



K-60D19IM1-EU

Cooking

LT Naudojimo Instrukcij

LV Lietošanas Pamācība

МК Корисничко упатство

NL Handleiding

NO Brukermanual

PL Instrukcja obsługi

SHARP

Be Original.



GB-Declaration of conformity

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

DE-Konformitätserklärung

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

FR-Déclaration de conformité

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

ES-Declaración de conformidad

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

PT-Declaração de conformidade

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

NL-Conformiteitsverklaring

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

IT-Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi

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

GR-Δήλωση συμμόρφωσης

Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις εφαρμοσίμες 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-Декларация 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.

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

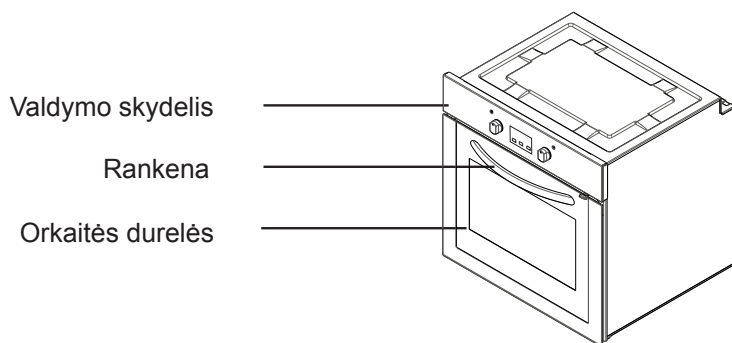
Pasiruošimas montavimui ir naudojimui

Orkaitės naudojimas

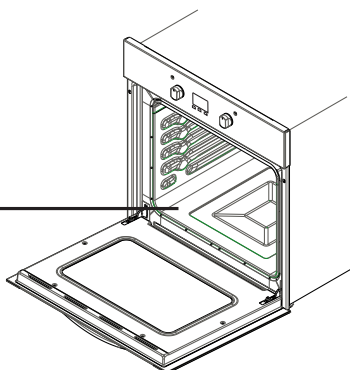
Gaminio valymas ir priežiūra

Remontas ir transportavimas

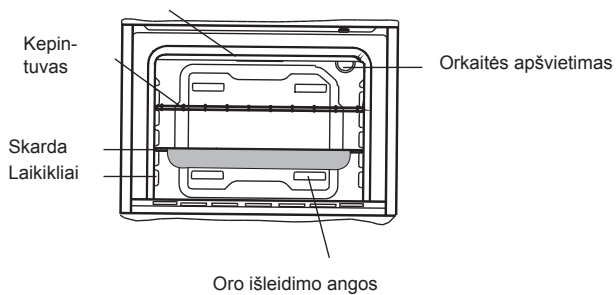
GAMINIO ATVAIZDAS IR DYDIS



Apatinis kaitinimo
elementas (po skydu)



Viršutinis kaitinimo elementas (po skydu)



ISPĖJIMAI 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: keptant ar naudojant kepintuvą, atviros prietaiso dalys gali

įkaisti. Negalima leisti artyn mažų vaikų.

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

jį privalo pakeisti gamintojas, 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 išsiveržusių garų. Galite nusiplieskti.
- Naudodami prietaisą, į jo vidų ar šalia jo nedėkite degių medžiagų.
- Išimdami ar keisdami ruošiamą maistą, būtinai naudokite specialias pirštines.
- Nepalikite viryklės be priežiūros, kai ruošiate maistą riebaluose. Smarkiai įkaitę, jie gali užsidegti. Jokiu būdu nepilkite vandens ant užsidegusių riebalų liepsnos. Tokiu atveju, uždenkite keptuvę dangčiu ir išjunkite viryklę, kad liepsna nebegautų oro.
- Nenaudodami prietaiso ilgą laiką, išjunkite jį iš maitinimo tinklo. Pagrindinį valdiklį laikykite išjungtą. Taip pat, nenaudodami prietaiso, užsukite dujas.
- Pasirūpinkite, kad, kai nenaudojate prietaiso, visų valdiklių rankenėlės būtų „0“ (išjungta) padėtyje.
- Ištrauktos kepimo skardos pakrypstą. 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 ATSARGINES DALIS IR, PRIREIKUS, KVIESTI TIK ĮGALIOTŲ ATSTOVŲ SPECIALISTUS.

PASIRUOŠIMASI MONTAVIMUI IR NAUDOJIMUI

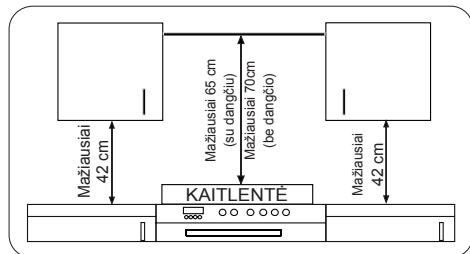
Ši moderni, funkcionali ir praktiška orkaitė, pagaminta iš aukščiausios kokybės dalių ir medžiagų, atitiks visus Jūsų poreikius. Norėdami pasiekti geriausius rezultatus ir ateityje nepatirti jokių problemų, būtinai perskaitykite šią instrukciją. Toliau pateikiamoje informacijoje yra taisyklės, kuriomis 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!

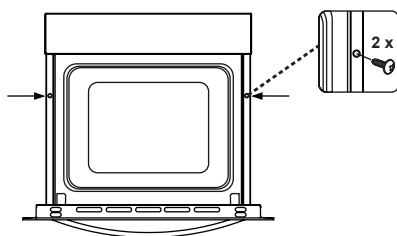
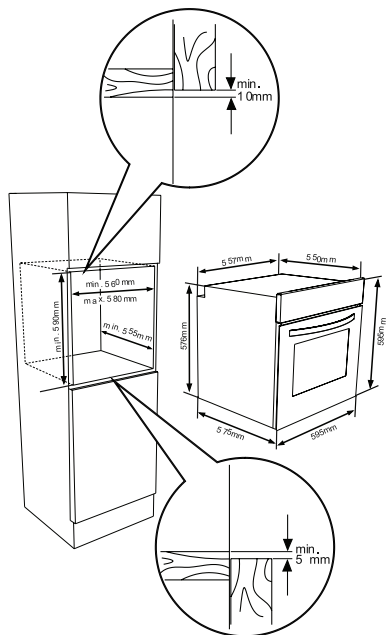
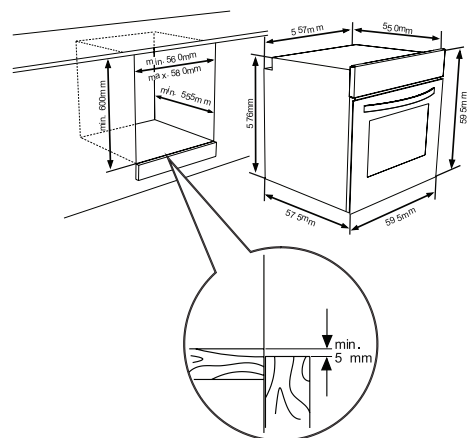
VIETOS ORKAITEI PARINKIMAS

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

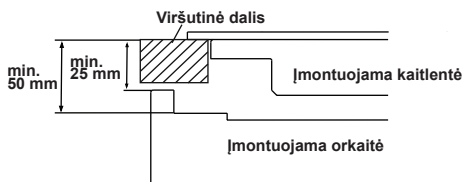
1 paveikslėlyje pavaizduotos reikiamos sieninių spintelių ir garų surinktuvo, esančių virš sudėtinio gaminio, korekcijos, taip pat minimalus aukštis nuo kaitlės paviršiaus. Pagal jį, garų surinktuvas turi būti mažiausiai 65 cm aukštyje virš kaitlės. Jei garų surinktuvo nėra, tuomet aukštis turi būti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



ĮMONTUOJAMOS ORKAITĖS MONTAVIMAS



Orkaitę į spintelę įstatykite ją įstumdami. Atidarykite orkaitės dureles ir įsukite 2 varžtus į rėmę 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.

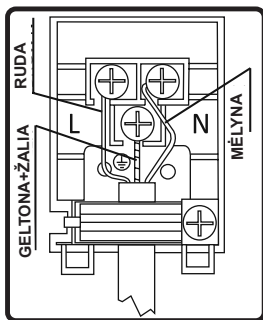
ĮMONTUOJAMOS ORKAITĖS JUNGIMAS Į TINKLĄ IR SAUGUMAS

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 paveikslėlyje. Jei aplinkoje nėra įžeminto ir reglamentus atitinkančio lizdo, nedelsdami susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu.
- Įžemintas lizdas turi būti netoli prietaiso. Draudžiama naudoti ilgintuvą.
- Maitinimo laidas negali liestis su įkaitusiu gaminio paviršiumi.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, būtinai

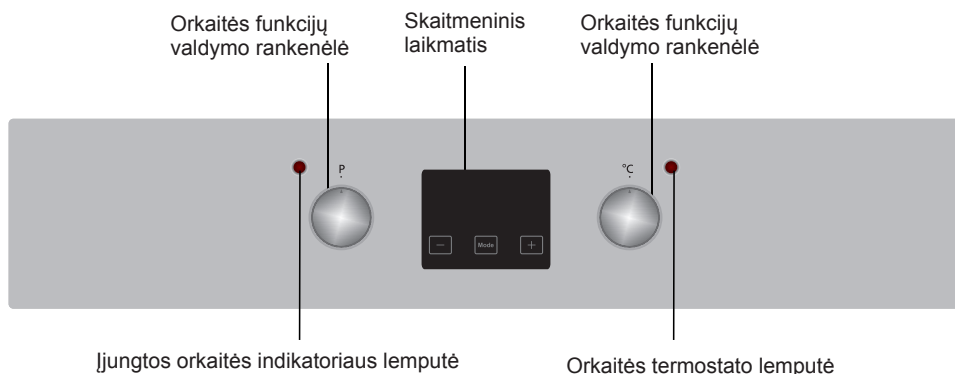
susiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu. Laidą turi pakeisti įgaliotas techninės priežiūros atstovas.

- 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, susisiekite 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

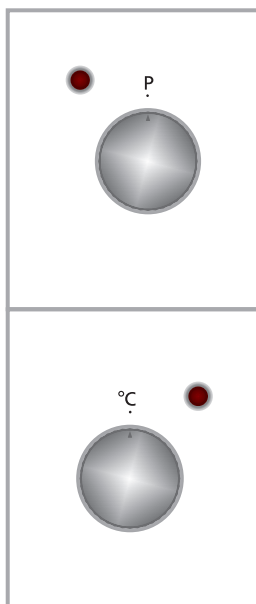


Orkaitės funkcijų valdymo rankenėlė

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.



Atitirpinimo funkcija:

Išjungia įspėjamosios orkaitės lemputės, pradeda veikti ventiliatorius.

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



Ventiliatoriaus funkcija:

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

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



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 letynėlių 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.



Kepintuvo funkcija:

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



Greitesnio kepinimo funkcija:

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. Apačioje visada padėkite skardą, į kurią galėtų nuvarvėti aliejus ir riebalai. Rekomenduojama orkaitę pašildyti maždaug 10 minučių. Įspėjimas: naudojant kepintuvą, orkaitės durelės turi būti uždarytos, ir turi būti nustatyta 190 °C temperatūra.



Dviguba kepintuvo su ventiliatoriumi funkcija

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

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

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

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



Picos kepimo funkcija:

Įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojami žiedinis ir apatiniai kaitinimo elementai ir ventiliatorius.

Funkcija, naudojanti ventiliatorių ir apatinį kaitinimo elementą, yra ideali kepant

tokius produktus kaip pica – tolygiai ir per trumpą laiką.

Ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitrą orkaitėje, o apatinis kaitinimo elementas užtikrina, kad keptų gaminio tešla.



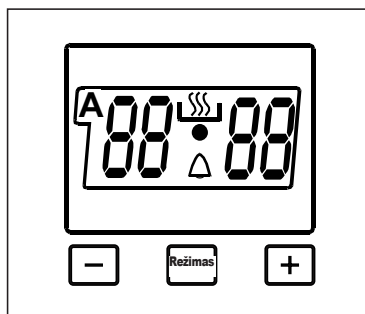
TURBO funkcija

Ijungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, įjungiamas žiedinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius.

Naudojant Turbo funkciją, karštis tolygiai paskirstomas orkaitėje. Skirtingame aukštyje sudėti maisto produktai keps vienodai. Rekomenduojama apie 10 minučių iš anksto įkaitinti orkaitę.

Funkcija, naudojanti ventiliatorių ir apatinį kaitinimo elementą, yra ideali kepant tokius produktus – tolygiai ir per trumpą laiką. Rekomenduojama apie 10 minučių iš anksto įkaitinti orkaitę.

Skaitmeninio laikmačio naudojimas



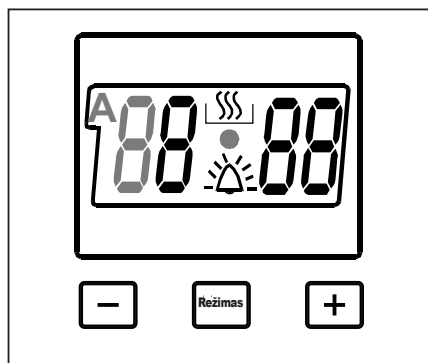
Laiko nustatymas:

Laikas turi būti nustatytas prieš pradėdant naudoti orkaitę. Įjungus orkaitę į elektros tinklą, ekrane mirkčios (A) simbolis ir trys „0“. Vienu metu nuspauskite (+) ir (-) mygtukus. Ekrane atsiras simbolis. Taip pat ekrano viduryje pradės mirkčioti taškas. Kol taškas mirkčioja, (+) ir (-) mygtukais nustatykite paros laiką. Užbaigus nustatymus, taškas turėtų šviesti nepertraukiamai.

Ijungus orkaitę į elektros tinklą, kai ekrane pradeda mirkčioti (A) simbolis ir trys „0“, orkaitės negalima naudoti, nustatant ją valdymo rankenėlėmis. Vienu metu nuspaudus (+) ir (-) mygtukus atlikti laiko nustatymus, ekrane pasirodys simbolis. Ekrane atsiradus šiam simboliui, galite rankiniu būdu valdyti orkaitę. Nutrūkus elektros maitinimui, kai prarandama

paros laiko reikšmė, ją būtina nustatyti iš naujo.

Laikmačio garsinio signalo nustatymas:



Laikas turi būti nustatytas prieš pradėdant naudoti orkaitę. Įjungus orkaitę į elektros tinklą, ekrane mirkčios (A) simbolis ir trys „0“. Vienu metu nuspauskite (+) ir (-) mygtukus.

Ekrane atsiras simbolis. Taip pat ekrano viduryje pradės mirkčioti taškas. Kol taškas mirkčioja, (+) ir (-) mygtukais nustatykite paros laiką. Užbaigus nustatymus, taškas turėtų šviesti nepertraukiamai. Naudojant šią funkciją, pasibaigus nustatytam laikui, skleidžiamas garsinis signalas.

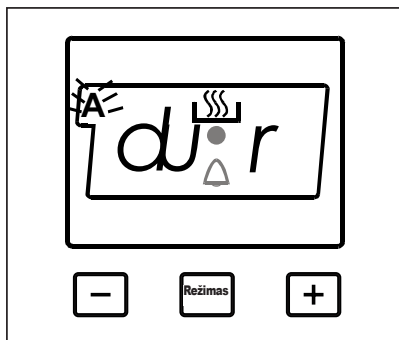
Paspauskite viduryje esantį „MODE“ mygtuką. Ekrane pradės mirkčioti simbolis. Taip pat atsiras trys „0“. Mygtukais (+) ir (-) nustatykite laiką iki garsinio signalo, kol ekrane mirkčioja simbolis. Nustačius norimą trukmę, kurį laiką ekrane nepertraukiamai švies simbolis. Kai simbolis pradeda šviesti nepertraukiamai, garsinio signalo nustatymas yra užbaigtas.

Garsinio signalo laikmatis gali būti nustatomas nuo 0 iki 23:59.

Pasibaigus nustatytam laikui, laikmatis skleidžia garsinį signalą, ir ekrane pradeda mirkčioti simbolis. Garsinį signalą galite išjungti bet kuriuo mygtuku, ir simbolis ekrane išnyks.

Garsinio signalo laikmatis skirtas tik įspėjimui. Ši funkcija orkaitės veikimo neįtakoja.

Pusiau automatinis laiko nustatymas pagal kepimo trukmę:



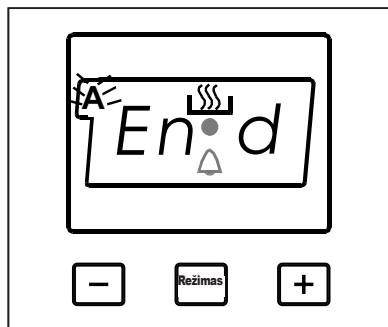
Ši funkcija naudojama, norint kepti pasirinktą trukmę. Kepamas maistas įdedamas į orkaitę. Nustatoma norima orkaitės kepimo funkcija. Nustatomas orkaitės termostatas pagal tai, kokie maisto produktai bus kepami. Spauskite „MODE“ mygtuką, kol laikmačio ekrane atsiras „stop“ užrašas. Kai laikmačio ekrane atsiras „stop“ užrašas, pradės mirkčioti (A) simbolis. Norima kepimo trukmė pagal kepus maisto produktus parenkama (+) ir (-) mygtukais, kol laikmatis šioje padėtyje. Praėjus kuriam laikui

po nustatymo, ekrane bus rodomas paros laikas, o (A) simbolis pradės nepertraukiamai šviesti ekrane. Orkaitė tuo metu taip pat pradės veikti.

Galima nustatyti nuo 0 iki 10 valandų kepimo trukmę.

Pasibaigus nustatytai trukmei, laikmatis išjungs orkaitę ir pradės skleisti garsinį signalą. Taip pat ekrane pradės mirkčioti (A) simbolis. Nustačius orkaitės ir termostato valdymo mygtukus į „0“ padėtį, garsinį signalą galėsite išjungti bet kuriuo laikmačio mygtuku. Laikmatis bus grąžinamas į rankinio valdymo funkciją.

Pusiau automatinis nustatymas pagal kepimo pabaigos laiką:



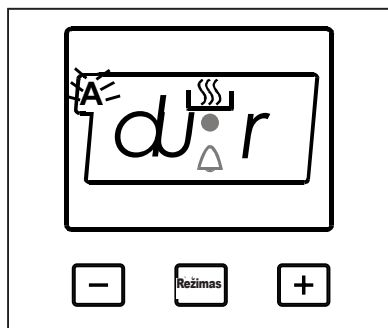
Ši funkcija naudojama, norint pasirinkti kepimo pabaigos laiką. Kepamas maistas įdedamas į orkaitę. Nustatoma norima orkaitės kepimo funkcija. Nustatomas orkaitės termostatas pagal tai, kokie maisto produktai bus kepami. Spauskite „MODE“ mygtuką, kol laikmačio ekrane atsiras užrašas „end“, (A) simbolis ir paros laikas atitinkamai pradės mirkčioti.

Norimas kepimo pabaigos laikas pagal kepamus maisto produktus parenkamas (+) ir (-) mygtukais, kol laikmatis šioje padėtyje. Praėjus kuriam laikui po nustatymo, ekrane bus rodomas paros laikas, o (A) simbolis pradės nepertraukiamai šviesti ekrane. Orkaitė tuo metu taip pat pradės veikti.

Galite nustatyti iki 10 valandų į priekį nuo esamo paros laiko.

Pasibaigus nustatytai trukmei, laikmatis išjungs orkaitę ir pradės skleisti garsinį signalą. Taip pat ekrane pradės mirkčioti (A) simbolis. Nustačius orkaitės ir termostato valdymo mygtukus į „0“ padėtį, garsinį signalą galėsite išjungti bet kuriuo laikmačio mygtuku. Laikmatis bus grąžinamas į rankinio valdymo funkciją.

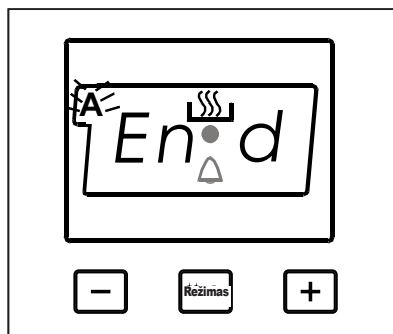
Automatinis nustatymas:



Ši funkcija naudojama, norint kepti ne iš karto, nustatant atitinkamą trukmę. Kepamas maistas įdedamas į orkaitę. Nustatoma norima orkaitės kepimo funkcija. Nustatomas orkaitės termostatas pagal tai, kokie maisto produktai bus kepami.

Pirmiausiai spauskite „MODE“ mygtuką, kol laikmačio ekrane atsiras „stop“ užrašas. Kai laikmačio ekrane atsiras „stop“ užrašas, pradės mirkčioti (A) simbolis. Norima kepimo trukmė pagal kepamus maisto produktus parenkama (+) ir (-) mygtukais, kol laikmatis šioje padėtyje. Praėjus kuriam laikui po nustatymo, ekrane bus rodomas paros laikas, o (A) simbolis pradės nepertraukiamai šviesti ekrane.

Galima nustatyti nuo 0 iki 10 valandų kepimo trukmę.



Antra, spauskite „MODE“ mygtuką, kol laikmačio ekrane atsiras „end“ užrašas. Laikmačio ekrane atsiradus „end“ užrašui, (A) simbolis ir paros laikas pradės mirkčioti, pridėjus kepimo trukmę. Nustatykite kepimo pabaigos laiką pagal kepamus maisto produktus (+) ir (-) mygtukais, kol laikmatis šioje padėtyje. Praėjus kuriam laikui po nustatymo, ekrane bus rodomas paros laikas, o (A) simbolis pradės nepertraukiamai šviesti ekrane.

Galite nustatyti laiką iki 23:59 valandų nuo esamo, kepimo laiką parinkdami pagal paros laiką.

Orkaitė įsijungs tokiu laiku, kuris apskaičiuojamas atimant kepimo trukmę iš nustatyto kepimo pabaigos laiko, ir išsijungs nustatytu laiku. Laikmatis pradės skleisti garsinį signalą, o ekrane pradės mirkčioti (A) simbolis. Nustačius orkaitės ir termostato valdymo mygtukus į „0“ padėtį, garsinį signalą galėsite išjungti bet kuriuo laikmačio mygtuku. Laikmatis bus grąžinamas į rankinio

valdymo funkciją.

Skydelio užrakinimas:

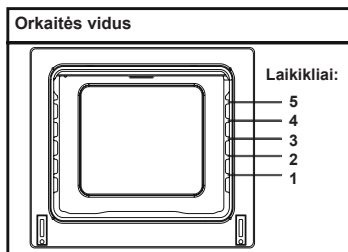
- Klavišai užrakinami automatiškai, jei laikmatis įprastiniu režimu nenaudojamas 5 sekundes. Norėdami atrakinti laikmatį, 3 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką MODE (REŽIMAS). Tada galima atlikti pageidaujamą veiksmą.
- Suaktyvinus „MODE“ mygtuką, kiti mygtukai būna aktyvūs iškart, juos paspaudus.

PATIEKA- LAS	TURBO			KAITINIMAS IŠ VIRŠAUS-APAČIOS			KAITINIMAS IŠ VIRŠAUS-APAČIOS IR VENTILIATORIUS			KEPINTUVAS		
	Termostato pad. (°C)	Pad. laiki- kliuose	Kepimo trukmė (min)	Termostato pad. (°C)	Pad. laiki- kliuose	Kepimo trukmė (min)	Termostato pad. (°C)	Pad. laiki- kliuose	Kepimo trukmė (min)	Termostato pad. (°C)	Pad. laiki- kliuose	Kepimo trukmė (min)
Sluoksnio- ta tešla	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Pyragas	150-170	1-2-3	30-40	170 -190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Sausainiai	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Skrudinti mėsos kukuliai										200	4	10-15
Skysti patiekalai	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Vištena				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Žiegtainis										200	3-4	15-25
Bifšteksas										200	4	15-25
Tortas dviejose skardose	160-180	1-4	30-40									
Mitiniai kepiniai dviejose skardose	170-190	1-4	35-45									
* Kepti ant iešmo ...												

Priedai

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

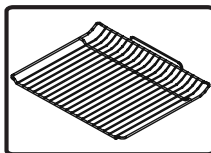
priežiūros centre.



Orkaitės priedai

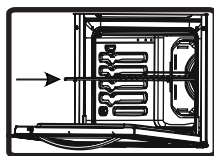
Priklausomai nuo modelio, Jūsų orkaitės priedai gali skirtis.

Grotelės



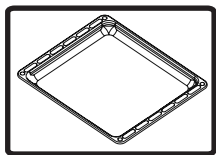
Grotelės reikalingos naudojant kepintuvą arba sudėti įvairius kitus kepimo indus.

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



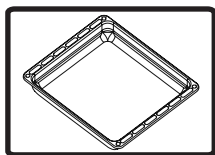
Negili kepimo skarda

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



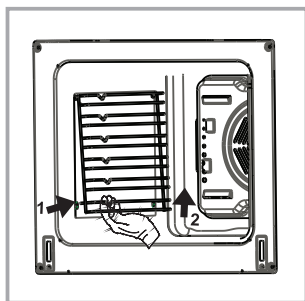
Gili kepimo skarda

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



Laikiklių išėmimas

Ištraukite metalinius laikiklius taip, kaip parodyta paveikslėlyje. Atlaisvinę spaustukus, pakelkite.



ORKAITĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

VALYMAS

Prieš pradėdami valyti orkaitę, įsitikinkite, 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 šepetčių 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 – nusauskite. Generalinis valymas, naudojant sausius 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.

Cienījamais lietotāj!

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

Satura rādītājs

Izstrādājuma apraksts un izmēri

Brīdinājumi!

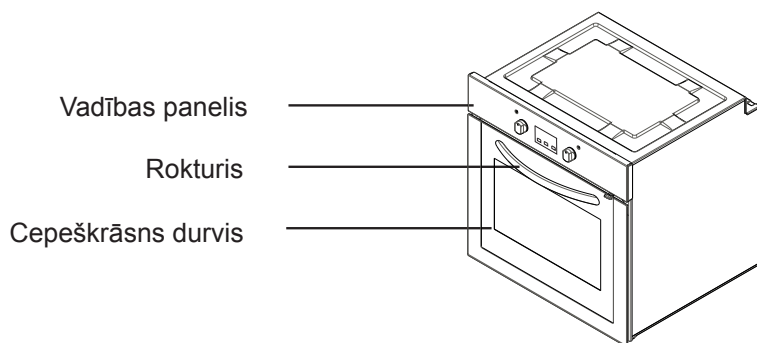
Sagatavošana uzstādīšanai un izmantošanai

Cepeškrāsns lietošana

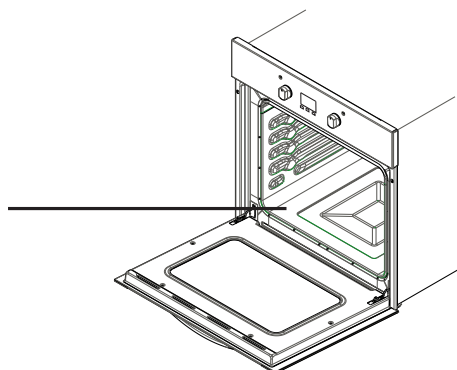
Izstrādājuma tīrīšana un apkope

Apkalpe un transportēšana

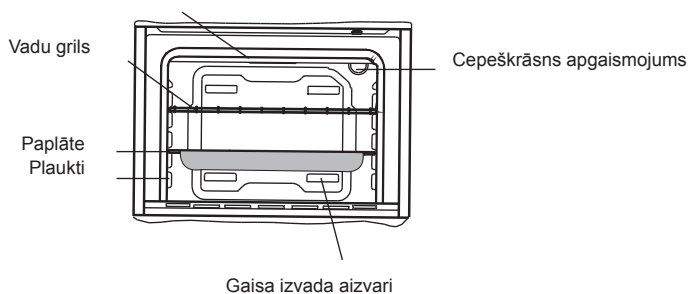
IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS UN IZMĒRI



Apakšējais sildelements
(aiz plāksnes)



Augšējais sildelements (aiz plāksnes)



BRĪDINĀJUMI PAR DROŠĪBU

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

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

Galvenie brīdinājumi par drošību

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

nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

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

lai izvairītos no
pieskaršanās
cepeškrāsns
karstajām detaļām.

- Lietošanas laikā rokturus satveriet uz īsu brīdi, jo parastas lietošanas laikā tie uzkarst.
- Krāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā var saplīst stikls vai sabojāta virsma.
- Ierīces tīrīšanai nelietojiet tvaika tīrītājus.
- **BRĪDINĀJUMS.** Pārliedcinieties, vai ierīce pirms lampas nomaiņas ir izslēgta, lai izvairītos no iespējamā elektrošoka.
- **UZMANĪBU!** Lietojot cepeškrāsni vai grilu, tās daļas var uzkarst.

Bērni nedrīkst atrasties tuvumā.

- Ierīce ir ražota saskaņā ar visiem spēkā esošajiem vietējiem un starptautiskajiem standartiem un noteikumiem.
- Apkopes darbus un remontdarbus drīkst veikt tikai pilnvarots apkalpes darbinieks. Ja uzstādīšanas darbus un remontdarbus veicis nepilnvarots darbinieks var rasties apdraudējums. Ir bīstami jebkādā veidā pārveidot un mainīt ierīces specifikācijas.
- Pirms uzstādīšanas nodrošiniet, ka vietējie apstākļi (gāzes veids un gāzes spiediens vai strāvas spriegums un frekvence) un ierīces prasības ir saderīgas. Ierīces prasības ir norādītas uz uzlīmes.
- **UZMANĪBU!** Šī ierīce ir paredzēta tikai pārtikas pagatavošanai un lietošanai mājāsaimniecības telpās, un to nedrīkst izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, lietošanai ārpus mājām, komercdarbībai vai telpu apsildei.
- Nemēģiniet pacelt un pārvietot ierīci, velkot aiz durvju roktura.
- Lai garantētu drošību, ir jāievēro visi drošības pasākumi. Tā kā stikls var saplīst, tīrot rīkojieties uzmanīgi, lai nesaskrāpētu to. Nesitiet pa stiklu ar piederumiem.
- Nodrošiniet, ka uzstādīšanas laikā strāvas vads netiek savīts. Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā apkalpes pārstāvim vai atbilstoši kvalificētai personai, lai novērstu apdraudējumu.

- Kad cepeškrāsns durvis ir atvērtas, neļaujiet bērniem kāpt tajā iekšā un sēdēt uz durvīm.

Brīdinājumi par uzstādīšanu

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

Lietošanas laikā

- Cepeškrāsns lietošanas laikā tās ārējās un iekšējās virsmas uzkarst. Atverot cepeškrāsns durvis, pakāpieties atpakaļ, lai izvairītos no tvaikiem, kas izplūst no cepeškrāsns. Pastāv apdegumu risks.
- Lietošanas laikā nenovietojiet blakus ierīcei degošus un uzliesmojošus materiālus.
- Lai izņemtu no cepeškrāsns pārtiku un ievietotu to tajā, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.
- Neatstājiet cepeškrāsni bez uzraudzības, ja gatavojat ar cieto vai šķidro eļļu. Spēcīgas uzkaršanas gadījumā tā var aizdegties. Nedrīkst liet ūdeni uz degošas eļļas. Kastroli vai pannu pārklājiet ar vāku, lai apslāpētu liesmu, kas radusies, un izslēdziet plīts virsmu.
- Ja plānojat ilgāku laiku nelietot ierīci, atvienojiet to no strāvas padeves avota. Uzturiet galveno vadības ierīci izslēgtu. Kad nelietojat ierīci, aizveriet gāzes ventili.
- Nodrošiniet, ka vienmēr, kad nelietojat ierīci, ierīces vadības pogas vienmēr ir pozīcijā 0 (izslēgts).
- Paplātes izvilksanas laikā sagāžas slīpi. Rīkojieties uzmanīgi, lai neizlietu karsto šķidrumu.
- Kad cepeškrāsns durvis vai atvilktnē ir atvērta, neko nenovietojiet uz tās. Varat sagāzt ierīci vai sala-uzt pārsegu.
- Atvilktnē nenovietojiet smagus, degošus vai uzliesmojošus materiālus (neilonu, plastmasas maisiņus, papīru, drēbi utt.). Tas

ietver ēdiena gatavošanas traukus ar plastmasas piederumiem (piemēram, rokturiem).

- Uz ierīces un tās rokturiem nekariet dvieļus, trauku lupatas un drēbes.
- Tīrīšana un apkope
- Vienmēr pirms tīrīšanas un apkopes izslēdziet ierīci. To varat darīt, kad ierīce ir izslēgta vai strāvas padeve ir atslēgta.
- Nenovietojiet vadības pogas, lai iztīrītu vadības paneli.
- LAI UZTURĒTU EFEKTĪVU UN DROŠU IERĪCES DARBĪBU, IETEICAMS VIENMĒR LIETOT ORIGINĀLĀS DETALĀS UN PILNVAROTU APKALPES PĀRSTĀVJU PAKALPOJUMUS, JA NEPIECIEŠAMS.

SAGATAVOŠANA UZSTĀDĪŠANAI UN IZMANTOŠANAI

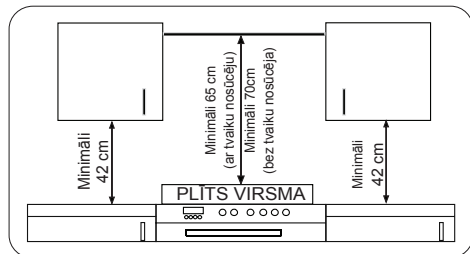
Šī modernā, funkcionālā un praktiskā cepeškrāsns, kas ir izgatavota no labākās kvalitātes detaļām un materiāliem, atbilst visām jūsu prasībām. Noteikti izlasiet rokasgrāmatu, lai iegūtu pilnīgu rezultātu un nākotnē nerastos problēmas. Tālāk aprakstītā informācija ietver noteikumus, kurus nepieciešams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

PAR CEPEŠKRĀSNS UZSTĀDĪŠANU SAZINIETIES AR PILNVAROTU SER- VISA CENTRU!

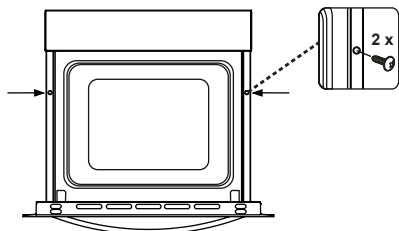
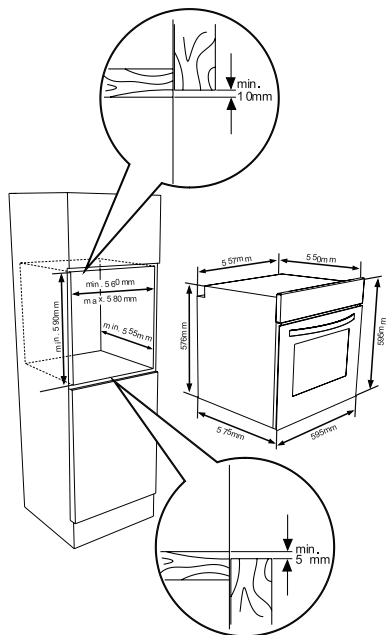
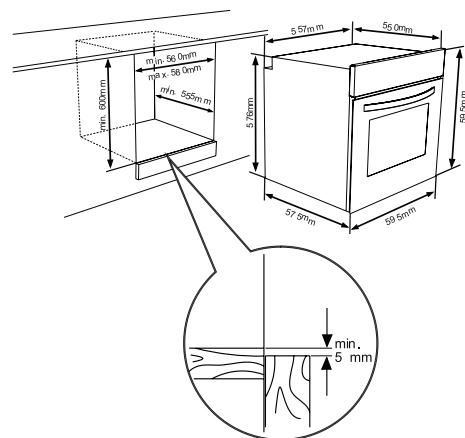
CEPEŠKRĀSNS VIETAS IZVĒLE

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

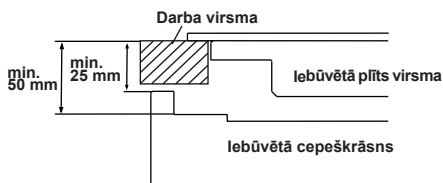
Nepieciešamās skapju un tvaiku nosūcēja virs kombinētā izstrādājuma izmaiņas, kā arī minimālie augstumi no cepeškrāsns sāniem ir parādīti 1. attēlā. Attiecīgi tvaiku nosūcējam ir jāatrodas vismaz 65 cm augstumā no plīts virsmas. Ja nav uzstādīts tvaiku nosūcējs, attālums nedrīkst būt mazāks par 70 cm.



IEBŪVĒTĀS CEPEŠKRĀSNS UZSTĀDĪŠANA



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



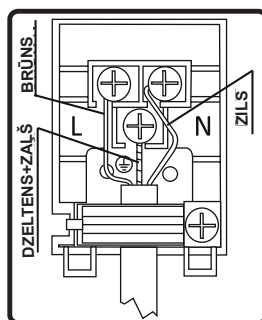
Ja cepeškrāsns tiek uzstādīts zem plīts virsmas, attālumam no darba virsmas līdz cepeškrāsns augšpusei ir jābūt vismaz 50 mm un attālumam no darba virsmas līdz vadības paneļa virspusei ir jābūt vismaz 25 mm.

IEBŪVĒTĀS CEPEŠKRĀSNS VADU PIEVIEŅOŠANA UN DROŠĪBA

Vadu pievienošanas laikā ir jāievēro visi tālāk aprakstītie norādījumi.

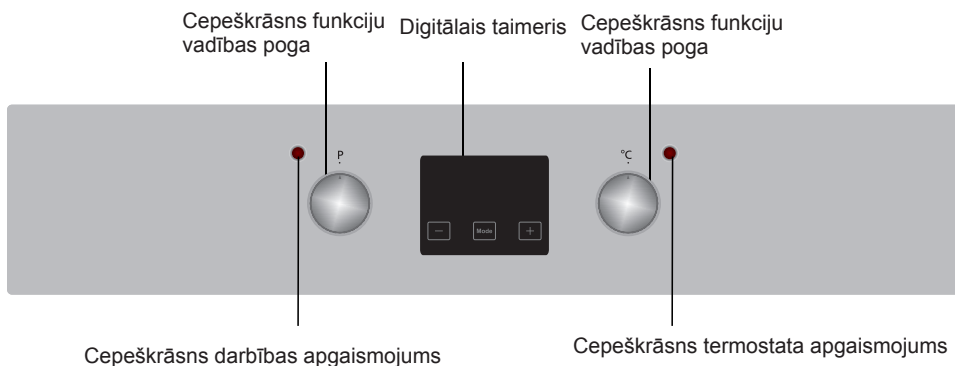
- Zemējuma vads ir jāpievieno pie skrūves ar zemējuma atzīmi. Strāvas vads ir jāpievieno, kā norādīts 6. attēlā. Ja uzstādīšanas vietā nav noteikumiem atbilstoša sazemēta kontaktligzda, nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas centru.
- Sazemētajai kontaktligzdai ir jāatrodas ierīces tuvumā. Nedrīkst lietot pagarinātāju.
- Strāvas vads nedrīkst saskarties ar ierīces karstajām virsmām.

- Gadījumā, ja rodas strāvas vada bojājumi, sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas centru. Vada nomaiņa jāveic pilnvarotā apkalpošanas centrā.
- Ierīces vadu pievienošana jāveic pilnvarota apkalpošanas centra darbiniekam. Jāizmanto H05VV-F veida strāvas vads.
- Bojāti vadi var radīt ierīces bojājumus. Šāda veida bojājumus nesedz garantija.
- Ierīce ir paredzēta pievienošanai 220–240 V~ strāvas padeves avotam. Ja māsaimniecības padeves rādītāji atšķiras no iepriekš norādītajām vērtībām, nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru
- **Ražošanas uzņēmums apstiprina, ka tas neuzņemas atbildību par jebkāda veida bojājumiem un zaudējumiem, kas radušies neievērojot drošības noteikumus!**



CEPEŠKRĀSNS LIETOŠANA

Vadības panelis

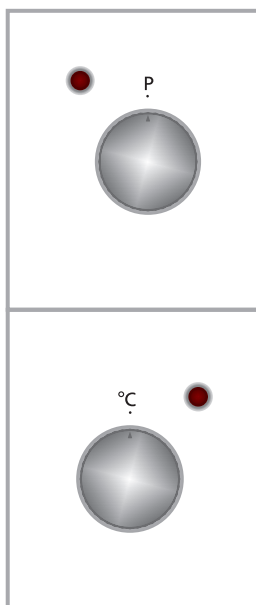


Cepeškrāsns funkciju vadības poga

Lai atlasītu vēlamo gatavošanas funkciju, pagrieziet pogu uz attiecīgo simbolu. Informācija par cepeškrāsns funkcijām ir aprakstīta nākamajā sadaļā.

Cepeškrāsns funkciju vadības poga

Lai atlasītu vēlamo gatavošanas funkciju, pagrieziet pogu uz attiecīgo simbolu. Informācija par cepeškrāsns funkcijām ir aprakstīta nākamajā sadaļā.



Cepeškrāsns funkcijas

* Iegādātās cepeškrāsns funkcijas var atšķirties atkarībā no modeļa.



Cepeškrāsns lampa

Tiek ieslēgta tikai cepeškrāsns lampa, un tā deg visām gatavošanas funkcijām.



Atkausēšanas funkcija

Tiek ieslēgtas cepeškrāsns brīdinājuma gaismas, un ventilators sāk darboties.

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



Ventilatora funkcija

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

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



Statiska gatavošanas funkcija

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



Grila funkcija

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



Ātrās grilēšanas funkcija

Tiek ieslēgts cepeškrāsns termostats un brīdinājuma gaismas, un sāk darboties grila un augšējais sildelements. Funkcija tiek lietota ātrai grilēšanai un lielākas virsmas sasildīšanai, piemēram, grilējot gaļu. Izmantojiet cepeškrāsns augšējo plauktu. Nedaudz apsmidziniet režģi ar eļļu, lai novērstu ēdiena piedegšanu, un novietojiet ēdienu režģa centrā.

Vienmēr apakšā novietojiet paplāti, lai savāktu nopilējušo eļļu un taukus. Ieteicams 10 minūtes uzsildīt cepeškrāsni. Brīdinājums. Grilēšanas laikā cepeškrāsns durvīm ir jābūt aizvērtām un cepeškrāsns ir jāiestata 190 °C temperatūrā.



Dubultā grilēšanas un ventilatora funkcija

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

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

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

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



Picas funkcija

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

Ventilators un apakšējais sildelements ir lieliski piemērots ēdiena cepšanai, piemēram, picām, relatīvi īsā laikā.

Kamēr ventilators vienmērīgi izplata karstumu pa cepeškrāsni, apakšējais sildelements nodrošina pilnīgu ēdiena izcepšanu.

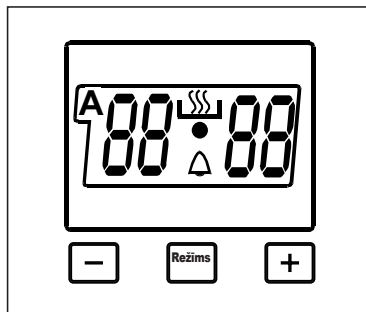


Turbo funkcija

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

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

Digitālā taimera izmantošana

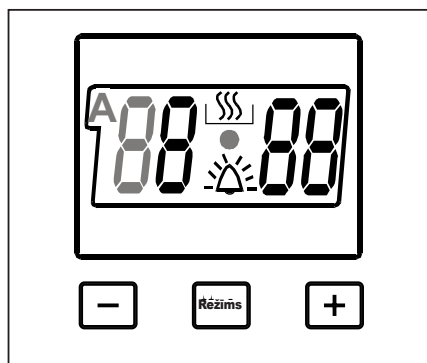


Laika pielāgošana:

Pirms uzsākt cepeškrāsns lietošanu, ir jāiestata laiks. Kad cepeškrāsnij tiek pievienota strāvas padeve, ekrānā sāk mirgot simbols (A) un trīs simboli "0". Vienlaikus nospiediet pogu (+) un (-). Ekrānā tiek rādīts simbols . Mirgo arī punkts ekrāna vidū. Kamēr mirgo šis punkts, izmantojot pogu (+) un (-), pielāgojiet dienas laiku. Pēc pielāgošanas punktam ir nepārtraukti jādeg.

Kad cepeškrāsnij tiek pievienota strāvas padeve, kad ekrānā sāk mirgot simbols (A) un trīs simboli "0", cepeškrāsni nevar darbināt, izmantojot vadības pogas. Kad vienlaikus tiek nospiesta poga (+) un (-), ekrānā tiek rādīts simbols . Kad ekrānā tiek rādīts šis simbols, varat manuāli lietot cepeškrāsni. Tā kā iestatītais laiks strāvas padeves pārtraukuma gadījumā tiek atiestatīts, atkal ir jāveic laika regulēšana.

Brīdinājuma laika skaņas signāla regulēšana



Pirms uzsākt cepeškrāsns lietošanu, ir jāiestata laiks. Kad cepeškrāsnij tiek pievienota strāvas padeve, ekrānā sāk mirgot simbols (A) un trīs simboli "0". Vienlaikus nospiediet pogu (+) un (-).

Ekrānā tiek rādīts simbols . Mirgo arī punkts ekrāna vidū. Kamēr mirgo šis punkts, izmantojot pogu (+) un (-), pielāgojiet dienas laiku. Pēc pielāgošanas punktam ir nepārtraukti jādeg. Šo funkciju var izmantot, lai atskanētu skaņas signāls, kad beidzas iestatītais laika periods.

Nospiediet vidējo pogu MODE. Ekrānā mirgo simbols . Tiek rādīti arī simboli "0". Izmantojot pogu (+) un (-), kamēr mirgo simbols , pielāgojiet brīdinājuma laika periodu. Pēc kāda laika, kad pielāgošana ir pabeigta, simbols nepārtraukti deg. Kad simbols sāk nepārtraukti degt, brīdinājuma skaņas signāla iestatīšana ir pabeigta.

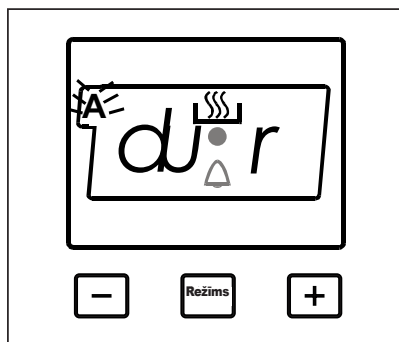
Brīdinājuma skaņas signālu var iestatīt laika periodā no 0 līdz 23.59.

Kad laiks ir iestatīts, atskan skaņas

signāls un ekrānā sāk mirgot simbols . Nospiežot jebkuru pogu, skaņas signāls pārstāj skanēt un simbols vairs netiek rādīts.

Brīdinājuma skaņas signāla pielāgošana ir paredzēta tikai brīdinājuma nolūkos. Izmantojot šo funkciju, nevar aktivizēt cepeškrāsns.

Pusautomātiska laika pielāgošana atbilstoši gatavošanas laikam



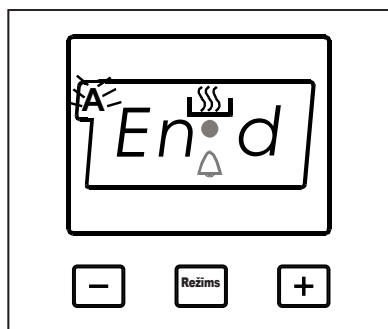
Šī funkcija tiek lietota, lai gatavotu noteiktu laika posmu. Pagatavojamais ēdiens ir ievietots cepeškrāsnī. Cepeškrāsnī tiek pielāgota vēlāmā gatavošanas funkcija. Cepeškrāsns termostats tiek pielāgots uz vēlāmajiem grādiem atkarībā no gatavojamā ēdiena. Turiet nospiestu pogu MODE, līdz taimera ekrānā tiek rādīts "stop" (apturēts). Kad taimera ekrānā redzat "stop" (apturēts), sāk mirgot simbols (A). Kamēr taimeris ir šajā pozīcijā, izmantojot pogu (+) un (-), pielāgojiet gatavojamās pārtikas gatavošanas laiku. Kādu brīdi pēc pielāgošanas pabeigšanas ekrānā tiek rādīts dienas laiks un ekrānā nepārtraukti deg

simbols (A) un . Sāk darboties arī cepeškrāsns.

Var iestatīt laika periodu no 0 līdz 10 stundām.

Kad beidzas iestatītais laiks, taimeris aptur cepeškrāsns darbību un tiek atskaņots skaņas signāls. Ekrānā arī mirgo simbols (A). Kad cepeškrāsns poga un termostata poga ir pozīcijā 0, nospiežot jebkuru taimera pogu, skaņas signāls tiek pārtraukts. Taimeri var pārslēgt arī uz manuālu funkciju.

Pusautomātiska programmēšana atbilstoši beigu laikam



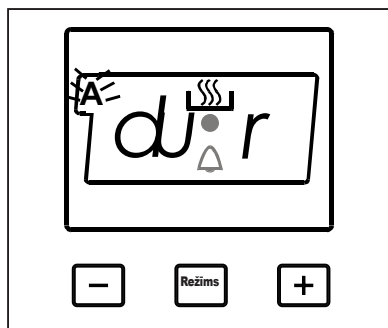
Šo funkciju lieto, lai pagatavotu atbilstoši paredzētajam beigu laikam. Pagatavojamais ēdiens ir ievietots cepeškrāsnī. Cepeškrāsnī tiek pielāgota vēlām gatavošanas funkcija. Cepeškrāsns termostats tiek pielāgots uz vēlajiem grādiem atkarībā no gatavojamā ēdiena. Turiet nospiestu pogu MODE, līdz taimera ekrānā redzams “end” (beigas), simbols (A) un sāk mirgot dienas laiks.

Kamēr taimeris ir šajā pozīcijā, izmantojot pogu (+) un (-), pielāgojiet pagatavojamā ēdiena beigu laiku. Kādu brīdi pēc pielāgošanas pabeigšanas ekrānā tiek rādīts dienas laiks un ekrānā nepārtraukti deg simbols (A) un . Sāk darboties arī cepeškrāsns.

Varat iestatīt laiku, kas ir līdz pat 10 stundas no šā brīža laika.

Kad laika iestatīšana ir pabeigta, taimeris aptur cepeškrāsns darbību un atskan skaņas signāls. Ekrānā sāk arī mirgot simbols (A). Kad cepeškrāsns poga un termostata poga ir pozīcijā 0, nospiežot jebkuru taimera pogu, skaņas signāls tiek pārtraukts. Taimeri var pārslēgt arī uz manuālu funkciju.

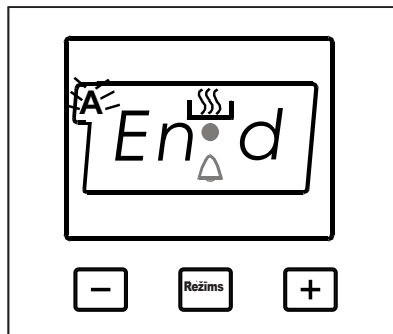
Pilna automātiskā programmēšana



Šī funkcija tiek lietota, lai gatavotu pēc noteikta laika definētu laika posmu. Pagatavojamais ēdiens ir ievietots cepeškrāsnī. Cepeškrāsnī tiek pielāgota vēlām gatavošanas funkcija. Cepeškrāsns termostats tiek pielāgots uz vēlajiem grādiem atkarībā no gatavojamā ēdiena.

Vispirms turiet nospiestu pogu MODE, līdz taimera ekrānā tiek rādīts "stop" (apturēts). Kad taimera ekrānā redzat "stop" (apturēts), sāk mirgot simbols (A). Kamēr taimeris ir šajā pozīcijā, izmantojot pogu (+) un (-), pielāgojiet gatavojamās pārtikas gatavošanas laiku. Kādu brīdi pēc pielāgošanas pabeigšanas ekrānā tiek rādīts dienas laiks un ekrānā nepārtraukti deg simbols (A) un .

Var iestatīt laika periodu no 0 līdz 10 stundām.



Pēc tam turiet nospiestu pogu MODE, līdz taimera ekrānā tiek rādīts "end" (beigas). Kad taimera ekrānā redzat "end" (beigas), sāk mirgot simbols (A) un dienas laiks kopā ar gatavošanas periodu. Kad taimeris ir šajā pozīcijā, izmantojot pogu (+) un (-), pielāgojiet gatavošanas beigu laiku. Kādu brīdi pēc pielāgošanas pabeigšanas ekrānā tiek rādīts dienas laiks un ekrānā nepārtraukti deg simbols (A).

Varat iestatīt laiku, kas var būt līdz pat 23.59 stundas pēc laika, kas tiek iegūts, dienas laikam pievienojot gatavošanas periodu.

Cepeškrāsns sāk darboties laikā, kas tiek aprēķināts, no gatavošanas beigu laika atņemot gatavošanas periodu, un tiek beigta iestatītajā beigu laikā. Atskan brīdinājuma signāls un sāk mirgot simbols (A). Kad cepeškrāsns poga un termostata poga ir pozīcijā 0, nospiežot jebkuru taimera pogu, skaņas signāls tiek pārtraukts. Taimeri var pārslēgt arī uz manuālu funkciju.

Pogu bloķēšana

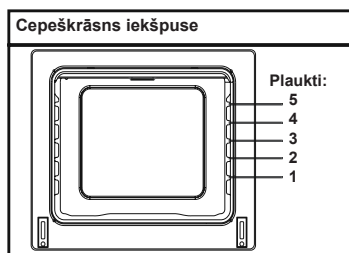
- Galvenā bloķēšana: ja parastas lietošanas laikā taimeris netiek izmantots 5 sekundes, automātiski tiek aktivizēta galvenā bloķēšana. Lai atbloķētu taimeri, 3 sekundes nospiediet režīma pogu MODE. Pēc tam varat veikt vēlamo darbību.
- Pēc pogas MODE aktivizēšanas jebkura poga tiek aktivizēta pieskaroties.

ĒDIENI	TURBO			APAKŠĒJAIS/AUGŠĒJAIS			APAKŠĒJAIS/AUGŠĒJAIS VENTILATORS			GRILS		
	Termostata pozīcija (°C)	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min.)	Termostata pozīcija (°C)	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min.)	Termostata pozīcija (°C)	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min.)	Termostata pozīcija (min.)	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min.)
Slāņaini konditorejas izstrādājumi	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Kūka	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Cepumi	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Grilētas gaļas bumbiņas										200	4	10-15
Šķidr ēdiens	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Vista				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Karbonāde										200	3-4	15-25
Brišteks										200	4	15-25
Kūka uz divām papildēm	160-180	1-4	30-40									
Konditorejas izstrādājums uz divām papildēm	170-190	1-4	35-45									
* Gatavojiet ar vistas cepeša iesmu...												

Piederumi

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

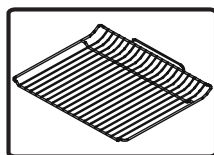
iegādājaties rezerves aizsargu.



Cepeškrāsns piederumi

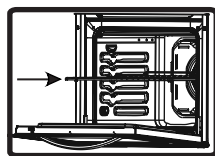
Cepeškrāsns piederumi var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Režģis



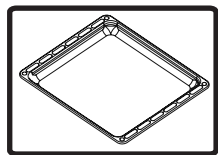
Režģis tiek lietots grilēšanai vai trauku novietošanai uz tā.

BRĪDINĀJUMS! Uzstādiet režģi pareizi atbilstošajā cepeškrāsns plauktā un spiediet to uz aizmuguri.



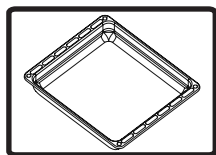
Seklā paplāte

Seklā paplāte tiek lietota, lai gatavotu konditorejas izstrādājumus, piemēram, augļu pīrāgus utt. Lai novietotu paplāti pareizi, ievietojiet to plauktā un spiediet uz aizmuguri.



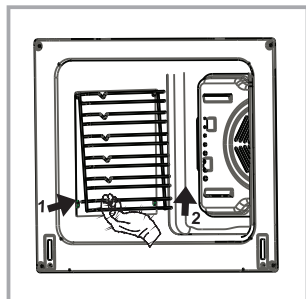
Dzijā paplāte

Dzijā paplāte tiek lietota sautējumu pagatavošanai. Lai paplāti novietotu pareizi, ievietojiet to plauktā un spiediet uz aizmuguri.



Režģa izņemšana

Velciet režģi, kā parādīts attēlā. Kad atbrīvojat to no skavām, paceliet augšup.



CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA UN APKOPE

TĪRĪŠANA

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

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

Cepeškrāns iekšpuses tīrīšana

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

no lietošanas ieteicams pēc noteikta laika perioda tos nomainīt.

APKOPE

Cepeškrāsns lampas nomaiņa

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

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

APKALPE UN TRANSPORTĒŠANA

PRASĪBAS PIRMS NOGĀDĀŠANAS APKALPES CENTRĀ

Ja ierīce nedarbojas, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

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

Ja ierīce neveic sildīšanu, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

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

Ja nedarbojas iekšējais apgaismojums, rīkojieties kā aprakstīts tālāk.

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

Gatavošana (ja apakšējā—augšējā daļa nesilda pienācīgi)

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

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

INFORMĀCIJA PAR TRANSPORTĒŠANU

Ja nepieciešams transportēt, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Saglabājiet oriģinālo iepakojumu un,

ja nepieciešams transportēt, ievietojiet ierīci oriģinālajā iepakojumā. Ievērojiet transportēšanas norādes uz iepakojuma. Kastroli pielīmējiet ar līmanti pie augšējās daļas, cilindrus un galvas un pannas turētāju pie gatavošanas paneļiem.

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

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

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

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

Почитувани корисници,

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

Содржина

Претставување и големина на производот

Предупредувања

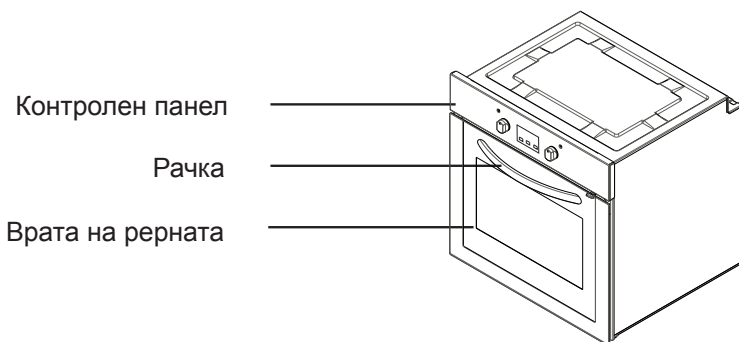
Подготовка за инсталација и употреба

Користење на рерната

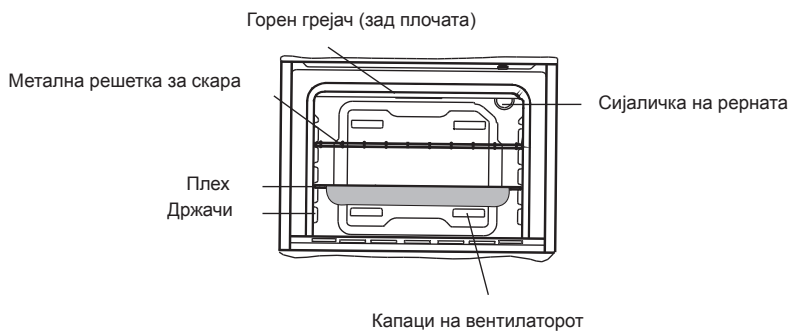
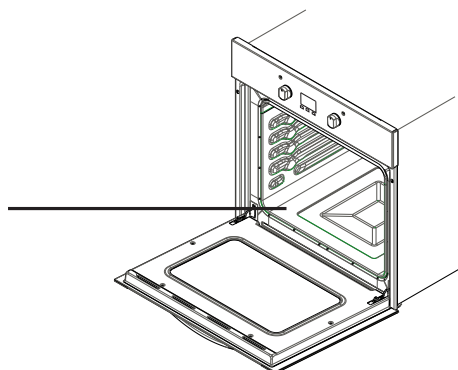
Чистење и одржување на производот

Сервис и транспорт

ПРЕТСТАВУВАЊЕ И ГОЛЕМИНА НА ПРОИЗВОДОТ



Долен грејач
(зад плочата)



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 употребата, апаратот се загрева. Треба да се внимава да не се допрат грејачите во рерната.
- За време на употребата, рачките кои се

држат краткотрајно при нормална употреба можат да станат жешки.

- Не користете груби абразивни средства или остри метални стругалки за чистење на стаклената врата на рерната и останатата површина бидејќи тие може да ја изгребат површината, што може да резултира со кршење на стаклото или оштетување на површината.
- Не користете средства на пареа за чистење на апаратот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред заменување на ламбата за да се избегне можноста од струен удар.
- **ВНИМАНИЕ:** Достапните делови може да бидат жешки кога во употреба е готвење или печење на скара. Малите деца треба да

се држат настрана.

- Вашиот апарат е произведен во согласност со сите важечки локални и меѓународни стандарди и прописи.
- Одржувањето и поправката мора да се направат само од страна на овластени сервисери. Инсталацијата и поправката кои се извршени од неовластени мајстори може да ви го загрозат животот. Опасно е да се преправуваат или модификуваат спецификациите на апаратот на било каков начин.
- Пред инсталацијата, осигурајте се дека локалните услови за дистрибуција (природата на гасот и гасниот притисок или волтажата и фреквенцијата на електричната енергија) и барањата на апаратот се компатибилни. Барањата за овој апарат се наведени на етикетата.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е дизајниран само за готвење храна и е наменет само за внатрешна употреба во домаќинството и не треба да се користи за друга намена или за било каква друга примена, како што е употребата вон домот или во комерцијална средина или за затоплување на соби.
- Не се обидувајте да го кревате или преместувате апаратот со повлекување на рачката на вратата.
- Преземени се сите можни заштитни мерки за да се осигура вашата безбедност. Бидејќи стаклото може да се скрши, треба да бидете внимателни при чистењето за да се избегне гребење. Избегнувајте удирање или тропане

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 распакувате апаратот, осигурајте се дека не е оштетен за време на транспортот. Во случај на некаков дефект, не го користете апаратот и веднаш контактирајте го квалификуваниот сервисер. Бидејќи материјалите кои се користат за пакување (најлон, хефталици, стиропор...итн.) може да предизвикаат штетни влијанија кај децата, истите треба веднаш да се соберат и да се отстранат.
- Заштитете го апаратот од атмосферските влијанија. Не го изложувајте на влијанија како што се

сонце, дожд, снег итн.

- Материјалите кои го опкружуваат апаратот (витрината) мора да бидат способни да издржат температура од минимум 100°C.

За време на употребата

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

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

- Осигурајте се дека копчињата за регулирање на апаратот се секогаш во позиција „0“ (стоп) кога тој не се користи.
- Плеховите се навалуваат при вадењето. Внимавајте да не дозволите да се прелее жешка течност.
- Кога вратата или фиоката на рерната е отворена, не ставајте ништо врз неа. Може да се неурамнотежи апаратот или да се скрши капакот.
- Не ставајте тешки предмети или запаливи или разгорувачки артикли (најлон, пластични кеси, хартија, крпи...итн.) во фиоката. Ова вклучува и садови со пластични додатоци (на пример, рачки).
- Не закачувајте пешкири, кујнски крпи или облека на апаратот или неговите рачки.
- 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 ДЕ-**

ЛОВИ И ДА ГИ ПОВИКАТЕ САМО НАШИТЕ ОВЛАСТЕНИ СЕРВИСЕРИ ВО СЛУЧАЈ НА ПОТРЕБА.

ПОДГОТОВКА ЗА ИНСТАЛАЦИЈА И УПОТРЕБА

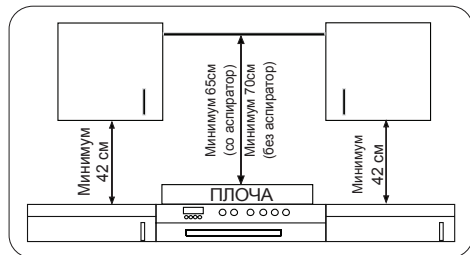
Изработена со најквалитетни делови и материјали, оваа модерна, функционална и практична рерна ќе ги задоволи вашите потреби во секаков поглед. Не заборавајте да го прочитате упатството за да добиете успешни резултати и да не доживеете никакви проблеми во иднина. Информациите дадени подолу содржат правила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

КОНТАКТИРАЈТЕ ГО ОВЛАСТЕНИОТ СЕРВИСЕР ЗА ИНСТАЛАЦИЈАТА НА ВАШАТА РЕРНА!

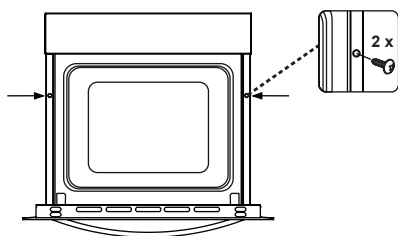
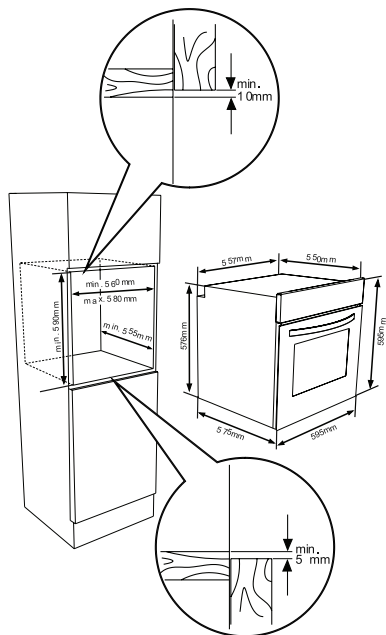
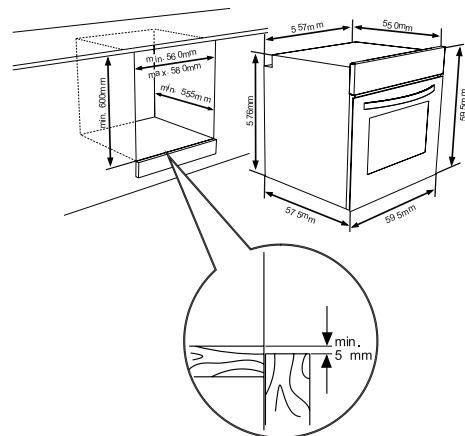
КАКО ДА ОДБЕРЕТЕ МЕСТО ЗА РЕРНАТА

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

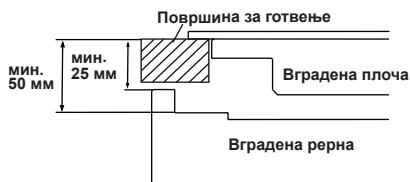
Потребните промени на сидните витрини и аспираторите над вградениот комбиниран производ, како и минималните висини од плочата на рерната се прикажани на слика 1. Соодветно на тоа, аспираторот треба да биде на висина од најмалку 65 см од плочата. Ако нема аспиратор, висината не треба да биде помала од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



ИНСТАЛАЦИЈА НА ВГРАДЕНАТА РЕРНА



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.

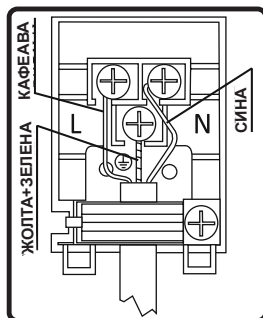
ЕЛЕКТРИЧНА ИНСТАЛАЦИЈА И БЕЗБЕДНОСТ НА ВГРАДЕНАТА РЕРНА

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

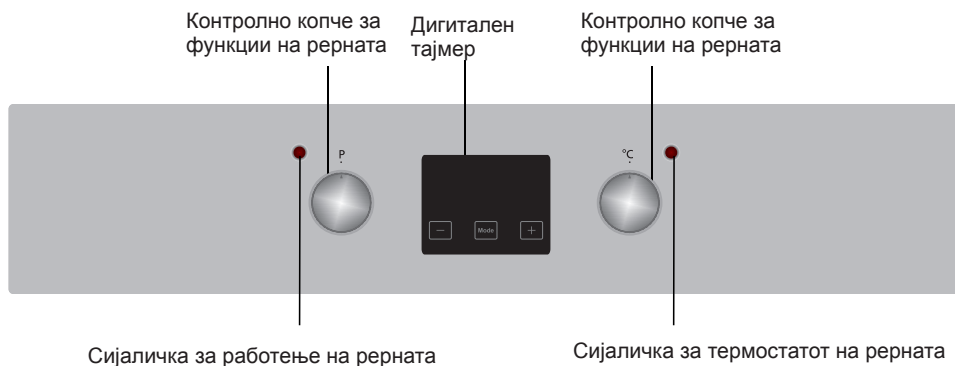
во непосредна близина на апаратот. Никогаш не користете продолжен кабел.

- Кабелот за напојување не треба да ја допира топлата површина на производот.
- Во случај на било какво оштетување на кабелот за напојување, не заборавајте да се јавите во овластениот сервис. Кабелот мора да биде заменет од страна на овластениот сервис.
- Постапувањето 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 изагуби кои настануваат од непочитувањето на правилата за безбедност!**



КОРИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА

Контролен панел

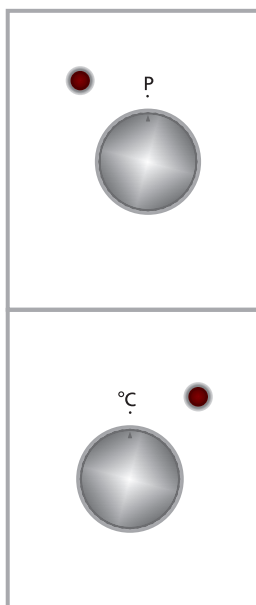


Контролно копче за функции на рерната

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 одмрзнување:

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

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



Турбо функција

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

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



Функција за статично готвење:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а долниот и горниот грејач ќе почнат да работат. Функцијата за статично готвење испушта топлина, обезбедувајќи рамномерно готвење на храната 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 вентилатор:

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

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



Функција за печење на скара:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а грејачот за печење на скара ќе почне да работи. Функцијата се користи за печење на скара и затоплување на храна; користете ги горните полици на рерната. 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, а скарата и горниот грејач ќе почнат да работат. Функцијата се користи за побрзо печење на скара и за покривање на поголема површина, како што е печењето на меса; користете ги горните полици на рерната. 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



Двојна функција за печење на скара и вентилатор:

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

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

Користете ги горните полици 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°.



Функција за пица:

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

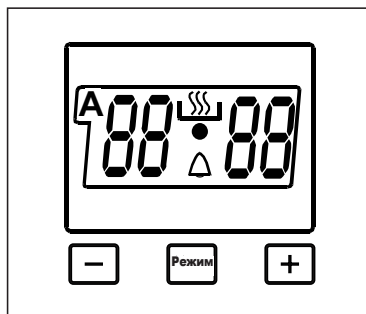
Вентилаторот и функцијата за готвење од долу се идеални за печење храна, како што е пица, рамномерно за кратко време. Додека вентилаторот рамномерно ја распределува топлината од рерната, долниот грејач го обезбедува печењето на тестото.

ЗАШТЕДА НА ЕНЕРГИЈА

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

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

Користење на дигитален тајмер



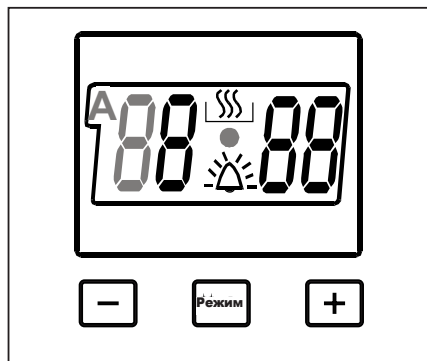
Прилагодување на време:

Времето мора да се прилагоди пред да се почне со користење на рерната. По напојувањето на рерната, симболот (A) и трите „0“ на екранот ќе почнат да трепкаат. Истовремено притиснете ги копчињата (+) и (-). Симболот ќе се појави на екранот. Исто така, точката на средината на екранот ќе почне да трепка. Со користење на копчињата (+) и (-), прилагодете го времето од денот додека трепка оваа точка. По прилагодувањето, треба да се очекува дека точката постојано ќе биде запалена.

По напојувањето на рерната, кога симболот (A) и трите „0“ на екранот ќе почнат да трепкаат, рерната нема да може да се управува со користење на контролните копчиња. Кога копчињата (+) и (-) се истовремено притиснати за прилагодување на времето, симболот ќе се појави на екранот. Кога овој симбол ќе се појави на екранот, ќе можете рачно да управувате со рерната. Бидејќи прилагоденото време ќе се ресети-

ра во случај на прекин на струјата, повторно ќе мора да се изврши операција за прилагодување на времето.

Прилагодување на време со звучно предупредување:



Времето мора да се прилагоди пред да се почне со користење на рерната. По напојувањето на рерната, симболот (A) и трите „0“ на екранот ќе почнат да трепкаат. Истовремено притиснете ги копчињата (+) и (-).

Симболот ќе се појави на екранот. Исто така, точката на средината на екранот ќе почне да трепка. Со користење на копчињата (+) и (-), прилагодете го времето од денот додека трепка оваа точка. По прилагодувањето, треба да се очекува дека точката постојано ќе биде запалена. Оваа функција може да се користи за да добиете звучно предупредување по завршувањето на прилагодениот временски период.

Притиснете го копчето РЕЖИМ во средината. Симболот ќе трепне на екранот. Исто така, ќе се појават три „0“. Прилагодете го посакуваниот временски период за предупредувањето со користење на копчињата

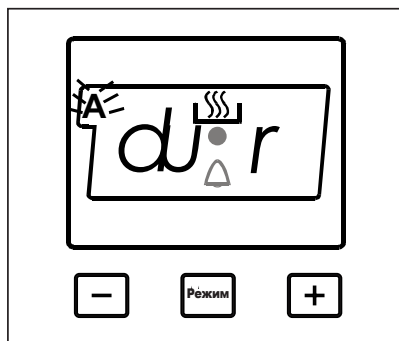
(+) и (-) додека трепка симболот . Извесно време по завршувањето на прилагодувањето, симболот ќе почне постојано да се пали. Кога симболот почнува постојано да се пали, завршено е прилагодувањето на време со звучно предупредување.

Времето со звучно предупредување може да се намести на време во опсегот помеѓу 0 и 23.59.

Кога ќе истече наместеното време, тајмерот дава звучно предупредување, а симболот почнува да трепка на екранот. Со притискање на било кое копче ќе се запре звучното предупредување, а симболот ќе исчезне од екранот.

Прилагодувањето на време со звучно предупредување се користи само за предупредувачки цели. Рерната нема да се активира со оваа функција.

Полуавтомаско прилагодување на време според периодот на готвење:



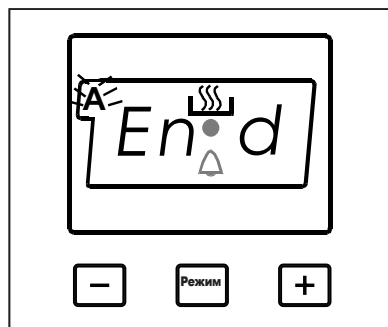
Оваа функција се користи за да се готви во посакуваниот временски опсег. Јадењата што треба да се зготват се ставаат во рерната. Рерната се прилагодува на посакуваната функција за готвење. Термостатот на рерната се прилагодува

на посакуваниот степен во зависност од јадењето што треба да се зготви. Продолжете да притискате на копчето РЕЖИМ сè додека не видите „стоп“ на екранот на тајмерот. Кога ќе видите „стоп“ на екранот на тајмерот, симболот (A) ќе почне да трепка. Прилагодете го периодот на готвење за храната што сакате да ја зготвите, со користење на копчињата (+) и (-) додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Извесно време по завршувањето на операцијата на прилагодување, времето од денот ќе се појави на екранот, а симболите (A) и ќе почнат постојано да се палат на екранот. Додека се прави ова, рерната исто така ќе почне да работи.

Може да се намести период на готвење во временски опсег помеѓу 0 и 10 часа.

По завршување на наместеното времетраење, тајмерот ќе ја запре рерната и ќе даде звучно предупредување. Исто така, симболот (A) ќе почне да трепка на екранот. Откако ќе ги донесете копчето на рерната и копчето на термостатот на рерната до позиција 0, со притискање на било кое копче на тајмерот ќе заврши звучното предупредување. Исто така, тајмерот ќе се донесе до функција за рачно користење.

Полуавтоматско програмирање според времето на завршување:



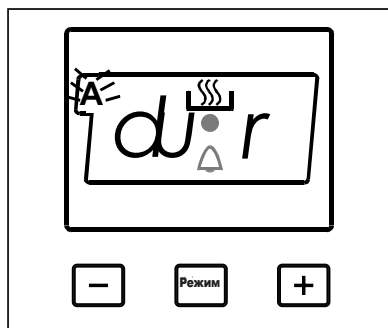
Оваа функција се користи за да се готви според посакуваното време на завршување. Јадењето што треба да се зготви се става во рерната. Рерната се прилагодува на посакуваната функција за готвење. Термостатот на рерната се прилагодува на посакуваниот степен во зависност од јадењето што треба да се зготви. Продолжете да притискате на копчето РЕЖИМ сè додека не видите „крај“ на екранот на тајмерот. Симболот (A) и времето од денот соодветно ќе почнат да трепкаат.

Прилагодете го времето на завршување за храната што сакате да ја зготвите, со користење на копчињата (+) и (-) додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Извесно време по завршувањето на операцијата на прилагодување, времето од денот ќе се појави на екранот, а симболите (A) и ќе почнат постојано да се палат на екранот. Додека се прави ова, рерната исто така ќе почне да работи.

Може да наместите време што може да биде до 10 часа по времето од денот.

По завршување на наместеното времетраење, тајмерот ќе ја запре рерната и ќе даде звучно предупредување. Исто така, симболот (A) ќе почне да трепка на екранот. Откако ќе ги донесете копчето на рерната и копчето на термостатот на рерната до позиција 0, со притискање на било кое копче на тајмерот ќе заврши звучното предупредување. Исто така, тајмерот ќе се донесе до функција за рачно користење.

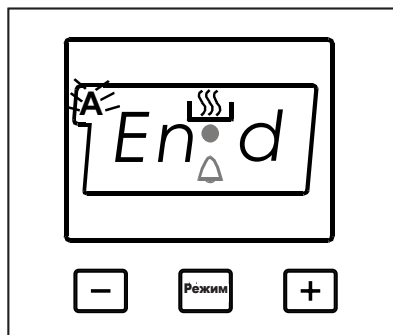
Целосно автоматско програмирање:



Оваа функција се користи за да се готви по одреден временски период, со одредено времетраење. Јадењето што треба да се зготви се става во рерната. Рерната се прилагодува на посакуваната функција за готвење. Термостатот на рерната се прилагодува на посакуваниот степен во зависност од јадењето што треба да се зготви.

Прво; продолжете да притискате на копчето РЕЖИМ сè додека не видите „стоп“ на екранот на тајмерот. Кога ќе видите „стоп“ на екранот на тајмерот, симболот (A) ќе почне да трепка. Прилагодете го периодот на готвење за храната што сакате да ја зготвите, со користење на копчињата (+) и (-) додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Извесно време по завршувањето на операцијата на прилагодување, времето од денот ќе се појави на екранот, а симболиите (A) и ќе почнат постојано да се палат на екранот.

Може да се намести период на готвење во временски опсег помеѓу 0 и 10 часа.



Второ; продолжете да притискате на копчето РЕЖИМ сè додека не видите „крај“ на екранот на тајмерот. Кога ќе видите „крај“ на екранот на тајмерот, симболот (A) и времето од денот ќе почнат да трепкаат, покрај периодот на готвење. Прилагодете го времето на завршување за храната со користење на копчињата (+) и (-) додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Извесно време по завршувањето на операцијата на прилагодување, времето од денот ќе се појави на екранот, а симболот (A) ќе почне постојано да се пали на екранот.

Може да наместите време што може да биде до 23.59 часа по времето добиено со додавање на периодот на готвење на времето од денот.

Рерната ќе почне да работи во времето пресметано со одземање на периодот на готвење од наместеното време на завршување, а ќе престане во наместеното време на завршување. Тајмерот ќе даде звучно предупредување, а симболот (A) ќе почне да трепка. Откако ќе ги донесете копчето на рерната и копчето на

термостатот на рерната до позиција 0, со притискање на било кое копче на тајмерот ќе заврши звучното предупредување. Исто така, тајмерот ќе се донесе до функција за рачно користење.

Копче за заклучување:

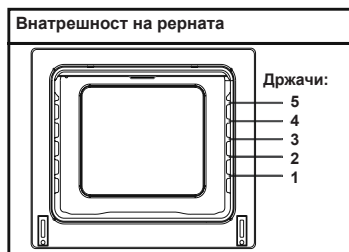
- Заклучувањето на копчињата се активира автоматски кога не се употребува тајмерот 5 секунди при нормална употреба. За да го отклучите тајмерот, треба да го држите 3 секунди притиснато копчето MODE. Потоа, може да се изврши посакуваната операција.
- По активирањето на копчето за режим, сите копчиња се активираат веднаш по допирот.

ЖАДЕЊА	ТУРБО			ГОРЕ-ДОЛУ			ДОЛЕН-ГОРЕН ВЕНТИЛАТОР			СКАРА		
	Позиција на термостатот (°C)	Позиција на држачот	Период на готвење (мин)	Позиција на термостатот (°C)	Позиција на држачот	Период на готвење (мин)	Позиција на термостатот (°C)	Позиција на држачот	Период на готвење (мин)	Позиција на термостатот (мин)	Позиција на држачот	Период на готвење (мин)
Лиснати печива	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Торти	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Колачиња	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Ќофтиња на скара										200	4	10-15
Водлеста храна	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Пилешко				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Котлети										200	3-4	15-25
Бифтек										200	4	15-25
Торти во два плеха	160-180	1-4	30-40									
Печива во два плеха	170-190	1-4	35-45									
* Гответе со ражен за печено пилешко...												

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

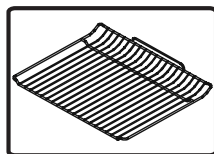
користите потпалувачот за скара кој работи на гас без заштитниот капак на скарата. Ако вашата рерна има потпалувач за скара кој работи на гас, но недостасува топлотниот штит на скарата, или ако е оштетен и не може да се употреби, побарајте резервен дел од најблискиот сервисен центар.



Додатоци за рерна

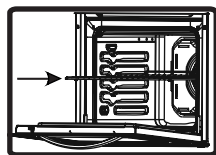
Додатоците за рерната може да се разликуваат во зависност од моделот на вашиот производ.

Метална решетка



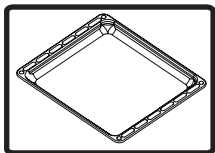
Металната решетка се користи за печење на скара или за ставање на различни садови.

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



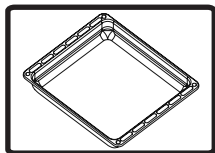
Плиток плех

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



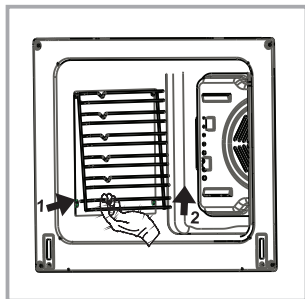
Длабок плех

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.



Отстранување на жичаната полица

Повлечете ја жичаната полица како што е прикажано на сликата. Откако ќе ја ослободите од штипките, подигнете ја.



ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА РЕРНАТА

ЧИСТЕЊЕ

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

Не користете средства за чистење што содржат честиици кои можат да ги изгребат емајлираните и

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

Чистење на внатрешноста на рерната

Не заборавајте да ја исклучите рерната пред да почнете да ја чистите. 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 сидови на внатрешниот дел на рамката не бараат чистење. Сепак, во зависност од употребата, се препорачува да ги замените по одреден временски период.

ОДРЖУВАЊЕ

Менување на сијаличката на рерната

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

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

СЕРВИС И ТРАНСПОРТ

БАРАЊА ПРЕД 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 изрегутира ако ламбите се неисправни. Ако се неисправни, може да ги смените според водичот.

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

Регутирајте 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.

Beste klant,

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

Inhoud

De presentatie en de afmeting van het product

Waarschuwingen

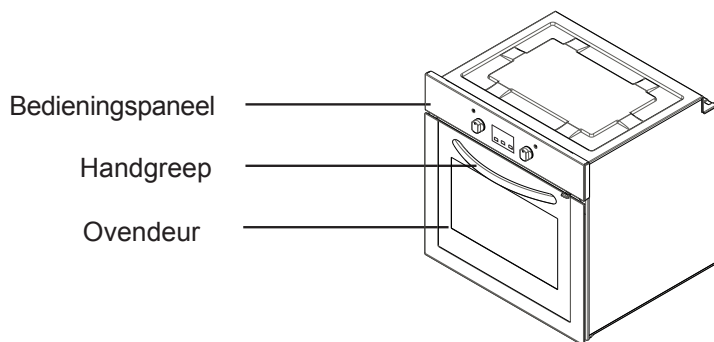
Voorbereiding voor installatie en gebruik

Gebruik van de oven

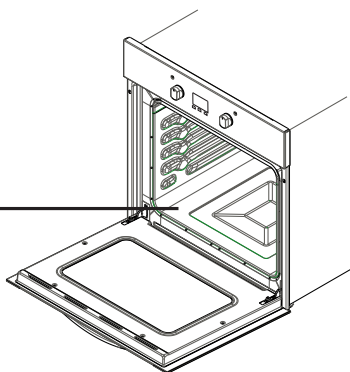
Reiniging en onderhoud van uw product

Service en Transport

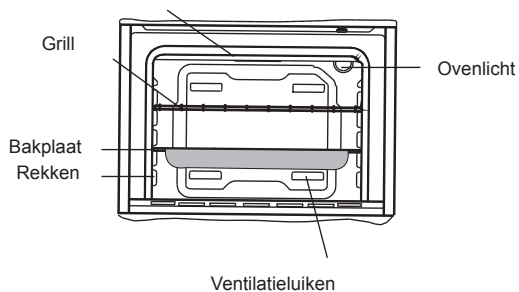
PRESENTATIE EN AFMETING VAN HET PRODUCT



Verwarmingselement
onder (achter de plaat)



Verwarmingselement boven (achter de plaat)



VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

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

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

Algemene veiligheids waarschuwingen

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

Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

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

van een externe timer of afzonderlijke afstand-sbediening.

- Het apparaat wordt warm tijdens het gebruik. U dient ervoor te zorgen dat de hete onderdelen in de oven niet kunnen worden aangeraakt.
- Tijdens het gebruik kunnen handgrepen bij normaal gebruik heet worden.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur en andere oppervlaktes te reinigen omdat ze het oppervlak kunnen beschadigen, wat kan leiden tot het verbrijzelen van het glas of schade aan het oppervlak.
- Geen stoomreinigers gebruiken voor het reinigen van het apparaat.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het

apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.

- **VOORZICHTIGHEID:** Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn als de oven of grill in gebruik is. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Uw apparaat is geproduceerd in overeenstemming met alle van toepassing zijnde lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegde onderhoudstechnici. Installatie- en reparatiewerk door onbevoegde technici kunnen u in gevaar brengen. Het is gevaarlijk om de specificaties van het apparaat op enigerlei wijze te veranderen of te modificeren.
- Zorg er voorafgaand aan de installatie voor dat de plaatselijke distributie-omstandigheden (aard van het gas en de gasdruk of elektriciteitsspanning en -frequentie) en de eisen van het apparaat compatibel zijn. De eisen voor dit apparaat staan vermeld op het etiket.
- **VOORZICHTIGHEID:** Dit apparaat is alleen bedoeld voor het koken van voedsel en voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toe-

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

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

Installatiewaarschuwingen

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

kunnen veroorzaken bij kinderen, dienen deze te worden verzameld en onmiddellijk worden verwijderd.

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

Tijdens gebruik

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

- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat langere tijd niet gaat gebruiken. Zet de hoofdschakelaar uit. Bovendien adviseren wij u om de gasklep uit te draaien, als u het apparaat niet gebruikt.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen van het apparaat altijd in de 'O'-stand (uit) staan, als het apparaat niet wordt gebruikt.
- De platen kunnen schuin gaan staan als ze eruit worden getrokken. Pas op dat er geen hete vloeistof overstroomt.
- Wanneer de deur of lade van de oven openstaat, zet hier dan niets op. Uw apparaat kan hierdoor uit balans raken of de deur of lade kan breken.
- Leg geen zware dingen of brandbare of ontvlambare producten (nylon, plastic zak, papier, doek ... enz) in de lade. Dit geldt ook voor kookgerei met plastic accessoires (bijv. handgrepen).
- Hang geen handdoeken, theedoeken of kleding over het apparaat of de handgrepen.
- Tijdens het schoonmaken en onderhoud
- Zet het apparaat altijd uit voordat er dergelijke werkzaamheden, zoals schoonmaken of onderhoud, worden uitgevoerd. U kunt dit doen door de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen of door de hoofdschakelaars uit te zetten.
- Verwijder niet de bedieningstoetsen voor het reinigen van het bedieningspaneel.
- **OM DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN UW APPARAAT TE WAARBORGEN ADVISEREN WIJ U OM ALTIJD ORIGINELE ONDERDELEN TE GEBRUIKEN EN OM ALLEEN, INDIEN NODIG,**

ERKENDE ONDERHOUDSMONTEURS TE BELLEN.

VOORBEREIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK

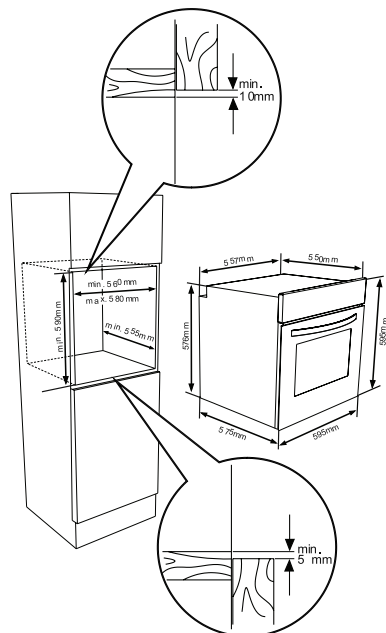
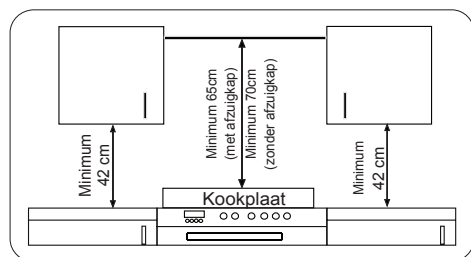
Deze moderne, functionele en praktische oven is vervaardigd met de beste kwaliteitsonderdelen en materialen en zal in alle opzichten aan uw behoeften tegemoet komen. Zorg ervoor dat u de handleiding aandachtig doorleest om de beste resultaten te krijgen en geen problemen in de toekomst te ervaren. De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

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

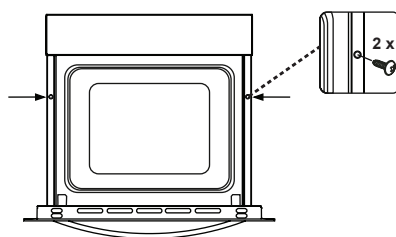
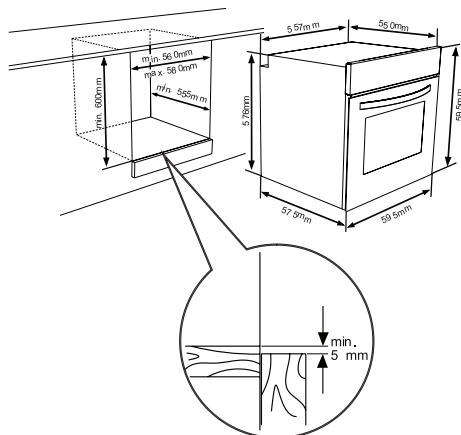
HET KIEZEN VAN EEN PLAATS VOOR DE OVEN

- Er zijn een aantal punten waarop u moet letten als u een plaats voor uw oven kiest. Zorg ervoor dat u rekening houdt met onze aanbevelingen hieronder om eventuele problemen en gevaarlijke situaties, die later kunnen optreden, te voorkomen!
- Bij het kiezen van een plaats voor de oven, dient ervoor te worden gezorgd dat er zich geen brandbare of ontvlambare materialen, zoals gordijnen, olie, textiel etc., in de buurt bevinden, die gemakkelijk vlam kunnen vatten.
- Meubelstukken rond de oven dienen te zijn vervaardigd van materiaal, dat bestand is tegen een kamertemperatuur van meer dan 50 °C.

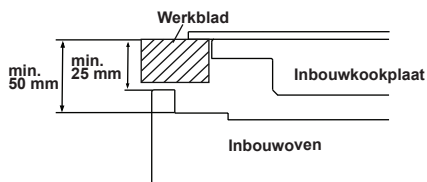
Vereiste aanpassingen van kasten en afzuigkappen boven het ingebouwde product en minimumhoogtes vanaf de ovenplaat zijn weergegeven in figuur 1. Dienovereenkomstig dient de afzuigkap minimaal 65 cm boven de kookplaat te zijn aangebracht. Als er geen afzuigkap is dan geldt een minimale hoogte van 70 cm.



INSTALLATIE VAN DE INBOUWOVEN



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



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

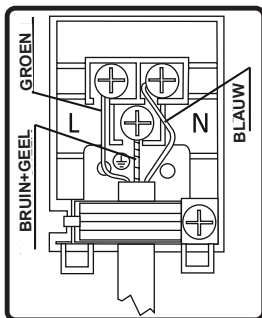
BEDRADING EN VEILIGHEID VAN INBOUWOVEN

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

- De aardingskabel dient via de schroef met het aardingsteken te worden verbonden. De voedingskabelverbinding dient te zijn zoals aangegeven in figuur 6. Als er geen geaard stopcontact aanwezig is, die voldoet aan de voorschriften van de installatie-omgeving, dient u onmiddellijk contact op te nemen met de erkende servicemonteur.
- Het geaard stopcontact dient zich in de onmiddellijke nabijheid van het ap-

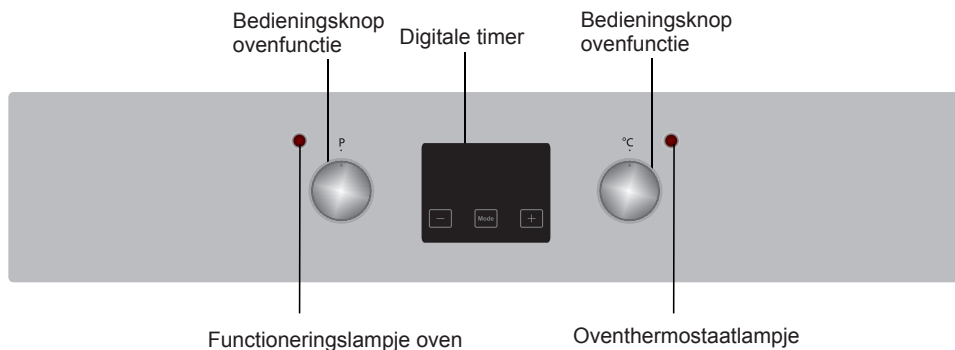
paraat te bevinden. Gebruik nooit een verlengsnoer.

- De voedingskabel mag geen contact hebben met het hete oppervlak van het product.
- In geval van schade aan de voedingskabel dient u contact op te nemen met de erkende servicemonteur. De kabel dient dan te worden vervangen door de erkende servicemonteur.
- De bedrading van het apparaat dient te worden uitgevoerd door de erkende servicemonteur. Er dient een H05VV-F-type voedingskabel te worden gebruikt.
- Defecte bedrading kan het apparaat beschadigen. Een dergelijke schade valt niet onder de garantie.
- Het apparaat is ontworpen voor aansluiting op 220-240V ~ indien de voeding anders is dan de bovenstaande waarde, dient u onmiddellijk contact op te nemen met de erkende servicemonteur.
- **De fabrikant verklaart niet aansprakelijk te zijn voor elke vorm van schade en verlies als er niet wordt voldaan aan de veiligheidsnormen!**



Gebruik van de oven

Bedieningspaneel

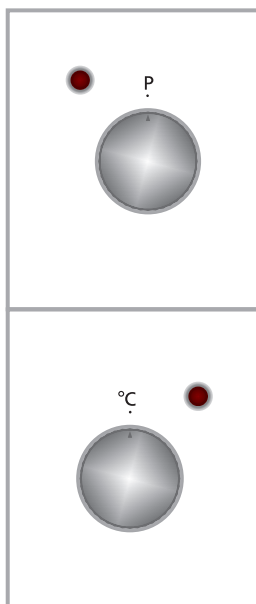


Bedieningsknop ovenfunctie

Om de gewenste bereidingsfunctie te selecteren draait u de knop naar het desbetreffende symbool. Informatie over de ovenfuncties kunt u onderstaand vinden.

Bedieningsknop ovenfunctie

Om de gewenste bereidingsfunctie te selecteren draait u de knop naar het desbetreffende symbool. Informatie over de ovenfuncties kunt u onderstaand vinden.



Ovenfuncties

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



Ovenlicht:

Alleen het ovenlicht gaat in alle kookfuncties aan en blijft branden.



Ontdooifunctie:

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

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



Ventilatorfunctie:

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

Deze functie is uiterst geschikt voor het bakken van gebak. Het koken vindt plaats door de verwarmingselementen bovenin en onderin de oven en door de ventilator, die zorgt voor de luchtcirculatie waardoor het voedsel licht wordt gegrild. Het wordt aanbevolen om de

oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Statische kookfunctie:

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



Grill-functie:

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



Snellere grill-functie:

De thermostaat en de waarschuwingslichtjes van de oven gaan branden; de grill en de verwarmingselementen bovenin gaan functioneren. Deze functie wordt gebruikt om sneller te grillen en voor een groter voedseloppervlak, zoals bij het grillen van vlees. Maak hierbij gebruik van de bovenste bakplaten van de oven. Bestrijk het rooster licht met olie zodat het voedsel niet kan blijven vastplakken en plaats het voedsel op het midden van het rooster. Plaats hier altijd een bakplaat onder om eventuele druppels olie of vet op te vangen. Het wordt aanbevolen om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen. Waarschuwing: Tijdens het grillen dient de ovendeur gesloten te zijn en de oventemperatuur dient te zijn ingesteld op 190 °C.



Dubbele grill- en ventilatiefunctie:

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

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

Maak hierbij gebruik van de bovenste bakplaten van de oven. Bestrijk het rooster licht met olie zodat het voedsel niet kan blijven vastplakken en plaats het voedsel op het midden van het rooster. Plaats hier altijd een bakplaat onder om eventuele

druppels olie of vet op te vangen. Het wordt aanbevolen om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

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



Pizzafunctie:

De thermostaat en de controlelampjes van de oven gaan branden; de ring, de verwarmingselementen onderin en de ventilator gaan functioneren.

De functie waarbij de ventilator en het verwarmingselement onderin gebruikt worden, zijn ideaal om etenswaren, zoals pizza, in korte tijd gelijkmatig te bakken.

Terwijl de ventilator de hitte evenredig verdeelt in de oven, zorgt het verwarmingselement ervoor dat het deeg gebakken wordt.



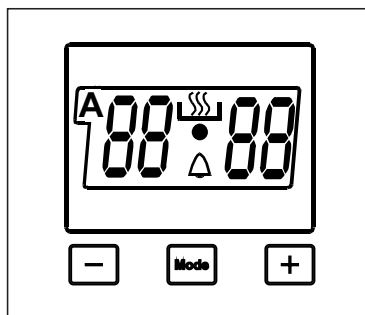
Turbofunctie

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

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

Wij adviseren om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

Gebruik van een digitale timer



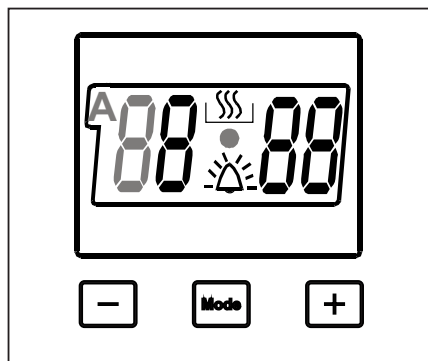
Tijdsaanpassing:

De tijd dient aangepast te worden alvorens de oven wordt ingeschakeld. Nadat de stroomvoorziening naar de oven is ingeschakeld, begint het symbool (A) en de drie "0"-symbolen op het scherm te knipperen. Druk gelijktijdig op de (+)- en (-)-toetsen. Het symbool verschijnt op het scherm. De punt op het midden van het scherm begint ook te knipperen. Met behulp van de (+)- en (-)-toetsen kunt u de tijd aanpassen zolang de punt knippert. Nadat u de tijd hebt aangepast, is de punt continu zichtbaar.

Nadat de stroomvoorziening naar de oven is ingeschakeld en het symbool (A) en de drie "0"-symbolen op het scherm beginnen te knipperen, kan de oven niet bediend worden door middel van de bedieningsknoppen. Als de (+)- en de (-)-knoppen gelijktijdig ingedrukt worden voor aanpassing van de tijd, verschijnt het symbool op het scherm. Als dit symbool op het scherm verschijnt, kunt u het oven-gedeelte handmatig bedienen. In geval van een stroomstoring wordt de

aangepaste tijd gereset en zal de tijdaanpassing opnieuw uitgevoerd moeten worden.

Hoorbare waarschuwing tijdsaanpassing:



De tijd dient aangepast te worden alvorens de oven wordt ingeschakeld. Nadat de stroomvoorziening naar de oven is ingeschakeld, begint het symbool (A) en de drie "0"-symbolen op het scherm te knipperen. Druk gelijktijdig op de (+)- en (-)-toetsen.

Het symbool  verschijnt op het scherm. De punt op het midden van het scherm begint ook te knipperen. Pas de tijd aan met behulp van de (+)- en (-)-toetsen als de punt knippert. Nadat u de tijd hebt aangepast, is de punt continu zichtbaar. Deze functie kan gebruikt worden om een hoorbare waarschuwing te krijgen bij de voltooiing van de tijdsaanpassing.

Druk op de MODE-knop in het midden. Het -symbool knippert op het scherm. Verder verschijnen er drie "0"-symbolen. Pas de gewenste tijdspanne voor de waarschuwing aan door middel van de (+)- en (-)-toetsen, terwijl het -symbool knippert. Kort na

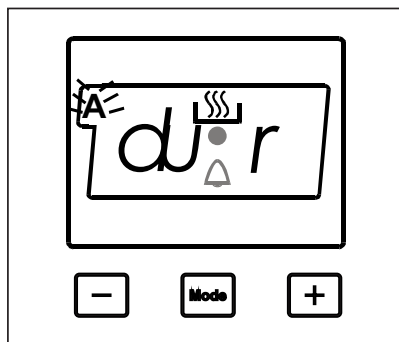
de voltooiing van de aanpassing, is het -symbool continu zichtbaar. Als het -symbool continu zichtbaar is, is de tijdsaanpassing voor de hoorbare waarschuwing aangepast.

De tijd voor de hoorbare waarschuwing kan ingesteld worden binnen een bereik van 0 en 23.59.

Als de tijd ingesteld is, geeft de timer een hoorbare waarschuwing en begint het -symbool begint op het scherm te knipperen. De hoorbare waarschuwing kan stopgezet worden door op eender welke toets te drukken, waarna het -symbool van het scherm verdwijnt.

De tijdsaanpassing voor de hoorbare waarschuwing dient slechts voor waarschuwingsdoeleinden. De oven wordt bij deze functie niet geactiveerd.

Semi-automatische tijdsaanpassing op basis van de kookperiode:



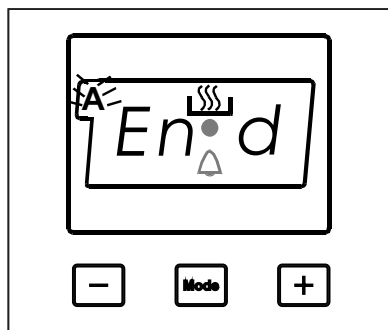
Deze functie wordt gebruikt om te koken binnen de gewenste tijdspanne. De te bereiden etenswaren worden in de oven gezet. De oven wordt ingesteld op de gewenste kookfunctie. De thermostaat van de oven wordt aangepast naar de gewenste tem-

peratuur, die afhankelijk is van het gerecht dat bereid wordt. Blijf op de MODE-knop drukken totdat “stop” op het timerscherm verschijnt. Als u “stop” op het timerscherm ziet staan, begint het symbool (A) te knipperen. Pas de kookperiode voor de etenswaren die u wenst te bereiden aan met de (+)- en (-)-toetsen terwijl de timer in deze positie staat. Kort nadat de aanpassing voltooid is, verschijnt de tijd op het scherm. De symbolen (A) en zijn continu zichtbaar op het scherm. Terwijl u dit, begint de oven te functioneren.

Er kan een kookperiode tussen de 0 en 10 uur ingesteld worden.

Bij voltooiing van een ingestelde tijdsduur stopt de timer de oven en geeft een hoorbare waarschuwing. Ook begint het symbool (A) op het scherm te knipperen. Nadat de ovenknop en oventhermostaat op de 0-positie zijn gezet, kan het waarschuwingssignaal door een druk op eender welke knop beëindigd worden. De timer wordt bovendien in de handmatige bedieningsfunctie gezet.

Semi-automatische programmering op basis van uitschakeltijd:



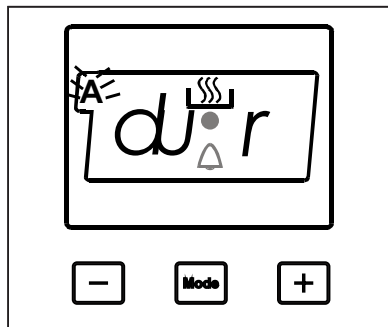
Deze functie wordt gebruikt om te koken op basis van de gewenste uitschakeltijd. De te bereiden etenswaren worden in de oven gezet. De oven wordt ingesteld op de gewenste kookfunctie. De oventhermostaat wordt ingesteld op de gewenste temperatuur, afhankelijk van het gerecht dat bereid wordt. Blijf op de MODE-knop drukken totdat “end” op het timerscherm verschijnt: het symbool (A) en de tijd beginnen te knipperen.

Pas de uitschakeltijd met de (+)- en (-)-toetsen aan voor het gerecht dat u wenst te bereiden. De timer staat in deze positie. Kort nadat de aanpassing is voltooid, verschijnt de tijd weer op het scherm. De symbolen (A) en zijn continu zichtbaar op het scherm. Terwijl u dit, begint de oven te functioneren.

U kunt de tijd tot wel 10 uur vooruit ten opzichte van de huidige tijd instellen.

Bij voltooiing van een ingestelde tijdsduur stopt de timer de oven en geeft een hoorbare waarschuwing. Ook begint het symbool (A) op het scherm te knipperen. Nadat de ovenknop en oventhermostaat op de 0-positie zijn gezet, kan het waarschuwingssignaal door een druk op eender welke knop beëindigd worden. De timer wordt bovendien in de handmatige bedieningsfunctie gezet.

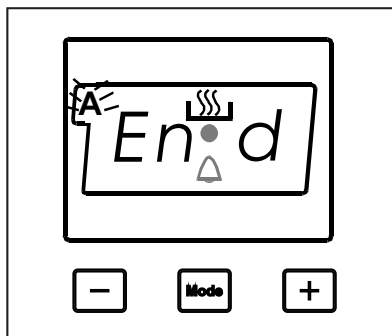
Volautomatische programmering:



Deze functie wordt gebruikt om na verloop van een bepaalde tijd gedurende een bepaalde tijd te koken. De te bereiden etenswaren worden in de oven gezet. De oven wordt ingesteld op de gewenste kookfunctie. De thermostaat van de oven wordt aangepast naar de gewenste temperatuur, die afhankelijk is van het gerecht dat bereid wordt.

Blijf allereerst op de MODE-knop drukken tot "stop" op het timerscherm verschijnt. Als u "stop" op het timerscherm ziet staan, begint het symbool (A) te knipperen. Pas de kookperiode met de (+)- en (-)-toetsen aan voor het gerecht dat u wenst te bereiden. De timer staat in deze positie. Kort nadat de aanpassing is voltooid, verschijnt de tijd weer op het scherm. De symbolen (A) en zijn continu zichtbaar op het scherm.

Er kan een kookperiode tussen de 0 en 10 uur ingesteld worden.



Blijf vervolgens op de MODE-knop drukken tot "end" op het timerscherm verschijnt. Als u "end" op het timerscherm ziet staan, beginnen het symbool (A) en de tijd te knipperen, met toevoeging van de kookperiode. Pas de uitschakeltijd met de (+)- en (-)-toetsen aan voor het gerecht dat u wenst te bereiden. De timer staat in deze positie. Kort nadat de aanpassing is voltooid, verschijnt de tijd weer op het scherm. Het symbool (A) is continu zichtbaar op het scherm.

U kunt een tijd instellen die tot wel 23.59 uur na het tijdstip dat bereikt is na toevoeging van de kookperiode aan de huidige tijd.

De oven begint te functioneren op het tijdstip dat berekend wordt door de kookperiode af te trekken van de ingestelde uitschakeltijd en zal uitschakelen op de ingestelde uitschakeltijd. De timer geeft een hoorbare waarschuwing en het symbool (A) begint te knipperen. Nadat de ovenknop en oventhermostaat op de 0-positie zijn gezet, kan het waarschuwingssignaal door een druk op eender welke knop beëindigd worden. De timer wordt bovendien in de

handmatige bedieningsfunctie gezet.

Vergrendelingsslot

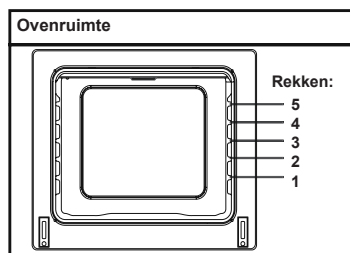
- De toetsvergrendeling is automatisch geactiveerd als de tijd klok tijdens normaal gebruik gedurende 5 seconden niet wordt gebruikt. Druk gedurende 3 seconden op de MODUS-knop om de tijd klok te ontgrendelen. Daarna kan de gewenste functie worden uitgevoerd.
- Nadat de MODE-toets is geactiveerd, wordt elke toets onmiddellijk geactiveerd zodra deze aangeraakt wordt.

GERECH- TEN	TURBO			ONDER-BOVEN			VENTILATOR ONDERIN-BOVENIN			GRILL		
	Thermostat pos. (°C)	Plaato- sitie	Kookperi- ode (min.)	Thermostat pos. (°C)	Plaato- positie	Kookperi- ode (min.)	Thermostaat- pos. (°C)	Plaato- positie	Kookperi- ode (min.)	Thermostaat- pos. (min.)	Plaato- positie	Kookperi- ode (min.)
Gelaagd gebak	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Cake	150-170	1-2-3	30-40	170 -190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Koekje	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Gegrilde ge- haktballen										200	4	10-15
Vloeibaar voedsel	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kip				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Karbonade										200	3-4	15-25
Biefstuk										200	4	15-25
Cake, twee vormen	160-180	1-4	30-40									
Gebak, twee vormen	170-190	1-4	35-45									
* Bereiden met spies voor gegrilde kip...												

Accessoires

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

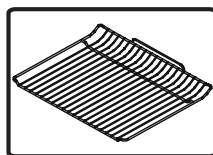
zonder de grill-beschermingsschild te gebruiken, zoals aangegeven is in de desbetreffende clausules. Indien uw oven een gas aangedreven grill heeft, maar het grill-hitteschild ontbreekt of is beschadigd en kan niet meer worden gebruikt, dan adviseren wij u om dit onderdeel te bestellen bij de dichtstbijzijnde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



Ovenaccessoires

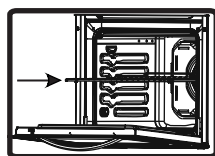
De accessoires voor uw oven zijn afhankelijk van het model van uw product.

Rooster



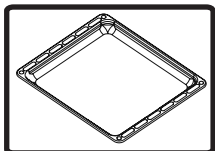
Het rooster wordt gebruikt om te grillen of om hier verschillende kookgerei op te plaatsen.

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



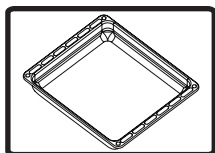
Ondiepe bakplaat

De ondiepe bakplaat wordt gebruikt om gebak te bereiden, zoals vlaaien etc. Om deze op de juiste manier in de oven te plaatsen, zet u hem in een rek en duwt u hem naar achteren.



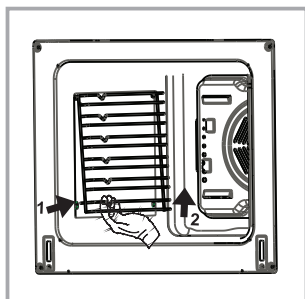
Diepe bakplaat

De diepe bakplaat wordt gebruikt om stoofpotten te bereiden. Om deze op de juiste manier in de oven te plaatsen, zet u hem in een rek en duwt u hem naar achteren.



Het rooster afnemen

Trek aan het rooster zoals weergegeven in de afbeelding. Nadat u het rooster uit de clips heeft losgemaakt, tilt u het omhoog.



REINIGING EN ONDERHOUD VAN UW OVEN

REINIGING

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

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

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

Reiniging van de binnenkant van de oven

Zorg ervoor dat u de stekker uit het stopcontact trekt voordat u de oven gaat schoonmaken. U zult de beste resultaten krijgen wanneer u de binnenkant van de oven reinigt als die nog een beetje warm is. Maak uw oven na elk

gebruik schoon met een zachte doek, bevochtigd met water en zeep. Veeg hem daarna nogmaals schoon met een vochtige doek en droog hem na. Een complete reiniging met behulp van poederachtige schoonmaakmiddelen. Bij katalytische geëmailleerde frames is het niet nodig om de achter- en zijwanden schoon te maken. Wij adviseren u echter om, afhankelijk van het gebruik, deze na een bepaalde tijd te vervangen.

ONDERHOUD

Het vervangen van het ovenlicht

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

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

SERVICE EN TRANSPORT

VEREISTE HANDELINGEN VOORDAT U DEZE SERVICE ONTVANGT

Als de oven niet functioneert:

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

Als de oven niet warm wordt:

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

Als de binnenverlichting het niet doet:

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

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

Controleer de bakplaatlocaties, kookperiode en warmtewaarden volgens de handleiding.

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

INFORMATIE MET BETREKKING TOT TRANSPORT

Als u vervoer nodig heeft:

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

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

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

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

Indien u de originele verpakking niet hebt bewaard:

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

Kjære kunde,

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

Innhold

Produktets utforming og størrelse

Advarsler

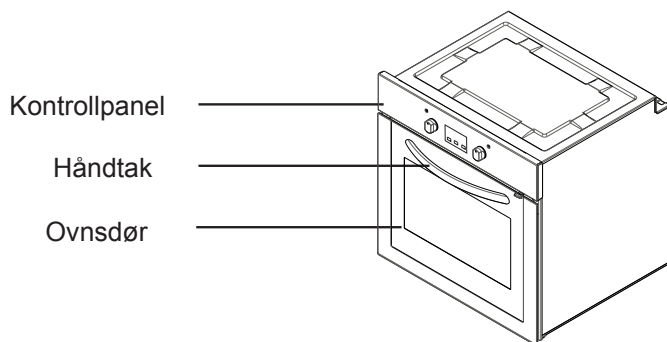
Forberedelse for installasjon og bruk

Bruke ovnen

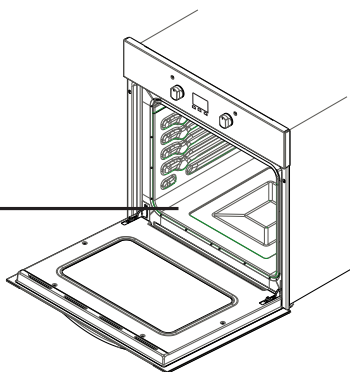
Rengjøring og vedlikehold av produktet

Service og transport

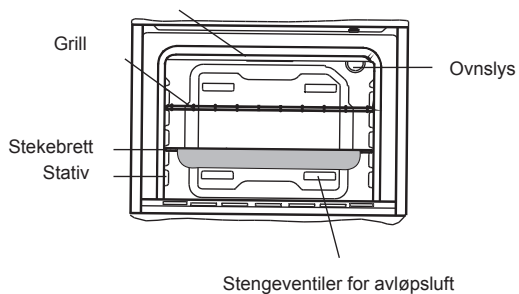
PRODUKTETS UTFORMING OG STØRRELSE



Nedre varmeelement
(bak plate)



Øvre varmeelement (bak plate)



SIKKERHETSADVARSLER

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

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

Generelle sikkerhetsadvarsler

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

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

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

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

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

gjenstander.

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

Advarsler for installasjon

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

Under første bruk

- Når du bruker ovnen for første gang, vil isolasjonsmaterialene

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

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

åpen, må det ikke legges ting på disse. Det kan gjøre at apparatet kommer i ubalanse eller ødelegge dekslet.

- Ikke sett tunge ting eller brennbare eller antennelige elementer (nylon, plastposer, papir, stoff, osv.) i skuffen. Dette omfatter gryter og panner med plast på (f.eks. håndtak).
- Ikke heng håndklær, kluter eller klær fra apparatet eller håndtakene.
- Under rengjøring og vedlikehold
- Slå alltid av apparatet før vedlikeholdsarbeid som rengjøring utføres. Du kan utføre vedlikeholdsarbeidet etter at apparatet eller hovedbryteren har blitt slått av.
- Ikke fjern kontrollknottene for å rengjøre kontrollpanelet.
-
- **FOR Å HOLDE APPARATET TRYGT OG EFFEKTIVT, ANBEFALER VI AT DU ALLTID BRUKER ORIGINALE RESERVEDELER, OG AT DU KUN KONTAKTER AUTORISERT SERVICEPERSONELL VED EVENTUELLE REPARASJONSBEHOV.**

FORBEREDELSE FOR INSTALLASJON OG BRUK

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

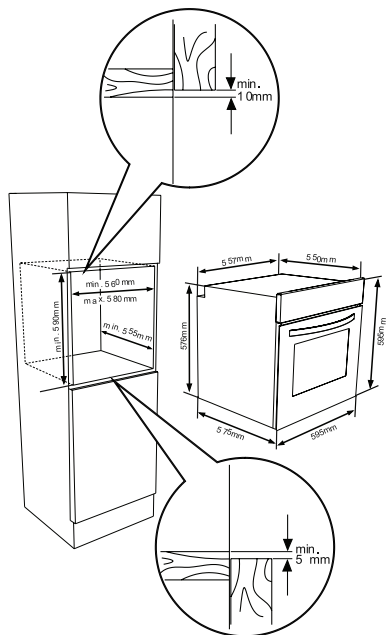
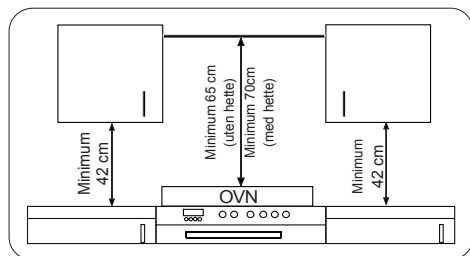
inneholder regler som er nødvendige for riktig plassering og service av ovnen. De bør alltid leses gjennom, spesielt av teknikere som skal plassere apparatet.

KONTAKT ET AUTORISERT SERVICESENTER FOR Å INSTALLERE OVNE DIN!

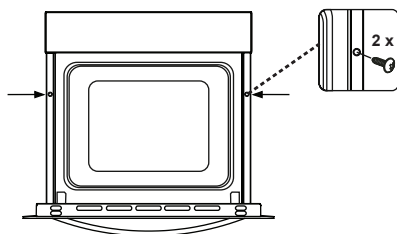
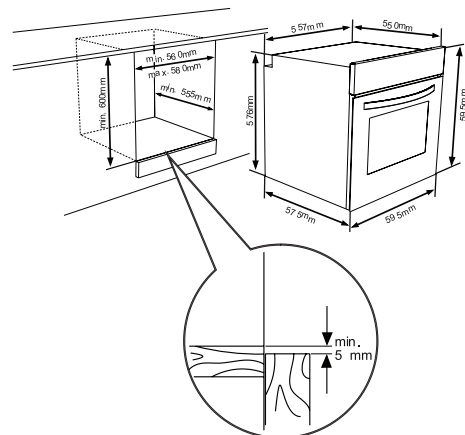
VALG AV PLASSERING AV OVNE

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

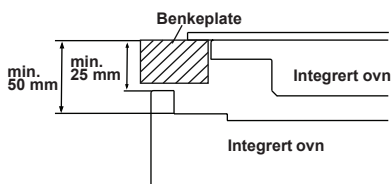
De nødvendige endringene av vegg-skap og avtrekksvifte over det integrerte kombinasjonsproduktet, samt minste til-latte høyde fra ovnspanelet, vises på fi-gur 1. Følgelig bør det være en avstand på minst 65 cm mellom avtrekksviften over ovnen og ovnsplaten. Dersom det ikke ekisterer en avtrekksvifte,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



INSTALLASJON AV INTEGRERT OVN



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



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

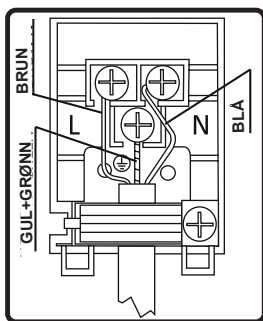
KABLING OG SIKKERHET FOR INTEGRERT OVN

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

- Jordingskabelen må kobles via skruen med jordingsmerket. Tilkobling av tilførselskabelen må være som vist i figur 6. Hvis det ikke finnes en jordet stikkontakt som samsvarer med lokalt regelverk for området, må du ringe en autorisert servicerepresentant umiddelbart.
- Den jordete stikkontakten må være i umiddelbar nærhet av apparatet. Bruk aldri skjøteledning.
- Strømkabelen må ikke komme i berøring med produktets varme overflate.
- Ved eventuelle skader på kabelen,

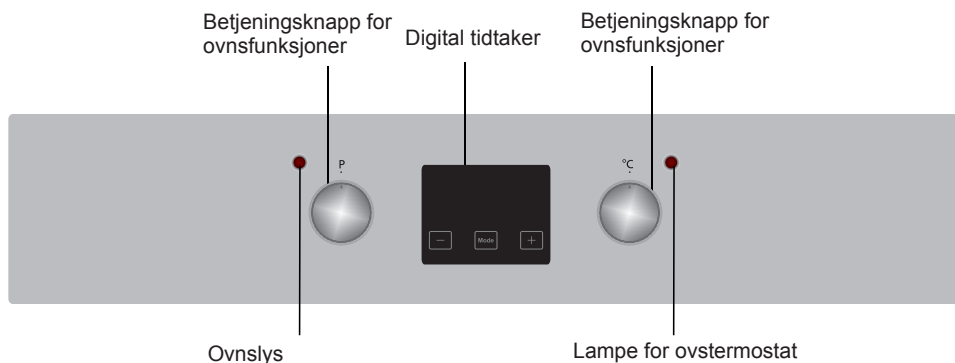
må du kontakte et autorisert serviceverksted. Kabelen må erstattes av autorisert servicepersonell.

- Kabling av apparatet må utføres av autorisert servicepersonell. En forsyningskabel av typen H05VV-F skal brukes.
- Feil kabling kan skade apparatet. En slik skade vil ikke bli dekket av garantien.
- Apparatet er konstruert for tilkobling til strømforsyning ved 220–240V~. Hvis verdiene avviker fra det som er oppgitt ovenfor, må du umiddelbart kontakte autorisert servicepersonell.
- **Produsenten erklærer at det ikke har noe ansvar for noen form for skade eller tap som følge av unnlatelse av å overholde sikkerhetsnormer!**



BRUKE OVNEN

Betjeningspanel

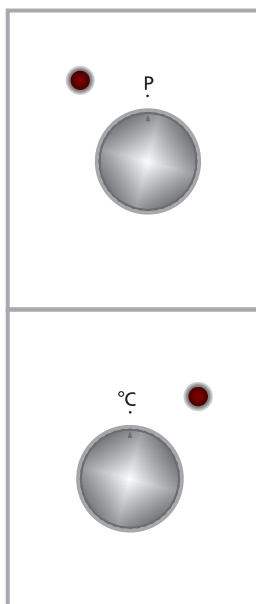


Kontrollknott for ovnsfunksjoner

For å velge ønsket stekefunksjon, vrir du bryteren til symbolet tilhørende ønsket ovnsfunksjon, som er beskrevet i neste avsnitt.

Kontrollknott for ovnsfunksjoner

For å velge ønsket stekefunksjon, vrir du bryteren til symbolet tilhørende ønsket ovnsfunksjon, som er beskrevet i neste avsnitt.



Ovnfunksjoner

* Ovnfunksjonene kan variere avhengig av produktmodell.



Ovnslys:

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



Tinefunksjon:

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

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



Viftefunksjon:

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

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



Statisk stekefunksjon:

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



Grillefunksjon:

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



Hurtiggrill-funksjon:

Ovnens termostat og varsellamper vil slås på, og de nedre og øvre varmelementene vil begynne å fungere. Funksjonen brukes for raskere grilling og for å steke et større område, som for grilling av kjøtt. Bruk ovns øvre hyller. Børste grillgitteret forsiktig med olje for å forhindre at maten setter seg fast, og plassér matvarene på midten av grillgitteret. Plasser alltid et brett under gitteret for å fange opp oljedråper eller fett. Det anbefales at

ovnen forhåndsvarmes i 10 minutter. Advarsel: Under grilling må ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen bør justeres til 190 °C



Dobbel grill- og viftefunksjon:

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

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

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

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



Pizza-funksjon

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

Viften og nedre varmefunksjon er ideelle for jevn og rask steking matvarer som for eksempel pizza.

Mens viften sprer varmen jevnt rundt i ovnen, sikrer det nedre varmeelementet at deigen gjennomstekes.

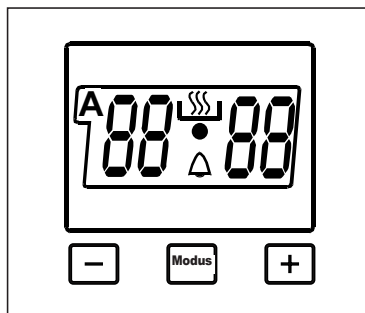


Turbofunksjon

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

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

Bruke digital tidtaker

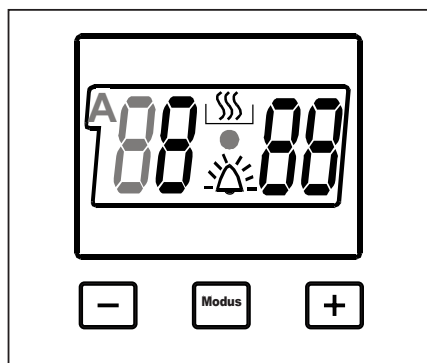


Justere tiden:

Tiden må justeres før du begynner å bruke ovnen. Etter at ovnen er koblet til strømtilførselen, vil symbolet (A) og tre «0» begynne å blinke på skjermen. Trykk på (+)- og (-)-knappene samtidig. Symbolet vil vise seg på skjermen. Prikken på midten av skjermen vil også begynne å blinke. Juster nåværende klokkeslett ved å bruke (+)- og (-)-knappene når prikken blinker. Etter at justeringen er fullført, bør prikken lyse stabilt.

Etter at ovnen er koblet til strømtilførselen, vil symbolet (A) og tre «0» begynne å blinke på skjermen. Ovnen kan ikke lengre opereres ved hjelp av kontrollknappene. Når (+)- og (-)-knappene trykkes samtidig for å justere klokkeslett, vil symbolet vises på skjermen. Når dette symbolet kommer til syne, kan du operere ovnen manuelt. Ved strømbrytning vil det justerte klokkeslettet vil nullstille seg, og justeringen må derfor utføres på nytt i et slikt tilfelle.

Justering av klokkeslett med varsellyd:



Tiden må justeres før du begynner å bruke ovnen. Etter at ovnen er koblet til strømtilførselen, vil symbolet (A) og tre «0» begynne å blinke på skjermen. Trykk på (+)- og (-)-knappene samtidig.

Symbolet vil vise seg på skjermen. Prikken på midten av skjermen vil også begynne å blinke. Juster nåværende klokkeslett ved å bruke (+)- og (-)-knappene når prikken blinker. Etter at justeringen er fullført, bør prikken lyse stabilt. Denne funksjonen kan brukes for å få et varselsignal ved slutten av den innstilte tidsperioden.

Trykk på MODE-tasten på midten. Symbolet vil blinke på skjermen. Du vil også se tre «0». Juster ønsket tidsperiode for varselet ved hjelp av (+)- og (-)-tastene mens symbolet blinker. En stund etter fullført justering vil symbolet begynne å lyse kontinuerlig. Når symbolet begynner å lyse kontinuerlig, er innstillingen av varsel med lydssignal utført.

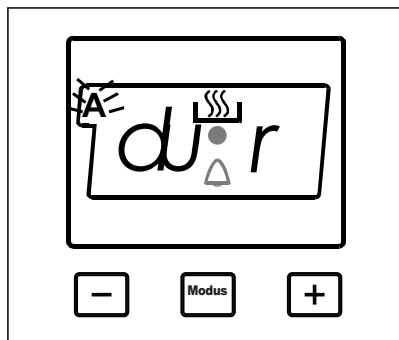
Tiden for varsel med lydssignal kan stil-

les inn til en tid mellom 0 og 23.59.

Når den innstilte tiden er utløpt, gir tidtakeren fra seg et lydssignal, og symbolet begynner å blinke på skjermen. Ved å trykke en tilfeldig tast vil lydssignalet opphøre og symbolet forsvinne fra skjermen.

Tidsjustering av varsel med lydssignal har kun den hensikt å fungere som en advarsel. Ovnen vil ikke slås på i forbindelse med denne funksjonen.

Semi-automatisk tidsjustering i henhold til stekeperiode:



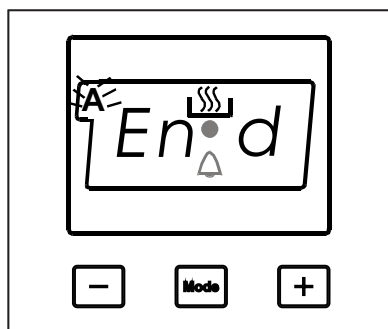
Denne funksjonen brukes til å steke mat i en ønsket tidsperiode. Maten som skal tilberedes settes inn i ovnen. Ovnen justeres til ønsket stekefunksjon. Ovnens stermostat justeres til ønsket temperatur, avhengig av type mat som skal stekes. Fortsett å trykke MODE-knappen inntil «stopp» vises på tidtakerskjermen. Når «stopp» vises på tidtakerskjermen vil symbolet (A) begynne å blinke. Juster avkjølingsperioden for maten du skal steke ved hjelp av (+)- og (-)-knappene mens tidtakeren er i denne stillingen. En stund etter

at justeringen er fullført, vil nåværende klokkeslett vises på skjermen og symbolene (A) vil begynne å lyse stabilt på skjermen. Mens du gjør dette vil ovnen også begynne å fungere.

En stekeperiode på mellom 0 og 10 timer kan velges.

Ved slutten av den innstilte tidsperioden, vil tidtakeren slå av ovnen og gi fra seg et varselsignal. Symbolet (A) vil også begynne å blinke på skjermen. Etter at ovnsknappen og ovnens termostatknap er satt i 0-posisjon, vil et trykk på en hvilken som helst knapp stoppe lydsignalet. Tidtakeren vil også bytte til funksjon med manuell betjening.

Semi-automatisk programmering i henhold til sluttid:



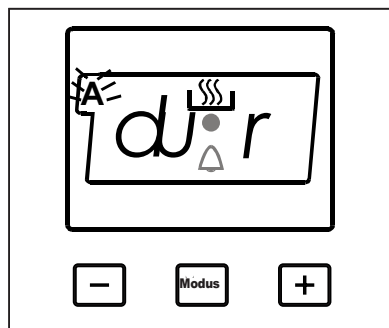
Denne funksjonen brukes til å lage mat i henhold til ønsket sluttid. Maten som skal tilberedes settes inn i ovnen. Ovnen justeres til ønsket stekefunksjon. Ovnens termostat justeres til ønsket temperatur, avhengig av type mat som skal stekes. Fortsett å trykke på MODE-knappen til du ser «end» på tidtakerskjermen. Symbolet (A) og nåværende klokkeslett vil henholdsvis begynne å blinke.

Juster sluttiden for maten du skal stekte ved hjelp av (+)- og (-)-tastene mens tidtakeren er i denne stillingen. En stund etter at justeringen er fullført, vil nåværende klokkeslett vises på skjermen og symbolene (A) og begynne å lyse stabilt på skjermen. Mens du gjør dette vil ovnen også begynne å fungere.

Du kan velge et tidsintervall for tidtakeren på opptil 10 timer fra nåværende klokkeslett.

Ved slutten av den innstilte tidsperioden, vil tidtakeren slå av ovnen og gi fra seg et varselsignal. Symbolet (A) vil begynne å blinke på skjermen. Etter at ovnsknappen og ovnens termostatknap er satt i 0-posisjon, vil et trykk på en hvilken som helst knapp stoppe lydsignalet. Tidtakeren vil også bytte til funksjon for manuell betjening.

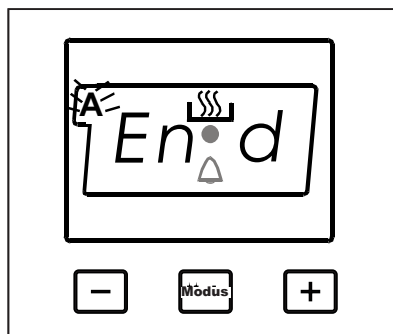
Helautomatisk programmering:



Denne funksjonen brukes for å steke mat etter et bestemt tidsforløp, i løpet av en bestemt tidsperiode. Maten som skal tilberedes settes inn i ovnen. Ovnen justeres til ønsket stekefunksjon. Ovnens termostat justeres til ønsket temperatur, avhengig av type mat som skal stekes.

Først: Fortsett å trykke MODE-knappen inntil «stopp» vises på tidtakerskjermer. Når «stopp» vises på tidtakerskjermer vil symbolet (A) begynne å blinke. Juster avkjølingsperioden for maten du skal steke ved hjelp av (+)- og (-)-knappene mens tidtakeren er i denne stillingen. En stund etter at justeringen er fullført, vil nåværende klokkeslett vises på skjermen og symbolet (A) og begynne å lyse stabilt på skjermen.

En stekeperiode på mellom 0 og 10 timer kan velges.



Deretter: Fortsett å trykke MODE-knappen inntil «slutt» vises på tidtakerskjermer. Når «slutt» vises på tidtakerskjermer, vil symbolet (A) og nåværende klokkeslett begynne å blinke, i tillegg til steketiden. Juster sluttiden for maten ved hjelp av (+)- og (-)-knappene mens tidtakeren er i denne stillingen. En stund etter at justeringen er fullført, vil nåværende klokkeslett vises på skjermen og symbolet (A) vil begynne å lyse stabilt på skjermen.

Du kan angi et tidspunkt opp til 23.59 timer etter gjeldende klokkeslett.

Ovnen vil skru seg på ved tidspunktet som beregnes ved å trekke steketiden fra innstilt sluttid, og vil skru seg av igjen på innstilt sluttid. Tidtakeren vil gi fra seg et lydvarsel, og symbolet (A) vil begynne å blinke. Etter at ovnsknappen og ovnens termostatknap er satt i 0-posisjon, vil et trykk på en hvilken som helst knapp stoppe lydsignalet. Tidspunktet vil også bytte til funksjon for manuell betjening.

Tastelås:

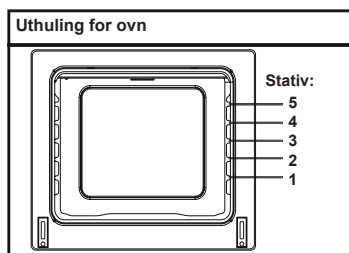
- Nøkkellåsen aktiveres automatisk når tidsuret ikke brukes på 5 sekunder under normal bruk. Trykk og hold inne MODE-knappen i 3 sekunder for å låse opp tidsuret. Deretter kan du utføre ønsket handling.
- Etter at modusknappen trykkes, aktiveres alle knappene umiddelbart i det de berøres.

SERVICE	TURBO			NEDRE-ØVRE			NEDRE-ØVRE VIFTE			GRILL		
	Termostat- pos. (°C)	Hylle- pos.	Stekeperi- ode (min)	Termostat- pos. (°C)	Hylle- pos.	Stekeperi- ode (min)	Termostat- pos. (°C)	Hylle- pos.	Stekeperi- ode (min)	Termostat- pos. (min)	Hylle- pos.	Stekeperi- ode (min)
Butterdeig	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Kåke	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Kjeks	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Stekte kjøttboller										200	4	10-15
Flytende mat	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kylling				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Blandet mat										200	3-4	15-25
Biff										200	4	15-25
To-lags kåke	160-180	1-4	30-40									
To-lags bakkverk	170-190	1-4	35-45									
* Stek med grillspyd med kylling ...												

Tilbehør

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

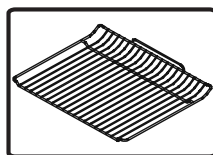
fra nærmeste servicesenter.



Ovnstilbehør

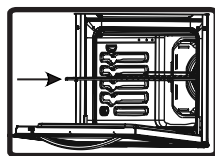
Tilbehøret for ovnen din kan variere avhengig av produktmodell.

Grillrist



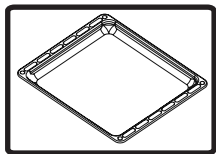
Grillristen brukes til å grilling eller til å plassere diverse former/gryter på.

ADVARSEL - Sett risten skikkelig inn i valgt hylle i ovnsrommet, og skyv den inn så langt den kommer.



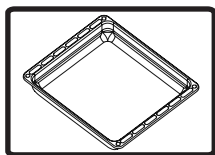
Lavt brett

Det grunne brettet brukes til å bake kaker som tertebunner, osv. Velg en hylle og sett brettet skikkelig inn ved å skyve det helt inn.



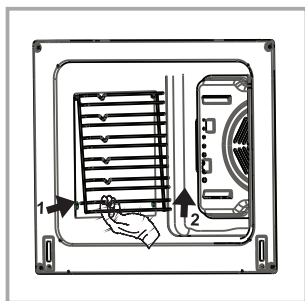
Dypt brett

Det dype brettet brukes til å steke gratenger og gryteretter. Velg en hylle og sett brettet skikkelig inn ved å skyve det helt inn.



Fjerne risten

Dra risten slik det er vist på bildet. Etter å ha løst risten fra klemmene, løstes den opp.



RENGJØRING OG VEDLIEKHELD AV OVNE

RENGJØRING

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

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

Rengjøring av ovnens interiør

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

VEDLIKEHOLD

Erstatte ovnslyset

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

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

SERVICE OG TRANSPORT

KRAV FØR DET PAKKES KLART TIL SERVICE

Dersom ovnen ikke starter :

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

Dersom ovnen ikke blir varm :

Varmen kan kanskje ikke justeres på ovnens varmekontrollbryter.

Dersom ovnslyset ikke tennes :

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

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

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

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

TRANSPORTRELATERT INFORMASJON

Hvis du trenger transport:

Oppbevar esken produktet ble levert i, og bruk denne esken når produktet må transporteres. Følg eskens anvisninger for transport. Tape fast ovnens øvre deler, hats and heads and saucepan carriers til stekepanelene.

Sett et papir mellom det øvre dekelet

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

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

Dersom du ikke har ovnens originalemballasje :

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

Szanowny kliencie,

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

-

Spis treści

Wygląd i wymiary urządzenia

Ostrzeżenia

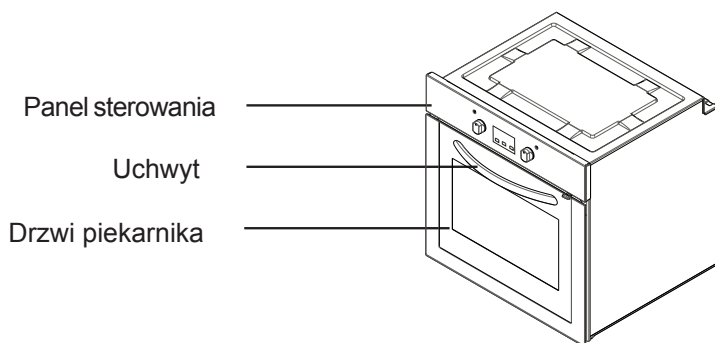
Przygotowanie do instalacji i obsługi

Korzystanie z piekarnika

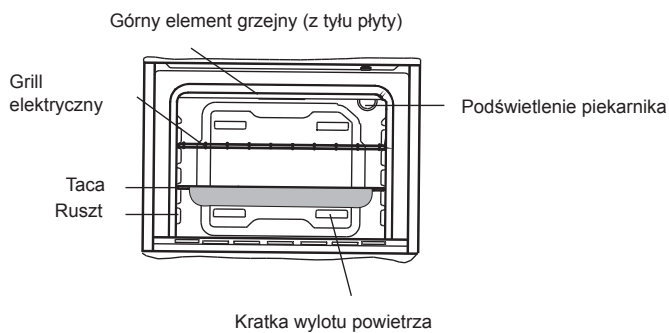
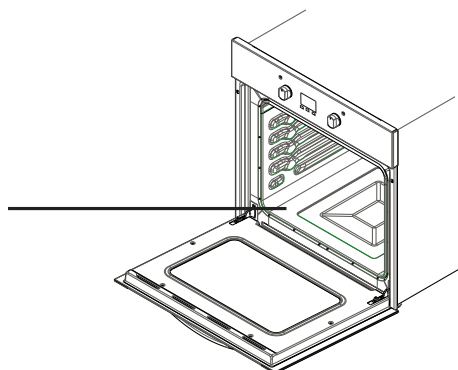
Czyszczenie i konserwacja urządzenia

Serwisowanie i przewożenie

WYGLĄD I WYMIARY URZĄDZENIA



Dolny element grzejny
(z tyłu płyty)



OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

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

rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.

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

- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Podczas pracy urządzenie jest gorące. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Podczas normalnej eksploatacji uchwyty wykorzystywane w krótkim czasie mogą się silnie nagrzewać.
- Nie należy stosować środków do szorowania ani innych środków powodujących zadrapania, które mogłyby uszkodzić szklane drzwiczki lub inne powierzchnie piekarnika.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy sprawdź czy zostało wyłączone zasilanie urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania lub grillowania potraw dostępne elementy piekarnika mogą być gorące. Małe dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.
- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.
- Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebez-

pieczne pod wieloma względami.

- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Wymagania dotyczące urządzenia znajdują się na etykiecie.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania potraw w gospodarstwie domowym i nie powinno być wykorzystywane w innych celach lub zastosowaniach, np. do użytku komercyjnego lub ogrzewania pomieszczenia.
- Nie należy unosić ani przesuwając urządzenia ciągnąc za uchwyt na drzwiczkach.
- Żeby zapewnić bezpieczeństwo, należy przeprowadzić wszystkie możliwe pomiary. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać powierzchni drzwiczek. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został ściśnięty podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego kabla zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte, dzieci nie powinny wspinąć się lub siadać na nich.

Ostrzeżenia dotyczące instalacji

- Nie wolno korzystać z urządzenia dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia i uruchomienie powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia i natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu itp.
- Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (obudowa) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.

Podczas eksploatacji

- Przy pierwszym uruchomieniu piekarnik może emitować pewien zapach z materiałów izolacyjnych i elementów grzejnych. Dlatego przed użyciem należy uruchomić pusty piekarnik na 45 minut przy maksymalnym ustawieniu tempe-

ratury. Równocześnie należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, w którym urządzenie zostało zainstalowane.

- Podczas pracy zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie piekarnika silnie się nagrzewają. Otwierając drzwiczki piekarnika należy cofnąć się, aby uniknąć gorącej pary wydostającej się z wnętrza urządzenia. W przeciwnym razie może to doprowadzić do poparzenia.
- Podczas pracy piekarnika nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
- Do wyjmowania i ponownego wkładania potraw należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem stałych lub płynnych olejów. Oleje mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Nakryj rondel lub patelnię pokrywką, aby zadusić powstały ogień, a następnie wyłącz piekarnik.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez długi czas, należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego. Główny włącznik należy ustawić w pozycji wyłączonej. Jeśli urządzenie nie jest wykorzystywane, należy również zakręcić zawór gazu.
- Sprawdź, czy pokrętła regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.

- Tace pochylają się przy wysuwaniu. Należy zachować ostrożność, aby nie rozlać gorącego płynu.
- Jeśli drzwiczki lub szuflada piekarnika są otwarte, nie wolno niczego zostawić na nich. Mogłoby to doprowadzić do zachwiania urządzenia lub uszkodzić pokrywkę.
- W szufladzie nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów lub łatwopalnych materiałów (nylon, plastikowe torby, papier, tkaniny itp.). Dotyczy to również naczyń kuchennych z plastikowymi elementami (np. trzonakami).
- Nie należy wieszać ręczników, ścierek do naczyń lub ubrań na urządzeniu lub jego uchwytach.
- Podczas czyszczenia i konserwacji
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji należy zawsze wyłączyć zasilanie urządzenia. Do powyższych czynności można przystąpić po odłączeniu przewodu zasilającego lub ustawieniu głównego włącznika w pozycji wyłączonej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.
- **ABY ZACHOWAĆ WYDAJNOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA, ZALECAMY KORZYSTANIE WYŁĄCZNIE Z ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH ORAZ USŁUG AUTORYZOWANEGO SERWISU W RAZIE KONIECZNOŚCI.**

PRZYGOTOWANIE DO INSTALACJI I OBSŁUGI

Ten nowoczesny, funkcjonalny i prak-

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

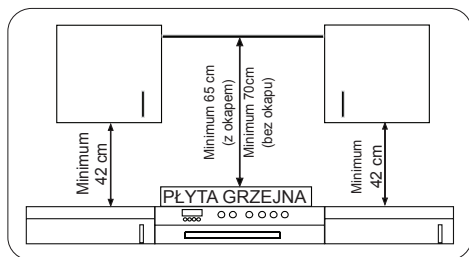
SKONTAKTUJ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SERWISEM W CELU INSTALACJI PIEKARNIKA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI PIEKARNIKA

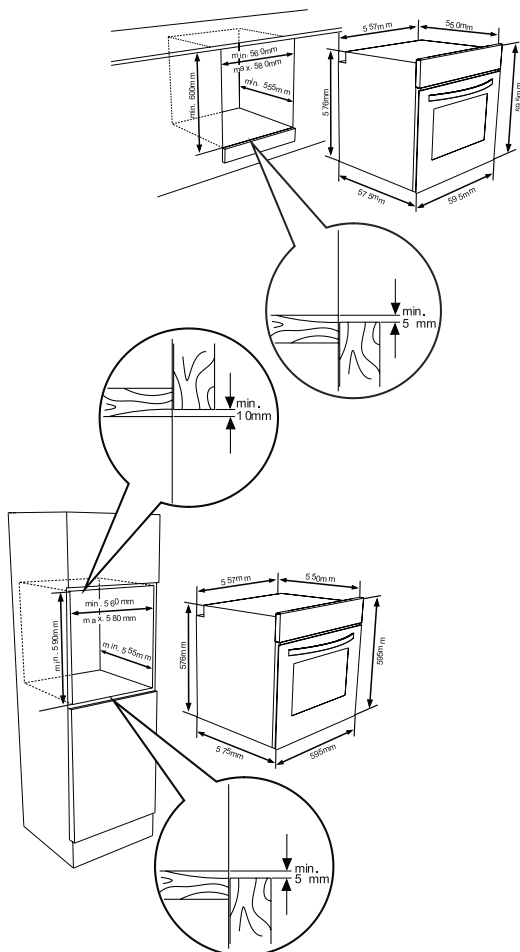
- Klika punktów wymaga szczególnej uwagi podczas wyboru miejsca instalacji piekarnika. Należy wziąć pod uwagę nasze poniższe zalecenia, aby uniknąć wszelkich problemów i niebezpiecznych sytuacji, której mogłyby się pojawić później!
- Wybierając miejsce instalacji piekarnika, należy pamiętać, aby w pobliżu urządzenia nie znajdowały się łatwopalne lub wybuchowe materiały, jak zasłony, olej, tkaniny itp., które szybko mogą spowodować pożar.
- Meble otaczające piekarnik powinny być wykonane z materiałów odpornych na temperaturę powyżej 50°C.

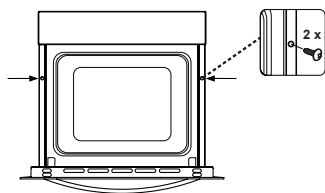
Wymagane zmiany szafek ściennych i wyciągów nad wbudowanym urządzeniem oraz minimalne odległości od płyty piekarnika zostały pokazane na Rys. 1. Odpowiedni wyciąg powinien znajdować się na wysokości minimum 65 cm od płyty grzewczej. W przypadku braku wyciągu ta wysokość nie powinna być

mniejsza niż 70 cm.

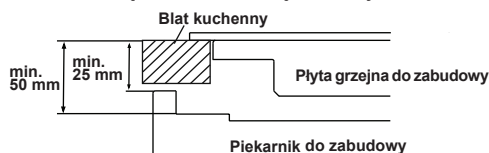


INSTALACJA PIEKARNIKA PRZEZNACZONEGO DO ZABUDOWY





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



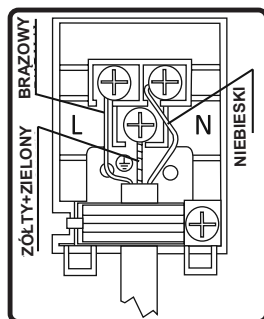
Jeśli piekarnik zostanie zainstalowany pod płytą grzejną, odległość między blatem kuchennym i panelem górnym powinna wynosić minimum 50 mm, a odległość między blatem kuchennym i górną częścią panelu sterowania minimum 25 mm.

INSTALACJA ELEKTRYCZNA I ZABEZPIECZENIE PIEKARNIKA PRZEZNACZONEGO DO ZABUDOWY

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

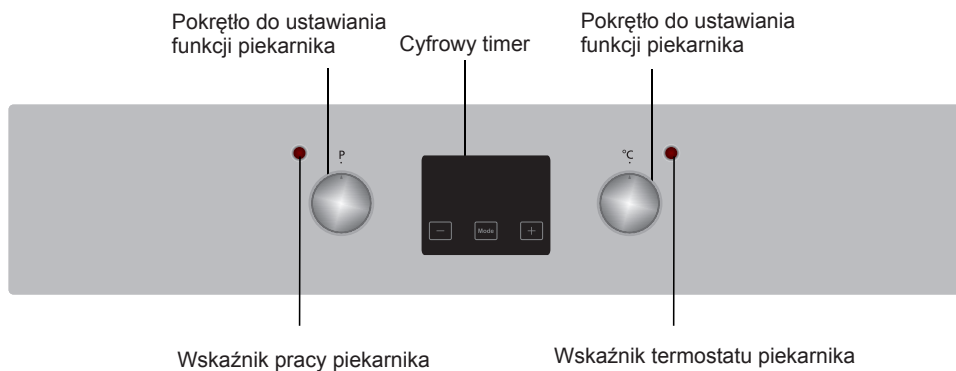
- Przewód uziemienia należy podłączyć przy pomocy śruby oznaczonej symbolem uziemienia. Podłączenie przewodu zasilającego powinno być zgodne z podanym na Rys. 6. W przypadku braku wyjścia uziemienia wymaganego zgodnie z przepisami w miejscu instalacji, należy natychmiast porozumieć się z personelem autoryzowanego serwisu.
- Wyjście uziemienia powinno znajdować się w pobliżu urządzenia. Nie wolno stosować przedłużaczy.
- Kabel zasilający nie powinien stykać się z gorącą powierzchnią urządzenia.

- W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu zasilającego należy porozumieć się z personelem autoryzowanego serwisu. Wymianę uszkodzonego kabla zasilającego należy powierzyć personelowi autoryzowanego serwisu.
- Instalację elektryczną urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Należy zastosować przewód zasilający typu H05VV-F.
- Nieprawidłowo przeprowadzona instalacja elektryczna może spowodować uszkodzenie urządzenia. Tego rodzaju uszkodzenia nie podlegają gwarancji.
- Urządzenia przystosowane jest do podłączenia do źródła zasilania o napięciu 220-240 V~. Jeśli napięcie w sieci elektrycznej różni się od podanej powyżej wartości, należy natychmiast porozumieć się personelem autoryzowanego serwisu.
- **Producent urządzenia oświadcza, że nie ponosi odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju uszkodzenia i straty powstałe na skutek niezgodności z normami dotyczącymi bezpieczeństwa!**



KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

Panel sterowania

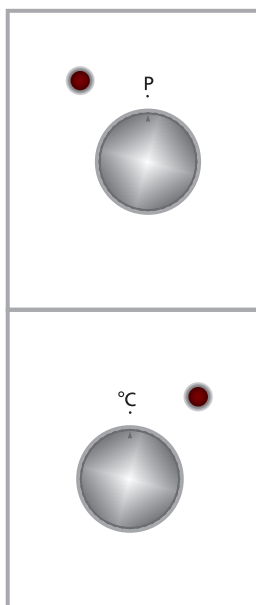


Pokrętło do ustawiania funkcji piekarnika

Żeby wybrać żądany tryb pracy, ustaw pokrętło przy odpowiednim symbolu. Objaśnienia funkcji piekarnika zostały podane w następnej części.

Pokrętło do ustawiania funkcji piekarnika

Żeby wybrać żądany tryb pracy, ustaw pokrętło przy odpowiednim symbolu. Objaśnienia funkcji piekarnika zostały podane w następnej części.



Funkcje piekarnika

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



Podświetlenie piekarnika:

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



Tryb rozmrażania:

Zostaną włączone światła ostrzegawcze, wentylator rozpocznie pracę.

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



Tryb termoobiegu:

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

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



Tryb statyczny:

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



Tryb grillowania:

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



Tryb szybkiego grillowania:

Zostaną włączone termostaty oraz światła ostrzegawcze, grillujący i górny element grzejny rozpoczną pracę. Tryb doskonały do szybkiego grillowania i przyrumienienia większych produktów, na przykład mięs. Należy używać górnych półek piekarnika.

Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść jedzenie na środku kratki. Pod spodem należy zawsze umieścić tacę, na której zgromadzi się kapiący tłuszcz lub olej. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez ok. 10 minut. Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



Tryb podwójnego grilla i termoobiegu:

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

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

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

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



Tryb pieczenia pizzy:

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

Tryb termoobiegu i dolnego ogrzewania jest doskonały do przygotowywania potraw, jak pizza, w stosunkowo krótkich czasie.

Termoobieg zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, a dolny element grzejny umożliwia pieczenie ciasta na pizzę.

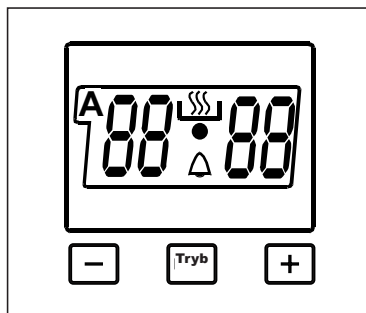


Funkcja Turbo:

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

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

Wykorzystanie cyfrowego timera

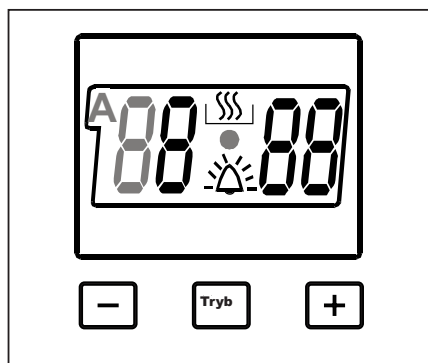


Ustawienie godziny:

Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika należy ustawić godzinę. Po włączeniu zasilania na wyświetlaczu piekarnika zacznie pulsować symbol (A) i trzy „0”. Naciśnij równocześnie przyciski (+) i (-). Na wyświetlaczu pojawi się symbol . Zacznie również pulsować kropka na środku wyświetlacza. Jeśli kropka pulsuje, ustaw godzinę korzystając z przycisków (+) i (-). Po ustawieniu godziny kropka powinna świecić się w sposób ciągły.

Jeśli po włączeniu zasilania na wyświetlaczu piekarnika zacznie pulsować symbol (A) i trzy „0”, urządzenia nie można obsługiwać przy pomocy przycisków. Jeśli przyciski (+) i (-) zostaną równocześnie naciśnięte w celu ustawienia godziny, na wyświetlaczu pojawi się symbol . Jeśli ten symbol pojawi się na wyświetlaczu, sekcję piekarnika można obsługiwać ręcznie. Jeśli ustawiona godzina zostanie zresetowana w przypadku przerwy w zasilaniu, należy ponownie ustawić godzinę.

Sygnał dźwiękowy ustawionego czasu:



Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika należy ustawić godzinę. Po włączeniu zasilania na wyświetlaczu piekarnika zacznie pulsować symbol (A) i trzy „0”. Naciśnij równocześnie przyciski (+) i (-).

Na wyświetlaczu pojawi się symbol . Zacznie również pulsować kropka na środku wyświetlacza. Jeśli kropka pulsuje, ustaw godzinę korzystając z przycisków (+) i (-). Po ustawieniu godziny kropka powinna świecić się w sposób ciągły. Funkcja może służyć do wyemitowania sygnału dźwiękowego po zakończeniu ustawionego czasu.

Naciśnij przycisk MODE znajdujący się po środku. Na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol . Pojawia się również trzy „0”. Jeśli pulsuje symbol , przy pomocy przycisków (+) i (-) ustaw żądany czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Chwilę po zakończeniu ustawiania symbol zacznie świecić się w sposób ciągły. Świecenie symbolu w sposób ciągły oznacza ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowa-

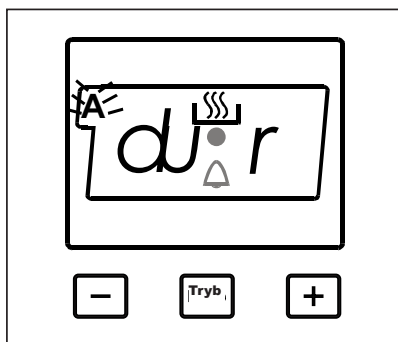
ny sygnał dźwiękowy.

Czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, można ustawić w zakresie od 0 do 23.59.

Po upływie ustawionego czasu timer wyemituje sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol . Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego i zniknie symbol .

Czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, służy wyłącznie jako ostrzeżenie. Funkcja nie powoduje wyłączenia piekarnika.

Półautomatyczne ustawienie czasu zgodnie z czasem przygotowania potrawy:



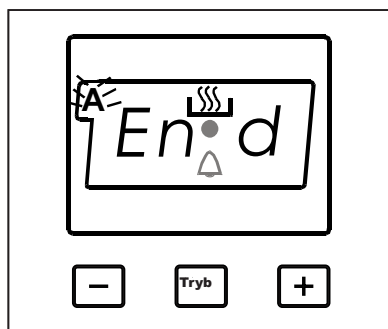
Tryb umożliwia przygotowanie potraw w żądanym zakresie czasu. Włóż do piekarnika potrawy, które chcesz przygotować. Piekarnik ustawi się w żądanym trybie pracy. Termostat piekarnika zostanie ustawiony na żądaną temperaturę w zależności od przygotowywanej potrawy. Naciśnij i przytrzymaj przycisk MODE, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się „stop” (praca zatrzymana). Jeśli

na wyświetlaczu timera pojawi się „stop” (praca zatrzymana), zacznie pulsować symbol (A). Jeśli timer znajduje się w swoim położeniu, ustaw czas przygotowania żądanej potrawy za pomocą przycisków (+) i (-). Chwilę po zakończeniu ustawiania na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbole (A) i zaczną świecić się w sposób ciągły. Po dokonaniu ustawień piekarnik rozpocznie pracę.

Istnieje możliwość ustawienia czasu przygotowania potraw w zakresie od 0 do 10 godzin.

Po upływie ustawionego czasu timer zatrzyma działanie piekarnika i wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu zacznie również pulsować symbol (A). Po ustawieniu przycisku piekarnika i termostatu na pozycji 0 naciśnięcie dowolnego przycisku timera zakończy emitowanie sygnału dźwiękowego. Timer będzie można ustawiać ręcznie.

Półautomatyczne programowanie zgodnie z czasem zakończenia przygotowania potrawy:



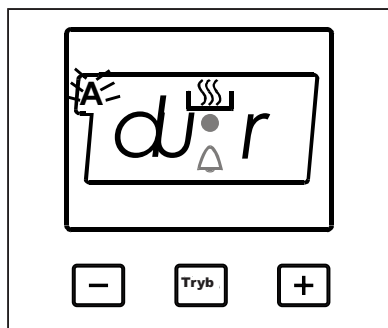
Tryb odpowiedni do przygotowania potrawy zgodnie z żądanym czasem zakończenia przygotowania. Włóż do piekarnika potrawę, którą chcesz przygotować. Piekarnik ustawi się w żądanym trybie pracy. Termostat piekarnika zostanie ustawiony na żądaną temperaturę w zależności od przygotowywanej potrawy. Naciśnij i przytrzymaj przycisk MODE, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się „end” (zakończenie programu). Odpowiednio zacznie pulsować symbol (A) i aktualna godzina.

Jeśli timer znajduje się w swoim położeniu, za pomocą przycisków (+) i (-) ustaw godzinę zakończenia przygotowania żądanej potrawy. Chwilę po zakończeniu ustawiania na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbole (A) i zaczną świecić się w sposób ciągły. Po dokonaniu ustawień piekarnik rozpocznie pracę.

Istnieje możliwość ustawienia czasu przygotowania potraw w zakresie do 10 godzin po aktualnej godzinie.

Po upływie ustawionego czasu timer zatrzyma działanie piekarnika i wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu zacznie również pulsować symbol (A). Po ustawieniu przycisku piekarnika i termostatu na pozycji 0 naciśnięcie dowolnego przycisku timera zakończy emitowanie sygnału dźwiękowego. Timer będzie można ustawiać ręcznie.

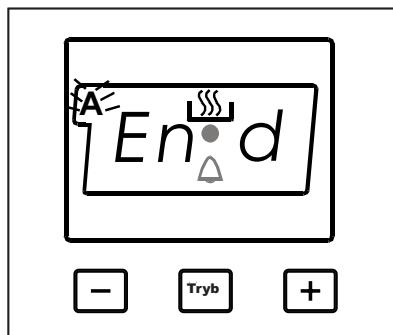
W pełni automatyczne programowanie:



Tryb odpowiedni do przygotowania potrawy przez ustawiony czas, po upływie określonego czasu. Włóż do piekarnika potrawę, którą chcesz przygotować. Piekarnik ustawi się w żądanym trybie pracy. Termostat piekarnika zostanie ustawiony na żądaną temperaturę w zależności od przygotowywanej potrawy.

Najpierw naciśnij i przytrzymaj przycisk MODE, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się „stop” (zatrzymanie procesu). Jeśli na wyświetlaczu timera pojawi się „stop” (zatrzymanie procesu), zaczniesz pulsować symbol (A). Jeśli timer znajduje się w swoim położeniu, za pomocą przycisków (+) i (-) ustaw czas przygotowania żądanej potrawy. Chwilę po zakończeniu ustawiania na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbole (A) i zaczną świecić się w sposób ciągły.

Istnieje możliwość ustawienia czasu przygotowania potraw w zakresie od 0 do 10 godzin.



Najpierw naciśnij i przytrzymaj przycisk MODE, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się „end” (koniec procesu). Jeśli na wyświetlaczu timera pojawi się „end” (koniec procesu), zaczniesz pulsować symbol (A) i aktualna godzina oraz czas przygotowania potrawy. Jeśli timer znajduje się w swoim położeniu, za pomocą przycisków (+) i (-) ustaw godzinę zakończenia przygotowania żądanej potrawy. Chwilę po zakończeniu ustawiania na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbol (A) będzie świecić się w sposób ciągły.

Istnieje możliwość ustawienia czasu w zakresie do godziny 23.59 po upływie czasu zwiększonego o czas przygotowania potrawy dodanego do aktualnej godziny.

Piekarnik rozpocznie pracę o godzinie obliczonej na podstawie czasu przygotowania potrawy odjętego od ustawionej godziny zakończenia procesu i wyłączy się o ustawionej godzinie zakończenia. Timer wyemituje sygnał

dźwiękowy i zacznie pulsować symbol (A). Po ustawieniu przycisku piekarnika i termostatu na pozycji 0 naciśnięcie dowolnego przycisku timera zakończy emitowanie sygnału dźwiękowego. Godzinę będzie można ustawiać ręcznie.

Blokada przycisków:

- Blokada klawiszy zostaje aktywowana automatycznie, jeśli regulator czasowy podczas normalnej eksploatacji nie jest wykorzystywany przez 5 sekund. Aby odblokować regulator czasowy, naciśnij przycisk MODE i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Można wtedy wykonać żadaną operację.
- Po aktywacji przycisku MODE pozostałe przyciski będą dostępne natychmiast po ich naciśnięciu.

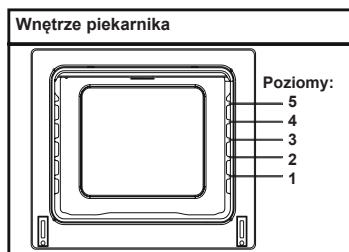
POTRAWY	TRYB TURBO			DOLNY-GÓRNY ELEMENT GRZEJNY			DOLNY-GÓRNY TERMOOBIEG			GRILL		
	Ustawienie temperatury (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)	Ustawienie temperatury (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)	Ustawienie temperatury (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)	Ustawienie temperatury (minuty)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)
Ciasto warstwowe	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Ciasto	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Ciasteczka	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Grillowane klopsiki										200	4	10-15
Produkty wlotne	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kurczak				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Kotlety										200	3-4	15-25
Bełsztyk										200	4	15-25
Ciastka dwuwarstwowe	160-180	1-4	30-40									
Ciasto dwuwarstwowe	170-190	1-4	35-45									

* Nadziać na szpikulec do pieczenia kurczaka...

Wypożaenie dodatkowe

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

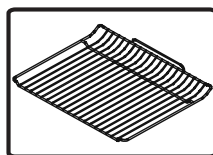
ochronnej lub pokrywa jest uszkodzona i niemożliwa do użycia, zwróć się do najbliższego serwisu w celu otrzymania części zamiennej.



Akcesoria

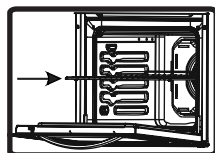
* Akcesoria piekarnika mogą różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Ruszt



Ruszt jest używany do grillowania potraw lub umieszczania na nim różnych naczyń.

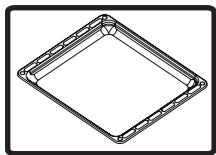
UWAGA- umieść ruszt dokładnie w szynach na odpowiednim poziomie piekarnika i popchnij do tyłu.



Taca płytka

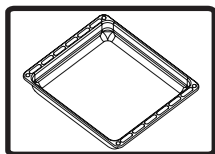
Taca płytka jest używana do pieczenia ciast, takich jak placki itp. Aby od-

powiednio umieścić tacę w piekarniku, wsuń ją w szyny na wybranych poziomie i popchnij do tyłu.



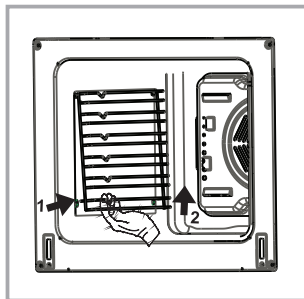
Taca głęboka

Taca głęboka jest używana do przygotowywania gulaszy itp. Aby odpowiednio umieścić tacę w piekarniku, wsuń ją w szyny na wybranym poziomie i popchnij do tyłu.



Wymywanie kratki

Pociągnij kratkę w sposób pokazany na rysunku. Po zwolnieniu kratki z zaczepów unieś ją góry.



Czyszczenie i konserwacja urządzenia

CZYSZCZENIE

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

Nie używaj produktów czyszczących z drobinek, które mogłyby zarysować emaliowane

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

Czyszczenie wnętrza piekarnika

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

wnętrzem z emalii katalitycznej tylna i boczne ścianki wnętrza piekarnika nie wymagają czyszczenia. Jednak zaleca się ich wymianę po pewnym czasie, zależnym od intensywności użytkowania urządzenia.

KONSERWACJA

Wymiana lampki oświetlającej piekarnik

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

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

SERWISOWANIE I PRZEWOŻENIE

WYMAGANIA PRZED ODDANIEM DO SERWISU

Jeśli piekarnik nie działa:

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

Jeśli piekarnik nie nagrzewa się:

Pokrętko temperatury mogło nie zostać ustawione w odpowiedniej pozycji.

Jeśli wewnętrzne podświetlenie piekarnika nie zapala się:

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

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

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

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

INFORMACJE DOTYCZĄCE TRANSPORTU PIEKARNIKA

Jeśli musisz przetransportować urządzenie:

Zachowaj oryginalne opakowanie produktu i przenoś w nim piekarnik, jeśli musisz go przenieść. Postępuj zgodnie

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

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

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

Jeśli nie masz oryginalnego opakowania:

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



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52284930

SHARP

Be Original.