



# K-60M15BL2-EU

# K-60M15IL2-EU

## Cooking

МК Корисничко упатство

AL Manual i Përdorimit

UA Посібник користувача

EE Kasutusjuhend

LT Naudojimo Instrukcij

RO Manual de Utilizare

**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**-Megfelelősségi nyilatkozat

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

referencia tartalmaknál.

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

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

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

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

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

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

#### **LV**-Atbilstības deklarācija

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

#### **PL**-Deklaracja zgodności

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

Почитувани корисници,

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

## **Содржина**

Претставување и големина на производот

Предупредувања

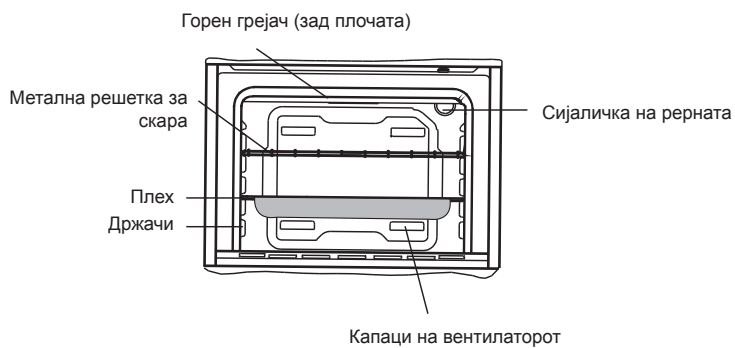
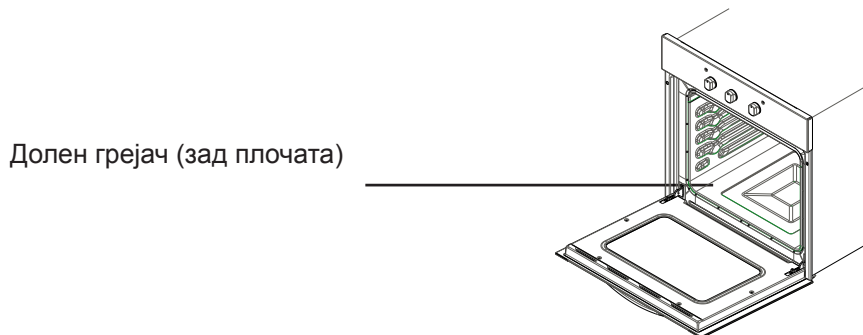
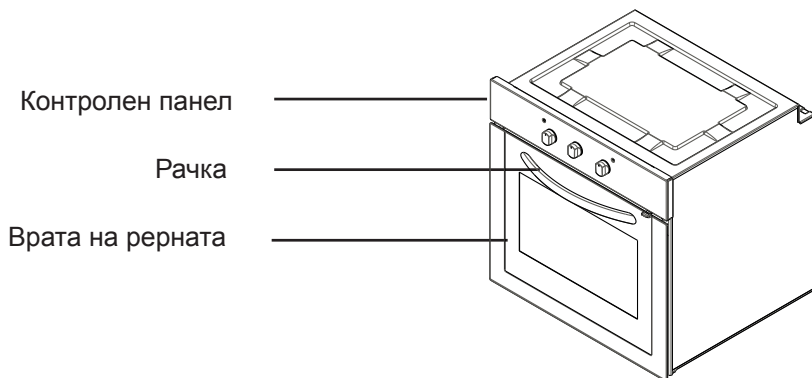
Подготовка за инсталација и употреба

Користење на рерната

Чистење и одржување на производот

Сервис и транспорт

## ПРЕТСТАВУВАЊЕ И ГОЛЕМИНА НА ПРОИЗВОДОТ



## **БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА**

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

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

### **Општи безбедносни предупредувања**

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

и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.

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

- За време на употреба-та, апаратот се загрева. Треба да се внимава да не се допрат грејачите во рерната.
- За време на употреба-та, рачките кои се држат краткотрајно при нормална употреба можат да станат жешки.
- Не користете груби абразивни средства или остри метални стругалки за чистење на стаклената врата на рерната и останатата површина, бидејќи тие може да ја изгребат површината, што може да резултира со кршење на стаклото или оштетување на површината.
- Не користете средства на пареа за чистење на апаратот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред заменување на ламбата за да се избегне можноста од струен удар.
- **ВНИМАНИЕ:** Достапните делови може да бидат жешки кога во употреба е готвење или печење на скара. Малите деца треба да се држат настрана.
- Вашиот апарат е произведен во согласност со сите важечки локални и меѓународни стандарди и прописи.
- Одржувањето и поправката мора да се направат само од страна на овластени сервисери. Инсталацијата и поправката кои се извршени од неовластени мајстори може да ви го загрозат животот. Опасно е да се преправуваат или модификуваат спецификациите на апаратот на било каков начин.
- Пред инсталацијата, осигурајте се дека локалните услови за дистрибуција (природата на гасот и гасниот притисок или волтажата и фреквенцијата на електричната енергија) и барањата на апаратот се компатибилни. Барањата за овој апарат се наведени на етикетата.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е дизајниран само за готвење храна и е наменет само за внатрешна употреба во домаќинството и не треба да се користи за друга намена или за било каква друга примена, како што е употребата вон домот или во комерцијална средина или за затоплување на соби.



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

### **Предупредувања за инсталацијата**

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

### **За време на употребата**

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

- Ако нема да го користите апаратот подолг период, исклучете го од струја. Главното копче нека биде исклучено. Исто така, кога не го користите апаратот, нека биде исклучен вентилот за гас.
  - Осигурајте се дека копчињата за регулирање на апаратот се секогаш во позиција „0“ (стоп) кога тој не се користи.
  - Плеховите се навалуваат при вадењето. Внимавајте да не дозволите да се прелее жешка течност.
  - Кога вратата или фиоката на рерната е отворена, не ставајте ништо врз неа. Може да се неуррамнотежи апаратот или да се скрши капакот.
  - Не ставајте тешки предмети или запаливи или разгорувачки артикли (најлон, пластични кеси, хартија, крпи...и.т.н.) во фиоката. Ова вклучува и садови со пластични додатоци (на пример, рачки).
  - Не закачувајте пешкири, кујнски крпи или облека на апаратот или неговите рачки.
  - За време на чистењето и одржувањето
  - Секогаш исклучувајте го апаратот пред операции како што се чистење и одржување. Можете да го направите тоа откако ќе го исклучите апаратот или откако ќе ги исклучите главните копчиња.
  - Не ги отстранувајте копчињата за регулирање за да го исчистите контролниот панел.
- ЗА ДА СЕ ЗАДРЖИ ЕФИКАСНОСТА И БЕЗБЕДНОСТА НА ВАШИОТ АПАРАТ, ВИ ПРЕПОРАЧУВАМЕ СЕКОГАШ ДА КОРИСТИТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ДЕЛОВИ И ДА ГИ**

**ПОВИКАТЕ САМО НАШИТЕ ОВЛАСТЕНИ СЕРВИСЕРИ ВО СЛУЧАЈ НА ПОТРЕБА.**

## **ПОДГОТОВКА ЗА ИНСТАЛАЦИЈА И УПОТРЕБА**

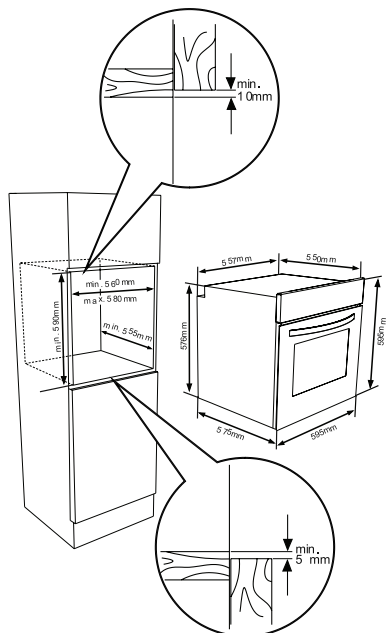
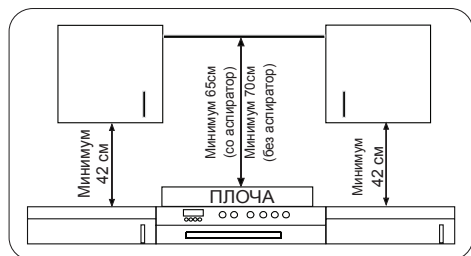
Изработена со најквалитетни делови и материјали, оваа модерна, функционална и практична рерна ќе ги задоволи вашите потреби во секаков поглед. Не заборавајте да го прочитате упатството за да добиете успешни резултати и да не доживеете никакви проблеми во иднина. Информациите дадени подолу содржат правила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

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

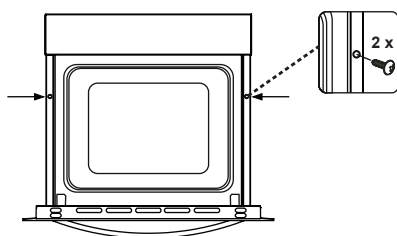
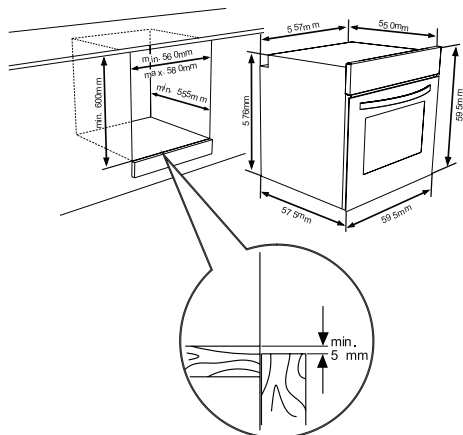
## **КАКО ДА ОДБЕРЕТЕ МЕСТО ЗА РЕРНАТА**

- Постојат неколку точки на кои треба да обрнете внимание кога одбирате место за рерната. Не заборавајте да ги земете предвид нашите препораки дадени подолу за да се спречат било какви проблеми и опасни ситуации, кои би можеле да се случат подоцна!
- Кога одбирате место за рерната, треба да обрнете внимание да нема запаливи или експлозивни материјали во непосредна близина, како завеси, масло, ткаенини и.т.н. кои брзо може да се запалат.
- Мебелот кој се наоѓа околу рерната мора да биде направен од материјали кои се отпорни на топлина поголема од 50 С° од собната температура.

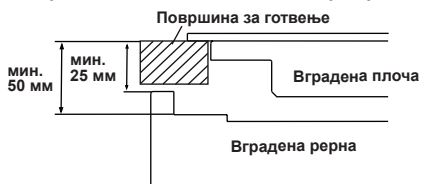
Потребните промени на видните витрини и аспираторите над вградениот комбиниран производ, како и минималните висини од плочата на рерната се прикажани на слика 1. Соодветно на тоа, аспираторот треба да биде на висина од најмалку 65 см од плочата. Ако нема аспиратор, висината не треба да биде помала од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



## ИНСТАЛАЦИЈА НА ВГРАДЕНАТА РЕРНА



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



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

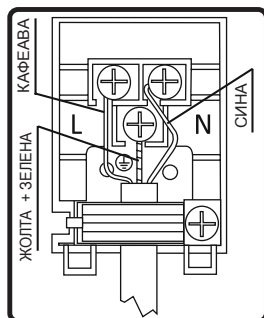
## **ЕЛЕКТРИЧНА ИНСТАЛАЦИЈА И БЕЗБЕДНОСТ НА ВГРАДЕНАТА РЕРНА**

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

- Кабелот за заземјување мора да биде поврзан преку шрафот со знакот за заземјување. Поврзувањето со кабел за напојување мора да биде како што е прикажано на слика 6. Ако нема заземјен штекер во согласност со прописите за средината на инсталирање, јавете се веднаш во овластениот сервис.
- Заземјениот штекер мора да биде

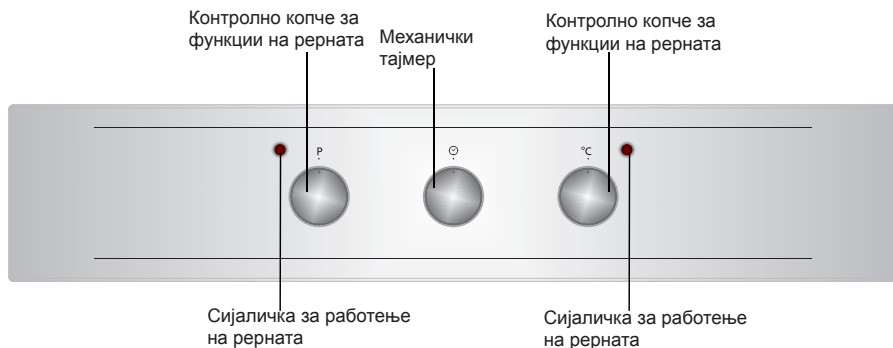
во непосредна близина на апаратот. Никогаш не користете продолжен кабел.

- Кабелот за напојување не треба да ја допира топлата површина на производот.
- Во случај на било какво оштетување на кабелот за напојување, не заборавате да се јавите во овластениот сервис. Кабелот мора да биде заменет од страна на овластениот сервис.
- Поставувањето на електричната инсталација на апаратот мора да биде извршено од страна на овластениот сервис. Мора да се користи кабел за напојување од типот H05VV-F.
- Неправилната електрична инсталација може да го оштети апаратот. Таквата штета нема да биде покриена со гаранцијата.
- Апаратот е дизајниран за да се поврзе со струја од 220-240 волти~; ако струјата е поразлична од вредноста дадена погоре, јавете се веднаш во овластениот сервис.
- **Фирмата на производителот изјавува дека не сноси никаква одговорност за било какви штети и загуби кои настануваат од непочитувањето на правилата за безбедност!**



# КОРИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА

## Контролен панел

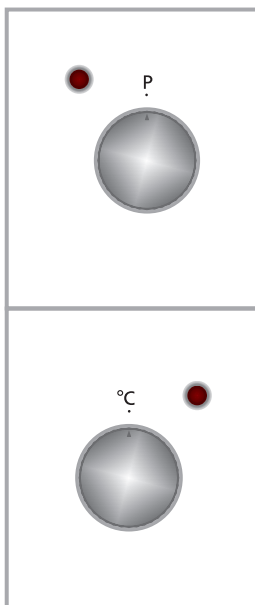


### Контролно копче за функции на рерната

За да ја изберете саканата функција за готвење, свртете го копчето кон соодветниот симбол. Деталите за функциите на рерната се објаснети во следниот дел.

### Контролно копче за функции на рерната

За да ја изберете саканата функција за готвење, свртете го копчето кон соодветниот симбол. Деталите за функциите на рерната се објаснети во следниот дел.



## Функции на рерната

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



### Ламба на рерната:

Ќе се вклучи само сијаличката на рерната и ќе остане вклучена во сите функции за готвење.



### Функција за статично готвење:

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



### Функција за готвење од долу:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а долниот грејач ќе почне да работи. Функцијата за готвење од долу е идеална за печење пица, бидејќи топлината се крева одното на рерната и ја загрева храната горе. Оваа функција е погодна за загревање на храната наместо за готвење.



### Функција за готвење од горе:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, *abraç de montaj* pe blatгорниот грејач ќе почне да работи. Кај овој тип на готвење, топлината која се шири од горниот грејач ја готви горната страна на храната. Функцијата за готвење од горе е идеална за пржење на горната

страна на веќе зготвената храна и за загревање на храната.



### Функција за печење на скара:

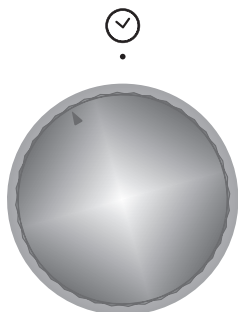
Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а грејачот за печење на скара ќе почне да работи. Функцијата се користи за печење на скара и затоплување на храна; користете ги горните полица на рерната. Лесно поминете ја металната решетка со масло за да спречите лепење на храната и ставете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



### Функција за побрзо печење на скара:

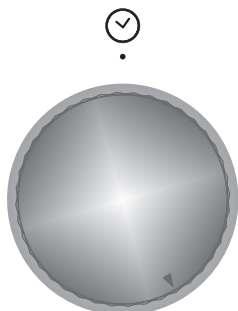
Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, *abraç de montaj* pe blatскарата и горниот грејач ќе почнат да работат. Функцијата се користи за побрзо печење на скара и за покривање на поголема површина, како што е печењето на меса; користете ги горните полица на рерната. Лесно поминете ја металната решетка со масло за да спречите лепење на храната и ставете ја храната на средината на решетката. Секогаш ставајте плех одоздола за да ги фати капките масло или маст. Препорачливо е претходно да се загрее рерната околу 10 минути. Предупредување: При печење, вратата од рерната мора да биде затворена, а температурата на рерната треба да се прилагоди на 190°C

## Користење на механички тајмер



## Рачно работење

Кога ќе го поставите копчето на тајмерот на позицијата која покажува на М како што е прикажано на сликата, ќе можете постојано да ја користите рерната. Кога копчето на тајмерот е во позиција 0, рерната нема да работи.



## Работење со прилагодување на времето

Наместете го посакуваното време на готвење со вртење на копчето на тајмерот до одреден временски интервал помеѓу 0 - 100 минути. На крајот на овој временски период, рерната ќе престане да работи и тајмерот уште еднаш ќе даде звучно предупредување.

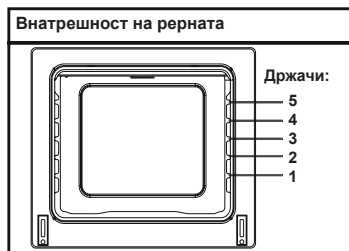
ЈАДЕЊА	ГОРЕ-ДОЛУ			СКАРА		
	Термостат Позиција (°C)	Позиција на држачот	Период на готвење (мин)	Термостат Позиција (°C)	Позиција на држачот	Период на готвење (мин)
Лиснати печива	170-190	1-2	35-45			
Торти	170-190	1-2	30-40			
Колачиња	170-190	1-2	30-40			
Ќофтиња на скара				190	4	10-15
Водлеста храна	175-200	2	40-50			
Пилешко	200	1-2	45-60	190	*	
Котлети				190	3-4	15-25
Бифтек				190	4	15-25



## Додатоци

Производот се испорачува со додатоци. Можете, исто така, да користите и додатоци кои ќе ги купите од друга страна, но мора да бидат отпорни на топлина и пламен. Можете да користите и стаклени садови, калапи за торти и плехови за рерна кои се соодветни за користење во рерна. Следете ги упатствата на производителот кога употребувате други додатоци. Во случај да се користат садови со мали димензии, ставете го садот врз металната решетка, бидејќи целосно ќе се наоѓа на средниот дел од решетката. Ако храната што треба да се зготви не го покрива целосно плехот од рерната, ако храната е земена од длабоко замрзнување или ако плехот се користи за собирање на соковите од храната кои течат во текот на печењето, промените на формата ќе може да се забележат во плехот. Ова се должи на високите температури кои се јавуваат за време на готвењето. Плехот ќе се врати во својата првобитна форма кога ќе се излади по готвењето. Ова е нормален физички настан што се случува за време на пренос на топлина. Не ставајте вжештени стаклени тави и садови во ладна средина директно од рерната за да се спречи кршење на тавата или садот. Не ставајте на ладни и влажни површини. Поставете на сува кујнска крпа и дозволете полека да се излади. Кога ја користите скарата од рерната; препорачуваме (каде што е соодветно) да ја користите решетката која е испорачана со производот. Кога ја користите металната решетка;

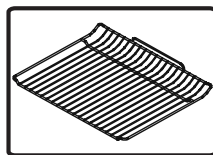
ставете плех врз една од долните полици за се овозможи собирање на маслото. Може да се додаде вода во плехот за да се помогне при чистењето. Како што е објаснето во соодветните точки, никогаш не се обидувајте да го користите потпалувачот за скара кој работи на гас без заштитниот капак на скарата. Ако вашата рерна има потпалувач за скара кој работи на гас, но недостасува топлотниот штит на скарата, или ако е оштетен и не може да се употреби, побарајте резервен дел од најблискиот сервисен центар.



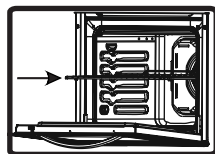
## Додатоци за рерна

Додатоците за рерната може да се разликуваат во зависност од моделот на вашиот производ.

## Метална решетка



Металната решетка се користи за печење на скара или за ставање на различни садови.

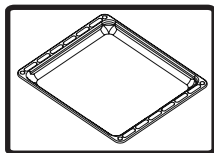


**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ-** Наместете ја решетката правилно на соодветниот држач во внатрешноста на рерната и турнете ја наназад.

## **ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА РЕРНАТА**

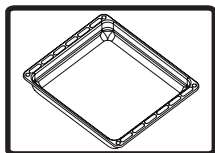
### **Плиток плех**

Плиткиот плех се користи за печење на печива како што се колачи и т.н. За правилно да го наместите плехот во внатрешноста, ставете го на било кој држач и турнете го наназад.



### **Длабок плех**

Длабокиот плех се користи за готвење на варива. За правилно да го наместите плехот во внатрешноста, ставете го на било кој држач и турнете го наназад.



### **ЧИСТЕЊЕ**

Пред да почнете да ја чистите рерната, проверете дали сите контролни копчиња се исклучени и дали апаратот е изладен. Исклучете го апаратот.

Не користете средства за чистење што содржат честици кои можат да ги изгребат емајлираните и бојадисани делови од рерната. Користете кремасти или течни средства за чистење, кои не содржат честици. Бидејќи можат да ги оштетат површините, не користете корозивни кремове, абразивни прашоци за чистење, груби жици за чистење садови или тешки алати. Во случај вишокот течности кои се прелеваат на вашата рерна да почнат да горат, тоа може да предизвика оштетување на емајлот. Веднаш исчистете ги прелеаните течности. Не користете средства на пара за чистење на рерната.

### **Чистење на внатрешноста на рерната**

Не заборавајте да ја исклучите рерната, пред да почнете да ја чистите. Ќе добиете најдобри резултати ако ја чистите внатрешноста на рерната додека рерната е малку топла. Избришете ја рерната со меко парче

ткаенина потопено во насапунета вода после секоја употреба. Потоа повторно избришете, овој пат со намокрена крпа и добро исушете. Комплетно чистење со користење на суви и прашести средства за чистење. За производ со катализаторски емајлирани рамки, задните и страничните ѕидови на внатрешниот дел на рамката не бараат чистење. Сепак, во зависност од употребата, се препорачува да ги замените по одреден временски период.

## **ОДРЖУВАЊЕ**

### **Менување на сијаличката на рерната**

Промената на ламбата на рерната мора да биде извршена од страна на овластен мајстор. Мокноста на сијалицата треба да биде 230 волти, 25 вати, тип E14, T300; пред менување на ламбата, рерната треба да биде исклучена и изладена.

Дизајнот на ламбата е специфичен за употреба во апарати за готвење во домаќинствата и не е погоден за осветлување на соби во домаќинствата.

## **СЕРВИС И ТРАНСПОРТ**

### **БАРАЊА ПРЕД ПОДЛОЖУВАЊЕ НА СЕРВИС**

Ако рерната не работи:

Рерната може да е исклучена бидејќи имало прекин на електричната енергија. На моделите кои се опремени со тајмер, може да не е регулирано времето.

Ако рерната не загрева:

Топлината може да не е прилагодена со копчето за регулирање на грејачот на рерната.

Ако внатрешната ламба за осветлување не се пали:

Мора да се регулира струјата. Мора да се изрегулира ако ламбите се неисправни. Ако се неисправни, може да ги смените според водичот.

Готвење (ако долниот и горниот дел не готват подеднакво):

Регулирајте ги местополжбата на полиците, времето на готвење и вредностите на топлината според упатството.

Освен овие, ако сè уште имате некаков проблем со производот, јавете се во „овластениот сервис“.

### **ИНФОРМАЦИИ ПОВРЗАНИ СО ТРАНСПОРТОТ**

Ако ви треба транспорт:

Чувајте ја оригиналната опаковка на производот и носете го со оригиналната опаковка кога треба да

се пренесува. Следете ги знаците за транспорт на опаковката. Залепете го шпоретот на горните делови, капаците и носачите на тенџериња со панелите за готвење.

Ставете хартија помеѓу горниот капак и панелот за готвење, покријте го горниот капак, а потоа залепете го со страничните површини на рерната.

Залепете картон или хартија на предниот капак на внатрешното стакло на рерната, бидејќи тоа ќе биде соодветно за плеховите, за металната решетка за скара и тавите во рерната за да не се оштети капакот на рерната за време на транспортот. Исто така, залепете ги капаците на рерната за страничните сидови.

Ако ја нема оригиналната опаковка:

Преземете мерки за надворешните површини (стаклени и бојадисани површини) на рерната за да се заштитат од можни удари.

I dashur klient,

Qëllimi ynë është t'ju ofrojmë produkte të cilësisë së lartë që i tejkalojnë pritshmëritë Tuaja. Pajisja juaj është prodhuar në fabrika moderne dhe me shumë kujdes, e testuar veçanërisht për cilësinë. Ky udhëzues është përgatitur në mënyrë që t'ju ndihmojë të përdorni pajisjen tuaj, e cila është prodhuar duke përdorur teknologjinë më të fundit me besueshmëri dhe efikasitet maksimal. Para se të përdorni pajisjen tuaj, lexoni me kujdes këtë udhëzues i cili përfshin informacione bazë për instalimin e sigurtë, mirëmbajtjen dhe përdorimin. Ju lutemi të kontaktoni qendrën më të afërt të autorizuar për instalimin e produktit tuaj.

## **Përmbajtja**

Prezantimi dhe madhësia e produktit

Paralajmërimi

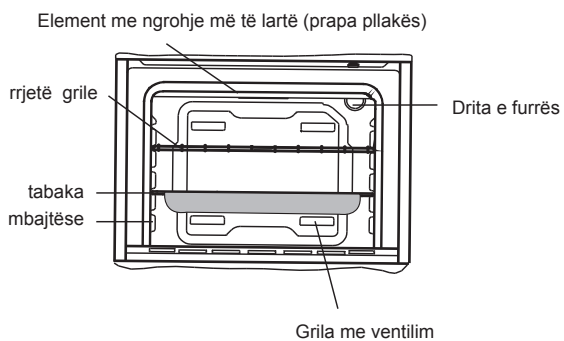
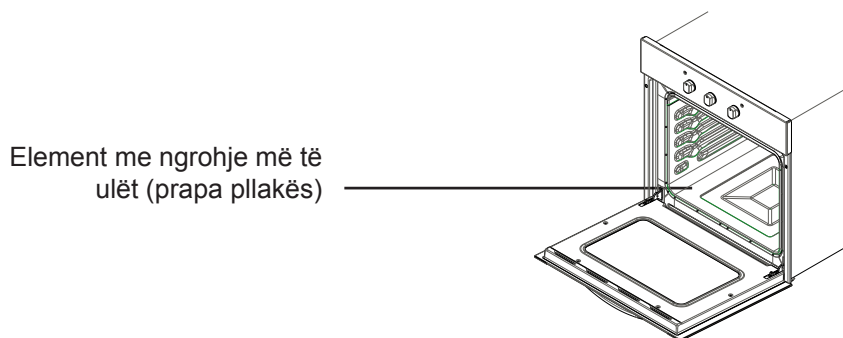
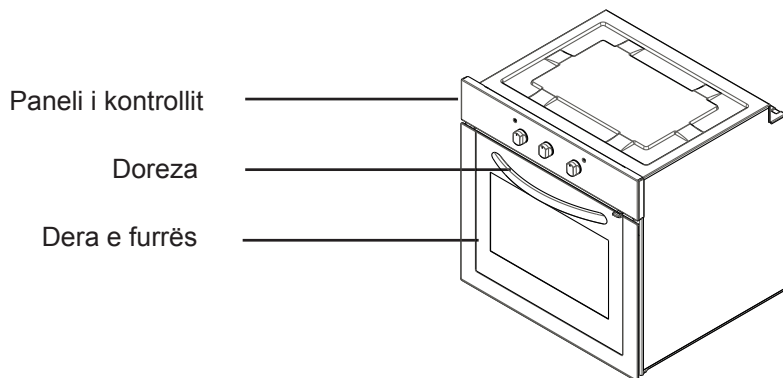
Përgatitja për instalim dhe përdorim

Përdorimi i furrës

Pastrimi dhe mirëmbajtja e produktit tuaj

Shërbimi dhe Transporti

## PREZANTIMI DHE MADHËSIA E PRODUKTIT



## **PARALAJMËRIMET E SIGURISË**

LEXONI ME KUJDES DHE PLOTËSISHT KËTO UDHËZIME PARA PËRDORIMIT TË PAJISJES TUAJ DHE RUAJENI ATË NË NJË VEND TË PËRSHTATSHËM PËR REFERENCË KUR TË JETË E NEVOJSHME.

KY UDHËZUES ËSHTË PËRGATITUR PËR MË SHUMË SE NJË MODEL TË PËRBASHKËT. PAJISJA JUAJ MUND TË MOS KETË NJË NGA DISA KARAKTERISTIKAT QË JANË SHPJEGUAR NË KËTË UDHËZUES. KUSHTOJUNI RËNDËSI PARAQITJES NË VLERA, KUR JENI DUKE LEXUAR KËTË UDHËZUES.

### **Paralajmërime të përgjithshme për sigurinë**

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore apo me mungesa të përvojës dhe njohurive në qoftë se ata kanë mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurtë dhe kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët

nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

- **KUJDES:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet patur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të nxehtë. Fëmijët më pak se 8 vjeç, do të mbahen larg vetëm nëse mbikëqyren vazhdimisht.
- **KUJDES:** Rreziku i zjarrit: mos ruani artikuj në sipërfaqet e gatimit.
- **KUJDES:** Nëse sipërfaqja është plasaritur, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.
- Pajisja nuk është ndërtuar për tu vënë në punë me anë të një ore me



zile të jashtme apo me anë të një sistemi të veçantë-telekomandë.

- Gjatë përdorimit pajisja nxehet. Tregoni kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të nxehtë brenda furrës.
- Gjatë përdorimit, dorezat që përdoren për një kohë të shkurtër mund të nxehen.
- Mos përdorni pastrues gjërryes ose skrapër të mprehtë metalik për të pastruar xhamin e derës së furrës dhe sipërfaqe të tjera pasi ato mund të gërvishtin sipërfaqen, e cila mund të rezultojë në krisjen e xhamit apo dëmtimin e sipërfaqes.
- Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.
- KUJDES: Sigurohuni që pajisja është e fikur

para se të zëvendësoni llambën për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.

- VINI RE: Pjesët e aksesueshme mund të nxehen, kur janë në përdorim vatrë për gatim apo skara. Fëmijët e vegjël duhet të mbahen larg.
- Pajisja juaj është prodhuar në përputhje me të gjitha standardet e aplikueshme dhe rregulloret vendore dhe ndërkombëtare.
- Mirëmbajtja dhe puna riparuese duhet të bëhet vetëm nga teknikë të shërbimit të autorizuar. Instalimi dhe puna riparuese që kryhet nga teknikë të paautorizuar mund t'ju rrezikojë. Është e rrezikshme të ndryshoni apo modifikoni specifikimet e pajisjes në çdo lloj mënyre.
- Para instalimit, sigurohuni që kushtet lokale të shpërndarjes (natyra e gazit dhe presioni i gazit ose tensionit të energjisë elektrike dhe frekuenca) dhe kërkesat e pajisjes përputhen. Kërkesat për këtë pajisje janë të deklaruara në etiketë.
- VINI RE: Kjo pajisje është projektuar vetëm për gatim dhe është menduar vetëm për përdorim shtëpiak të brendshëm dhe nuk duhet të përdoret për ndonjë qëllim tjetër, ose në ndonjë kërkesë tjetër, të tilla si për

përdorim jo-shtëpiak apo në një mjedis komercial apo për ngrohje ambienti.

- Mos u mundoni ta hiqni apo lëvizni pajisjen duke e tërhequr nga doreza e derës.
- Janë marrë të gjitha masat e mundshme të sigurisë për të garantuar sigurinë tuaj. Duke qenë se xhami mund të thyhet, ju duhet të jeni të kujdesshëm gjatë pastrimi për të shmangur gërvishtjet. Shmangni goditjet apo trokitjet mbi xham me aksesoret.
- Sigurohuni që kordoni furnizues nuk ka ngecur diku gjatë instalimit. Nëse kabllot furnizues është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i saj i shërbimit apo nga persona të kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të parandaluar ndonjë rrezik.
- Kur dera e furrës është e hapur, mos lejoni fëmijët të ngjiten apo të ulen tek dera.

### **Paralajmërimet mbi instalimin**

- Mos e përdorni pajisjen para se ajo të instalohet plotësisht.
- Pajisja duhet të instalohet nga një teknik i autorizuar dhe të vihet në përdorim. Prodhuesi nuk është përgjegjës për çdo dëm që mund të shkaktohet nga vendosja e gabuar dhe instalimi nga persona të paautorizuar.
- Kur ju shpакetoni pajisjen, sigurohuni që ajo nuk është dëmtuar gjatë transportit. Në rast të ndonjë defekti; mos e përdorni pajisjen dhe kontaktoni menjëherë një agjent të kualifikuar të shërbimit. Duke qenë se materialet

e përdorura për paketim (najloni, staplers, polisteroli ... etj) mund të kenë efekte të dëmshme për fëmijët, ato duhet të mbliidhen dhe të hiqen menjëherë.

- Mbron pajisjen tuaj ndaj efekteve atmosferike. Mos e ekspozoni atë nën efekte të tilla si dielli, shiu, bora etj .
- Materialet përreth pajisjes (kabinet) duhet të jenë në gjendje të përballojnë një temperaturë prej min 100 °C.

### **Gjatë përdorimit**

- Kur ju do përdorni furrën tuaj për herë të parë një erë e pakëndshme do të burojë nga materialet izoluese dhe elementet ngrohës. Për këtë arsye, para se të përdorni furrën tuaj, lëreni të punojë bosh në temperaturë maksimale për 45 minuta. Në të njëjtën kohë ju duhet të duhet të ajrosni ambientin në të cilin produkti është i instaluar.
- Gjatë përdorimit, sipërfaqet e jashtme dhe të brendshme të furrës nxehen. Kur hapni derën e furrës, ikni mbrapa për të shmangur avullin e nxehtë që del nga furra. Kjo mund të përbëjë rrezik për djegie.
- Mos vendosni materiale të ndezshme ose të djegshme, në ose në afërsi të pajisjes kur ajo është duke punuar.
- Gjithmonë përdorni doreza furre për të hequr dhe zëvendësuar ushqimin në furrë.
- Mos e lini pa mbikëqyrje tenxheren ndërsa gatuar me vajra të ngurtë apo të lëngshëm. Ato mund të marrin zjarr në kushtet e ngrohjes ekstreme. Asnjëherë mos derdh ujë mbi të flakët që janë shkaktuar nga

vaji. Mbuloni tiganin ose fritezën me kapakun e vet në mënyrë që të mbyten flakët që janë shkaktuar në këtë rast dhe fikni sobën.

- Në qoftë se ju nuk do të përdorni pajisjen për një kohë të gjatë, hiqeni nga prizat. Fikeni edhe çelësin kryesor. Gjithashtu, kur ju nuk e përdorni pajisjen, mbyllni valvolën e gazit.
- Sigurohuni që çelësat e kontrollit të pajisjes janë gjithmonë në pozicionin "0" (stop) kur ajo nuk përdoret.
- Tavat anojini kur i tërhiqni për ti nxjerrë. Jini të kujdesshëm për të mos derdhur lëngun e nxehtë.
- Kur dera ose skara e furrës është hapur, mos lini asgjë mbi të. Ju mund të çekuilibroni pajisjen tuaj ose të thyeni kapakun.
- Mos vini gjëra të rënda a[po] mallra të ndezshëm apo që marrin flakë lehtë (najloni, qese plastike, letër, rroba ... etj) në skarë. Kjo përfshin edhe enët e gatimit me aksesore plastik (p.sh. dorezat).
- Mos varni peshqirë, peceta për pjata apo veshje të pajisjes apo dorezat e saj.
- Gjatë pastrimit dhe mirëmbajtjes
- Gjithmonë fikeni pajisjen para veprimeve të tilla si pastrimi apo mirëmbajtja. Ju mund ti bëni këto pas fikjes së pajisjes apo duke fikur çelësin kryesor.
- Mos hiqni çelësat e kontrollit për të pastruar panelin e kontrollit.
- **PËR TË RUAJTUR EFIKASITETIN DHE SIGURINË E PAJISJES TUAJ NE JU REKOMANDOJMË QË GJITHMONË TË PËRDORNI PJESËORIGJINALE DHE NË RAST NEVOJE TË**

**KONTAKTONI VETËM AGJENTIN E AUTORIZUAR TË SHËRBIMIT.**

## **PËRGATITJA PËR INSTALIM DHE PËRDORIM**

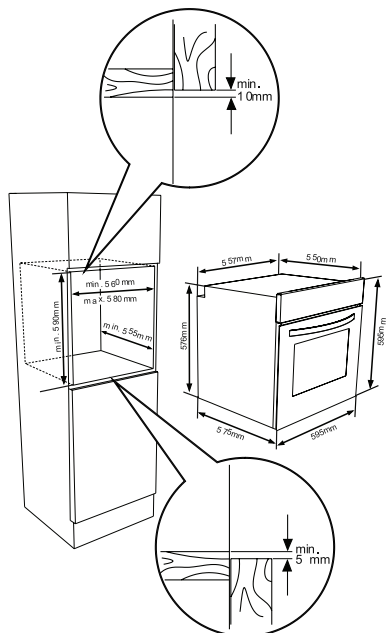
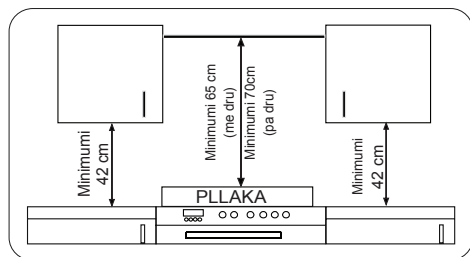
E prodhuar me pjesë dhe materiale të cilësisë më të mirë, kjo furrë moderne, funksionale dhe praktike do të plotësojë nevojat tuaja në të gjitha aspektet. Sigurohuni që të lexoni udhëzuesin për të patur rezultate të suksesshme dhe për të mos patur ndonjë problem në të ardhmen. Informacioni i dhënë më poshtë përmban rregulla që janë të nevojshme për pozicionimin e saktë dhe veprimet e shërbimit. Ato duhet të lexohen pa u anashkaluar sidomos nga tekniku, i cili do ta pozicionojë pajisjen.

## **KONTAKTONI SERVISIN E AUTORIZUAR PËR INSTALIMIN E FURRËS TUAJ!**

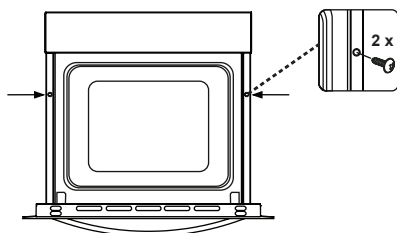
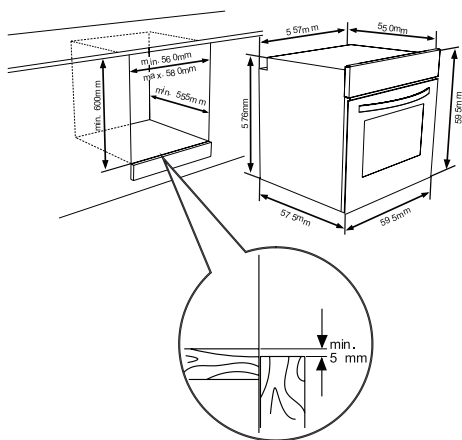
## **ZGJIDH NJË VEND PËR FURRËN**

- Ka disa pika që kërkojnë vëmendje kur zgjidhni një vend për furrën tuaj. Sigurohuni të merrni parasysh rekomandimet tona si më poshtë për të parandaluar ndonjë problem dhe situata të rrezikshme, të cilat mund të ndodhin më vonë!
- Kur zgjidhni një vend për furrën, duhet t'i kushtohet vëmendje që nuk ka materiale të ndezshme ose të djegshme në afërsi të ngushtë, të tilla si perde, vaj, rroba etj e cila marrin zjarr shpejt.
- Mobiljet përreth furrës duhet të jenë nga materiale rezistente ndaj ngrohjes më shumë se 50 C ° nga temperatura e dhomës.

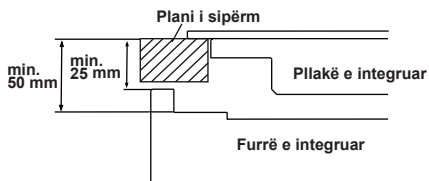
Ndryshimet e nevojshme në muret e kabinetit dhe ventilatorin e integruar të kombinuar me produktin, si dhe lartësitë minimale nga bazamenti i furrës janë paraqitur në figurën 1. Prandaj, ventilatori i shkarkimit duhet të jetë në një lartësi minimale prej 65 cm nga bazamenti i pllakës. Nëse nuk ka ventilator shkarkimi, lartësia nuk duhet të jetë më pak se 70 cm.



## INSTALIMI I FURRËS SË INTEGRUAR



Fusni furrën në kabinet duke e shtyrë atë përpara. Hapni derën e furrës dhe futni 2 vida në vrimat e vendosura në kasën e furrës. Kur kasa e produktit prek sipërfaqen prej druri të kabinetit, fiksoni vidat.



Nëse furra instalohet nën një pllakë, distanca mes platformës së punës dhe panelit kryesor të furrës duhet të jetë minimalisht 50 mm dhe distanca mes platformës së punës dhe paneli kryesor të kontrollit duhet të jetë minimalisht 25 mm.

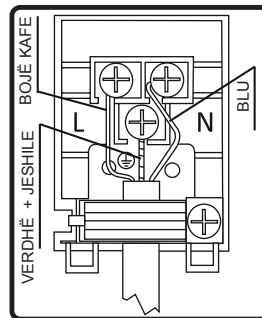
### **INSTALIMI ELEKTRIK DHE SIGURIA E FURRËS SË INTEGRUAR**

Udhëzimet e dhëna më poshtë duhet të ndiqen pa u anashkaluar gjatë instalimeve elektrike:

- Kabloja e tokëzimit duhet të jetë e lidhur me anë të vidave me shenjën e tokëzimit. Furnizimi i lidhje kablore duhet të jetë siç tregohet në figurën 6. Nëse nuk ka prizë të tokëzuar përputhje me rregulloret në vendin e instalimit, telefononi menjëherë Shërbimin e Autorizuar.
- Priza e tokëzuar duhet të jetë në afërsi të pajisjes. Asnjëherë mos përdorni

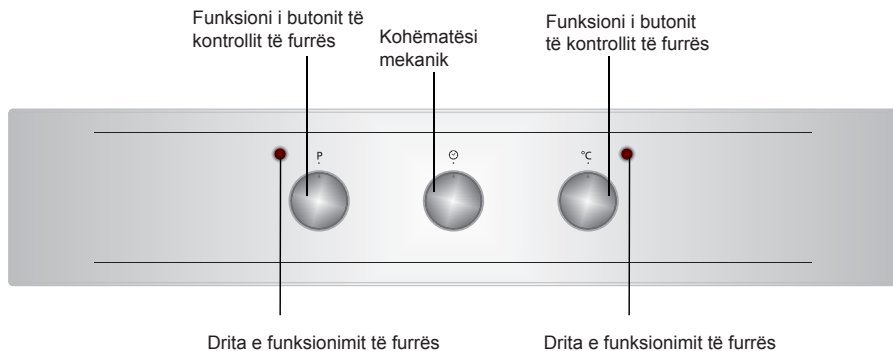
një zgjatues kabloje.

- Kabloja e furnizimit nuk duhet të kontaktojë sipërfaqen e nxehtë të produktit.
- Në rast të ndonjë dëmtimi të kablos furnizuese, sigurohuni të kontaktoni servisën e autorizuar. Kabloja duhet të zëvendësohet nga servisi i autorizuar.
- Instalimet e pajisjes duhet të kryhen nga Shërbimi i autorizuar. Duhet të përdoret kablo furnizimi e llojit H05VV-F.
- Lidhjet e gabuara mund të dëmtojnë pajisjen. Një dëmtim i tillë nuk do të mbulohet nga garancia.
- Pajisja është projektuar për t'u lidhur me 220-240V ~ nëse energjia elektrike është ndryshe nga vlera e dhënë më lart, telefononi menjëherë Shërbimin e Autorizuar.
- **Firma prodhuese deklaron se nuk mban asnjë përgjegjësi për çdo lloj dëmi dhe humbje që rezulton nga mosveprimi në përputhje me normat e sigurisë!**



# PËRDORIMI I FURRËS

## Paneli i Kontrollit

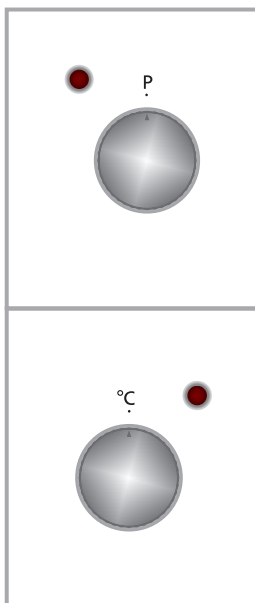


### Funksioni i butonit të kontrollit të furrës

Për të zgjedhur funksionin e dëshiruar të gatimit, rrotulloni çelësin në simbolin përkatës . detajet e funksioneve të furrës janë shpjeguar në seksionin tjetër.

### Funksioni i butonit të kontrollit të furrës

Për të zgjedhur funksionin e dëshiruar të gatimit, rrotulloni çelësin në simbolin përkatës . detajet e funksioneve të furrës janë shpjeguar në seksionin tjetër.



## Funksionet e Furrës

\* Funksionet e furrës tuaj mund të jenë të ndryshme për shkak të modelit të produktit tuaj.



### Llamba e furrës:

Vetëm drita e furrës do të ndizet në dhe ajo mbetet ndezur mbi të gjitha në funksionet e gatimit.



### Funksioni i gatimit statik:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së ulët dhe të lartë do të fillojnë të veprojnë. Funksioni i gatimit statik lëshon nxehtësi, duke siguruar gatimin e ushqimit me temperaturë të ulët dhe të lartë. Kjo është ideale për të bërë pasta, ëmbëlsira, pastiče, lazanja dhe pica. Rekomandohet parangrohja e furrës për 10 minuta dhe ajo është mirë të gatuash në vetëm një raft gjatë kësaj kohe në këtë funksion.



### Funksioni i Ngrohjes së ulët:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së ulët dhe të lartë do të fillojnë të veprojnë. Funksioni i ngrohjes së ulët është ideale për pica, pasi i nxehti ngrihet nga thellësia e furrës dhe ngroh ushqimin. Ky funksion është i përshtatshëm për ngrohjen e ushqimit në vend të gatimit.



### Funksioni i Ngrohjes së lartë:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së ulët dhe të lartë do të fillojnë të veprojnë. Në këtë lloj të gatimit, nxehtësia buron

nga elementi i sipërm duke ngrohur anën e sipërme të ushqimit. Funksioni i sipërm i ngrohjes është ideal për tiganisje anën e sipërme të ushqimit tashmë të gatuar dhe ngrohje ushqimi.



### Funksioni i pjekjes në skarë:

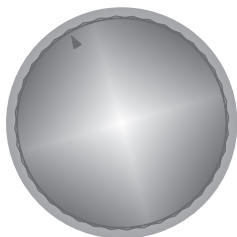
Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementi i ngrohjes së skarës do të fillojë të veprojë. Funksioni përdoret për pjekje në skarë dhe thekje të ushqimit, përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyeni lehtë me furçë me vaj rretin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rretës. Gjithmonë vendosni një tabaka poshtë për të grumbulluar ndonjë pikë vaj apo yndyrë. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 10 minuta. Kujdes: Kur piqni në skarë, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të rregullohet në 190 °C.



### Funksioni i pjekjes së shpejtë në skarë:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes së lartë do të fillojnë të veprojnë. Funksioni është përdorur për pjekje në skarë më të shpejtë dhe për të mbuluar një sipërfaqe më të madhe, të tilla si mish në skarë, përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyeni lehtë me furçë me vaj rretin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rretës. Gjithmonë vendosni një tabaka poshtë për të grumbulluar ndonjë pikë vaj apo yndyrë. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 10 minuta. Kujdes: Kur piqni në skarë, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të rregullohet në 190 °C

## Përdorimi i kohëmatësit mekanik



### Udhëzues për përdorim

Kur ju vendosni butonin e kohëmatësit në pozicionin që tregon M siç tregohet në foto, ju mund të përdorni vazhdimisht furrën tuaj. Kur butoni i kohëmatësit është në pozitë 0 furra nuk do të veprojë.



### Funksionimi duke rregulluar orën

Vendosni kohën e dëshiruar të gatimit duke kthyer butonin e kohëmatësit për një hark të caktuar kohor midis 0-100 minutash. Në fund të kësaj periudhe, furra do të ndalojë së punuari dhe kohëmatësi do të japë një paralajmërim akustik.

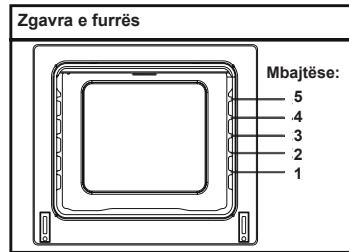


ENËT	I ULËT- I LARTË			SKARA		
	Termostati Poz.(°C)	Poz. i raftit	Koha e gatimit (min)	Termostati Poz.(°C)	Poz. i raftit	Koha e gatimit (min)
Brumë me shtresa	170-190	1-2	35-45			
Kek	170-190	1-2	30-40			
Biskota	170-190	1-2	30-40			
Qofte skare				190	4	10-15
Ushqim i lëngshëm	175-200	2	40-50			
Pulë	200	1-2	45-60	190	*	
Bërxollë				190	3-4	15-25
Biftek				190	4	15-25

## Aksesorë

Produkti është furnizuar me aksesore. Ju gjithashtu mund të përdorni aksesore që keni blerë nga burime të tjera, por ato duhet të jenë rezistente ndaj nxehtësisë dhe flakëve. Ju gjithashtu mund të përdorni pjata qelqi, forma torte dhe tabaka furre që janë të përshtatshme për përdorim në furrë. Ndiqni udhëzimet e prodhuesit kur përdorni aksesore të tjerë. Në rast se përdoren enë të vogla, vendosni enën mbi rrjet teli, pasi ajo do të jetë plotësisht në pjesën e mesme të rrjetës. Nëse ushqimi që do gatuhet nuk e mbulon tabakanë e furrës plotësisht, nëse ushqimi është marrë nga ngrirja e thellë apo tabaka është duke u përdorur për mbledhjen e ushqimeve të lëngshme që rrjedhin gjatë pjekjes në skarë, mund të vërehen ndryshime në formë në tabaka. Kjo është për shkak të temperaturave të larta që shfaqen gjatë gatimit. Tabakaja do të kthehet në formën e saj të vjetër, kur tabakaja do të ftohet pas gatimit. Kjo është një dukuri normale fizike që ndodh gjatë transferimit të ngrohjes. Mos vendosni tabaka qelqi të nxehtë dhe enë të nxehta në një mjedis të ftohtë direkt nga furra për të shmangur thyerjen e tabakasë apo enës. Mos e vendosni mbi sipërfaqe të ftohtë dhe të lagësht. Vendoseni mbi një leckë të thatë kuzhinë dhe lëreni të ftohet ngadalë. Kur përdorni skarën në furrën tuaj; ne rekomandojmë (sipas rastit) të përdorni rrjetën që e keni marrë bashkë me produktin. Kur përdorni rrjetën e telit; vendosni një tabaka në një nga raftet më të ulëta për të mundësuar grumbullimin e vajit. Mund të shtoni ujë në tabaka për të ndihmuar pastrimin.

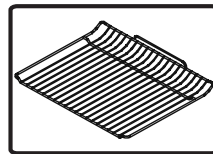
Siç shpjegohet në klauzolat përkatëse, kurrë mos përdorni grilën me gaz pa kapakun mbrojtës. Nëse furra juaj ka një skarë që vepron me gaz, por kapaku mbrojtës mungon, apo është e dëmtuar dhe nuk mund të përdoret, porosisni një pjesë këmbimi nga qendra e shërbimit më të afërt



## Aksesorët e furrës

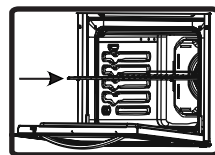
Aksesorët për furrën tuaj mund të jenë të ndryshëm për shkak të modelit të produktit tuaj.

## Rrjetë teli



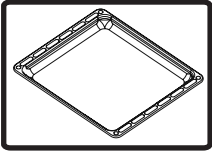
Rrjeta e telit përdoret për të pjekur në skarë apo për të vendosur enë gatimi të ndryshme në të.

**KUJDES-** Vendosni si duhet rrjetën e telit në çdo raft korrespondues në zgavrën e furrës dhe shtyjeni atë në pjesën e prapme.



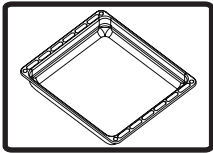
## **Tabakaja e cekët**

Tabakaja e cekët përdoret për të pjekur brumë të tilla si bazë torte etj. Për ta vendosur si duhet tabakanë në zgavër, e vini atë në çdo raft dhe shtyjeni atë në pjesën e prapme.



## **Tabakaja e thellë**

Tabakaja e thellë është përdorur për të gatuar me avull. Për ta vendosur si duhet tabakanë në zgavër, e vini atë në çdo raft dhe shtyjeni atë në pjesën e prapme.



## **PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA E FURRËS TUAJ**

### **PASTRIMI**

Para se të filloni të pastroni furrën tuaj, sigurohuni që të gjithë butonat e kontrollit janë fikur dhe pajisja juaj është ftohur. Stakoni pajisjen.

Mos përdorni materiale që përmbajnë grimca që mund të dëmtojnë smaltin dhe

pjesët e ngjyrosura të furrës tuaj. Përdorni pastrues kremoz ose pastrues të lëngshëm, të cilat nuk përmbajnë grimca. Duke qenë se ato mund të dëmtojnë sipërfaqet, mos përdorni krem kaustik, pluhura pastrimi gërryes, lesh teli ose mjete të rënda. Në rast se lëngje të tepërta derdhen mbi furrën tuaj, ato mund të shkaktojnë një dëm në smalt. Menjëherë pastroni lëngjet e derdhura. Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e furrës.

### **Pastrimi i brendësisë së furrës**

Sigurohuni që të hiqni nga priza furrën para se të filloni ta pastroni atë. Ju do të merrni rezultate më të mira në qoftë se pastroni brendësinë e furrës ndërsa furra është pak e ngrohtë. Fshini furrën tuaj me një copë leckë të butë me ujë sapun pas çdo përdorimi. Pastaj fshijeni përsëri, këtë herë me një leckë të njomë, dhe thajeni. Një pastrim i plotë duke përdorur pastrues të tipit të thatë dhe pluhur. Për produktin me korniza

smalti katalitik muret e pasme dhe anësore të kasës së brendshme nuk kërkojnë pastrim. Gjithsesi; në varësi të përdorimit, është e rekomanduar që ju të zëvendësoni ato pas një periudhe të caktuar kohe.

## **MIRËMBAJTJA**

### **Zëvendësimi i dritës së furrës**

Ndryshimi i llambës së furrës duhet të bëhet nga tekniku i autorizuar. Vlerësimi i llambës duhet të jetë 230V, 25Watt, Lloji E14, T300 para se të ndryshoni llambën, furra duhet të stakohet dhe duhet të jetë e ftohtë.

Dizajni i llambës është specifik për përdorim në pajisje gatimi shtëpiake dhe nuk është e përshtatshme për ndriçim dhomë familjare.

## **SHËRBIMI DHE TRANSPORTI**

### **KËRKESA PARA MARRJES SË SHËRBIMIT**

Nëse furra nuk funksionon:

Furra mund të jetë stakuar, ka pasur një ndërprerje. Në modelet e pajisur me një orë me zile, koha nuk mund të rregullohet.

Nëse furra nuk nxehet:

Ngrohja nuk mund të rregullohet me çelësin e kontrollit të vatrës së furrës.

Nëse llamba e ndriçimit të brendshëm nuk bën dritë:

Energjia elektrike duhet të kontrollohet. Duhet të kontrolloni nëse llambat janë të dëmtuara. Nëse janë të dëmtuara, ju mund të zëvendësoni ato si në udhëzimin në vijim.

Gatim (nëse pjesa e poshtme-sipërme nuk gatuan në mënyrë të barabartë):

Kontrolloni vendosjet e rafteve, kohën e gatimit dhe vlerat e ngrohjes sipas manualit.

Përveç këtyre, në qoftë se ju ende keni ndonjë problem me produktin tuaj, ju lutem telefononi në "Shërbimi i autorizuar".

### **INFORMACION LIDHUR ME TRANSPORTIN**

Nëse keni nevojë për ndonjë transport:

Ruani kutinë origjinale të produktit dhe transportojeni atë me kutinë origjinale kur duhet të transportohet Ndiqni

shenjat e transportit në kuti. Vendosni shirita mbi sobën në pjesët e sipërme, mbulojeni dhe transportoni më vete panelin e gatimit.

Vendosni një letër midis kapakut të sipërm dhe panelit të gatimit, mbuloni kapakun e sipërm, dhe më pas vendosni shirita mbi sipërfaqet anësore të furrës.

Vendosni karton ose letër në kapakun frontal të xhamit interior të sobës pasi është më mirë për tavat, për rrjetat grilë dhe tabakatë brenda furrës nuk do të dëmtojnë kapakun e furrës gjatë transportit. Gjithashtu mbështillni kapakun e furrës në muret anësore.

Në qoftë se nuk e ka kutinë origjinale:

Merrni masat për sipërfaqet e jashtme (sipërfaqet e xhamit dhe ato të lyera) të furrës më të ekspozuara ndaj goditjeve të mundshme.

Шановний споживач!

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

## **Зміст**

Зовнішній вигляд і розміри виробу

Попередження

Підготовка до монтажу та експлуатації

Користування духовкою

Чищення та технічне обслуговування виробу

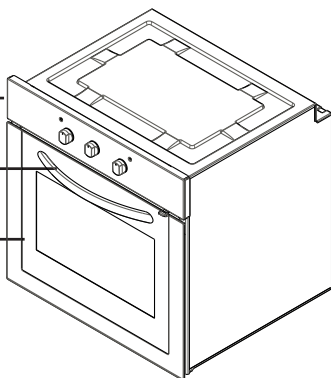
Сервіс і транспортування

## ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД І РОЗМІРИ ВИРОБУ

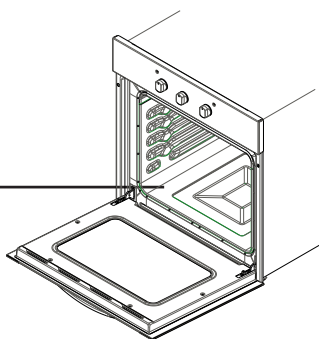
Панель керування

Ручка

Дверцята духовки



Нижній нагрівний елемент  
(за пластиною)



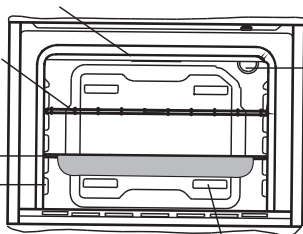
Верхній нагрівний елемент (за пластиною)

Дротяна решітка

Лампа освітлення духовки

Піддон

Напрявні



Шторки виходу повітря



## **ПОПЕРЕДЖЕННЯ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕКИ**

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

ЦЕ КЕРІВНИЦТВО Є СПІЛЬНИМ ДЛЯ ДЕКІЛЬКОХ МОДЕЛЕЙ. ДЕЯКІ ФУНКЦІЇ, ЯКІ ОПИСАНО В НЬОМУ, МОЖУТЬ БУТИ ВІДСУТНІ У ВАШОМУ АПАРАТІ. ЧИТАЮЧИ КЕРІВНИЦТВО, ЗВЕРТАЙТЕ УВАГУ НА ВИРАЗИ З ПОСИЛАННЯМИ НА РИСУНКИ.

### **Загальні попередження, що стосуються безпеки**

- Користуватись апаратом можуть діти віком від 8 років, особи з погіршеними фізичними, чуттєвими чи розумовими здібностями, або люди, яким бракує знань або досвіду, за умови, якщо хтось наглядає за ними, пояснює небезпеки, пов'язані з користуванням апарату, та навчає користуватись ним

в безпечний спосіб. Діти не мають гратися з апаратом. Заборонено дітям без нагляду здійснювати чищення та поточне обслуговування.

- **УВАГА!** Апарат і його доступні деталі під час роботи нагріваються до високої температури. Необхідно бути обережним, щоб не дотикатися до нагрівних елементів. Дітей віком до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом, не слід допускати до апарату.
- **УВАГА!** Небезпека пожежі: Не складайте на варочні поверхні жодні предмети.
- **УВАГА!** У разі утворення тріщини в поверхні вимкніть апарат, щоб уникнути можливості ураження електричним

струмом.

- Апарат не призначений для роботи під керуванням зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Під час користування апарат нагрівається до високої температури. Необхідно бути обережним, щоб не дотикатися до нагрітих елементів, розміщених усередині духовки.
- Під час користування ручки, до яких користувач короткочасно торкається під час звичайної експлуатації, можуть нагріватися до високої температури.
- Не користуйтеся жорсткими абразивними засобами чи гострими металевими шкребками для чищення скла дверцят духовки та інших поверхонь: вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до пошкодження скла чи іншої поверхні.
- Не користуйтеся для чищення апарату паровими очищувачами.
- **УВАГА!** Перед заміною лампочки вимикайте апарат, щоб не допустити ураження електричним струмом.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Під час приготування їжі чи користування грилем доступні деталі можуть нагріватися до високої температури. Малі діти не слід допускати до плити.
- Апарат виготовлено у відповідності до всіх чинних національних і міжнародних стандартів і правил.
- Технічне обслуговування та ремонт мусять здійснюватися тільки вповноваженими спеціалістами з обслуговування. Здійснення монтажних і ремонтних робіт некваліфікованими особами може

призводити до виникнення небезпеки. Вводити будь-які зміни в конструкції чи характеристиках апарату небезпечно.

- Перед монтажем переконайтесь у тому, що місцеві умови постачання (вид і тиск газу, напруга та частота електроенергії) відповідають вимогам апарату. Ці вимоги апарату наведено на табличці.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Цей апарат призначений лише для приготування їжі та використання в приміщенні; не слід використовувати апарат з інакшою метою чи в інших умовах, наприклад, не для побутового приготування їжі, у комерційних цілях чи для опалення приміщень.
- Не користуйтеся ручкою дверцят для піднімання чи переміщення апарату.
- Під час виготовлення апарату було вжито всіх можливих заходів для забезпечення безпеки користувача. Оскільки скло може розбиватися, під час чищення слід бути обережним, щоб не подряпати скло. Не вдарте по склу якимсь приладдям.
- Під час монтажу стежте за тим, щоб не перегнути шнур живлення. Щоб уникнути небезпеки, заміну шнура живлення в разі пошкодження має здійснити виробник, його агент із обслуговування чи особи аналогічної кваліфікації.
- Коли відчинено дверцята, не дозволяйте дітям ставати чи сідати на них.

### **Застереження щодо монтажу**

- Не користуйтеся апаратом до закінчення монтажу.
- Монтаж та введення в експлуатацію апарату має здійснювати вповноважений технічний спеціаліст. Виробник не несе відповідальності за будь-які дефекти, які можуть виникнути внаслідок неправильного розташування та монтажу особами, які не мають

відповідних повноважень.

- Розпакувавши апарат, переконайтесь у тому, що його не було пошкоджено під час транспортування. У разі наявності будь-якої несправності не користуйтеся апаратом, а негайно зверніться до кваліфікованого агента з обслуговування. Оскільки пакувальні матеріали (нейлон, скоби, пінополістирол тощо) можуть бути шкідливими для дітей, їх не слід зберігати; негайно позбавтесь їх.
- Захистіть апарат від атмосферних явищ. Не піддавайте його дії сонця, дощу, снігу тощо.
- Матеріали, розташовані поряд із апаратом (його корпусом), мають бути спроможні витримати температуру не менше ніж 100°C.

### **Під час користування**

- Під час першого використання духовкою теплоізоляційні матеріали та нагрівні елементи видаватимуть певний запах. Через це, перш ніж починати користуватись духовкою, увімкніть її на максимальну температуру безжодних продуктів на 45 хвилин. Протягом цього часу необхідно добре вентилювати приміщення, в якому встановлено виріб.
- Під час користування зовнішні та внутрішні поверхні духовки нагріваються до високої температури. Відчиняючи дверцята, відступайте назад, щоб не потрапити в потік гарячої пари, що виходить із духовки. Вона може спричинити опіки.
- Під час роботи апарату в ньому та поряд із ним не має бути легкозаймистих чи горючих матеріалів.
- Щоб виймати та ставити на місце страви, які готуються в духовці, обов'язково слід користуватись рукавичками для духовки.
- не залишайте плиту без нагляду, готуючи в ній їжу з використанням рідких чи твердих жирів. Сильно

нагріті жири можуть загорітися. Ні в якому разі не гасить полум'я олії водою. Загасить це полум'я, накривши каструлю чи сковорідку кришкою, та вимкніть плиту.

- Якщо передбачається не користуватись апаратом протягом тривалого часу, вимкніть його з розетки. Не залишайте головний вимикач керування ввімкненим. Також, коли не користуєтесь апаратом, перекривайте газовий кран.
- Коли апарат не використовується, обов'язково переконайтесь у тому, що ручки керування апаратом переведено в положення «0» (вимкнено).
- Під час виймання лотки нахилиються. Будьте обережні, щоб не розлити гарячу рідину.
- Не ставте нічого на відчинені дверцята чи шухляду духовки. Це може призвести до втрати рівноваги та перекидання апарату.
- Не кладіть у шухляду важкі, легкозаймисті чи горючі предмети (з нейлону, пластику, паперу, тканин тощо). Зокрема, це стосується кухонного посуду з пластиковими деталями (наприклад, ручками).
- Не вішайте на апарат чи на його ручки серветки, рушники для посуду чи одяг.
- Під час чищення та технічного обслуговування
- Перш ніж починати такі роботи як чищення чи технічне обслуговування апарату, його обов'язково слід вимкати. Це можна робити, вимкнувши апарат із розетки чи перевірши його вимикачі у положення «вимкнено».
- Для чищення панелі керування не слід знімати ручки керування.
- **ДЛЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ТА БЕЗПЕКИ АПАРАТУ РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ЗАВЖДИ КОРИСТУВАТИСЬ ОРИГІНАЛЬ-**

**НИМИ ЗАПАСНИМИ ЧАСТИНАМИ, А В РАЗІ ПОТРЕБИ ЗВЕРТАТИСЬ ТІЛЬКИ ДО ВПОВНОВАЖЕНИХ АГЕНТІВ З ОБСЛУГОВУВАННЯ.**

## **ПІДГОТОВКА ДО МОНТАЖУ ТА КОРИСТУВАННЯ**

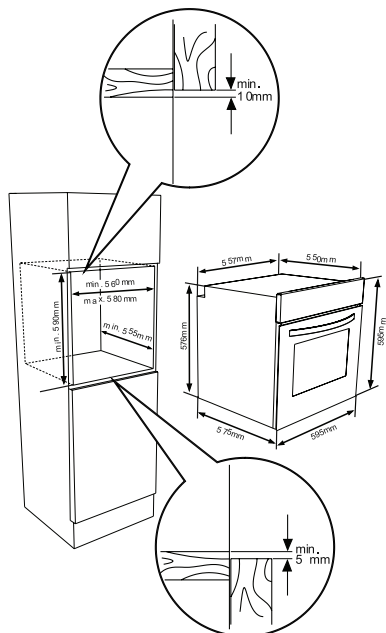
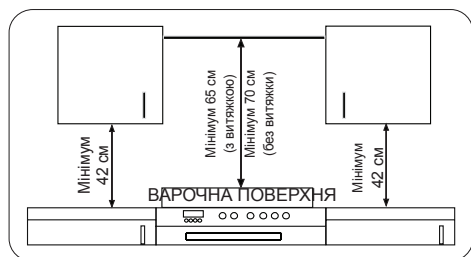
Ця сучасна, функціональна та зручна духовка, виготовлена з матеріалів і деталей найвищої якості, задовольнить усі ваші потреби. Щоб успішно користуватись апаратом і уникнути труднощів у майбутньому, обов'язково прочитайте це керівництво. Подальша інформація містить правила, дотримання яких необхідне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

## **ДЛЯ МОНТАЖУ ДУХОВКИ ЗВЕРНІТЬСЯ В УПОВНОВАЖЕНЕ ПІДПРИЄМСТВО З ОБСЛУГОВУВАННЯ!**

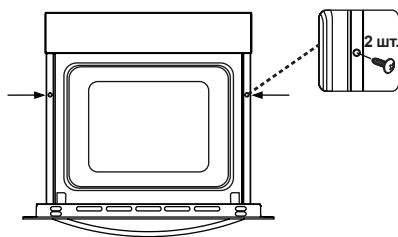
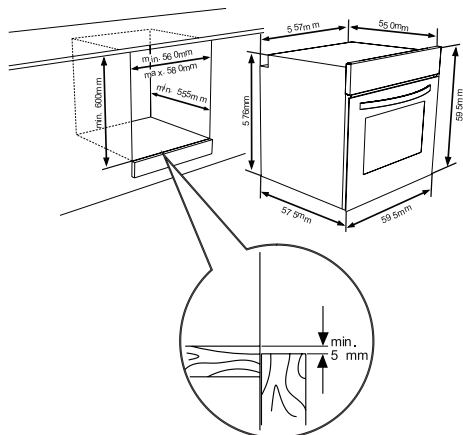
## **ВИБІР МІСЦЯ ДЛЯ ДУХОВКИ**

- Обираючи місце для розміщення духовки, слід звернути увагу на декілька пунктів. Обов'язково прийміть до уваги ці рекомендації, щоб уникнути труднощів і небезпечних ситуацій, які можуть виникнути в майбутньому!
- Обираючи місце для розміщення духовки, слід подбати про те, щоб поруч із нею не було легкозаймистих чи горючих матеріалів, наприклад штор, олії, одягу тощо, які можуть загорітися.
- Меблі, розташовані поруч із духовкою, мають бути виготовлені з матеріалів, стійких до температур, що перевищують кімнатну більш як на 50 °С.

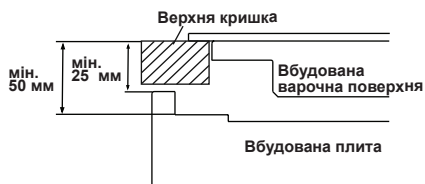
На рисунку 1 показано зміни, які необхідно зробити у розташуванні настінних шаф і витяжних вентиляторів над вбудованим комбінованим виробом, а також мінімальну висоту над панеллю духовки. Згідно з ним, витяжний вентилятор має бути розташований над варочною поверхнею на висоті не менш ніж 65 см. Якщо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



## МОНТАЖ ВБУДОВАНОЇ ДУХОВКИ



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



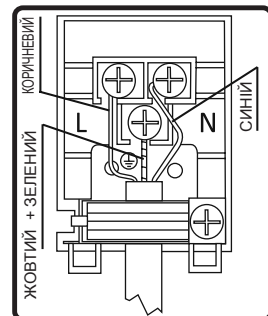
Якщо духовка встановлюється під варочною поверхнею, відстань від робочою поверхнею та духовкою має бути не менше ніж 50 мм, а між робочою поверхнею та верхом панелі керування — не менше ніж 25 мм.

## **ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ ТА БЕЗПЕКА ББУДОВАНОЇ ДУХОВКИ**

Під час підключення слід беззастережно дотримуватись наступних вказівок:

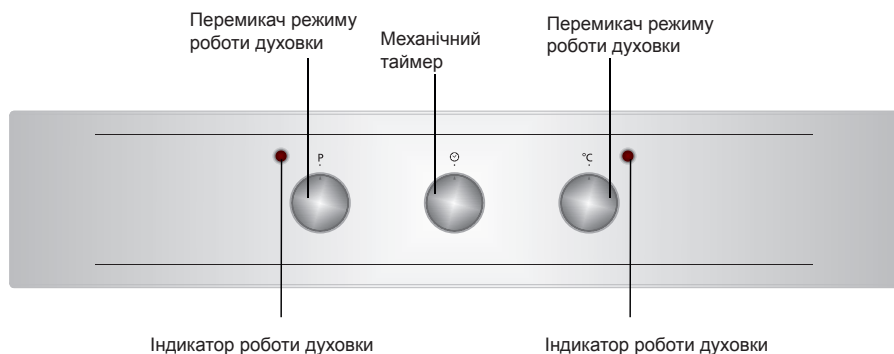
– Провідник заземлення має бути підключено гвинтом із знаком заземлення. Кабель живлення має бути під'єднано, як показано на рисунку 6. Якщо у місці монтажу нема заземленої розетки, яка відповідає б чинним правилам, негайно зверніться в уповноважене підприємство з обслуговування.

- Близько до апарату має бути розміщено заземлену розетку. Ні в якому разі не слід користуватися подовжувачем.
- Кабель живлення не має торкатись до гарячої поверхні виробу.
- У разі пошкодження кабелю живлення обов'язково слід звернутися в уповноважене підприємство з обслуговування. Заміну кабелю має провести вповноважене підприємство з обслуговування.
- Підключення апарату має провести вповноважене підприємство з обслуговування. Живлення апарату має здійснюватись через кабель живлення типу H05VV-F.
- Неправильне підключення може призвести до пошкодження апарату. Таке пошкодження не підлягає гарантійному відшкодуванню.
- Апарат призначений для підключення до електромережі напругою 220–240 В зм. струму. Якщо напруга в мережі виходить за межі цього діапазону, негайно зверніться в уповноважене підприємство з обслуговування.
- **Виробник знімає з себе відповідальність за будь-які пошкодження та втрати, що виникли внаслідок порушення норм безпеки!**



# КОРИСТУВАННЯ ДУХОВКОЮ

## Панель керування

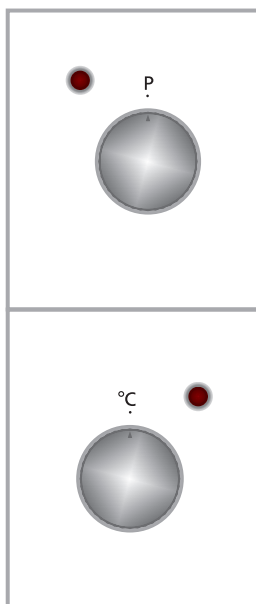


### Перемикач режиму роботи духовки

Для вибору потрібної функції з приготування їжі поверніть ручку до відповідного значка. Роботу функцій духовки описано в наступному розділі.

### Перемикач режиму роботи духовки

Для вибору потрібної функції з приготування їжі поверніть ручку до відповідного значка. Роботу функцій духовки описано в наступному розділі.



## Функції духовки

\* Функції духовки можуть відрізнятись відповідно до моделі виробу.



### Лампа освітлення духовки:

Буде ввімкнено лише лампу освітлення духовки; вона залишиться ввімкненою протягом усього часу приготування.



### Функція звичайного приготування:

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



### Функція нижнього нагрівання:

Термостат і індикатори духовки буде ввімкнено, почне роботу нижній нагрівний елемент. Функція нижнього нагрівання ідеально пасує для приготування піци, адже тепло надходить із нижньої частини духовки і прогріває страву знизу вгору. Ця функція пасує на для приготування, а для розігрівання їжі.



### Функція верхнього нагрівання:

Термостат і індикатори духовки буде ввімкнено, почне роботу верхній нагрівний елемент. Цей спосіб приготування передбачає прогрівання верхньої поверхні їжі теплом, що надходить згори. Функція верхнього нагрівання ідеально пасує для

підсмажування верхньої поверхні раніше приготованих страв і підігрівання їжі.



### Функція грилювання:

Термостат і індикатори духовки буде ввімкнено, почне роботу нагрівний елемент грилю. Ця функція використовується для приготування страв гриль і підрум'янювання; для неї слід розташовувати страви на верхніх полицях духовки. Щоб їжа не пригоріла, слід трохи змастити решітку олією, а також розташовувати страви посередині решітки. Під решіткою обов'язково слід ставити піддон, у який падатимуть краплі жиру чи олії. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин. Увага: Під час грилювання дверцята духовки мають бути зачинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C.

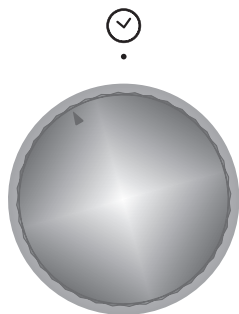


### Функція прискороного грилювання:

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори; почнуть роботу нагрівний елемент грилю та верхній нагрівний елемент. Ця функція застосовується для прискороного грилювання та збільшення площі оброблюваної поверхні, наприклад, при приготуванні м'яса; для неї слід розташовувати страви на верхніх полицях духовки. Щоб їжа не пригоріла, слід трохи змастити решітку олією, а також розташовувати страви посередині решітки. Під решіткою обов'язково слід ставити піддон, у який падатимуть краплі жиру чи олії. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин. Увага: Під час грилювання дверцята духовки мають бути зачинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C

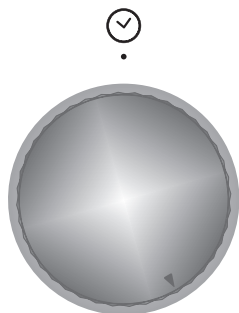


## **Використовуйте механічний таймер**



## **Ручний режим керування**

Перевішивши ручку таймера в положення «М», як показано на рисунку, духовку можна увімкнути на невизначений час. Коли ручку таймера переведено в положення «0», духовка не працюватиме.



## **Увімкнення шляхом встановлення часу**

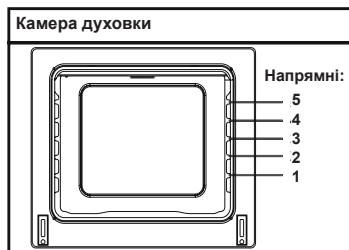
Встановіть потрібний час приготування, повернувши ручку таймера в певне положення в межах від 0 до 100 хвилин. По закінченні цього часу духовка припинить роботу і таймер подасть однократний звуковий сигнал.

СТРАВИ	НИЖНІЙ/ВЕРХНІЙ			ГРИЛЬ		
	Положення термостату (°C)	Полиця	Час пригот., хв.	Положення термостату (°C)	Полиця	Час пригот., хв.
Листкове печиво	170-190	1-2	35-45			
Тістечко	170-190	1-2	30-40			
Пісочне печиво	170-190	1-2	30-40			
Фрикадельки гриль				190	4	10-15
Страви з великим вмістом води	175-200	2	40-50			
Курка	200	1-2	45-60	190	*	
Відбивні				190	3-4	15-25
Біфштекс				190	4	15-25

## Додаткове приладдя

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

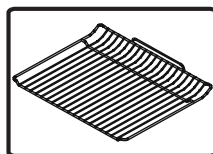
вка має газовий гриль, але захисної сітки нема чи вона пошкоджена і непридатна для використання, замовте запасну частину в найближчому центрі обслуговування.



## Приладдя до духовки

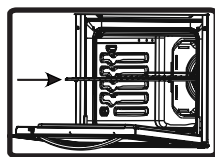
Духовки різних моделей можуть комплектуватись різним приладдям.

## Дротяна решітка



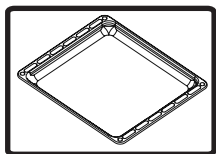
Дротяна решітка використовується для грилювання чи розміщення різного посуду.

**УВАГА!** Решітку слід належним чином вставити у будь-які відповідні напрямні духовки та просунути аж до задньої стінки.



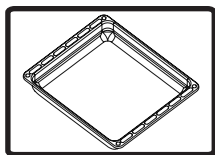
### **Порожнисте деко**

Порожнисте деко для випікання, наприклад, відкритих пирогів. Щоб правильно встановити піддон у порожнину, слід вставити його в будь-які напрямні та просунути аж до задньої стінки.



### **Глибокий піддон**

Глибокий піддон використовується для тушіння. Щоб правильно вставити його в порожнину, слід вставити його в будь-які напрямні та просунути аж до задньої стінки.



## **ЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ**

### **ЧИЩЕННЯ**

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

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

### **Чищення духовки зсередини**

Перш ніж починати чищення духовки, обов'язково вимкніть її з мережі. Найкращих результатів у чищенні внутрішніх поверхонь духовки можна досягнути, коли духовка трохи тепла. Кожного разу після користування духовкою витріть її м'якою тканиною, змоченою у воді з милом. Після цього протріть її мокрою тканиною, а потім

витріть насухо. Повне чищення з застосуванням сухих та порошкових засобів. У виробках із каталітичною емаллю задню та бічні стінки внутрішньої рами чистити не слід. Однак, залежно від інтенсивності використання, їх слід час від часу замінювати.

## **ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

### **Заміна лампочки освітлення духовки**

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

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

## **СЕРВІС І ТРАНСПОРТУВАННЯ**

### **ВИМОГИ ДО АПАРАТІВ ПЕРЕД ВІДПРАВЛЕННЯМ У СЕРВІСНУ СЛУЖБУ**

Якщо духовка не працює:

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

Якщо духовка не нагрівається:

Можливо, на вимикачі керування духовкою не встановлено температуру.

Якщо не світиться внутрішнє освітлення:

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

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

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

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

### **ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТРАНСПОРТУВАННЯ**

Якщо потрібно транспортувати апарат:

Збережіть оригінальну упаковку виробу; якщо виріб потрібно транспор-

тувати, покладіть його в оригінальну упаковку. Дотримуйтесь знаків щодо транспортування, які нанесено на упаковку. Закріпіть липкою стрічкою до варочних панелей верхні деталі плити, ковпаки та головки, а також решітки столу.

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

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

Якщо оригінальної упаковки нема:

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

Hea klient

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

# Sisu

Toote esitlemine ja mõõtmised

Hoiatused

Kasutamiseks ja paigaldamiseks ettevalmistamine

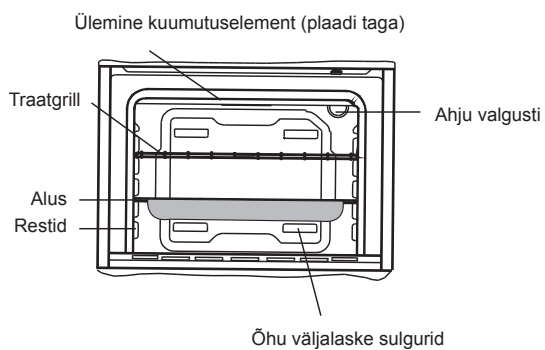
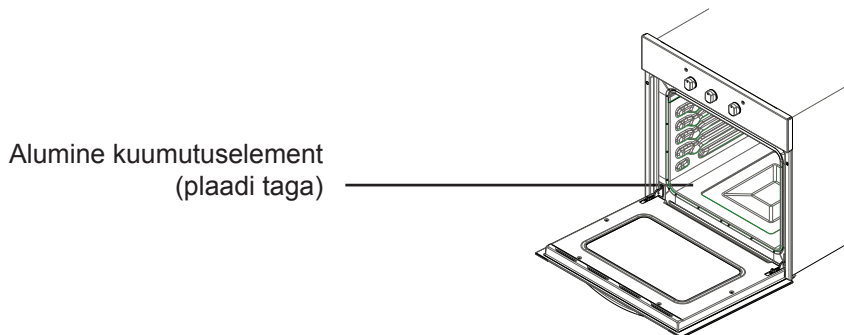
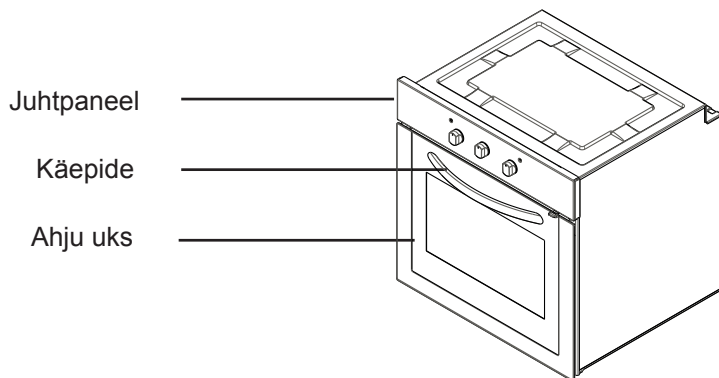
Ahju kasutamine

Toote puhastamine ja hooldamine

Teenindus ja transport



## TOOTE ESITLEMINE JA MÕÕTMED



## **OHUTUSHOIATUSED**

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

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

### **Üldised ohutushoiatused**

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

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

- Kasutamise käigus võivad lühiajaliselt hoitaavad käepidemed muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi ja teiste pindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mis tuua kaasa klaasi purunemise või pinna kahjustumise.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks auruga puhastajaid.
- HOIATUS. Elektrilöögi vältimiseks tuleb seade enne lambipirni vahetamist välja lülitada.
- ETTEVAATUST! Juurdepääsetavad osad võivad toiduvalmistamise või grillimise ajal kuumaks muutuda. Hoidke väikesed lapsed eemal.
- Teie toode on valmistatud kooskõlas kõikide kehtivate kohalike ja rahvusvaheliste standardite ja regulatsioonidega.
- Hooldust ja remonti võivad teostada ainult volitatud hooldustehnikud. Mittevõitatud tehnikute teostatud paigaldus- ja remonditööd võivad teid ohtu seada. Seadme tehniliste andmete ükskõik milline muutmine on ohtlik.
- Veenduge enne paigaldamist, et kohalikud kommunikatsiooniühendused (gaasi tüüp, gaasi rõhk või pinge ja sagedus) ja seadme andmed on omavahel kooskõlas. Seadme andmed on toodud vastaval andmeplaadil.
- ETTEVAATUST! Seade on mõeldud toidu valmistamiseks, on mõeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks ning seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel või rakendustes, näiteks mittekodumajapidamislikuks kasutamiseks või siis ärilistel eesmärkidel või toa kütmiseks.
- Ärge üritage seadet tõsta või teiselada ukse käepidemest tõmmates.
- Teie ohutuse huvides rakendage kõiki võimalikke turvameetmeid. Kuna klaas võib puruneda, olge puhastamisel ettevaatlik, et vältida selle kriimustamist. Vältige tarvikutega vastu klaasi löömist.
- Veenduge, et toitejuhe ei jääks paigaldamise ajal kusagile vahele kinni. Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks välja vahetama tootja, tema teenindusesindaja või mõni

teine sama kvalifikatsiooniga isik.

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

### **Paigaldamisega seotud hoiatused**

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

### **Kasutamise ajal**

- Ahju esimest korda kasutades võib isolatsioonimaterjalidelt ja kuumutuselementidelt tulla iseäralikku lõhna. Seetõttu tuleb ahju kasutamist lasta sel töötada tühjalts maksimaalse temperatuuri juures 45 minutit. Samal ajal tuleb seadme paigaldusruumi korralikult tuulutada.
- Kasutamise ajal muutuvad ahju välis- ja sisepinnad kuumaks. Ahju

ukse avamisel astuge tagasi, et vältida ahjust väljuva kuuma õhuga kokkupuutumist. Eksisteerib põletuste oht.

- Ärge asetage töötava seadme lähedale süttivaid ega kergsüttivaid materjale.
- Ahjust nõude võtmisel ja sinna asetamisel kasutage alati ahjukindaid.
- Ärge jätke pliiti järelvalveta, kui valmistate rasva või õliga toitu. Need võivad väga kõrge kuumuse korral süttida. Ärge valage põlevale õlile vett. Katke pann sellisel puhul leekide summutamiseks tekiga ja lülitage pliit välja.
- Kui te seadet pikka aega ei kasuta, eraldage see vooluvõrgust. Hoidke pealüliti välja lülitatud. Samuti sulgege gaas, kui te seadet ei kasuta.
- Veenduge, et seadme juhtnupud on alati 0-asendis (stopp), kui seadet ei kasutata.
- Plaadid on väljatõmbamisel kaldu. Olge ettevaatlik, et kuum vedelik maha ei läheks.
- Kui ahju uks või sahtel on avatud, ärge asetage sellele midagi. Seade võib tasakaalust minna või seadme kate võib puruneda.
- Ärge pange sahtlisse raskeid või kergsüttivaid esemeid (nailon, plastkotid, paber, riided jms). See puudutab ka plasttarvikutega (näiteks käepidemed) toiduvalmistamisnõusid.
- Ärge riputage käterätte, nõudepesulappe ega riideid seadme ega

selle käepidemete külge.

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

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

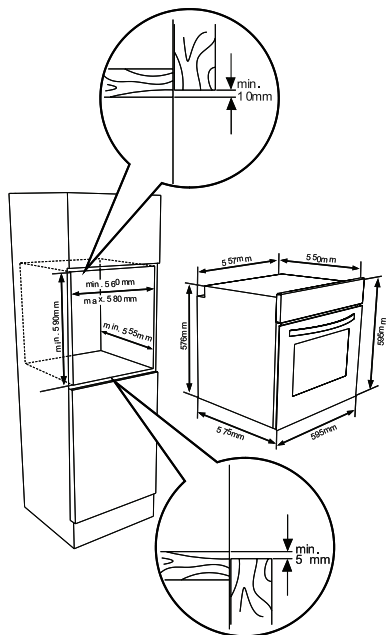
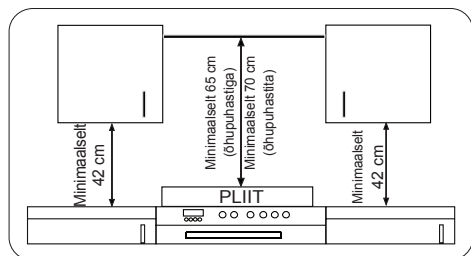
## **KASUTAMISEKS JA PAIGALDAMISEKS ETTEVALMISTAMINE**

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

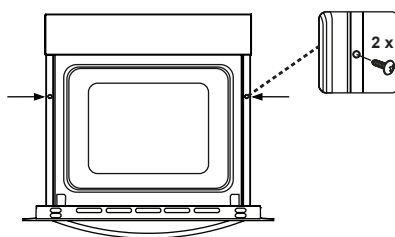
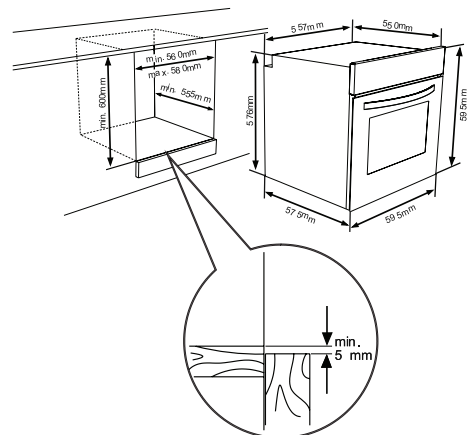
## **VÕTKE AHJU PAIGALDAMISEKS ÜHENDUST VOLITATUD TEENINDUSKESKUSEGA!**

## **AHJULE ASUKOHA VALIMINE**

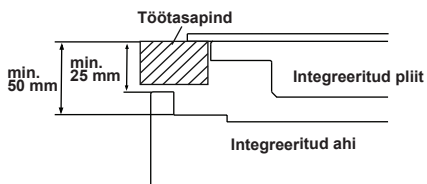
Vajalikke muudatusi integreeritud kombineeritud toodete kohale paigaldatud seinakappide ja väljatõmbeventilaatori juures ning samuti kõrgusi ahjupaneelilt on kirjeldatud joonisel 1. Väljatõmbeventilaator peab asuma pliidipinnast vähemalt 65 cm kõrgusel. Kui väljatõmbeventilaatorit pole, ei tohi kõrgus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



## INTEGREERITUD AHJU PAIGALDAMINE



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



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

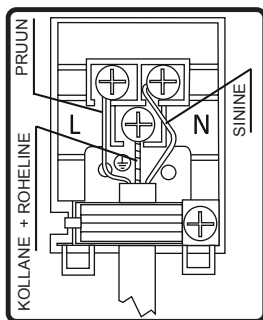
## **INTEGREERITUD AHJU JUHTMEÜHENDUSD JA OHUTUS**

Juhtmete ühendamise ajal tuleb rangelt järgida järgmisi juhiseid.

- Maanduskaabel tuleb ühendada maandusmärgisega kruvi kaudu. Toitekaabli ühendus peab olema selline nagu on näidatud joonisel 6. Kui paigalduskohas puudub eeskirjadele vastab pistikupesa, pöörduge kohe ametliku teeninduse poole.
- Maandatud pistikupesa peab asuma seadme vahetus läheduses. Ärge kasutage pikendusjuhet.
- Toitekaabel ei tohi puutuda vastu toote kuumi pindu.
- Toitekaabli kahjustuse korral võtke ühendust ametliku teenindusega.

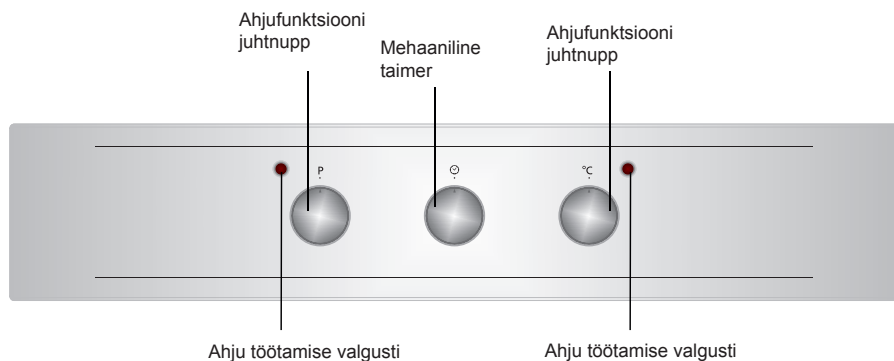
Kaabli peab vahetama välja ametlik teenindus.

- Seadme peab kaabeldusega ühendama ametlik teenindus. Kasutada tuleb H05VV-F tüüpi toitekaablit.
- Valesti teostatud kaabeldus kahjustab seadet. Selline kahjustus ei ole garantiiga kaetud.
- Seade on mõeldud ühendamiseks 220-240V~ vooluvõrku. Kui vooluvõrgu andmed on sellest erinevad, võtke kohe ühendust ametliku teenindusega.
- **Tootjafirma lükkab tagasi igasuguse vastutuse kahjustuste ja kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusunormide eiramisest!**



# AHJU KASUTAMINE

## Juhtpaneel

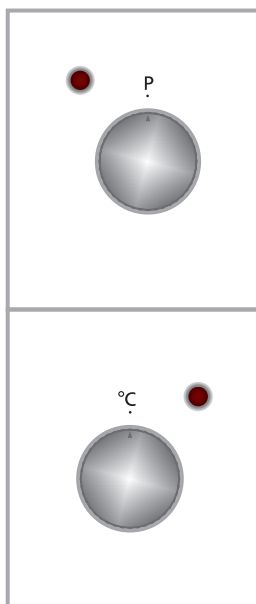


### Ahjufunktsiooni juhtnupp

Soovitud küpsetusfunktsiooni valimiseks keerake nupp kohakuti vastava sümboliga. Ahjufunktsioonide üksikasju on selgitatud järgmises jaotises.

### Ahjufunktsiooni juhtnupp

Soovitud küpsetusfunktsiooni valimiseks keerake nupp kohakuti vastava sümboliga. Ahjufunktsioonide üksikasju on selgitatud järgmises jaotises.





## Ahju funktsioonid

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



### Ahju lamp:

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



### Staatiline küpsetusfunktsioon:

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning alumised ja ülemised kuumutuselemendid hakkavad tööle. Staatiline küpsetusfunktsioon kiirgab kuumust, tagades toidu küpsemise nii pealt kui alt. See on suurepärane kookide, küpsetatud pasta, lasanje ja pizza valmistamiseks. Soovitav on ahju 10 minutit eelkuumutada. Selles funktsioonis on parimate tulemuste saavutamiseks soovitatav küpsetada korraga ainult ühel tasandil.



### Alt kuumutamise funktsioon:

Ahju termostaat ja hoiatuslambid lülituvad sisse, alumine kuumutuselement alustab tööd. Alumine kuumutusfunktsioon sobib pizza küpsetamiseks, kuna kuumus kerkib ahju põhjast ja kuumutab toidu üles. See funktsioon sobib toidu kuumutamiseks mitte niivõrd küpsetamiseks.



### Ülevalt kuumutamise funktsioon:

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse, ülemine kuumutuselement hakkab tööle. Seda tüüpi küpsetamise puhul kuumutab ülemisest kuumutuselemendist lähtuv kuumus toidu pealmist poolt. Ülevalt

kuumutamise funktsioon sobib väga hästi juba valminud toidu pealt pruunistamiseks ja toidu kuumutamiseks.



### Grillimisfunktsioon:

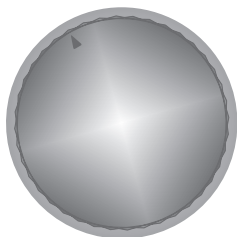
Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning grill hakkab tööle. Seda funktsiooni kasutatakse toitude grillimiseks. Kasutage küpsetamise ajal ahju ülemisi kõrgusi. Pintseldage traatrest kergelt õliga, et toit kinni ei jääks ja asetage toit resti keskele. Asetage alla alati alus, et tilkuv rasv ja mahlad kokku koguda. Soovitav on ahju u 10 minutit eelkuumutada. Hoiatus! Grillimise ajal peab ahju uks olema suletud ja ahju temperatuuriks tuleb valida 190 °C.



### Kiirgrillimisfunktsioon:

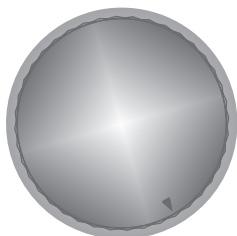
Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning grill ja ülemised kuumutuselemendid hakkavad tööle. Seda funktsiooni kasutatakse kiiremaks grillimiseks ja suurema pinna katmiseks näiteks liha grillimise puhul; kasutage ahju kõrgemaid riulitasandeid. Pintseldage traatrest kergelt õliga, et toit kinni ei jääks ja asetage toit resti keskele. Asetage alla alati alus, et tilkuv rasv ja mahlad kokku koguda. Soovitav on ahju u 10 minutit eelkuumutada. Hoiatus! Grillimise ajal peab ahju uks olema suletud ja ahju temperatuuriks tuleb valida 190 °C.

## Mehaanilise taimeri kasutamine



## Käsitsi juhtimine

Kui seate taimerinupu pildil tähega M märgistatud kohale, saate ahju katkematult kasutada. Kui taimerinupp on asendis 0, siis ahi ei tööta.



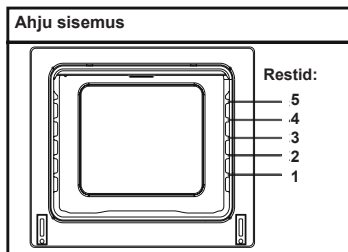
## Aja seadistamisega kasutamine

Valige küpsetamisaeg, keerates taimerinuppu soovitud ajale vahemikus 0-100 minutit. Selle perioodi lõpul lõpetab ahi töötamise ja taimerist kostub üks kord heliline hoiatussignaal..

TOIDUD	ALUMINE-ÜLEMINE			GRILL		
	Termostaadi asend (°C)	Ahju tasand	Küpsetus-aeg (min)	Termostaadi asend (°C)	Ahju tasand	Küpsetus-aeg (min)
Kihiline kook	170-190	1-2	35-45			
Kook	170-190	1-2	30-40			
Saiake	170-190	1-2	30-40			
Grillitud lihapallid				190	4	10-15
Vett sisaldav toit	175-200	2	40-50			
Kana	200	1-2	45-60	190	*	
Lihalõik				190	3-4	15-25
Biifsteek				190	4	15-25

## Tarvikud

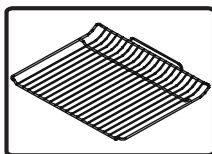
Tootega on kaasas tarvikud. Samuti võite kasutada teistest allikatest ostetud tarvikuid, tingimusel, et need on leegi- ja kuumuskindlad. Võite kasutada ka klaasnõusid, koogivorme ja ahjuvorme, mis on sobivad ahjus kasutamiseks. Teiste tarvikute kasutamisel järgige tootja juhiseid. Väikeste nõude kasutamisel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



## Ahju tarvikud

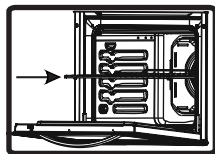
Ahju tarvikud võivad teie toote mudelist sõltuvalt olla erinevad.

## Traatrest



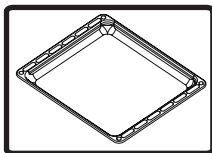
Traatresti kasutatakse grillimiseks või sinna erinevate toidunõude asetamiseks.

**HOIATUS.** Asetage rest ahjus sobivale tasandile ja suruge ahju sisse.



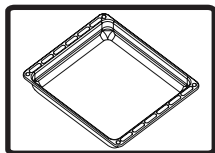
## Madal alus

Madalat alust kasutatakse küpsetiste, nagu tordid jms, valmistamiseks. Aluse ahju sisemusse õigesti asetamiseks pange see sobivale tasandile ja suruge ahju sisse.



## Sügav alus

Sügavat alust kasutatakse hautiste valamistamiseks. Aluse ahju sisemusse õigesti asetamiseks pange see sobivale tasandile ja suruge ahju sisse.



## AHJU PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

### PUHASTAMINE

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

Ärge kasutage puhastusvahendeid, mis sisaldavad ahju emailleeritud ja värvitud pindu kriimustada

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

### Ahju sisemuse puhastamine

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

aga soovitav need teatud perioodi möödudes siiski välja vahetada.

## **HOOLDAMINE**

### **Ahju valgusti vahetamine**

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

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

## **TEENINDUS JA TRANSPORT**

### **NÕUDMISED ENNE TEENINDU- SE POOLE PÖÖRDUMIST**

Kui ahi ei tööta:

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

Kui ahi ei kuumuta:

Ahju kuumusregulaatoriga ei ole temperatuuri valitud.

Kui sisevalgusti ei põle:

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

Kühsetamine (kui ülemine/alumine kütetekeha ei kühseta võrdset):

Kontrollige riulite asendit, kühsetusperioodi ja temperatuuriväärtust vastavalt juhendile.

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

### **TRANSPORDIGA SEOTUD TEA- VE**

Kui on vaja seadet transportida:

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

Asetage pealmise katet ja kühsetuspaneeli, katte ja ülemise katte vahele pa-

ber ja kinnitage külgpinnad teibiga ahju külgpindade külge.

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

Kui originaalpakend puudub:

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

Mielas pirkėjau,

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



# **Turinys**

Gaminio atvaizdas ir dydis

Įspėjimai

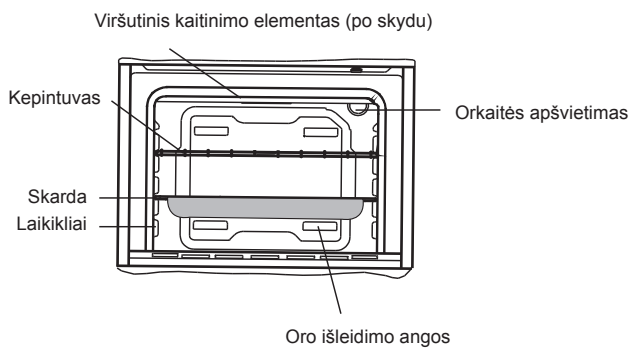
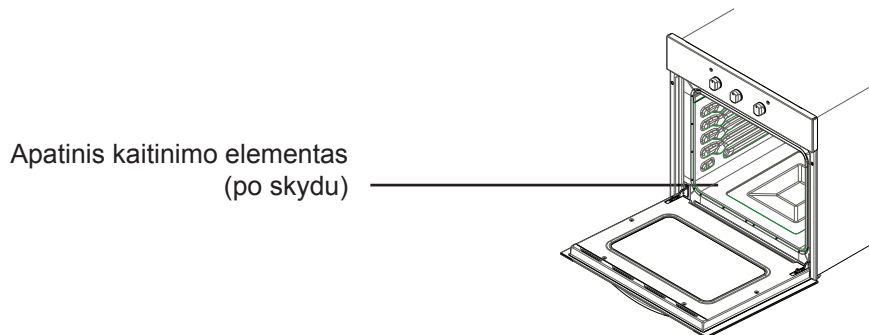
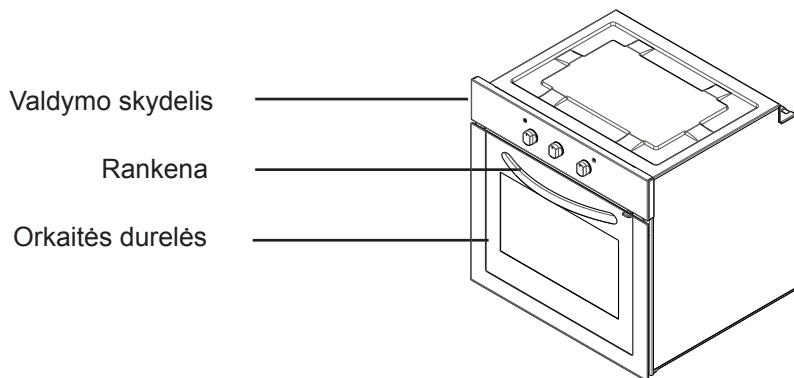
Pasiruošimas montavimui ir naudojimui

Orkaitės naudojimas

Gaminio valymas ir priežiūra

Remontas ir transportavimas

## GAMINIO ATVAIZDAS IR DYDIS



## **ĮSPĖJIMAI SAUGOS KLAUSIMAIS**

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

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

### **Bendrieji įspėjimai saugos klausimais**

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

priežiūros.

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

kaitinimo elementų orkaitėje.

- Naudojant prietaisą, rankenos gali įkaisti.
  - Valydami orkaitės durelių stiklą ir kitus paviršius, nenaudokite šveitimui skirtų valiklių ar metalinių šveistuvų, kadangi jie gali subraižyti paviršių, todėl stiklas gali sudužti arba paviršius gali būti pažeistas.
  - Nevalykite prietaiso garinėmis valymo sistemomis.
  - ĮSPĖJIMAS: Prieš keisdami apšvietimo lempuotę, įsitikinkite, ar prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.
  - ATSARGIAI: kepant ar naudojant kepintuvą, atviros prietaiso dalys gali įkaisti. Negalima leisti artyn mažų vaikų.
- Jūsų prietaisas pagamintas pagal visus taikytinus vietas ir tarptautinius standartus ir reglamentus.
  - Techninės priežiūros ir remonto darbus turi atlikti tik įgalioti priežiūros specialistai. Jei montavimo ir remonto darbus atlieka ne įgalioti priežiūros specialistai, gali kilti pavojus. Pavojinga kaip nors keisti ar modifikuoti prietaiso specifikacijas.
  - Prieš montavimą pasirinkite, kad reikiami įvada (dujų tipas, slėgis ar elektros įtampa ir dažnis) derėtų su prietaiso reikalavimais. Prietaiso reikalavimai surašyti etiketėje.
  - ATSARGIAI: šis prietaisas skirtas tik maisto ruošimui ir naudoti buityje namuose; jis neturi būti naudojamas kaip nors kitaip, negu numatyta jo naudojimo paskirtyje, pavyzdžiui, ne buitiniams naudojimui, komercinėje aplinkoje ar patalpų šildymui.
  - Nebandykite kelti ar perstumti prietaiso, imdami už durelių rankenos.
  - Siekiant užtikrinti Jūsų saugumą, imtasi visų įmanomų saugumo priemonių. Turite atsargiai valyti stiklą, kad jo nesubraižytumėte, kadangi jis gali sudužti. Stenkitės nesutrenkti stiklo kitais daiktais.
  - Montuodami, įsitikinkite, kad maitinimo laidas nebūtų užspaustas. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros atstovas ar panašios kvalifikacijos specialistas, kad išvengtumėte pavojaus.
  - Neleiskite vaikams lipti ar sėstis

ant atidarytų orkaitės durelių.

## **Įspėjimai montavimo klausimais**

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

## **Naudojant prietaisą**

- Naudojant orkaitę pirmą kartą, iš izoliacinių medžiagų ir kaitinimo elementų pasklis specifinis kvapas. Todėl pirmą kartą įjunkite ją tuščią, nustatę didžiausią temperatūrą 45 minutes. Tuo pačiu turite tinkamai vėdinti patalpą, kurioje pastatytas prietaisas.
- Naudojant orkaitę, išorinis ir vidinis jos paviršius įkaista. Atidarydami orkaitės dureles, atsitraukite toliau, kad išvengtumėte iš orkaitės

tės išsiveržusių garų. Galite nusiplikyti.

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

- Prieš valydami ar atlikdami priežiūros darbus, visada išjunkite prietaisą. Tą galite padaryti išjungdami prietaisą iš maitinimo tinklo ar pagrindiniu valdikliu.
  - Valydami valdymo skydą, neišiminkite rankenėlių.
  - JEI NORITE, KAD PRIETAISAS VEIKTŲ EFEKTYVIAI IR SAUGIAI, REKOMENDUOJAME NAUDOTI TIK ORIGINALIAS AT-SARGINES DALIS IR, PRIREIKUS, KVIESTI TIK ĮGALIOTŲ ATSTOVŲ SPECIALISTUS.
- į toliau pateikiamas rekomendacijas, kad išvengtumėte nesklandumų ar pavojingų situacijų, kurios gali vėliau pasireikšti!
- Rinkdami orkaitei vietą, atkreipkite dėmesį, kad arti jos nebūtų lengvai užsidegančių medžiagų, pavyzdžiui, užvalaidų, aliejaus, šluosčių ir t. t., kurios gali greitai užsidegti.
  - Su orkaite besiribojantys baldai turi būti pagaminti iš tokių medžiagų, kurios atlaikytų 50 °C ir aukštesnę kambario temperatūrą.

## **PASIRUOŠIMASI MONTAVIMUI IR NAUDOJIMUI**

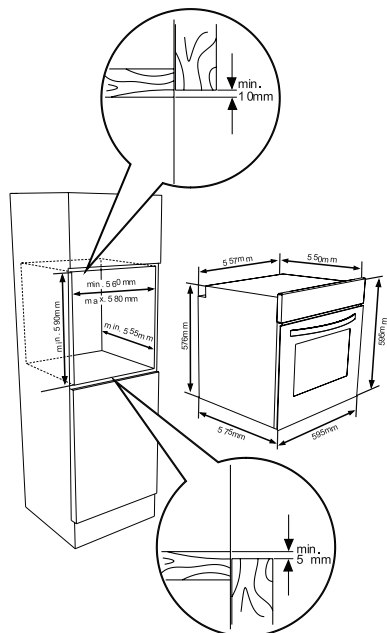
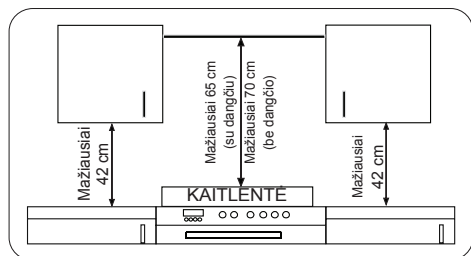
Ši moderni, funkcionali ir praktiška orkaitė, pagaminta iš aukščiausios kokybės dalių ir medžiagų, atitiks visus Jūsų poreikius. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų ir ateityje nepatirti jokių problemų, būtinai perskaitykite šią instrukciją. Toliau pateikiamoje informacijoje yra taisyklės, kuriomis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

## **SUSISIEKITE SU ĮGALIOTU TECHNINĖS PRIEŽIŪROS ATSTOVU DĖL ORKAITĖS MONTAVIMO!**

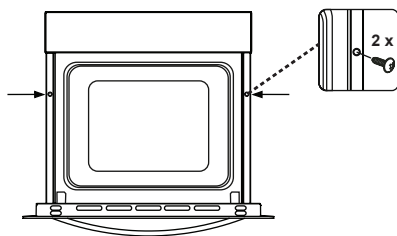
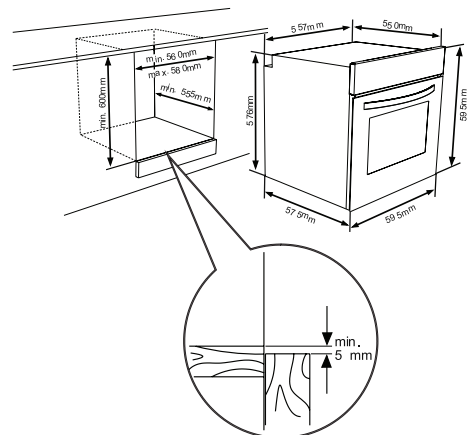
## **VIETOS ORKAITEI PARINKIMAS**

- Renkant orkaitei vietą, reikia atsižvelgti į keletą niuansų. Būtinai atsižvelkite

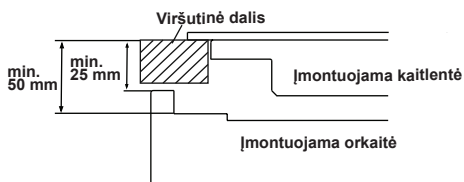
1 paveikslėlyje pavaizduotos reikiamos sieninių spintelių ir garų surinktuvo, esančių virš sudėtinio gaminio, korekcijos, taip pat minimalus aukštis nuo kaitlentės paviršiaus. Pagal jį, garų surinktuvas turi būti mažiausiai 65 cm aukštyje virš kaitlentės. Jei garų surinktuvo nėra, tuomet aukštis turi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



## ĮMONTUOJAMOS ORKAITĖS MONTAVIMAS



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



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

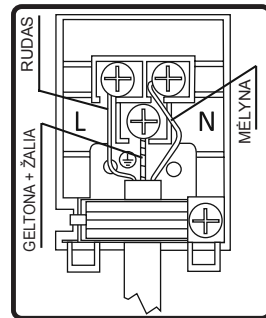
## **ĮMONTUOJAMOS ORKAITĖS JUNGIMAS Į TINKLĄ IR SAUGUMAS**

Jungiant prietaisą į elektros tinklą, būtina vadovautis tolesniais nurodymais:

- Įžeminimo laidas turi būti prisukamas varžteliu prie kontakto su įžeminimo simboliu. Srovės laido jungimas turi būti toks, koks parodytas 6 paveikslyje. Jei aplinkoje nėra įžeminto ir reglamentus atitinkančio lizdo, nedelsdami susisiekitė su įgaliotu techninės priežiūros atstovu.
- Įžemintas lizdas turi būti netoli prietaiso. Draudžiama naudoti ilgintuvą.
- Maitinimo laidas negali liestis su įkaitusiu gaminio paviršiumi.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, būtinai

susisiekitė su įgaliotu techninės priežiūros atstovu. Laidą turi pakeisti įgaliotas techninės priežiūros atstovas.

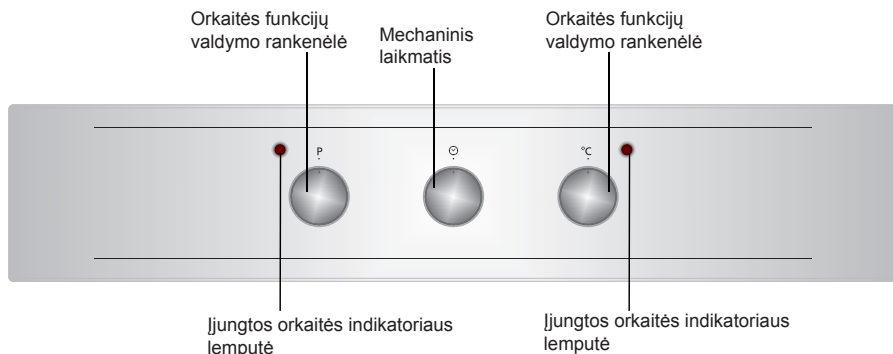
- Prietaiso jungimą į elektros tinklą turi atlikti įgaliotas techninės priežiūros atstovas. Turi būti naudojamas H05VV-F tipo maitinimo laidas.
- Netinkamas elektros jungimas gali pažeisti prietaisą. Tokiai žalai gaminio garantija netaikoma.
- Šis prietaisas skirtas naudoti 220-240 V įtampos elektros tinkle. Jei tinklo įtampa skiriasi nuo nurodytos reikšmės, susisiekitė su įgaliotu techninės priežiūros atstovu.
- **Gamintojas pareiškia, jog jis neat-sako už bet kokią žalą ir nuostolius, patiriamus dėl saugumo normų nesilaikymo!**





# ORKAITĖS NAUDOJIMAS

## Valdymo skydelis

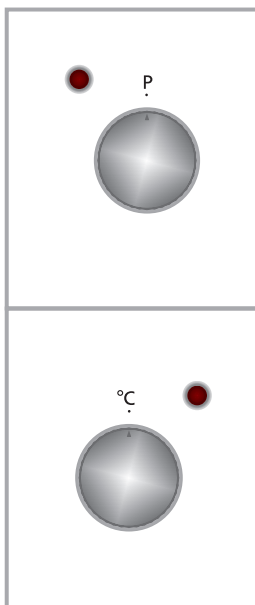


### Orkaitės funkcijų valdymo rankenėlė

Norėdami pasirinkti kepimo funkciją, pasukite rankenėlę prie atitinkamo simbolio. Orkaitės funkcijos bus paaiškintos kitoje dalyje.

### Orkaitės funkcijų valdymo rankenėlė

Norėdami pasirinkti kepimo funkciją, pasukite rankenėlę prie atitinkamo simbolio. Orkaitės funkcijos bus paaiškintos kitoje dalyje.



## Orkaitės funkcijos

\* Orkaitės funkcijos gali skirtis priklausomai nuo modelio.



### Orkaitės apšvietimas:

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



### Įprasta kepimo funkcija:

Ijungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojami viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Naudojant įprastą kepimo funkciją, tolygiai kaitinama visa orkaitė, užtikrinant vienodą viršutinės ir apatinės ruošiamo maisto dalies kaitinimą. Ši funkcija idealiai tinka kepant sausainius, pyragus, makaronus, lazaniją ir picą. Naudojant šią funkciją, rekomenduojama įkaitinti orkaitę 10 minučių iš anksto ir ruošiamą maistą dėti tik vienoje skardoje.



### Kaitinimo iš apačios funkcija:

Ijungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojamas apatinis kaitinimo elementas. Kaitinimo iš apačios funkcija idealiai tinka kepant picą, kadangi šiluma kyla iš orkaitės apačios ir šildo ruošiamą maistą. Ši funkcija labiau tinka šildyti maistą negu kepti.



### Kaitinimo iš viršaus funkcija:

Ijungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojamas viršutinis kaitinimo elementas. Naudojant šią funkciją, šiluma sklinda iš viršutinio kaitinimo elemento ir veikia viršutinę ruošiamo maisto pusę. Kaitinimo iš viršaus funkcija idealiai tinka

skrudinti viršutinę jau paruošto maisto pusę ir norint pašildyti.



### Kepintuvo funkcija:

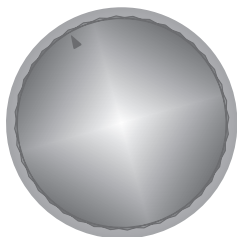
Ijungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojamas kepintuvo kaitinimo elementas. Ši funkcija skirta maisto kepinimui ir skrudinimui. Naudokite viršutinės orkaitės lentynėles. Kad maistas nepriliptų prie grotelių, truputį patepkite jas aliejumi. Maistą dėkite grotelių viduryje. Po apačia būtina padėkite kepimo skardą, kad į ją nubėgtų aliejus ar riebalai. Rekomenduojama apie 10 minučių iš anksto įkaitinti orkaitę. Įspėjimas: naudojant kepintuvą, orkaitės durelės turi būti uždarytos, ir turi būti nustatyta 190 °C temperatūra.



### Greitesnio kepinimo funkcija:

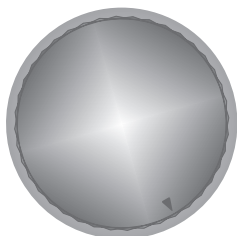
Ijungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojami kepintuvo ir viršutinis kaitinimo elementai. Ši funkcija naudojama, norint greičiau iškepti ir kaitinti didesnį paviršiaus plotą, pavyzdžiui, kepant mėsą. Naudokite viršutinės orkaitės lentynėles. Kad maistas nepriliptų prie grotelių, truputį patepkite jas aliejumi. Maistą dėkite grotelių viduryje. Po apačia būtina padėkite kepimo skardą, kad į ją nubėgtų aliejus ar riebalai. Rekomenduojama apie 10 minučių iš anksto įkaitinti orkaitę. Įspėjimas: naudojant kepintuvą, orkaitės durelės turi būti uždarytos, ir turi būti nustatyta 190 °C temperatūra.

## Kaip naudoti mechaninį laikrodį



## Rankinis valdymas

Nustačius laikmatį į M padėtį, kaip parodyta paveikslėlyje, galite naudoti orkaitę be pertraukų. Nustačius laikmatį į 0 padėtį, orkaitė neveiks.



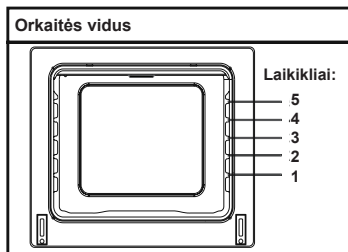
## Laiko nustatymas

Nustatykite norimą kepimo laiką, sukdami rankenėlę prie norimos laiko reikšmės nuo 0 iki 100 minučių. Praėjus nustatytam laikui, orkaitė išjungžiama, o laikmatis pradeda skleisti garsinį signalą.

PATIEKALAS	KAITINIMAS IŠ VIRŠAUS- APACIOS			KEPINTUVAS		
	Termostato pad. (°C)	Pad. laikikliuose	Kepimo laikas (min)	Termostato pad. (°C)	Pad. laikikliuose	Kepimo laikas (min)
Sluoksniuota tešla	170-190	1-2	35-45			
Pyragas	170-190	1-2	30-40			
Sausainiai	170-190	1-2	30-40			
Skrudinti mėsos kukuliai				190	4	10-15
Skysti patiekalai	175-200	2	40-50			
Vištiena	200	1-2	45-60	190	*	
Žlėgtainis				190	3-4	15-25
Bifšteksas				190	4	15-25

## Priedai

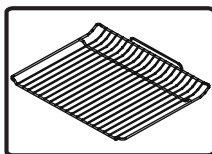
Šis gaminys parduodamas su priedais. Galite naudoti ir kitur pirktus priedus, bet jie turi būti atsparūs karščiui ir degimui. Taip pat galite naudoti stiklinius indus, pyragų formas ir kepimo skardas, kurie tinkami naudoti orkaitėje. Naudodami kitus priedus, vadovaukitės jų gamintojo nurodymais. Naudodami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



## Orkaitės priedai

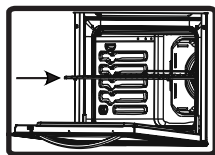
Priklausomai nuo modelio, Jūsų orkaitės priedai gali skirtis.

## Grotelės



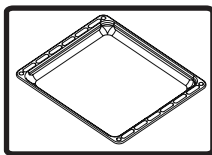
Grotelės reikalingos naudojant kepintuvą arba sudėti įvairius kitus kepimo indus.

**ĮSPĖJIMAS:** tinkamai įstatykite grotelės tarp laikiklių ir įstumkite iki galo į atidarytą orkaitę.



## Negili kepimo skarda

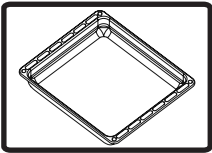
Negili kepimo skarda skirta kepti tokius kepinus, kaip, pavyzdžiui, apkepą, ir pan. Norėdami tinkamai įdėti skardą, įstatykite tarp laikiklių ir įstumkite iki galo.



# ORKAITĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

## Gili kepimo skarda

Gili kepimo skarda naudojama troškiniui. Norėdami tinkamai įdėti skardą, įstatykite tarp laikiklių ir įstumkite iki galo.



## VALYMAS

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

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

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

## Orkaitės vidaus valymas

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

## **PRIEŽIŪRA**

### **Orkaitės apšvietimo lemputė keitimas**

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

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

## **REMONTAS IR TRANSPORTAVIMAS**

### **REIKALAVIMAI PRIEŠ GABENANT REMONTUOTI**

Jei orkaitė neveikia:

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

Jei orkaitė nekaista:

Orkaitės valdikliais gali būti nenureguluotas kaitinimas.

Jei nešviečia vidaus apšvietimo lemputė:

Reikia pažiūrėti, ar yra elektra. Būtina patikrinti, ar neperdegusios lemputės. Jei perdegusios, galite pakeisti pagal ankstesnį aprašymą.

Kepimas (jei nevienodai kepa viršus ir apačia):

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

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

### **INFORMACIJA DĖL TRANSPORTAVIMO:**

Jei gaminį reikia pervežti:

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

groteles prie kaitlentės paviršiaus.

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

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

Jei neturite originalios dėžės:

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



Stimate client,

Scopul nostru este acela de a vă oferi produse de înaltă calitate, ce depășesc așteptările dumneavoastră. 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

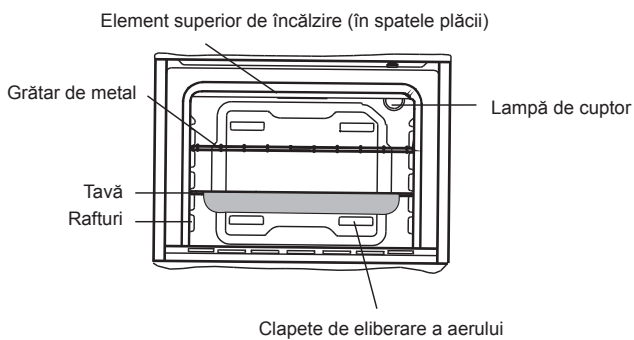
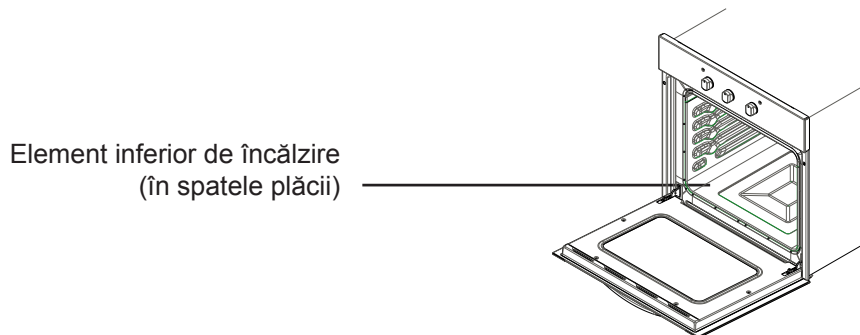
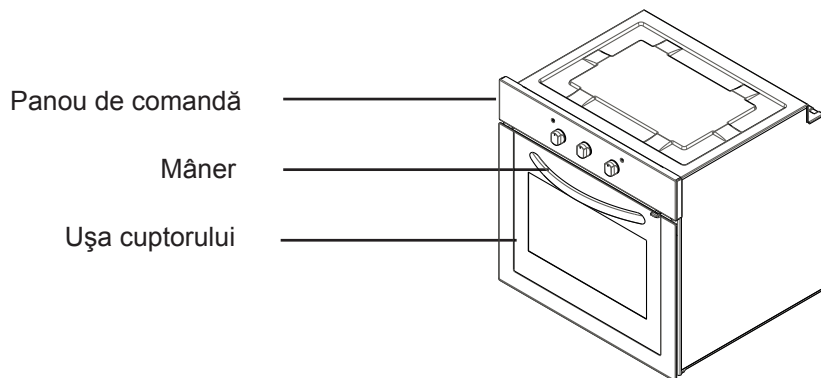
Pregătire pentru instalare și utilizare

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 EXPLICATE 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 mentenanța nu vor fi executate de copiii nesupravegheați.

- **AVERTISMENT:** Aparatul electrocasnic și piesele sale accesibile se înfierbântă 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 ceas 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 mânerle să se înfierbânte în timpul utilizării normale, pentru perioade scurte de timp.
- Nu utilizați agenți de curățare aspri sau abraziți 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 se înfierbânte, 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 acestui 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 ca-

lificat. 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 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 control 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 electrocasnic să se dezechilibreze sau să se rupă capacul.
- Nu așezați obiecte grele sau combustibile, precum și obiecte inflamabile (nailon, pungi 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 mânerul sale.
- În timpul procesului de curățare și mentenanță
- Stingeți întotdeauna aparatul, înainte de operațiuni cum sunt curățarea și mentenanța. 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 APARATULUI DUMNEAVOASTRĂ, VĂ RECOMANDĂM SĂ UTILIZAȚI ÎNTOTDEAUNA PIESE ORIGINALE ȘI SĂ APELAȚI DOAR LA**

**OPERATORII NOȘTRI AUTORIZAȚI DE SERVICII, ÎN CAZ DE NECESITATE.**

## **PREGĂTIRE PENTRU INSTALARE ȘI UTILIZARE**

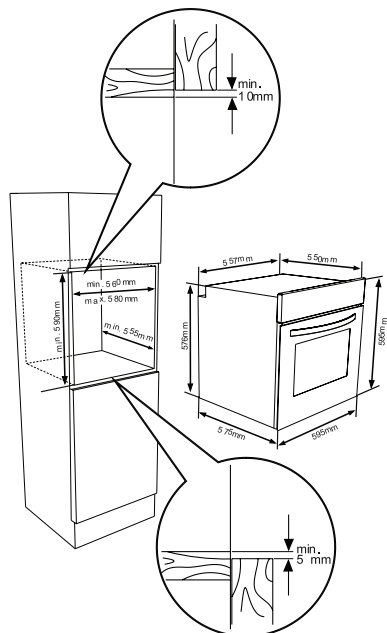
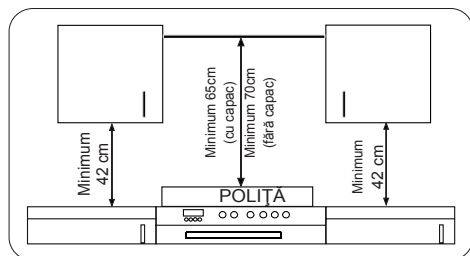
Produs cu cele mai bune piese și materiale, acest cuptor modern, funcțional și practic vă va satisface nevoile, în toate privințele. Citiți manualul pentru a obține rezultate bune și pentru a nu avea probleme, în viitor. Informațiile de mai jos cuprind reguli necesare pentru poziționarea corectă și activități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

## **CONTACTAȚI CENTRUL DE SERVICE AUTORIZAT SĂ INSTALEZE CUPTORUL DUMNEAVOASTRĂ!**

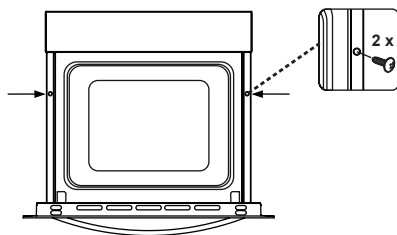
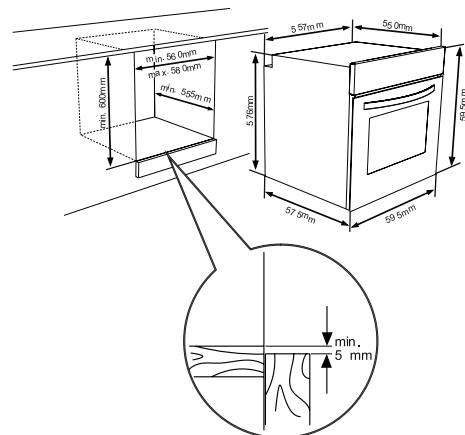
## **ALEGEREA UNUI LOC PENTRU CUPTORUL DUMNEAVOASTRĂ**

- 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 există 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,

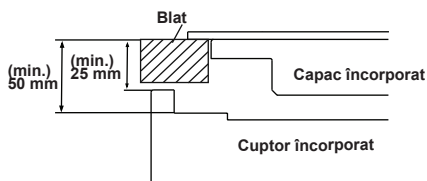
deasupra produsului încorporat combi-  
nat, precum și înălțimile minime, de la  
panoul cuptorului, sunt prezentate în  
Figura 1. Astfel, ventilatorul de aerisire  
trebuie poziționat la o înălțime minimă  
de 65 de cm, în raport cu placa poliței.  
Dacă nu există ventilator de aerisire,  
înălțimea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



## INSTALAREA CUPTORULUI ÎN- CORPORAT



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



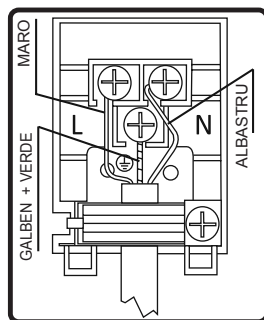


Dacă instalați cuptorul sub o poliță, distanța între blatul de lucru și panoul de sus al cuptorului trebuie să fie de minimum 50 de milimetri, iar distanța între blatul de lucru și partea superioară a panoului de control trebuie să fie de minimum 25 de milimetri.

## **CABLAREA ȘI SIGURANȚA CUPTORULUI ÎNCORPORAT**

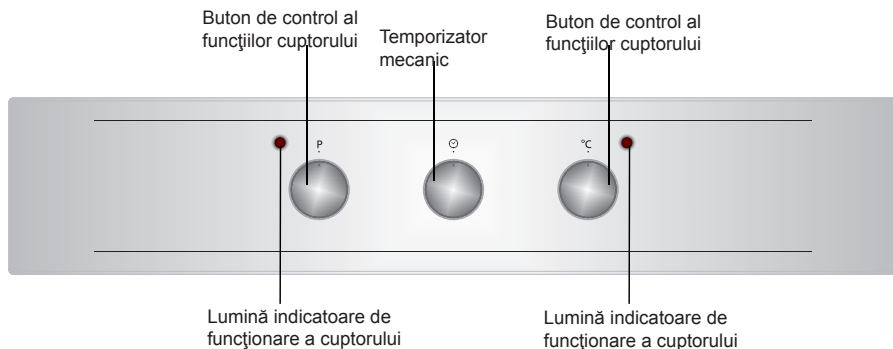
Instrucțiunile de mai jos trebuie urmate întocmai, în timpul cablării:

- Cablul de împământare trebuie racordat cu ajutorul unui șurubul, 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 220-240V. 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!**



# UTILIZAREA CUPTORULUI

## Panou de control

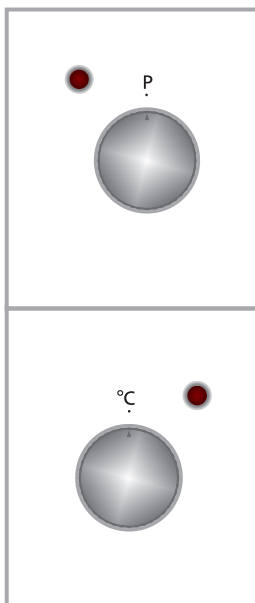


### Buton de control al funcțiilor cuptorului

Pentru a selecta funcția de gătit dorită, răsuciți butonul către simbolul aferent. Detaliile funcțiilor cuptorului sunt explicate în secțiunea următoare.

### Buton de control al funcțiilor cuptorului

Pentru a selecta funcția de gătit dorită, răsuciți butonul către simbolul aferent. Detaliile funcțiilor cuptorului sunt explicate în secțiunea următoare.



## 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 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 de jos și de sus. Aceasta este ideală pentru produsele de patiserie, prăjituri, paste coapte, lasagna și pizza. Se recomandă preîncălzirea cuptorului, timp de 10 minute, și cel mai bine este să pregătiți alimente pe un singur raft, când utilizați această funcție.



### Funcția de încălzire inferioară:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul inferior de încălzire va începe să funcționeze. Funcția de încălzire inferioară este ideală pentru pizza, deoarece căldura se ridică din partea inferioară a cuptorului și încălzește alimentele. Această funcție este adecvată pentru încălzirea alimentelor, nu pentru gătire.



### Funcția de încălzire superioară:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul superior de încălzire va începe să funcționeze. În cazul acestui tip de gătire, căldura emanată de elementul superior de

încălzire prepară alimentele așezate în partea superioară. Funcția de încălzire superioară este ideală pentru a prăji partea superioară a alimentelor deja gătite și pentru încălzirea alimentelor.



### Funcția de grătar:

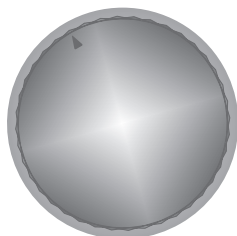
Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul de grătar va începe să funcționeze. Funcția este utilizată pentru prăjirea și rumenirea alimentelor; utilizați rafturile superioare ale cuptorului. Ungeți delicat grătarul metalic cu ulei, pentru a nu se lipi alimentele și așezați-le pe centrul grătarului. Așezați întotdeauna o tavă dedesubt, pentru a aduna picăturile de ulei sau grăsime. Se recomandă preîncălzirea 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:

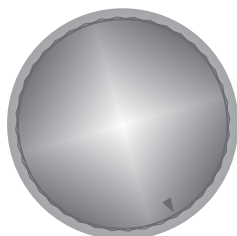
Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul de grătar și cel superior de încălzire vor începe să funcționeze. Funcția se utilizează pentru prăjirea mai rapidă și pentru acoperirea unei suprafețe mai mari, cum este prăjirea cărnurilor; utilizați rafturile superioare ale grătarului. Ungeți delicat grătarul metalic cu ulei, pentru a nu se lipi alimentele și așezați-le pe centrul grătarului. Așezați întotdeauna o tavă dedesubt, pentru a colecta picăturile de ulei sau grăsime. Se recomandă preîncălzirea cuptorului, timp de aproximativ 10 minute. AVERTISMENT: Când prăjiți pe grătar, ușa cuptorului trebuie închisă iar temperatura cuptorului trebuie reglată la 190°C.

## Utilizarea temporizatorului mecanic



## Utilizarea manuală

Când setați butonul temporizatorului în poziția M (ca în imagine), puteți folosi cuptorul în mod continuu. Când butonul temporizatorului se află în poziția zero, cuptorul nu va funcționa.



## Reglarea timpului de utilizare

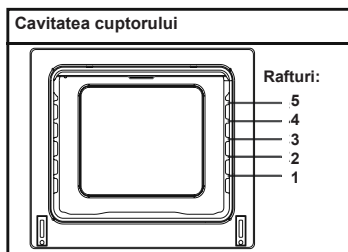
Setați intervalul de gătire dorit, răsucind butonul temporizatorului, în intervalul disponibil, între 0 și 100 de minute. La finalul acestui interval, cuptorul se va opri, iar temporizatorul va emite un semnal sonor, de avertisment.

ALIMENTE	INFERIOR-SUPERIOR			GRĂȚAR		
	Poz. Termostat (°C)	Poz. raft	Perioadă de gătire (min)	Poz. Termostat (°C)	Poz. raft	Perioadă de gătire (min)
Foietaje	170-190	1-2	35-45			
Prăjituri	170-190	1-2	30-40			
Fursecuri	170-190	1-2	30-40			
Chifteluțe la grătar				190	4	10-15
Alimente lichide	175-200	2	40-50			
Pui	200	1-2	45-60	190	*	
Cotlet				190	3-4	15-25
Friptură de vită				190	4	15-25

## 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, în 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

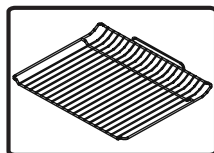
de grătar sau dacă aceasta este avariată și nu poate fi utilizată, solicitați una nouă, de la cel mai apropiat centru de service.



## Accesorii de cuptor

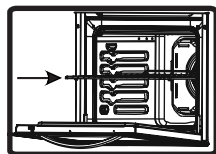
Accesoriile pentru cuptorul dumneavoastră pot fi diferite, dacă modelul dumneavoastră este diferit.

## Grătar metalic



Grătarul metalic este utilizat pentru prăjire sau pentru a așeza diverse vase de gătit pe acesta.

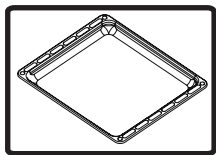
**AVERTISMENT-** Introduceți grătarul în cuptor, în poziție corectă, și împingeți-l în spate.



## Tavă joasă

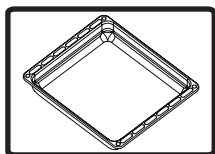
Tava joasă este utilizată pentru coacerea produselor de patiserie, cum sunt

tartele etc. Pentru a așeza tava în cuptor, în mod corect, așezați-o pe orice raft și împingeți-o în spate.



### **Tavă înaltă**

Tava înaltă este utilizată pentru pregătirea tocănițelor. Pentru a așeza tava în cuptor, în mod corect, așezați-o pe orice raft și împingeți-o în spate.



## **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. Cură-

țare 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 suporturi 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 sau suprafețe vopsite) ale cuptorului, împotriva posibilelor lovituri.



# Service & Support

Visit Our Website

[sharphomeappliances.com](http://sharphomeappliances.com)

52270512

**SHARP**

Be Original.