Inställningar

I inställningsmenyn kan du ändra och ställa in datum, tid, skärmens ljusstyrka, summerton och språkalternativ.



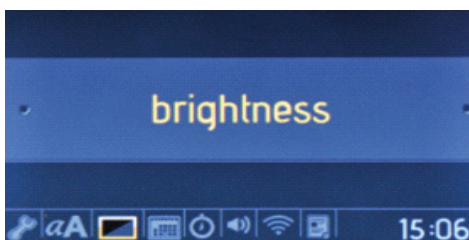
Huvudmenyn

- Vrid det högra vredet i endera riktningen tills 'Settings' (Inställningar) markeras.
- Tryck på det högra vredet för att välja det markerade alternativet.



Språkmenyn

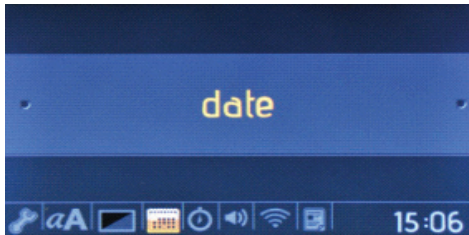
- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att ändra språk.
- Tryck på det högra vredet för att ställa in önskat språk.



Ljusstyrkemenyn

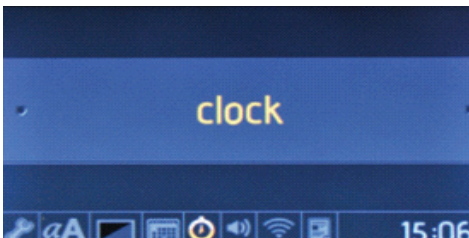
- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att ändra skärmens ljusstyrka mellan nivå 0 och 4.

- Tryck på det högra vredet för att ställa in skärmens ljusstyrka.



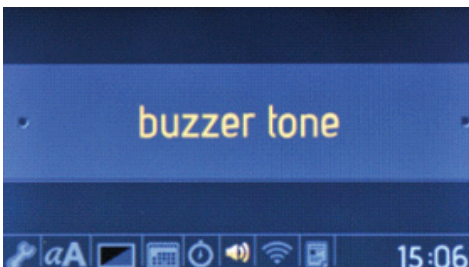
Datumenyn

- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att ändra datum.
- Tryck på det högra vredet för att ställa in datumet.
- Datumet ställs in i formatet: månad, dag, år.



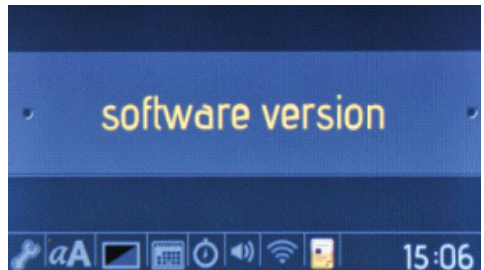
Klockmenyn

- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att ändra klockan.
- Tryck på det högra vredet för att ställa in klockan.
- Klockan ställs in i formatet: minut och timme.



På summertonsmenyn

- Vrid det högra vredet i endera riktningen för att välja mellan 3 olika summertoner.
- Tryck på det högra vredet för att ställa in önskad summerton.



Programvaruversionsmenyn

- Programvaruversionen visas bara i informationssyfte. Den kan inte ändras.

Knapplås

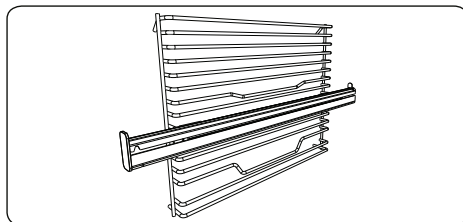
Knapplåset används för att förhindra oavsiktliga ändringar av ugnens inställningar. För att aktivera eller avaktivera knapplåset, vrid det vänstra vredet moturs och håll kvar i 3 sekunder. När knapplåset är aktivt kan bara "ON/OFF"-knappen aktiveras. Alla andra knappar är låsta.

| MÄTRÄT- TER | TURBO | | | NEDRE ÖVRE | | | NEDRE ÖVRE FLÄKT | | | GRILL | | |
|------------------------|-------------------------|--------------|-----------------------------------|-------------------------|--------------|-----------------------------------|-------------------------|--------------|-----------------------------------|--------------------------|--------------|-----------------------------------|
| | Termostat- pos. (°C) | Rack pos. | Tillag- ningsperi- od (min) | Termostat- pos. (°C) | Rack pos. | Tillag- ningsperi- od (min) | Termostat- pos. (°C) | Rack pos. | Tillag- ningsperi- od (min) | Termostat- pos. (min) | Rack pos. | Tillag- ningsperi- od (min) |
| Skiktad bakelse | 170-190 | 2-3-4 | 35-45 | 170-190 | 2-3-4 | 35-45 | 170-190 | 2-3-4 | 25-35 | | | |
| Tårta | 150-170 | 2-3-4 | 30-40 | 170-190 | 2-3-4 | 30-40 | 150-170 | 2-3-4 | 25-35 | | | |
| Kaka | 150-170 | 2-3-4 | 25-35 | 170-190 | 2-3-4 | 30-40 | 150-170 | 2-3-4 | 25-35 | | | |
| Grillade köttbullar | | | | | | | | | | 200 | 7 | 10-15 |
| Vattnig mat | 175-200 | 2 | 40-50 | 175-200 | 2 | 40-50 | 175-200 | 2 | 40-50 | | | |
| Kyckling | | | | 200 | 2-3-4 | 45-60 | 200 | 2-3-4 | 45-60 | 200 | * | 50-60 |
| Kolletter | | | | | | | | | | 200 | 7-6 | 15-25 |
| Biffstek | | | | | | | | | | 200 | 7 | 15-25 |

* Tillaga med grillad kyckling spett...

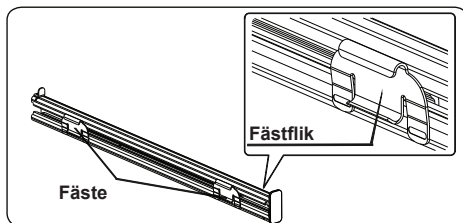
Trådreck med Easyfix helt utdragbar teleskopskena

Teleskopskenan kan dras ut helt för enkel åtkomst till maten.

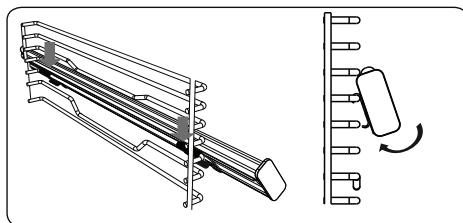


Teleskopskenor

Rengör tillbehören noggrant med varmt vatten, diskmedel och en mjuk rengöringstrasa vid första användningen.



- Teleskopskenorna låses fast i sitt läge på trådcket med fästflikarna på fästena.
- Ta bort sidolisten. Se avsnittet "Borttagning av trådhyllan".



- Varje teleskopskena har övre och nedre fästena med vars hjälp skenorna kan flyttas.
- Häng fast teleskopskenans övre fästena i sidorackets referensnivåtråd och tryck samtidigt på de nedre fästena tills du tydligt hör att fästena kläms fast i sidorackets fästnivåtråd.
- Vid borttagning, håll i främre delen av skenan och följ föregående instruktioner i omvänd ordning.

Tillbehör

Produkten levereras med tillbehör. Du kan också använda tillbehör som du köper från andra källor, men de måste vara värme- och brandsäkra. Du kan också använda glasskålar, kakformor och ugnsskålar som är lämpliga för användning i ugnen. Följ tillverkarens instruktioner när du använder andra tillbehör. Om små skålar används, placera skålen på gallret, så den hamnar helt på den mellersta delen av gallret. Om maten som ska tillagas inte täcker ugnsplåten helt, om maten är tagen från frysen eller plåten används för uppsamling av matens saft som rinner under grillning, kan formförändringar observeras i plåten. Detta beror på de höga temperaturer som uppstår under tillagningen. Plåten återgår till sin gamla form när plåten svalnat efter tillagning. Detta är en normal fysisk händelse som inträffar under värmeöverföring. Placera inte varma glasbrickor och skålar in i en kall miljö direkt från ugnen för att undvika att förstöra brickan eller skålen. Placera inte på kalla och våta ytor. Placera på en torr kökshandduk och låt det svalna långsamt. När du använder grillen i ugnen; rekommenderar vi (vid behov) att du använder det galler som levererades med produkten. När du använder gallret, placera en plåt på en av de lägre hyllorna för att olja skall kunna samlas upp. Vatten kan tillsättas till plåten för att underlätta rengöring. Som förklarats i motsvarande avsnitt, försök aldrig att använda gasdriven grillbrännare utan grillskyddslocket.

Om ugnen har en gasdriven grillbrännare, men grillens värmesköld saknas, eller om den är skadad och inte kan användas, begär en reservdel från närmaste servicecenter.

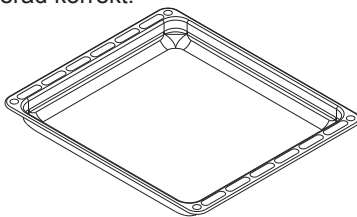
Ugnstillbehör

Din ugnstillbehör kan vara olika på grund av modellen på din produkt.

Den djupa plåten

Den djupa plåten är mest lämplig för att tillaga grytor.

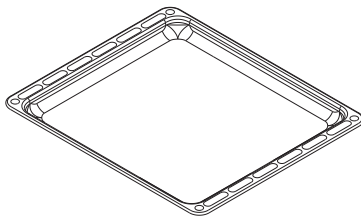
Placera plåten i något rack och tryck in den så långt det går för att säkerställa att den är placerad korrekt.



Den grunda plåten

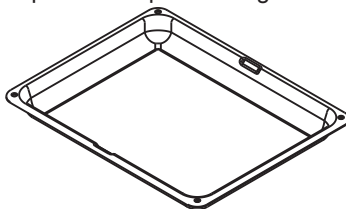
Den grunda plåten är mest lämplig för bakverk.

Placera plåten i något rack och tryck in den så långt det går för att säkerställa att den är korrekt placerad.



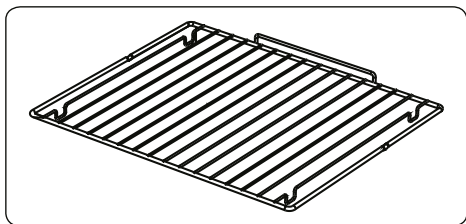
Den lilla plåten

Den lilla plåten är mest lämplig för bakverk. Placera plåten mitt på ett trådgaller.



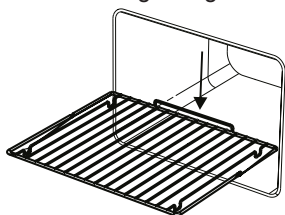
Trådgallret

Trådgallret är mest lämpligt för grillning eller tillagning av mat i ugnsvänliga behållare.



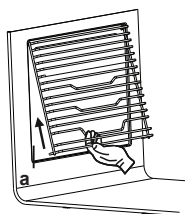
! VARNING

Placera gallret korrekt i något motsvarande rack i ugnsutrymmet och skjut in det så långt det går.



Trådracket med helt utdragbar teleskopskena

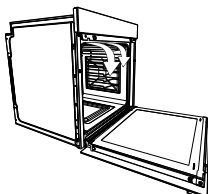
En av hyllorna i trådracket är helt teleskopisk; den är kullagrad och helt utdragbar för enkel åtkomst till maten.



FÖRST I VÄRLDEN

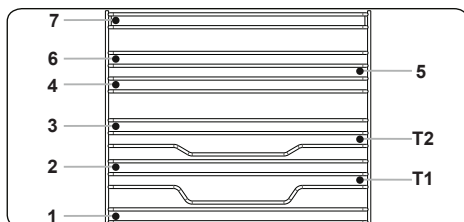
Air Curtain

Det patenterade systemet Air Curtain hindrar varm luft från att nå slutanvändaren genom att skapa en luftrida när ugnsluckan öppnas.



EasyFix-trådracket

Rengör tillbehören noggrant med varmt vatten, diskmedel och en mjuk rengöringstrasa vid första användningen.



- Sätt in tillbehöret i rätt läge i ugnen.
- Se till att det är ett avstånd på minst 1 cm mellan flätkåpan och tillbehören.
- Var försiktig då husgeråd och/eller tillbehör tas ut ur ugnen. Varma rätter eller tillbehör kan orsaka brännskador.
- Tillbehör kan deformeras av värme. När de svalnat återfår de sitt ursprungliga utseende och funktion.
- Plåtar och trådgaller kan placeras på valfri nivå från 1 till 7.
- Teleskopskenor kan placeras på nivå T1, T2.
- Nivå 3 rekommenderas för enkelnivåttillagning.
- Nivå T2 rekommenderas för enkelnivåttillagning med teleskopskenorna.
- Nivå 2 och Nivå 4 rekommenderas för dubbelnivåttillagning.
- Grillspettgallret måste placeras på Nivå 3.
- Nivå T2 används för placering av grillspettgaller med teleskopskenorna.

****Tillbehör kan variera beroende på modell.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV DIN UGN

RENGÖRING

Innan du börjar rengöra ugnen, vara säker på att alla knappar är avstängda och apparaten kylts ned. Koppla från enheten.

Använd inte rengöringsmaterial som innehåller partiklar som kan repa de emaljerade och

målade delarna av din ugn. Använd krämrengöringsmedel eller flytande rengöringsmedel, som inte innehåller partiklar. Eftersom de kan skada ytorna, använd inte frätande krämer, slipande rengöringsmedelspulver, stålull eller hårda verktyg. I händelse av att överskottsvätska som spills över din ugn skulle brinna, kan det orsaka en skada på emaljen. Torka omedelbart upp den spillda vätskan. Använd inte ångrengöringsapparater för rengöring av ugnen.

Rengöra insidan av ugnen

Se till att koppla ur din ugn innan du börjar att rengöra den. Du kommer att få bästa resultat om du rengör ugnens insida medan ugnen är något varmt. Torka din ugn med en mjuk trasa fuktad med tvålatten efter varje användning. Torka den sedan igen, denna gång med en våt trasa och torka den torr. En komplett rengöring med torra och pulvertyprengöringsmedel. För produkt med katalytiska emaljramar, bak och sidoväggar på innerramen kräver inte rengöring.

Dock; beroende på användning rekommenderar vi att du byter ut dem efter en viss tid.

UNDERHÅLL

Byta ugnslampan

Byte av ugnslampan måste utföras av auktoriserade tekniker. Typen av lampa ska vara 230V, 25 Watt, typ E14, T300. Innan du byter lampan, ska ugnen kopplas från och den ska vara sval.

Lampans design är specifik för användning i matlagningshushållsapparater och den passar inte för rumsbelysning.

SERVICE OCH TRANSPORT

KRAV INNAN MAN VÄNDER SIG TILL SERVICE

Om ugnen inte fungerar:

Ugnen kan vara fränkopplad, det har varit strömavbrott. På modeller med en timer, tid kanske inte har reglerats.

Om ugnen inte värmer:

Värmen kanske inte har justerats med ugnens värmereglage.

Om innerbelysningslampan inte tänds:

Elen måste kontrolleras. Det måste kontrolleras huruvida lamporna är defekta. Om de är defekta, kan du byta dem enligt följande guide.

Laga mat (om nedre-övre delen inte lagar mat lika):

Kontrollera hyllplatser, tillagningsperiod och värmevärden enligt bruksanvisningen.

Utom dessa, om du fortfarande har problem med din produkt, ring till "Auktoriserad service".

INFORMATION RELATERAD TILL TRANSPORT

Om du behöver någon transport:

Behåll originalförpackningen för produkten och frakta den med sin originalförpackning när den behöver transporteras. Följ transporttecknen på förpackningen. Tejpa hällen på övre delar, hattar och huvuden och kastrullhållare på matlagningspanelerna.

Placera ett papper mellan det övre höljet och matlagningspanelen, täck den övre luckan, tejpa sedan till sidoytan av ugnen.

Tejpa kartong eller papper på framsidan på interiörglasets av ugnen eftersom det kommer att vara lämpligt till plåtarna, för gallret och plåtarna i din ugn att inte skada ugnens hölje under transport. Tejpa också ugnens hölje mot sidoväggarna.

Om du inte har originalförpackningen:

Vidta åtgärder för att skydda ugnens utvändiga ytor (glas och målade ytor) mot stötar.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52294427

SHARP

Be Original.