



K-61V28IM1-EU K-61V28BM1-EU

Cooking

HU **Használati Utasítás**

IT **Manuale d'uso**

LT **Naudojimo Instrukcij**

LV **Lietošanas Pamācība**

MK **Корисничко упатство**

SHARP

Be Original.



GB-Declaration of conformity

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

DE-Konformitätserklärung

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

FR-Déclaration de conformité

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

ES-Declaración de conformidad

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

PT-Declaração de conformidade

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

NL-Conformiteitsverklaring

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

IT-Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi

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

GR-Δήλωση συμμόρφωσης

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

BG-Декларация за съответствие

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

CZ-Prohlášení o shodě

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

SK-Vyhlasenie o zhode

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

EE-Vastavusdeklaratsioon

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

SV-Försäkran om överensstämmelse

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

FI-Yhteensopivuuslauseke

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

HR-Izjava o sukladnosti

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

spomenutim standardima.

SR-Izjava o usklađenosti

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

DA-Overensstemmelseserklæring

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

NO-Samsvarserklæring

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

UK-Декларація відповідності

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

МК-Декларација за усогласеност

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

RO-Declarație de conformitate

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

HU-Megfelelősségi nyilatkozat

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

referencia tartalmaknál.

SL-Izjava o skladnosti

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

AL-Deklarata e konformitetit

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

LT-Atitikties deklaracija

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

LV-Atbilstības deklarācija

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

PL-Deklaracja zgodności

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

Tisztelt Vásárlónk!

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

Tartalomjegyzék

A készülék bemutatása, méretek

Figyelmeztetések

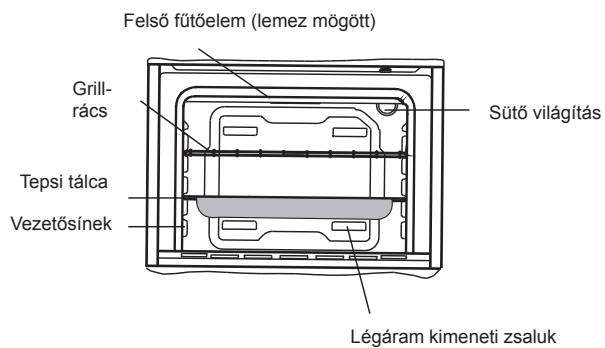
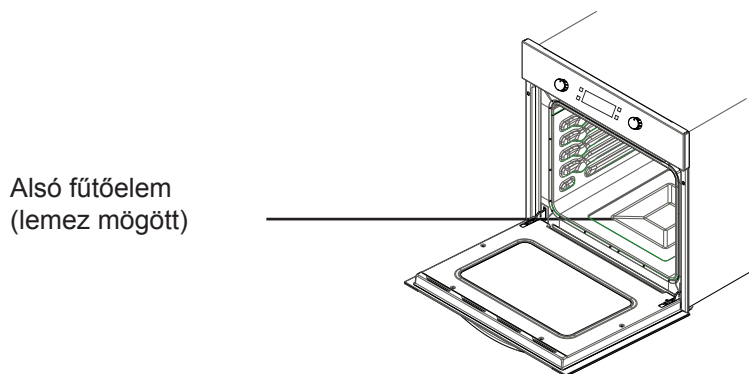
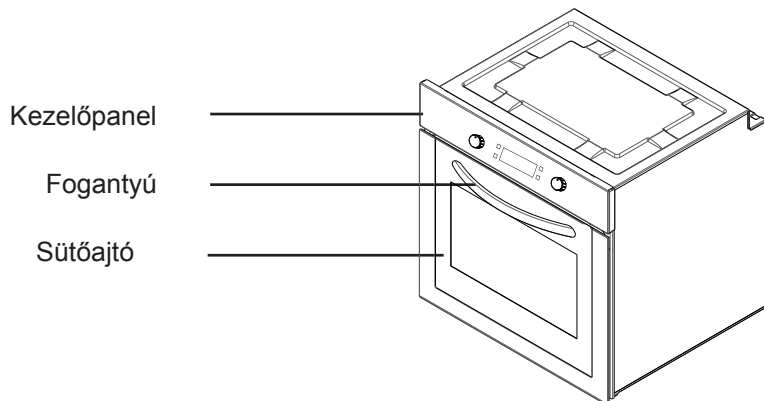
Előkészületek a beépítéshez és használathoz

A sütő használata

A készülék tisztítása és karbantartása

Szervizelés és szállítás

A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA, MÉRETEK



BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

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

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

Általános biztonsági figyelmeztetések

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

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

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

segítségével.

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

vagy grillezés közben egyes elérhető alkatrészek felforrósodnak. Kisgyerekeket ne engedjen a készülék közelébe.

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

tonsága érdekében. Mivel az üveg eltörhet, ezért legyen különösen óvatos takarítás közben, ne sértse meg a felületét. Ügyeljen rá, hogy ne verje vagy üsse az üveg felülethez a kiegészítőket, edényeket.

- Győződjön meg róla, hogy a tápkábel nem ékelődött be a beszerelés során. Ha a tápkábel sérült, a veszély elhárítása érdekében a gyártónak, a hivatalos márkaszervizének vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.
- Ne hagyja, hogy gyerekek a nyitott sütőajtóra másszanak, vagy ráüljenek.

Figyelmeztetések beszereléshez

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

kell tudniuk állni legalább 100 °C-os hőmérsékletnek.

Használat közben

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

dig a "0" (leállított) álláson vannak.

- A tepsik megdőlhethetnek kihúzásakor. Vigyázzon, nehogy a forró folyadék kifolyjon róluk.
- Ne hagyjon semmit a nyitott sütőajtón, vagy fiókon. A készülék elvesztheti egyensúlyát, vagy a fedél eltörhet.
- Ne tegyen nehéz tárgyakat, gyúlékony vagy éghető anyagokat (nejlon, műanyag zacskó, papír, textil, stb.) a fiókba. Beleértve a műanyag részekkel (pl. fogantyúk) rendelkező konyhai eszközöket is.
- Ne terítsen, vagy függessen törökzöket, konyharuhákat, vagy más textilt a készülékre, vagy fogantyújára.
- Tisztítás és karbantartás
- Mindig kapcsolja ki a készüléket az olyan műveletek, mint tisztítás vagy karbantartás előtt. Csak a készülék csatlakozójának kihúása, vagy a biztosíték kikapcsolása után fogjon bele a tisztításba.
- Ne távolítsa el a szabályozókat a kezelőpanel tisztításához.
- **KÉSZÜLÉKE HATÉKONYSÁGÁNAK ÉS BIZTONSÁGOS MŰKÖDÉSÉNEK MEGŐRZÉSE ÉRDEKÉBEN JAVASOLJUK, HOGY CSAK EREDETI ALKATRÉSZEKET HASZNÁLJON, ÉS CSAK A HIVATALOS MÁRKASZERVIZSEL VÉGEZTESSE EL A SZÜKSÉGES JAVÍTÁSI MUNKÁKAT.**

ELŐKÉSZÜLETEK A BEÉPÍTÉS- HEZ ÉS HASZNÁLATHOZ

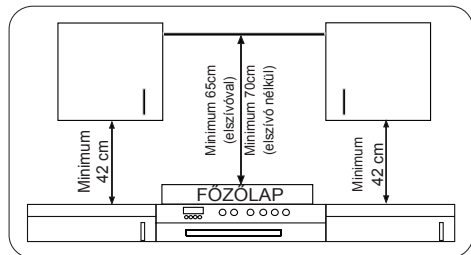
Ez a korszerű, a legjobb minőségű anyagok és alkatrészek felhasználásával készült praktikus és funkcionális sütő minden tekintetben meg fog felelni igényeinek. Olvassa át a kézikönyvet, hogy a legtöbbet hozhassa ki a készülékből, és ne tapasztaljon semmilyen problémát a használat során. Az alábbiakban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

A SÜTŐ BEÉPÍTÉSÉHEZ VEGYE FEL A KAPCSOLATOT A HIVATALOS MÁRKASZERVIZZEL!

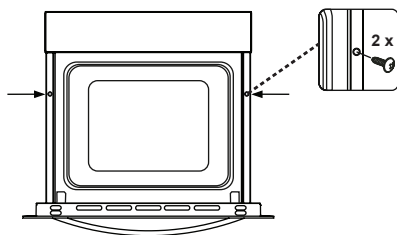
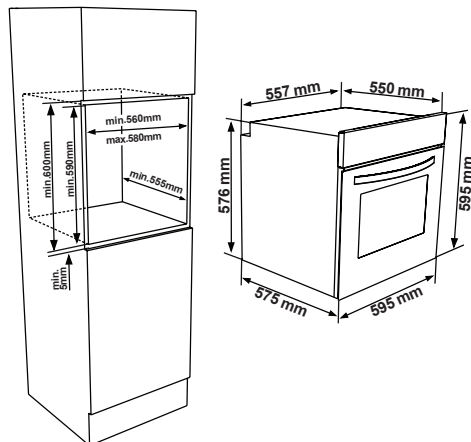
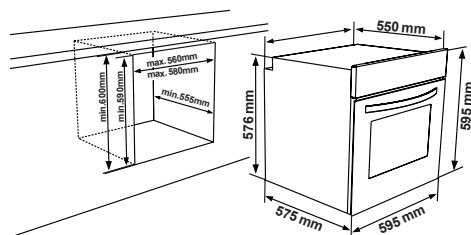
A SÜTŐ HELYÉNEK KIVÁLASZTÁSA

- A sütő helyének kiválasztásakor számos különböző feltételre kell figyelemmel lenni. Vegye figyelembe alábbi javaslatainkat, hogy elkerülje az esetleges problémákat és veszélyes helyzeteket, amelyek csak később jelentkezhetnek!
- A sütő helyének kiválasztásakor ügyelni kell rá, hogy ne legyen gyúlékony vagy éghető anyag a sütő lehetséges helyének közelében, így például függöny, olaj, textilek, stb., amelyek gyorsan lángra kaphatnak.
- A sütőt körülvevő bútorok anyagának az 50 °C-nál magasabb hőmérsékletnek is ellen kell tudniuk állni.

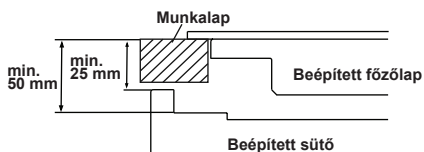
Az 1. ábrán láthatja a fali szekrényekben és a beépített főzőlap feletti elszívó kapcsán elvégzendő szükséges változtatásokat, illetve minimális távolságukat a sütő síkjától. Az elszívónak legalább 65 cm-es távolságra kell lennie a főzőlap síkjától. Ha nincs elszívó felszerelve, a távolságnak legalább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



A SÜTŐ BEÉPÍTÉSE



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



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

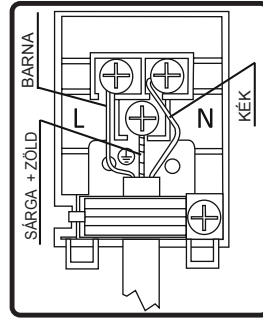
A BEÉPÍTETT SÜTŐ BEKÖTÉSE ÉS BIZTONSÁGA

Kövesse pontosan az alábbi utasításokat a készülék bekötésekor:

- A föld vezetékét a föld jelzéssel ellátott csavarhoz kell kötni. A tápkábelt a 6. ábrán látható módon kell bekötni. Ha a beépítés helyén nincs földelt, szabványos csatlakozóaljzat, hívja azonnal a márkaszervizt.
- A földelt aljzatnak a készülék közvetlen közelében kell lennie. Soha ne használjon hosszabbítót.
- A tápkábel nem érhet a készülék forró felületéhez.
- A hálózati tápkábel bármilyen sérülése esetén hívja a márkaszervizt.

A márkaszerviznek kell kicserélnie a kábelt.

- A készülék bekötését a márkaszerviznek kell elvégeznie. H05VV-F típusú tápkábelt kell használni a bekötéshez.
- A hibás bekötés meghibásodást okozhat a készülékben. A készülék jóállása nem terjed ki az ilyen jellegű hibákra.
- A készüléket 220-240V feszültségű hálózathoz tervezték. Ha ettől eltérő feszültségű rendszerhez kívánja csatlakoztatni, hívja a hivatalos márkaszervizt.
- **A gyártó cég kizár minden felelősséget a biztonsági előírások figyelmen kívül hagyásából eredő károkért!**
- A készülék bekötését a márkaszerviznek kell elvégeznie. A készüléket
- 220-240V feszültségű hálózathoz tervezték. Ha ettől eltérő feszültségű rendszerhez kívánja csatlakoztatni, hívja a hivatalos márkaszervizt. A készüléket csatlakozóval vagy közvetlen elektromos bekötéssel való használatra tervezték. Egy kétpólusú kapcsolóra van szükség a készülék és az elektromos hálózat között, úgy, hogy minimum 3 mm-es távolságot hagyunk a csatlakozói között. (20A-es, késleltetett biztosíték).



3.4. ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTÉS ÉS ÓVINTÉZKEDÉSEK

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

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

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

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

Amikor nincs használatban, húzza ki a készüléket.

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

A sütő kezelőgombjának használata

Sütő funkciók

* Az Ön sütőjének funkciói eltérőek lehetnek készüléke modelljétől függően.



Sütő lámpa:

Csak a sütő világítása kapcsol be, és bekapcsolva marad mindegyik sütési funkció alatt.



Kiolvasztás funkció:

Kigyulladnak a sütő figyelmeztető jelzései, a ventilátor működésbe lép.

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



Turbó funkció

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

A turbó funkció egyenletesen eloszlatja a hőt a sütőben. Az ételek a sütő minden szintjén egyenletesen sülnek. Ajánlott a sütőt 10 percig előmelegíteni.



Statikus sütés funkció:

A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, az alsó és a felső fűtőelem működésbe lép. A statikus sütés funkció hőt bocsát ki, egyenletes sütést biztosítva a felső és

az alsó ételnek. Ez a funkció ideális sütemények, torták, sült tészták, lasagne és pizza készítéshez. Ajánlott 10 percig előmelegíteni a sütőt, és a legjobb eredmény érdekében ezzel a funkcióval egyszerre csak egy szinten süssön.



Ventilátor funkció:

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

Ez a funkció kiváló eredményt biztosít tészták sütésekor. A sütést az alsó és a felső fűtőszál biztosítja, a ventilátor pedig áramoltatja a levegőt, aminek köszönhetően egy kicsit megpirítja az ételt. Ajánlott a sütőt 10 percig előmelegíteni.



A grill funkció:

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



Gyors grillezés funkció:

A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, a grill és a felső fűtőelem működésbe lép. Ez a funkció a gyorsabb grillezéshez használható,

valamit nagyobb felületen történő grillezéshez, például húсок készítéséhez. Használja a sütő felső szintjeit. Finoman kenje be olajjal a grillrácsot, hogy az ételek ne tapadjanak rá. A grillezett ételt helyezze a rács közepére. Mindig tegyen egy tepsit a rács alá, hogy a lecsöpögő olajat vagy zsiradékot felfogja. Ajánlott a sütőt 10 percre előmelegíteni. Figyelmeztetés: Grillezéskor a sütőajtót be kell csukni, és a sütő hőfokát 190°C-ra kell állítani.



Dupla grill és ventilátorfunkció:

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

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

Használja a sütő felső állásait. Finoman kenje be olajjal a grillrácsot, hogy az ételek ne tapadjanak rá. A grillezett ételt helyezze a rács közepére. Mindig tegyen egy tepsit a rács alá, hogy a lecsöpögő olajat vagy zsiradékot felfogja. Ajánlott a sütőt 10 percre előmelegíteni.

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



Pirolitikus tisztítási funkció

Ez a funkció lehetővé teszi a sütő belterének alapos tisztítását.



FIGYELEM:

•A pirolitikus tisztítási funkció aktiválása előtt távolítsa el minden kiömlött anyagot, és ellenőrizze, hogy a sütő üres-e.

Ne hagyjon semmit a sütő belterében (pl. drótrácsok, lapos tálcák, mély tálcák, stb.), mivel ezek súlyosan károsíthatják.

•A pirolitikus tisztítási funkció aktiválása előtt távolítsa el a sütő drótrácsait és tálcáit (ha van ilyen).

•A pirolitikus tisztítási funkció aktiválása előtt győződjön meg arról, hogy a sütő ajtaját bezárták.

•A pirolitikus funkció elindítása előtt a sütő ajtaja bezáródik.

•A pirolitikus funkció működése közben nem javasolt serpenyőtálcát használni, ha felszerelték ilyet a sütő felé. Ez túlhevülést okozhat és károsíthatja mindkét berendezést.

•A pirolitikus tisztítási ciklus közben a sütő ajtaja felforrósodik. A lehüléséig tartsa távol a gyermekeket.

•A pirolitikus tisztítási funkció végén a kijelzőn az idő jelenik meg.

Pirolitikus tisztítás

- A sütő belterét különös, hőálló kerámiával vonták be.

- A pirolitikus tisztítási művelet közben a sütő beltére eléri a 475 °C hőmérsékletet és ezzel elégeti az ételmaradékokat. A pirolitikus tisztítási művelet közben ön biztonsága érdekében a sütő ajtaja automatikusan bezáródik.

• A tisztítási eljárás befejeződésekor a sütő ajtaja bezáródik, amíg a sütő beltére le nem hűl.

- A hűtőventilátor addig működik, amíg a sütő le nem hűl. A sütést követően javasolt egy nedves szivaccsal az összes ételmaradékot.

- Az egyes pirolitikus tisztítási műveletek befejezését követően javasolt egy meleg vízbe mártott szivaccsal letörölni a sütőt.

- A pirolitikus tisztítási művelet közben az ételmaradékok megsemmisülése miatt némi szag és füst távozik. Ez normális jelenség. A tisztítás közben a füst halálos lehet a madarakra, illetve irritálhatja a kisgyermeket és háziállatokat, így ennek befejeződéséig vigye őket egy másik helyiségbe. A pirolitikus tisztítási művelet

közben a sütőt tartalmazó helységet megfelelően kell szellőztetni, és a konyha ajtaját be kell zárni, hogy a füst és szag ne terjedhessen más helyiségekbe.



Pirolitikus tisztítási funkció

Ez a funkció lehetővé teszi a sütő belterének alapos tisztítását.



FIGYELEM:

- **A pirolitikus tisztítási funkció aktiválása előtt távolítsa el minden kiömlött anyagot, és ellenőrizze, hogy a sütő üres-e.** Ne hagyjon semmit a sütő belterében (pl. drótrácsok, lapos tálcák, mély tálcák, stb.), mivel ezek súlyosan károsíthatják.

- A pirolitikus tisztítási funkció aktiválása előtt távolítsa el a sütő drótrácsait és tálcatartoit (ha van ilyen).

- A pirolitikus tisztítási funkció aktiválása előtt győződjön meg arról, hogy a sütő ajtaját bezárták.

- A pirolitikus funkció elindítása előtt a sütő ajtaja bezáródik.

- A pirolitikus funkció működése közben nem javasolt serpenyőtálcát használni, ha felszereltek ilyet a sütő felé. Ez túlhevülést okozhat és károsíthatja mindkét berendezést.

- A pirolitikus tisztítási ciklus közben a sütő ajtaja felforrósodik. A lehűléséig tartsa távol a gyermekeket.

- A pirolitikus tisztítási funkció végén a kijelzőn az idő jelenik meg.

Pirolitikus tisztítás

- A sütő belterét különös, hőálló kerámiával vonták be.

- A pirolitikus tisztítási művelet közben a sütő beltere eléri a 475 °C hőmérsékletet és ezzel elégeti az ételmaradékokat. A pirolitikus tisztítási művelet közben ön biztonsága érdekében a sütő ajtaja automatikusan bezáródik.

• A tisztítási eljárás befejeződésekor a sütő ajtaja bezáródik, amíg a sütő beltere le nem hűl.

- A hűtőventilátor addig működik, amíg a sütő le nem hűl. A sütést követően javasolt egy nedves szivaccsal az összes ételmaradékot.

- Az egyes pirolitikus tisztítási műveletek befejezését követően javasolt egy meleg vízbe mártott szivaccsal letörölni a sütőt.

- A pirolitikus tisztítási művelet közben az ételmaradékok megsemmisülése miatt némi szag és füst távozik. Ez normális jelenség. A tisztítás közben a füst halálos lehet a madarakra, illetve irritálhatja a kisgyermeket és háziállatokat, így ennek befejeződéséig vigye őket egy másik helyiségbe. A pirolitikus tisztítási művelet közben a sütőt tartalmazó helyiséget megfelelően kell szellőztetni, és a konyha ajtaját be kell zárni, hogy a füst és szag ne terjedhessen más helyiségekbe.

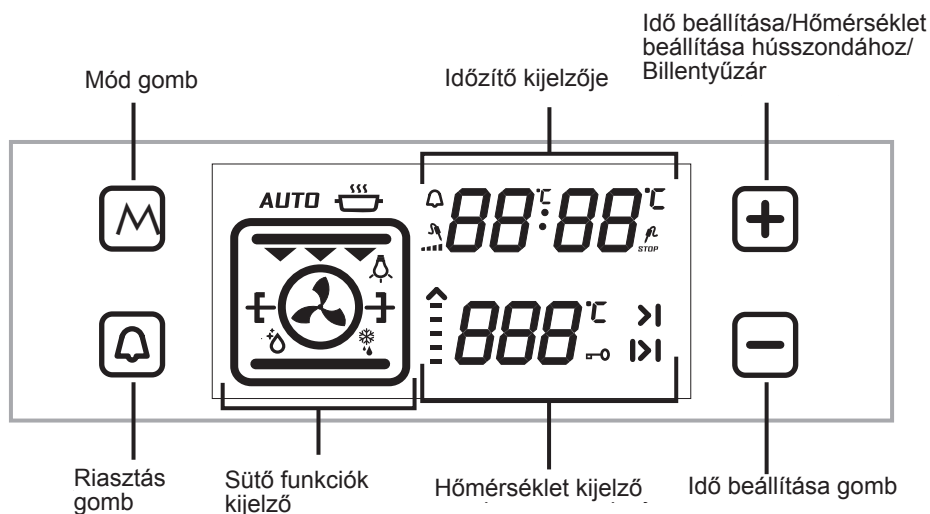
ENERGIATAKARÉKOS HASZNÁLAT

Minimalizálja a folyadék és a

zsír mennyiségét a sütési idő lerövidítése érdekében.

Ne nyitogassa gyakran a sütőajtót a sütés közben.

4.2. A VISIO ÉRINTÉSVEZÉRELT SZABÁLYOZÓ HASZNÁLATA



Az óra beállítása:

A beépített sütő beszerelésekor állítsa be az órát az alábbiak szerint.

A sütő beszerelésekor a "0.00" szimbólum kezd villogni a kijelzőn. Nyomja meg az "M" gombot vagy a "-" és "+" gombokat az óra beállításához. ":" jel villogni kezd a kijelzőn. Állítsa be a "-" és a "+" gombokkal. Ha az Automatikus sütési mód ki van kapcsolva, az óra beállításához nyomja meg a "-" és "+" gombokat egyszerre. Állítsa be a "-" és a "+" gombokkal.

A sütő funkció használatához be kell állítania a pontos időt.

A SÜTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA:

A perc időzítő beállítása:

Érintse meg a ":" jelet mutató gombot. A ":" jel villogni kezd a kijelzőn. "0.00" jelet mutat az óra kijelzője. Állítsa be a kívánt időtartamot a riasztáshoz az időzítő + és - gombjaival, miközben villog a szimbólum. A beállítást követő kis időn belül a szimbólum elkezd folyamatosan világítani. Ha a szimbólum elkezdett folyamatosan világítani, a figyelmeztető hangjelzés időzítése megtörtént. A beállított időben az időzítő figyelmeztető hangjelzést ad és a kijelzőn elkezd villogni a szimbólum. A készülék "-" vagy "+" gombjával kikapcsolhatja a hangjelzést, és a szimbólum eltűnik a kijelzőről.

A sütési időtartam beállítása:

Ezt a funkciót a kívánt időtartamú sütéshez használhatja. Helyezze a megsütni kívánt ételt a sütőbe. Állítsa a sütőt a kívánt sütési üzemmódra. A sütni kívánt ételtől függően állítsa be a sütő hőmérséklet szabályozóján a hőfokot. Nyomja le az "M" jelet míg az időtartam "|>" jele megjelenik az időzítő kijelzőjén. **"AUTO"** felirat jelenik meg a kijelzőn. Állítsa be az elkészíteni kívánt étel sütésének időtartamát az időzítő + és - gombjaival, miközben az időzítő ebben a pozícióban van. A beállítás elvégzése után kis idővel a kijelzőn az óra jelenik meg, és a sütési időtartam jele folyamatosan villogítani kezd a kijelzőn.

A beállított időtartam eltelte után az időzítő kikapcsolja a sütőt és figyelmeztető hangjelzést ad. Ezen kívül az **"AUTO"** felirat is villogni kezd a kijelzőn. A kezelőegység bármely gombjának megnyomására a hangjelzés elhallgat. Az **"AUTO"** felirat villogni kezd a kijelzőn. A " - " and " + " jelek egyszerre történő megnyomásával kiléphet az **"AUTO"** módból.

A sütés befejező időpontjának beállítása:

Ezzel a funkcióval egy meghatározott időtartamot követően kezdhet el sütni, a megadott időtartamig. Helyezze a megsütni kívánt ételt a sütőbe. Állítsa a sütőt a kívánt sütési üzemmódra. A sütni kívánt ételtől függően állítsa be a sütő hőmérséklet szabályozóján a hőfokot.

Nyomja le az "M" jelet míg az időtartam "|>" jele megjelenik az időzítő kijelzőjén. **"AUTO"** jelenik meg a kijelzőn. Állítsa be az étel elkészültének sütési időtartamát

a (+) és a (-) gombokkal, miközben az időzítő ebben a pozícióban van. Majd érintse meg az "M" jelet amíg a ">" jel meg nem jelenik. Az óra jele és a sütési idő villogni kezd. Állítsa be a sütni kívánt étel elkészültének tervezett időpontját a (+) és a (-) gombokkal, miközben az időzítő ebben a pozícióban van. A beállítás elvégzése után kis idővel a kijelzőn az óra jelenik meg, és a sütési idő ">" jele folyamatosan villogítani kezd a kijelzőn. A sütő működésbe lép a beállított befejezési időpontból visszszámolt sütési időtartam időpontjában, és befejezi a sütést a beállított befejezési időpontban. Az időzítő hangjelzést ad és az **"AUTO"** villogni kezd a kijelzőn. Az időzítő bármelyik gombjának megnyomásával kikapcsolhatja a hangjelzést. Az **"AUTO"** felirat villog a kijelzőn. A " - " and " + " jelek egyszerre történő megnyomásával kiléphet az **"AUTO"** módból.

A digitális időzítő beállítása:

Nyomja meg a "- " jelet amíg hangjelzést nem hall. Az időzítő sípszószerű hangjelzést ad. A "- " jel minden egyes megnyomásakor háromféle különböző jelzőhang hallatszik. Ha nem nyom le további gombot, az időzítő a legutolsó jelzőhangot menti el.

Billentyűzár aktiválása

A billentyűzár funkció használatával megelőzhetjük, hogy a készülék a kezelőegységen véletlenül megnyomott parancsot végrehajtsa. A billentyűzár bekapcsolásához nyomja le a "+" jelet amíg a billentyűzár jele megjelenik a kijelzőn. Nyomja meg a "+" jelet a billentyűzár feloldásához.

Ha a kapcsolókat és az érintőgombokat nem állítják át 6 órán keresztül, a sütő magától kikapcsol.

ÉTELEK	TURBO			ALSÓ-FELSOR			ALSÓ-FELSOR VENTILATOR			GRILL		
	Termosztát állása (°C)	Veze-tős/n száma	Sütési idő (perc)	Termosztát állása (°C)	Veze-tős/n száma	Sütési idő (perc)	Termosztát állása (°C)	Veze-tős/n száma	Sütési idő (perc)	Termosztát állása (perc)	Veze-tős/n száma	Sütési idő (perc)
Rakott tészta	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Sütemény	150-170	2-3-4	30-40	170 - 190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Sütemény	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grillezett húsgombóc										200	5	10-15
Vizes étel	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Csirke				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Sertészelet										200	4-5	15-25
Manhasült										200	5	15-25

* Sütés nyárson

Tartozékok

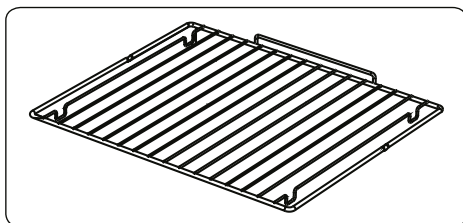
A termék tartozékokkal rendelkezik. Más forrásból vásárolt tartozékokat is használhat a sütővel, de ügyeljen rá, hogy hő- és tűzállóak legyenek. Sütőben történő használatra alkalmas üveg edényeket, sütemény formákat és tepsiket is használhat. Más kiegészítők használatakor mindig kövesse a termék gyártójának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

és nem lehet használni, rendeljen pótkatrészt a legközelebbi szervizközpontból.

A sütő kiegészítői

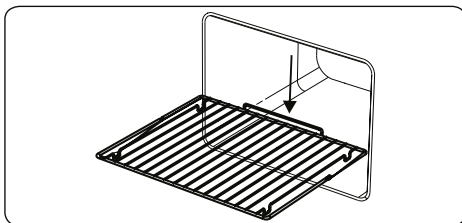
Az Ön sütőjének kiegészítői eltérőek lehetnek készüléke modelljétől függően.

Grillrács (rostély)



A rácsot grillezéshez használhatja, vagy különböző edényeket helyezhet rá.

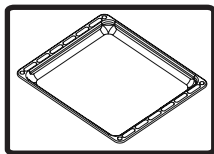
FIGYELEM - Illessze a rácsot bármelyik sínre a sütő belsejében, majd tolja be.



Alacsony tepsit

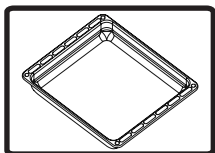
Az alacsony tepsit sütemények készítéséhez használhatja. A tepsit helyes behelyezéséhez tegye a tepsit bármelyik sínre, és tolja

be a sütőbe.



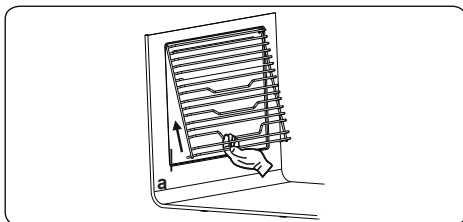
Mély tepszi

Mély tepsit húskészítéséhez használhatja. A tepsit helyes behelyezéséhez tegye a tepsit bármelyik sínre, és tolja be a sütőbe.



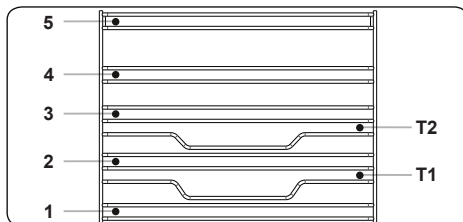
A grillrác eltávolítása

Húzza ki a grillrácot a képen látható módon. Miután leszedte róla a kapcsolót, emelje fel.



Az EasyFix sütőrács

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



- Helyezze a tartozékokat a megfelelő helyre a sütőben.
- Hagyjon legalább 1 cm távolságot a ventilátor fedele és a kiegészítők között.
- Óvatosan vegye ki az edényeket és/vagy a tartozékokat a sütőből. A meleg ételek vagy a kiegészítők égési sérüléseket okozhatnak.
- A kiegészítők hő hatására eldeformálódhatnak. Miután lehűltek, visszanyerik eredeti megjelenésüket és teljesítményüket.
- A sütőtepsik és a sütőrácsok tetszőlegesen elhelyezhetők az 1. és 5. szintek között.
- A teleszkópos sínek a T1, T2, 3, 4, 5 szinteken helyezhetők el.
- A 3. szint az egy szinten történő főzéshez ajánlott.
- A T2 szint a teleszkópos sínekkel történő egy szintű főzéshez ajánlott.
- A forgónyársat a 3. szinten kell elhelyezni.
- A T2 szintet használja a teleszkópos sínekkel felszerelt forgónyárs elhelyezéséhez.

****A kiegészítők a vásárolt modellől függően változhatnak.

A SÜTŐ TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

TISZTÍTÁS

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

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

A sütő belsejének tisztítása

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

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

KARBANTARTÁS

A sütő izzójának cseréje

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

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

SZERVIZELÉS ÉS SZÁLLÍTÁS

közé, fedje be a felső fedelet, majd ragassza a sütő oldalához.

TEENDŐK A SZERVIZ HÍVÁSA ELŐTT

Ha a sütő nem működik:

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

Ha a sütő nem melegít:

Nem állítottak be hőfokot a sütő hőfokszabályozójával.

Ha a sütő belsejében található lámpa nem világít:

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

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

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

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

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

Ha nincs meg a készülék eredeti doboza:

Tegyen megfelelő lépéseket a készülék külső felszínének (üveg és festett felületeket) sérülésektől való megóvása érdekében.

A KÉSZÜLÉK SZÁLLÍTÁSA

Ha szállítani kell a készüléket:

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

Tegyen papírt a felső fedél és a tűzhely

Gentile cliente,

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

Contenuti

Presentazione e dimensioni del prodotto

Avvertenze

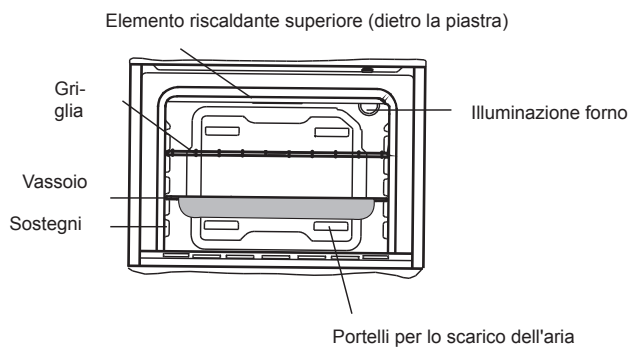
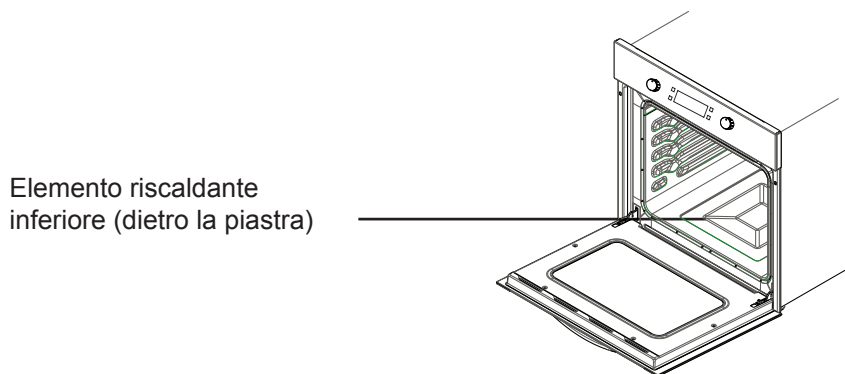
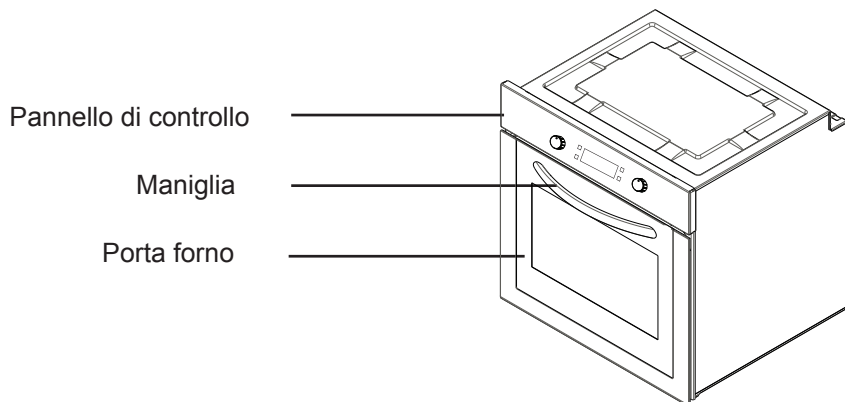
Preparazione per l'installazione e l'uso

Uso del forno

Pulizia e manutenzione del prodotto

Assistenza e trasporto

PRESENTAZIONE E DIMENSIONI DEL PRODOTTO



AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

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

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

Avvertenze generali sulla sicurezza

- La presente apparecchiatura può essere usata da bambini dagli otto anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenze nel caso in cui siano state assegnate a supervisori o abbiano ottenuto istruzioni in merito all'uso sicuro dell'apparecchiatura e

comprendano i pericoli coinvolti. L'apparecchiatura non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti a bambini in assenza di supervisione.

- **AVVERTENZE:** L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano incandescenti durante l'uso. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti. I bambini di età inferiore agli otto anni devono essere tenuti a distanza se non in presenza di sorveglianza continua.
- **AVVERTENZE:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZE:** Se la superficie è spaccata, disattivare l'apparecchiatura per evitare eventuali

scosse elettriche.

- L'apparecchiatura non è progettata per essere operata tramite timer esterni o sistemi di controllo a distanza separati.
- Durante l'uso, l'apparecchiatura diventa incandescente. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti all'interno del forno.
- Durante l'uso, le maniglie tenute per brevi periodi nel normale uso possono diventare incandescenti.
- Non usare detergenti abrasivi o graffiatori in metallo affilati per pulire il vetro dello sportello del forno o le altre superfici perché potrebbero graffiare la superficie, provocando la rottura del vetro o danni alla superficie.
- Non usare pulitori a

vapore per la pulizia dell'apparecchiatura.

- **AVVERTENZE:** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampada per evitare eventuali scosse elettriche.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili potrebbero essere incandescenti durante la cottura o l'uso della griglia. Tenere lontani i bambini.
- La tua apparecchiatura è prodotta secondo tutti gli standard e i regolamenti internazionali e locali applicabili.
- La manutenzione e la riparazione devono essere eseguite esclusivamente da tecnici di servizio autorizzati. La manutenzione e la riparazione se eseguite da tecnici non autorizzati potrebbero causare rischi. È pericoloso alterare o modificare le specifiche dell'apparecchiatura.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura del gas, pressione del gas, tensione e frequenza elettriche) e i requisiti dell'apparecchiatura siano compatibili. I requisiti per questa apparecchiatura sono indicati sull'etichetta.
- **ATTENZIONE:** Questa apparecchiatura è progettata esclusiva-

mente per la cottura degli alimenti e per l'uso domestico interno e non deve essere usata per altri scopi o in altre apparecchiature, come per usi non domestici o in ambienti commerciali o per il riscaldamento degli ambienti.

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

avvertenze sull'installazione

- Non usare l'apparecchiatura prima che sia completamente installata.
- L'apparecchiatura deve essere installata e operata da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile dei danni causati da una collocazione e installazione difettosa effettuata da soggetti non autorizzati.
- Durante il disimballaggio dell'apparecchiatura, assicurarsi che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di difetti, non usare l'apparecchiatura e contattare im-

mediatamente un agente di assistenza qualificato. I materiali usati per l'imballaggio (nylon, graffettatrici, schiuma espansa...ecc.) potrebbero avere effetti negativi sui bambini, e dovrebbero essere raccolti e rimossi immediatamente.

- Proteggere l'apparecchiatura dagli effetti atmosferici. Non esporla agli effetti di sole, pioggia, neve, ecc.
- I materiali che circondano l'apparecchiatura (cabina) devono essere in grado di resistere a temperatura di almeno 100°C.

Durante l'uso

- Quando il forno viene azionato per la prima volta, i materiali isolanti e gli elementi di riscaldamento emetteranno odore. Per questa ragione, prima di usare il forno, azionare alla massima temperatura per 45 minuti. Nello stesso tempo è necessario ventilare adeguatamente l'ambiente in cui il prodotto è installato.
- Durante l'uso, le superfici interne ed esterne del forno si riscaldano. Quando si apre lo sportello del forno, allontanarsi per evitare la corrente di aria incandescente dal forno. Potrebbe causare ustioni.
- Non collocare materiali infiammabili o combustibili, all'interno o nelle vicinanze dell'apparecchiatura quando è in funzione.
- Usare sempre guanti da forno per rimuovere e spostare gli alimenti nel forno.
- Non allontanarsi del fornello durante la cottura con olii liquidi o solidi. Potrebbero incendiarsi in caso di surriscaldamento estremo. Non

versare acqua sulle fiamme causate dell'olio. Coprire la casseruola o la padella con il suo coperchio per togliere l'aria alle fiamme e spegnere il fornello.

- Se l'apparecchiatura non viene usata per molto tempo, staccare la spina. Tenere disattivato l'interruttore di controllo principale. Se l'apparecchiatura non viene usata per molto tempo, chiudere la valvola del gas.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchiatura siano sempre in posizione "0" (arresto) quando non viene usata.
- Il vassoio si inclina quando viene estratto. Fare attenzione a non versare liquidi bollenti.
- Quando lo sportello o il cassetto del forno è aperto, non lasciare niente sopra di esso. L'applicazione potrebbe sbilanciarsi o il coperchio rompersi.
- Non collocare oggetti pesanti o prodotti infiammabili o incendiabili (nylon, borse di plastica, carta, panni...ecc.) nel cassetto. Questo include stoviglie con accessori di plastica (p.es. maniglie).
- Non appendere tovaglie, panni o indumenti all'apparecchiatura o alle relative maniglie.
- Durante la pulizia e la manutenzione
- Spegnere sempre l'apparecchiatura prima di operazioni come la pulizia o la manutenzione. Ciò può essere fatto dopo avere staccato l'apparecchiatura o spegno gli interruttori principali.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.

- PER MANTENERE L'EFFICIENZA E LA SICUREZZA DELLA PROPRIA APPARECCHIATURA, RACCOMANDIAMO DI USARE SEMPRE PARTI ORIGINALI O CHIAMARE I NOSTRI AGENTI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI IN CASO DI NECESSITÀ.

PREPARAZIONE PER L'INSTALLAZIONE E L'USO

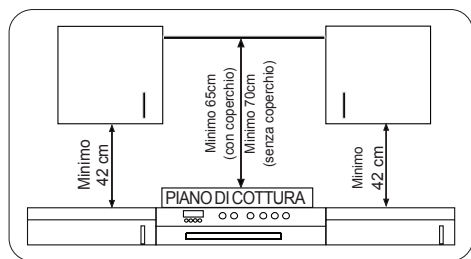
Prodotto con le parti e i materiali della migliore qualità, questo forno moderno, funzionale e pratico soddisferà tutti i tuoi bisogni. Assicurarsi di leggere il manuale per ottenere risultati ottimali ed evitare eventuali problemi in futuro. Le informazioni seguenti contengono regole necessarie alle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

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

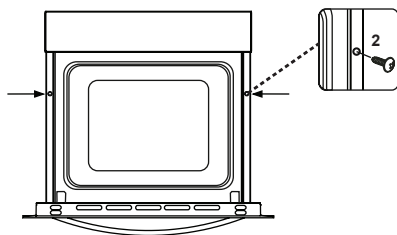
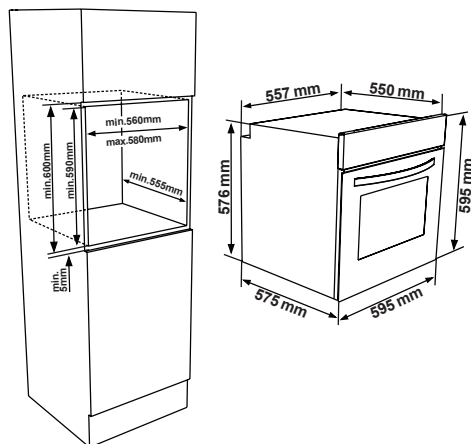
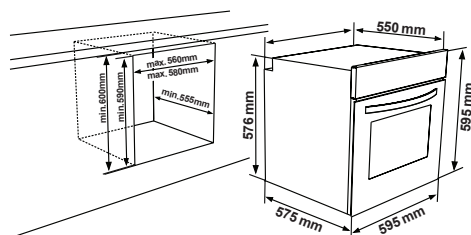
SCEGLIERE UNA POSIZIONE PER IL FORNO

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

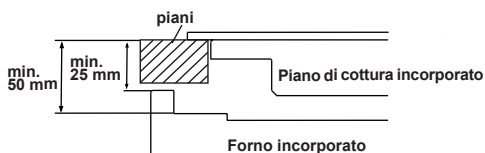
Le modifiche richieste dal cabinato su parete e dal tubo di aspirazione sopra il prodotto combinato incorporato e le altezze minime della tavola per il forno sono indicate nella figura 1. Di conseguenza, il tubo di aspirazione deve essere a un'altezza minima di 65 cm dalla tavola. Se non è presente un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



ISTRUZIONI DEL FORNO INCORPORATO



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



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

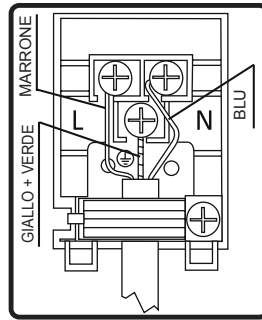
SICUREZZA E CABLAGGIO DEL FORNO INCORPORATO

Le istruzioni seguenti devono essere osservate durante il cablaggio:

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

candescente del prodotto.

- In caso di danni al cavo di alimentazione, contattare immediatamente il servizio di assistenza autorizzato. Il cavo deve essere sostituito dal servizio di assistenza autorizzato.
- Il cablaggio dell'apparecchiatura deve essere eseguito dal servizio di assistenza autorizzato. Usare un cavo di alimentazione modello H05VV-F.
- Un cablaggio non correttamente eseguito potrebbe danneggiare l'apparecchiatura. Tali danni non saranno coperti dalla garanzia.
- L'apparecchiatura è progettata per connettersi a 220-240V. Se l'elettricità è diversa dal valore indicato, contattare immediatamente il servizio di assistenza autorizzato.
- **L'azienda produttrice dichiara di non assumersi responsabilità in caso di danni o perdite causate dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza!**
- Il cablaggio dell'apparecchiatura deve essere eseguito dal servizio di assistenza autorizzato. L'apparecchiatura è progettata per connettersi a un'alimentazione da 220-240V~. Se la presa elettrica è diversa da quanto indicato, contattare immediatamente l'assistenza autorizzata. L'apparecchiatura è progettata per l'uso con una spina per la connessione fissa alla presa elettrica. È necessario installare un interruttore bipolare tra il prodotto e la presa elettrica con un intervallo minimo di 3 mm tra i contatti dell'interruttore. (classificazione 20A, tipo a funzionamento ritardato).



3.4. AVVERTIMENTI E PRECAUZIONI GENERALI

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

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

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

Quando lo sportello del forno è aperto non collocare oggetti sopra di esso. Il bilanciamento dell'apparecchio potrebbe essere disturbato o lo sportello potrebbe rompersi. Staccare l'apparecchiatura quando non viene usata.

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

Uso del pulsante di controllo delle funzioni del forno.

Funzioni forno

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



Illuminazione forno:

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



Funzione Defrost:

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

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



Funzione turbo

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

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



Funzione di cottura statica:

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, gli elementi riscaldanti in-

fiorie e superiore iniziano a funzionare. La funzione di cottura statica emette calore, assicurando anche la cottura degli alimenti superiori e inferiori. È l'ideale per cucinare dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Si raccomanda di preriscaldare il forno per 10 minuti e di cuocere usando una sola mensola alla volta con questa funzione.



Funzione ventola:

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

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



Funzione griglia:

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, l'elemento riscaldante griglia inizia a funzionare. La funzione è usata per la grigliatura e la tostatura degli alimenti, usare le mensole superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio sotto per raccogliere le gocce di olio o grasso. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti. Avviso: Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve

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



Funzione griglia rapida:

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la griglia e gli elementi riscaldanti superiore iniziano a funzionare. La funzione è usata per la grigliatura rapida e per coprire un'area superficiale maggiore, come nella grigliatura di carni, usare le mensole superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio sotto per raccogliere le gocce di olio o grasso. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti. Avviso: Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



Funzione ventola e griglia doppia:

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

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

Usare gli scaffali superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio sotto per raccogliere le gocce di olio o

grasso. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

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



Funzione di pulizia pirolitica

Questa funzione consente di pulire in modo approfondito la cavità del forno.



AVVERTENZE:

•**Prima di attivare la funzione di pulizia pirolitica, rimuovere le fuoriuscite in eccesso e accertarsi che il forno sia vuoto.** Non lasciare nulla all'interno della cavità del forno (p.es. griglie, vassoi vuoti, vassoi profondi) in quanto ciò potrebbe danneggiarli gravemente.

•Prima di attivare la funzione di pulizia pirolitica, rimuovere gli scaffali del forno e i supporti relativi (se presenti).

•Assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso prima di attivare la funzione di pulizia pirolitica.

•Lo sportello del forno verrà bloccato quando la funzione pirolitica viene attivata.

•Quando la funzione di pulizia pirolitica è attiva, si raccomanda di non usare il fornello se è installato sopra il forno. Ciò potrebbe causare il surriscaldamento e il danneggiamento delle apparecchiature.

- Durante il ciclo di pulizia pirolitica lo sportello del forno diventa caldo. Tenere lontani i bambini fino a che non si sarà raffreddato.

- Al termine del processo di pulizia pirolitica, lo schermo mostra l'ora del giorno.

Pulizia pirolitica

- La cavità del forno è rivestita con uno speciale smalto resistente alle alte temperature.

- Durante l'operazione di pulizia pirolitica, la temperatura all'interno del forno può raggiungere circa 475 °C per bruciare i residui di cibo. Per la propria sicurezza, durante l'operazione di pulizia pirolitica lo sportello del forno si blocca automaticamente.

- Al termine dell'operazione di pulizia, lo sportello del forno verrà bloccato fino a quando la cavità del forno non si sarà raffreddata.**

- La ventola di raffreddamento opera fino al raffreddamento del forno. Dopo la cottura,

si raccomanda di rimuovere tutti i residui di cibo usando una spugna bagnata.

- Si raccomanda di spazzare il forno usando una spugna bagnata con acqua calda dopo ogni ciclo di pulizia pirolitica.

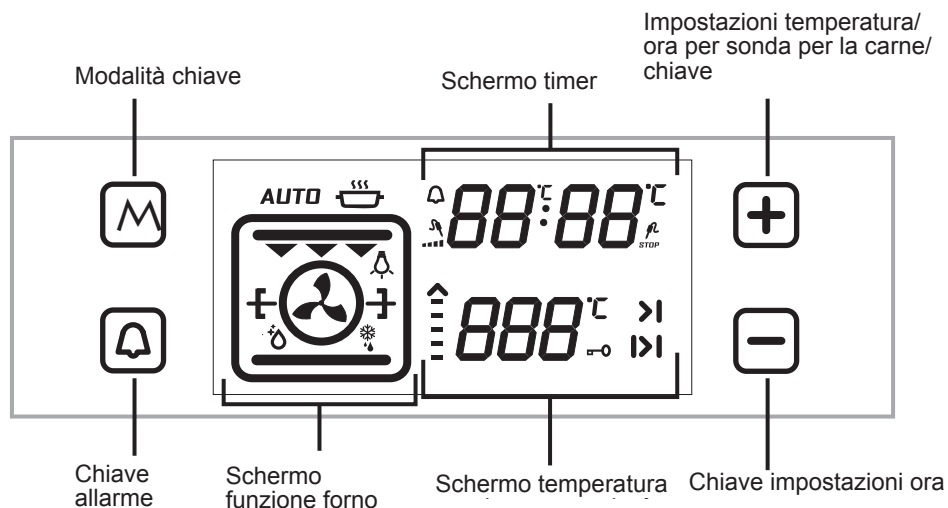
- Durante l'operazione pirolitica, potrebbe fuoriuscire dell'odore causato dalla distruzione dei residui di cibo; si tratta di un fenomeno assolutamente normale. I fumi derivanti dalla pulizia del forno potrebbero essere letali per gli uccelli e disturbare in particolare bambini e cuccioli, quindi spostarli in un'altra stanza prima di completare. Durante l'operazione pirolitica, la stanza in cui il forno è installato deve essere ventilata a sufficienza e lo sportello della cucina deve essere chiuso per evitare di far passare odori e fumi nelle altre stanze.

RISPARMIO ENERGETICO

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

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

4,2. COME USARE L'UNITÀ DI CONTROLLO TATTILE VISIVO



Regolazione dell'ora:

quando il forno incorporato viene installato per la prima volta, l'ora deve essere regolata seguendo le istruzioni seguenti.

Quando il forno viene installato per la prima volta, "0.00" inizia a lampeggiare sullo schermo. Toccare il sensore "M" o i sensori " - " e " + " per regolare la modalità oraria. Il simbolo " : " inizia a lampeggiare sullo schermo. Poi regolarlo usando i sensori " - " e " + ". Se la modalità di cottura automatica è disattivata, toccare i sensori " - " e " + " contemporaneamente con la modalità oraria. Puoi regolarla con il sensore " - " e " + ".

Devi regolare l'ora per usare la funzione forno.

REGOLAZIONE DELL'ORA DI COTTURA:

Regolazione dell'indicatore orario:

il sensore dell'allarme tattile che mostra il simbolo " ". inizia a lampeggiare sullo schermo. "0.00" appare sulle cifre dell'orologio. Regolare il periodo orario desiderato per l'avviso usando il sensore più e meno quando il simbolo lampeggia. Alcuni istanti dopo il completamento della regolazione, il simbolo inizia a lampeggiare in modo continuo. Quando il simbolo inizia a lampeggiare in modo continuo, la regolazione dell'orario dell'avviso acustico è completa. Quando l'ora è stata impostata, il timer emette un avviso acustico e il simbolo inizia a lampeggiare sullo schermo. Premendo " - " o " + " l'avviso acustico si arresta e il simbolo scompare dallo schermo.

Regolazione dell'ora di cottura:

Questa funzione viene usata per cuocere nell'intervallo temporale desiderato. Gli alimenti da cuocere vengono messi nel forno. Il forno viene regolato sulla funzione di cottura desiderata. La temperatura del forno è regolata ai gradi desiderati a seconda del piatto da preparare. Toccare il sensore "M" fino a che sullo schermo del timer non compare il simbolo della Durata " >| ". **"AUTO"** appare sullo schermo. Regolare il periodo di cottura per gli alimenti che si vuole cuocere usando il sensore più e meno del timer quando il timer è in posizione. Dopo avere completato la regolazione dell'ora, l'ora verrà visualizzata sullo schermo e il simbolo di durata inizia a lampeggiare in modo continuo sullo schermo.

Al completamento della durata impostata, il timer arresta il forno emettendo un segnale acustico. Inoltre **"AUTO"** inizia a lampeggiare sullo schermo. Toccare uno dei sensori dei controlli per arrestare il segnale acustico. **"AUTO"** inizia a lampeggiare. Toccare i simboli "-" e "+" contemporaneamente per terminare la modalità **"AUTO"**.

Regolazione dell'ora di completamento della cottura:

questa funzione è usata per cuocere dopo un certo periodo di tempo entro un certo intervallo. Gli alimenti da cuocere vengono messi nel forno. Il forno viene regolato sulla funzione di cottura desiderata. La temperatura del forno è regolata ai gradi desiderati a seconda del piatto da preparare.

Toccare il sensore "M" fino a che sullo schermo del timer non compare il simbolo della Durata " >| ". **"AUTO"** appare sullo schermo. Regolare il periodo di cottura

per gli alimenti che si vuole cuocere usando il sensore più e meno del timer quando il timer è in questa posizione. Quindi toccare il sensore "M" fino a che non viene visualizzato il simbolo " >| ". L'ora inizia a lampeggiare con l'aggiunta del periodo di cottura. Regolare l'ora di completamento della cottura per gli alimenti usando il sensore più e meno del timer quando il timer è in posizione. Dopo avere completato la regolazione dell'ora, l'ora verrà visualizzata sullo schermo e il simbolo " >| " inizia a lampeggiare in modo continuo sullo schermo. Il forno inizia a funzionare all'ora calcolata sottraendo il periodo di cottura dall'ora di completamento impostata, e si arresta all'ora di completamento impostata. Il timer emette un segnale acustico e **"AUTO"** inizia a lampeggiare sullo schermo. Toccare uno dei pulsanti del timer per arrestare il segnale acustico. **"AUTO"** inizia a lampeggiare. Toccare i simboli "-" e "+" contemporaneamente per terminare la modalità **"AUTO"**.

Regolazione suono timer digitale:

Toccare il sensore "-" fino a che non si sente un segnale acustico. Il timer emetterà un segnale "bip" acustico. Dopo ogni volta che il sensore "-" viene toccato, il timer emetterà tre tipi differenti di segnale bip. Non toccare altri sensori e il timer salverà il tipo di segnale selezionato.

Funzione di bloccaggio

La funzione di bloccaggio è usata per impedire l'azionamento accidentale di funzioni dell'unità di controllo. Toccare il sensore "+" fino a che sullo schermo non appare il simbolo del lucchetto per attivare il bloccaggio. Toccare il sensore "+" per disattivare il bloccaggio.

Quando il forno è in funzione, se gli interruttori di controllo e i pulsanti tattili non vengono premuti o toccati per 6 ore, il forno si spegne.

PIATTI	TURBO			INFERIORE-SUPERIORE			VENTOLA INFERIORE-SUPERIORE			GRIGLIA		
	Pos. termo- stato (°C)	Pos. so- stegni	Periodo di cottura (min)	Pos. termo- stato (°C)	Pos. so- stegni	Periodo di cottura (min)	Pos. termo- stato (°C)	Pos. so- stegni	Periodo di cottura (min)	Pos. termo- stato (min)	Pos. so- stegni	Periodo di cottura (min)
Dolce a strati	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Torta	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Biscotti	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Polpette alla griglia										200	5	10-15
Alimenti umidi	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Pollo				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Braciola										200	4-5	15-25
Bistecca										200	5	15-25

* Cucinare con spiedo per pollo arrosto...

Accessori

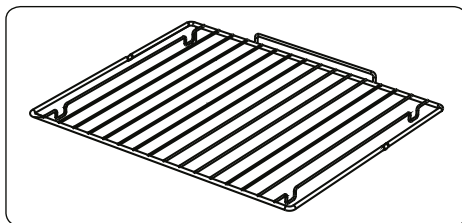
Il prodotto è dotato di accessori. È anche possibile usare accessori acquistati da altre fonti, ma devono essere resistenti al calore e alle fiamme. È anche possibile usare piatti di vetro, stampi per torte e vassoi da forni adeguati per l'uso in forno.. Seguire le istruzioni del produttore quando si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

zione. Se il tuo forno è dotato di griglia a gas, ma lo schermo della griglia è assente o danneggiata e non può essere usata, richiedere una parte di ricambio dal centro di assistenza più vicino.

Accessori forno

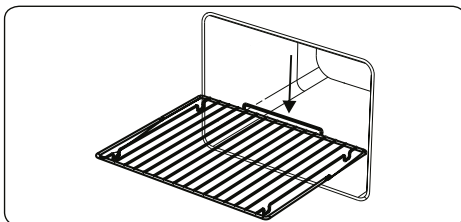
Gli accessori per il proprio forno potrebbero essere differenti a seconda del modello.

Griglia



La griglia è usata per cuocere o per collocare stoviglie.

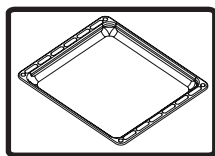
AVVISO- Collocare correttamente la griglia in uno dei supporti nella cavità del forno e spingerla verso dietro.



Vassoio

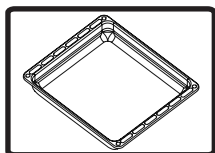
Il vassoio è usato per cuocere dolci

come sformati, ecc. Per collocare correttamente il vassoio nella cavità, posizionarlo su uno dei sostegni e spingerla verso dietro.



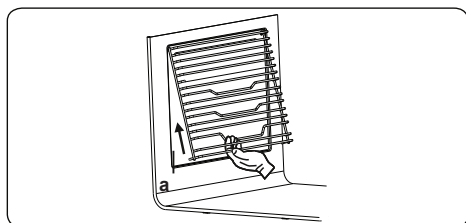
Vassoio profondo

Il vassoio profondo è usato per cuocere stufati. Per collocare correttamente il vassoio nella cavità, posizionarlo su uno dei sostegni e spingerla verso dietro.



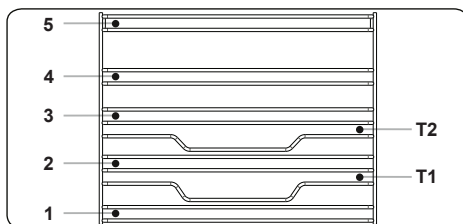
Rimozione dei supporti della griglia

Estrarre la griglia come indicato. Dopo averla rilasciata dai fermi, sollevarla.



Griglia Easyfix

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



- Inserire l'accessorio nella corretta posizione all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra la copertura della ventola e gli accessori.
- Fare attenzione a rimuovere stoviglie e/o accessori dal forno. I pasti caldi o gli accessori possono provocare ustioni.
- Gli accessori potrebbero deformarsi per il calore. Una volta che si sono raffreddati, riprenderanno il loro aspetto e le loro prestazioni originali.
- Vassoi e griglie possono essere posizionati in qualsiasi livello da 1 a 5.
- Le guide telescopiche possono essere posizionate nei livelli T1, T2, 3, 4, 5.
- Il livello 3 è consigliato per la cottura a singolo livello.
- Il livello T2 è consigliato per la cottura a singolo livello con guide telescopiche.
- La griglia girarrosto deve essere posizionata al livello 3.
- Il livello T2 viene usato per la griglia girarrosto con le guide telescopiche.

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

PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FORNO

PULIZIA

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

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

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

Pulizia l'interno del forno

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

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

MANUTENZIONE

Sostituzione della lampadina del forno

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

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

ASSISTENZA E TRASPORTO

REQUISITI PRIMA DEL TRASPORTO

Se il forno non funziona:

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

Se il forno non riscalda:

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

Se la lampadina interna non si accende: controllare l'elettricità. Bisogna controllare se le lampadine sono difettose. Se sono difettose, sostituirle seguendo la guida.

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

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

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

INFORMAZIONI RELATIVE AL TRASPORTO

Se è necessario il trasporto:

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

il coperchio e le testate ai pannelli da cucina.

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

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

Se non si possiede il contenitore originale.

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

Mielas pirkėjau,

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

Turinys

Gaminio atvaizdas ir dydis

Įspėjimai

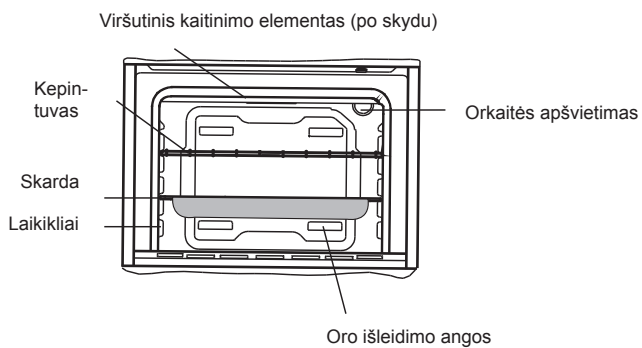
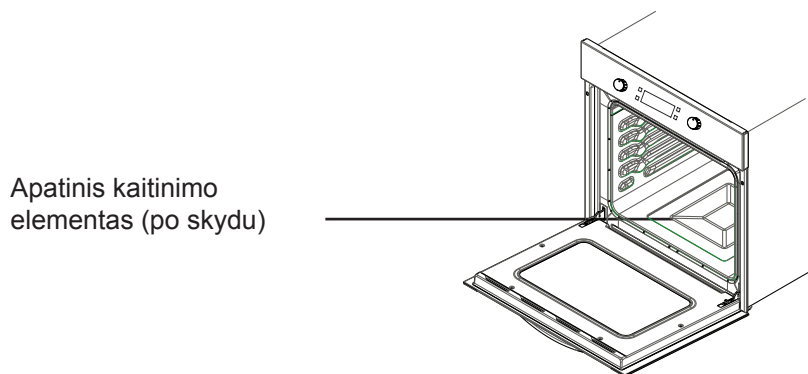
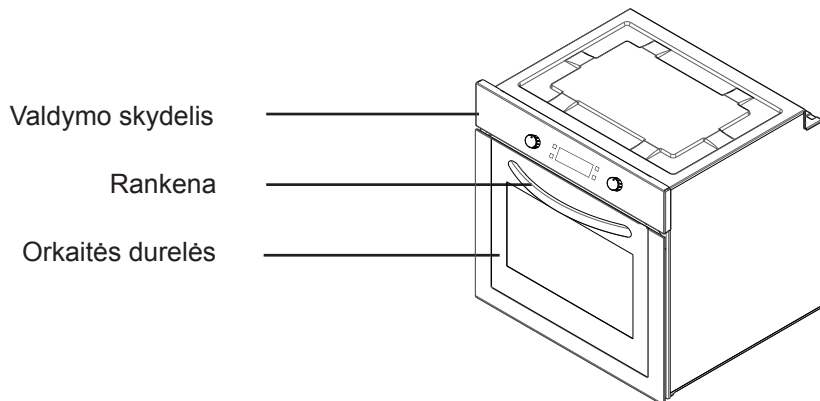
Pasiruošimas montavimui ir naudojimui

Orkaitės naudojimas

Gaminio valymas ir priežiūra

Remontas ir transportavimas

GAMINIO ATVAIZDAS IR DYDIS



ĮSPĖJIMAI SAUGOS KLAUSIMAIS

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

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

Bendrieji įspėjimai saugos klausimais

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

patikėti vaikams be priežiūros.

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

neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų orkaitėje.

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

mažų vaikų.

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

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

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

PASIRUOŠIMASI MONTAVIMUI IR NAUDOJIMUI

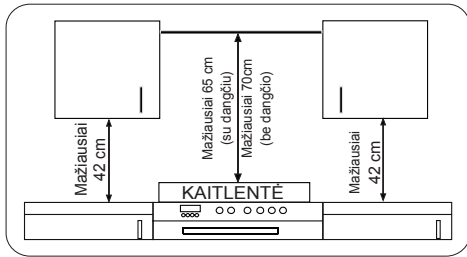
Ši moderni, funkcionali ir praktiška orkaitė, pagaminta iš aukščiausios kokybės dalių ir medžiagų, atitiks visus Jūsų poreikius. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų ir ateityje nepatirti jokių problemų, būtinai perskaitykite šią instrukciją. Toliau pateikiamoje informacijoje yra taisyklės, kuriomis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

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

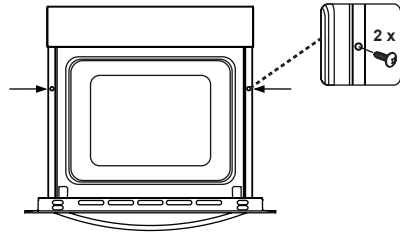
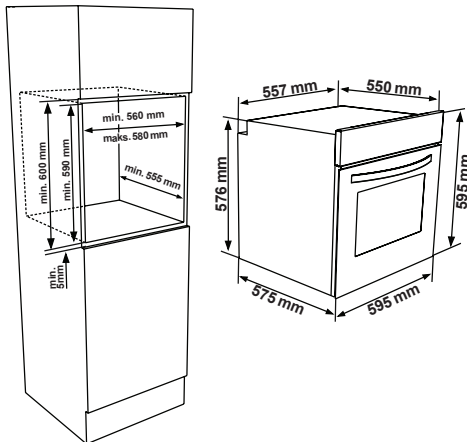
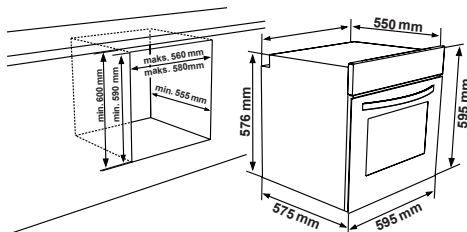
VIETOS ORKAITEI PARINKIMAS

- Renkant orkaitę vietą, reikia atsižvelgti į keletą niuansų. Būtinai atsižvelkite į toliau pateikiamas rekomendacijas, kad išvengtumėte nesklandumų ar pavojingų situacijų, kurios gali vėliau pasireikšti!
- Rinkdami orkaitę 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.

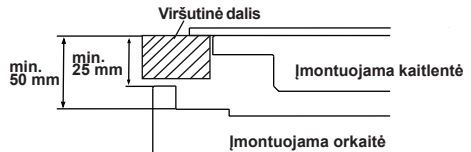
1 paveikslėlyje pavaizduotos reikiamos sieninių spintelėlių ir garų surinktuvo, esančių virš sudėtinio gaminio, korekcijos, taip pat minimalus aukštis nuo kaitlentės paviršiaus. Pagal jį, garų surinktuvas turi būti mažiausiai 65 cm aukštyje virš kaitlentės. Jei garų surinktuvo nėra, tuomet aukštis turi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



ĮMONTUOJAMOS ORKAITĖS MONTAVIMAS



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



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

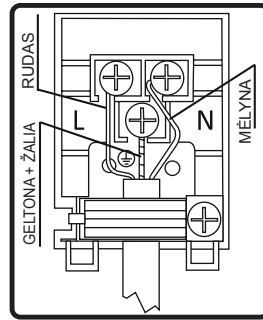
ĮMONTUOJAMOS ORKAITĖS JUNGIMAS Į TINKLĄ IR SAUGUMAS

Jungiant prietaisą į elektros tinklą, būtina vadovautis tolesniais nurodymais:

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

žiūros 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!**
- Prietaiso jungimą į elektros tinklą turi atlikti įgaliotas techninės priežiūros atstovas. Šis prietaisas
- skirtas naudoti 220-240V~ įtampos elektros tinkle. Jei elektros tinklo įtampa yra kitokia, nedelsdami susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu. Prietaisas skirtas naudoti, įjungus jo maitinimo kištuką į elektros tinklą. Reikalinga sumontuoti dviejų polių perjungiklį tarp prietaiso ir elektros maitinimo linijos (tinklo), tarp kurio kontaktų būtų mažiausiai 3 mm tarpe-lis. (20 A, uždelsto veikimo).



3.4. BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI IR ATSARGUMO PRIEMONĖS

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

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

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

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

Nenaudojamą prietaisą išjunkite iš elektros tinklo.

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

Orkaitės funkcijų nustatymo mygtuko naudojimas

Orkaitės funkcijos

* Orkaitės funkcijos gali skirtis priklausomai nuo modelio.



Orkaitės apšvietimas:

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



Atitirpinimo funkcija:

Įsijungia įspėjamosios orkaitės lempu-
tės, pradeda veikti ventiliatorius.

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



Turbo funkcija

Įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lempu-
tės, naudojamas žiedinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius.

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



Įprasta kepimo funkcija:

Įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lempu-
tės, naudojami viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Naudojant įprastą kepimo funkciją, tolygiai kaiti-

nama visa orkaitė, užtikrinant vienodą viršutinės ir apatinės ruošiamo maisto dalies kaitinimą. Ši funkcija idealiai tin-ka kepant sausainius, pyragus, maka-ronus, lazaniją ir picą. Naudojant šią funkciją, rekomenduojama įkaitinti or-kaitę 10 minučių iš anksto ir ruošiamą maistą dėti tik vienoje skardoje.



Ventiliatoriaus funkcija:

Įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lempu-
tės, naudojami viršutinis, apatinis kaitinimo elementai ir ventiliatorius.

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



Kepintuvo funkcija:

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



Greitesnio kepinimo funkcija:

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



Dviguba kepintuvo su ventiliatoriumi funkcija:

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

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

Naudokite viršutinius orkaitės aukštus. Kad maistas nepriliptų prie grotelių, truputį patepkite jas aliejumi. Maistą dėkite grotelių viduryje. Po apačia būtina padėkite kepimo skardą, kad į ją nubėgtų aliejus ar riebalai. Rekomenduojama apie 10 minučių iš anksto įkaitinti orkaitę.

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



Pirolizinio valymo funkcija

Ši funkcija leidžia kruopščiai išvalyti orkaitės ertmę.



ĮSPĖJIMAS:

•**Prieš suaktyvindami pirolizinio valymo funkciją, pašalinkite bet kokias išsiliejusias medžiagas ir įsitikinkite, kad orkaitė yra tuščia.**

Nepalikite nieko orkaitėje (pvz., metalinių grotelių, negilių padėklų, gilių padėklų ir pan.), kadangi daiktai gali būti pažeisti.

•Prieš suaktyvindami pirolizinio valymo funkciją, pašalinkite metalines orkaitės lentynas ir laikiklius (jei yra).

•Įsitikinkite, kad orkaitės durelės uždarytos prieš suaktyvindami pirolizinio valymo funkciją.

•Orkaitės durelės bus užrakintos įjungus pirolizinio valymo funkciją.

•Kai įjungta pirolizinio valymo funkcija, patariama nenaudoti viryklės, jei ji yra virš orkaitės. Tai gali lemti abiejų prietaisų perkaitimą ir pažeidimą.

•Pirolizinio valymo funkcijos metu orkaitės durelės įkaista. Vaikai turėtų būti atokiau, kol ji atvės.

- Pirolizinio valymo proceso pabaigoje, ekrane rodomas dienos laikas.

Pirolizinis valymas

- Orkaitės ertmė padengta specialiu emaliu, atspariu aukštai temperatūrai.

- Pirolizinio valymo metu orkaitės vidaus temperatūra gali pasiekti 475 °C temperatūrą, kad pašalintų maisto likučius. Siekiant užtikrinti jūsų saugumą, pirolizinio valymo metu orkaitės durys automatiškai užsirakina.

•Baigus valymo operaciją, orkaitės durys bus užrakintos, kol orkaitės ertmė neatvės.

- Aušinamasis ventiliatorius veikia tol, kol atvėsta orkaitė. Po gaminimo rekomenduojama pašalinti visus maisto likučius drėgna kempine.

- Rekomenduojama išvalyti orkaitę kempine, sudrėkinta šiltame vandenyje, po kiekvieno atlikto pirolizinio valymo.

- Pirolizinio valymo metu gali būti skleidžiamas kvapas ir dūmai dėl maisto likučių šalinimo. Tai normalu. Orkaitės valymo metu išskirti dūmai gali būti mirtini paukščiams ir trukdyti vaikams bei augintiniams, todėl šios funkcijos metu patariama juos perkelti į kitą kambarį. Pirolizinio valymo funkcijos metu

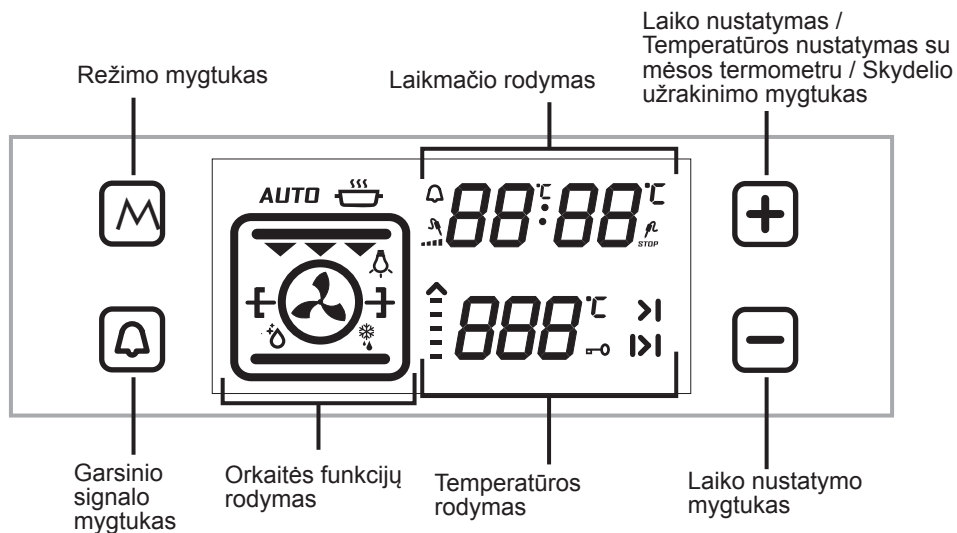
kambarys, kuriame įrengta orkaitė, turi būti pakankamai vėdinamas, o virtuvės durys turi būti uždarytos, kad į kitus kambarius nepatektų kvapų ir dūmų.

ENERGIJOS TAUPYMAS

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

Kepant, nereikėtų dažnai atidarinėti orkaitės durelių.

4.2. KAIP NAUDOTI VISIO TOUCH VALDYMO SKYDELĮ



Paros laiko nustatymas:

Pirmą kartą įjungus įmontuojamą orkaitę, būtina nustatyti paros laiką, vadovaujantis šiais nurodymais.

Įjungus orkaitę pirmą kartą, ekrane pradės mirkčioti „0:00“ reikšmė. Norėdami nustatyti paros laiką, palieskite „M“ mygtuką arba „-“ ir „+“ mygtukus. Ekrane pradės mirkčioti „:“ simbolis. Tada laiką galėsite nustatyti „-“ ir „+“ mygtukais. Jei automatinis kepimo režimas išjungtas, palieskite „-“ ir „+“ mygtukus vienu metu, kad galėtumėte nustatyti paros laiką. Reikšmę galite nustatyti „-“ ir „+“ mygtukais.

Norėdami naudoti orkaitės funkcijas, turite nustatyti paros laiką.

ORKAITĖS LAIKO FUNKCIJŲ NUSTATYMAS:

Laikmačio nustatymas:

Palieskite signalo mygtuką su „ “ simboliu. Ekrane pradės mirkčioti „ “ simbolis. Laikrodis rodys „0.00“ reikšmę. Mirkčiojant simboliui, „+“ ir „-“ mygtukais nustatykite norimą trukmę, už kiek laiko signalas turėtų įsijungti. Nustačius norimą trukmę, po kurio laiko simbolis švies nepertraukiamai. Simboliui pradėjus šviesti nepertraukiamai, garsinio signalo nustatymas yra užbaigtas. Pasibaigus nustatytam laikui, laikmatis pradeda skleisti garsinį signalą, o ekrane pradeda mirkčioti simbolis. Garsinį signalą galite išjungti „-“ ar „+“ mygtuku, ir simbolis ekrane išnyks.

Kepimo trukmės nustatymas:

Ši funkcija naudojama, norint kepti pasirinktą trukmę. Kepamas maistas įdedamas į orkaitę. Nustatoma norima orkaitės kepimo funkcija. Nustatoma orkaitės kepimo temperatūra pagal tai, kokie maisto produktai bus kepami. Laikykite nuspaudę „M“ mygtuką, kol laikmačio ekrane pasirodys „>|“ simbolis. Ekrane pasirodys „**AUTO**“ užrašas. 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 kepimo trukmės simbolis pradės nepertraukiamai šviesti ekrane.

Pasibaigus nustatytai trukmei, laikmatis išjungs orkaitę ir pradės skleisti garsinį signalą. Taip pat ekrane pradės mirkčioti „**AUTO**“ užrašas. Garsinį signalą išjungsite paspausdami bet kurį valdymo skydelio mygtuką. Ekrane toliau mirkčios „**AUTO**“ užrašas. Norėdami išjungti „**AUTO**“ režimą, palieskite „-“ ir „+“ mygtukus.

Kepimo pabaigos laiko nustatymas:

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

Laikykite nuspaudę „M“ mygtuką, kol laikmačio ekrane pasirodys „>|“ simbolis. Ekrane pasirodys „**AUTO**“ užrašas.

Norima kepimo trukmė pagal kepamus maisto produktus parenkama „+“ ir „-“ mygtukais, kol laikmatis šioje padėtyje. Tada palieskite „M“ mygtuką, kol ekrane pasirodys „>|“ simbolis. Ekrane pradės mirkčioti paros laikas su pridėta kepimo trukme. Nustatykite kepimo pabaigos laiką „+“ ir „-“ mygtukais, kol laikmatis šioje padėtyje. Praėjus kuriam laikui po nustatymo, ekrane bus rodomas paros laikas, o „>|“ simbolis pradės nepertraukiamai šviesti ekrane. 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 „**AUTO**“ užrašas. Garsinį signalą išjungsite paspausdami bet kurį laiko nustatymo mygtuką. Ekrane toliau mirkčios „**AUTO**“ užrašas. Norėdami išjungti „**AUTO**“ režimą, palieskite „-“ ir „+“ mygtukus.

Skaitmeninio laikmačio garsinio signalo nustatymas:

Nuspauskite „-“ mygtuką, kol išgirsite garsinį signalą. Kiekvieną kartą, paspaudus „-“ mygtuką, iš laikmačio pasigirs trys skirtingi signalo tipai. Nepalietus jokių mygtukų, laikmatyje išsaugomas paskutinis pasirinktas signalo tipas.

Skydelio užrakinimo funkcija

Skydelio užrakinimo funkcija naudojama tam, kad per klaidą nebūtų įjungiami kokia nors kita funkcija. Norėdami suaktyvinti užrakinimo funkciją, nuspauskite „+“ mygtuką, kol ekrane atsiras spynos simbolis. Užrakinimo funkciją išjungti galėsite vėl paspausdami „+“ mygtuką.

Kai orkaitė įjungta, jei jokie valdymo mygtukai nepaspaudžiami ar nepaliekiami 6 valandas, orkaitė išsijungs.

PATEIKALAS	TURBO			KAITINIMAS IŠ VIRŠAUS-APAČIOS			KAITINIMAS IŠ VIRŠAUS-APAČIOS IR VENTILIATORIUS			KEPINTUVAS		
	Termostato pad. (°C)	Pad. laik-kluose	Kepimo trukmė (min)	Termostato pad. (°C)	Pad. laik-kluose	Kepimo trukmė (min)	Termostato pad. (°C)	Pad. laik-kluose	Kepimo trukmė (min)	Termostato pad. (°C)	Pad. laik-kluose	Kepimo trukmė (min)
Šluokšniuota tešla	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Pyragas	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Sausainiai	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Skrudinti mėsos kukuliai										200	5	10-15
Skysti patiekalai	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Vištena				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Želėtinis										200	4-5	15-25
Bifšteksas										200	5	15-25

* Kepti ant iešmo...

Priedai

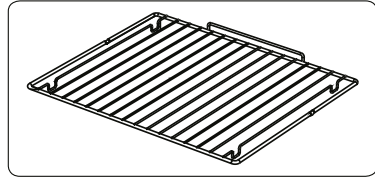
Šis gaminys parduodamas su priedais. Galite naudoti ir kitur pirktus priedus, bet jie turi būti atsparūs karščiui ir degimui. Taip pat galite naudoti stiklinius indus, pyragų formas ir kepimo skardas, kurie tinkami naudoti orkaitėje. Naudodami kitus priedus, vadovaukitės jų gamintojo nurodymais. Naudodami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

ir nebenaudotinas, teiraukitės atsarginio artimiausiame techninės priežiūros centre.

Orkaitės priedai

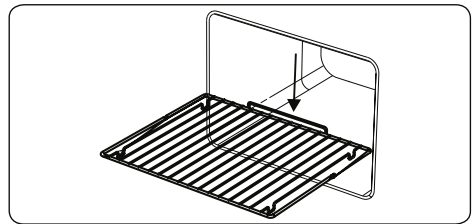
Priklausomai nuo modelio, Jūsų orkaitės priedai gali skirtis.

Grotelės



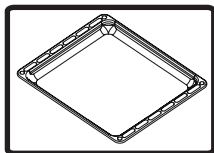
Grotelės reikalingos naudojant kepintuvą arba sudėti įvairius kitus kepimo indus.

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



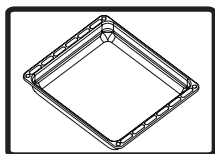
Negili kepimo skarda

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



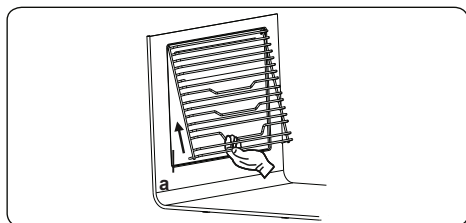
Gili kepimo skarda

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



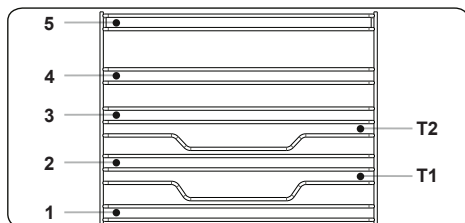
Laikiklių išėmimas

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



„EasyFix“ vielinis laikiklis

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



- Įstatykite priedą į tinkamą vietą orkaitėje.
- Tarp ventiliatoriaus dangtelio ir priedų turi būti bent 1 cm tarpas.
- Išimkite virtuvės reikmenis ir (arba) priedus iš orkaitės. Galite nusideginti palietę karštus patiekalus arba priedus.
- Nuo karščio priedai gali deformuotis. Atvėsę jie atgaus savo pirminę išvaizdą ir efektyvumą.
- Kepimo skardas ir groteles galima nustatyti bet kuriame lygyje nuo 1 iki 5.
- Teleskopinius bėgelius galima nustatyti lygiuose T1, T2, 3, 4, 5.
- 3 lygis rekomenduojamas gaminimui viename lygyje.
- T2 lygis rekomenduojamas gaminimui viename lygyje naudojant teleskopinius bėgelius.
- Vartomo ieško groteles reikia nustatyti 3 lygyje.
- T2 lygis naudojamas vartomo ieško grotelių nustatymui su teleskopiniais bėgeliais.

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

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 šepečių ar kietų įrankių, kadangi jie gali pažeisti paviršius. Orkaitėje išbėgę skysčiai prideda ir gali pažeisti emalį. Išbėgusius skysčius nedelsdami išvalykite. Orkaitės nevalykite garinėmis valymo sistemomis.

Orkaitės vidaus valymas

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

Visgi, priklausomai nuo naudojimo, rekomenduojama juos po kurio laiko pakeisti.

PRIEŽIŪRA

Orkaitės apšvietimo lemputė keitimas

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

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

REMONTAS IR TRANSPORTAVIMAS

REIKALAVIMAI PRIEŠ GABENANT REMONTUOTI

Jei orkaitė neveikia:

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

Jei orkaitė nekaista:

Orkaitės valdikliais gali būti nenureguluotas kaitinimas.

Jei nešviečia vidaus apšvietimo lempu-
tė:

Reikia pažiūrėti, ar yra elektra. Būtina patikrinti, ar neperdegusios lempu-
tės. 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.

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

INFORMACIJA DĖL TRANSPORTAVIMO:

Jeį gaminį reikia pervežti:

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

groteles prie kaitlentės paviršiaus.

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

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

Jeį neturite originalios dėžės:

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

Cienījamais lietotāj!

Mūsu mērķis ir nodrošināt augstas kvalitātes izstrādājumus, kas pārsniedz jūsu vēlmes. Ierīce ir izgatavota modernā ražotnē, un tās kvalitāte ir rūpīgi pārbaudīta. Šī rokasgrāmata ir sagatavota kā palīgs jums ierīces lietošanā. Šī ierīce ir izgatavota, izmantojot jaunākās tehnoloģijas ar pārliecību un maksimālo efektivitāti. Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo 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!

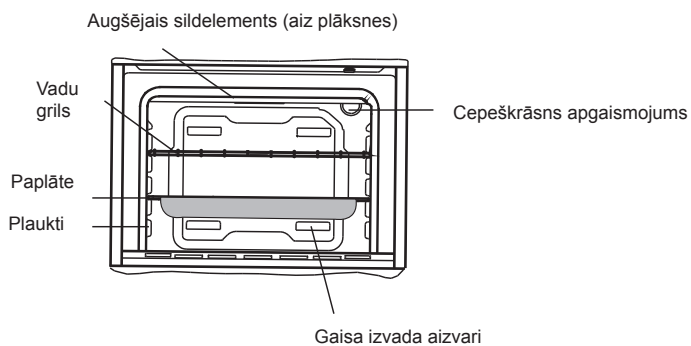
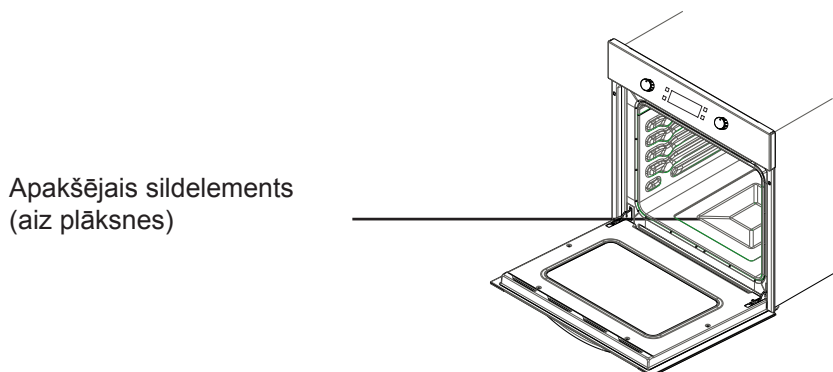
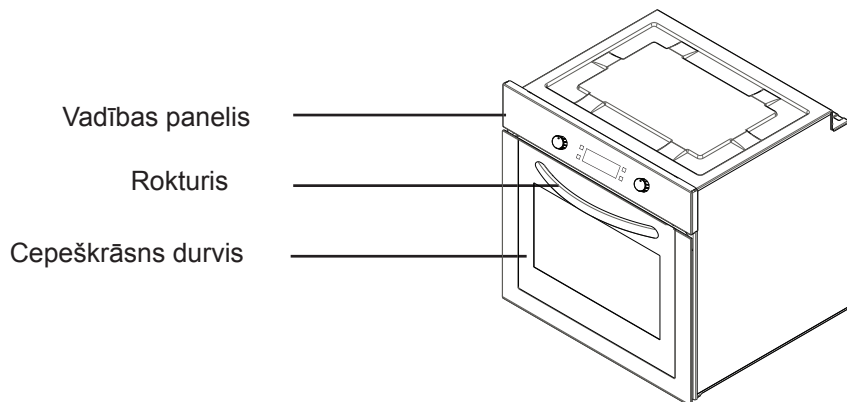
Sagatavošana uzstādīšanai un izmantošanai

Cepeškrāsns lietošana

Izstrādājuma tīrīšana un apkope

Apkalpe un transportēšana

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS UN IZMĒRI



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. LAŠOT 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 spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un teh-

nisko apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

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

karstajām detaļām.

- Lietošanas laikā rokturus satveriet uz īsu brīdi, jo parastas lietošanas laikā tie uzkarst.
- Krāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā var saplīst stikls vai 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 atvērta, neļaujiet bērniem kāpt tajā iekšā un sēdēt uz durvīm.

Brīdinājumi par uzstādīšanu

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

Lietošanas laikā

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

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

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

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

SAGATAVOŠANA UZSTĀDĪŠANAI UN IZMANTOŠANAI

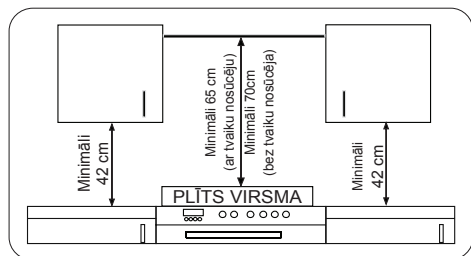
Šī modernā, funkcionālā un praktiskā cepeškrāsns, kas ir izgatavota no labākās kvalitātes detaļām un materiāliem, atbilst visām jūsu prasībām. Noteikti izlasiet rokasgrāmatu, lai iegūtu pilnīgu rezultātu un nākotnē nerastos problēmas. Tālāk aprakstītā informācija ietver noteikumus, kurus nepieciešams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

PAR CEPEŠKRĀSNS UZSTĀDĪŠANU SAZINIETIES AR PILNVAROTU SER-VISA CENTRU!

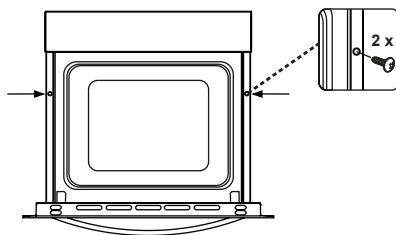
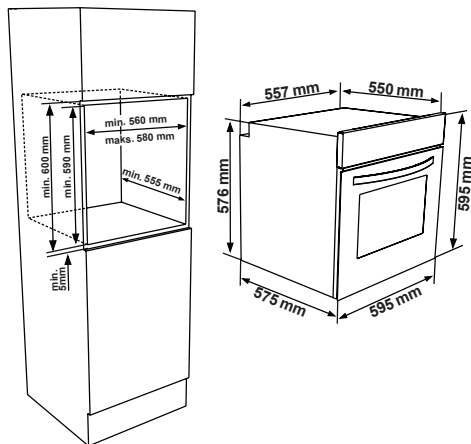
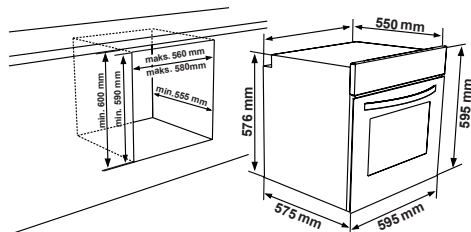
CEPEŠKRĀSNS VIETAS IZVĒLE

- 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.

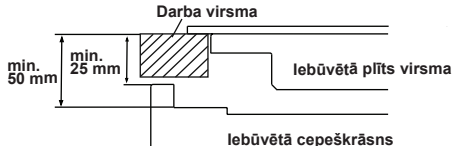
Nepieciešamās skapju un tvaiku nosūcēja virs kombinētā izstrādājuma izmaiņas, kā arī minimālie augstumi no cepeškrāsns sāniem ir parādīti 1. attēlā. Attiecīgi tvaiku nosūcējam ir jāatrodas vismaz 65 cm augstumā no plīts virsmas. Ja nav uzstādīts tvaiku nosūcējs, attālums nedrīkst būt mazāks par 70 cm.



IEBŪVĒTĀS CEPEŠKRĀSNS UZSTĀDĪŠANA



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

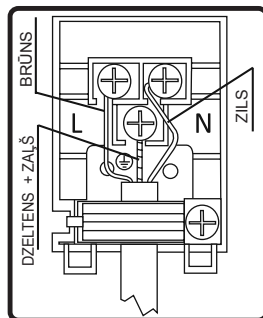
IEBŪVĒTĀS CEPEŠKRĀSNS VADU PIEVIENOŠANA UN DROŠĪBA

Vadu pievienošanas laikā ir jāievēro visi tālāk aprakstītie norādījumi.

- Zemējuma vads ir jāpievieno pie skrūves ar zemējuma atzīmi. Strāvas vads ir jāpievieno, kā norādīts 6. attēlā. Ja uzstādīšanas vietā nav noteikumiem atbilstoša sazemēta kontaktligzda, nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas centru.
- Sazemētajai kontaktligzdei 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 mājsaimniecības padeves rādītāji atšķiras no iepriekš norādītajām vērtībām, nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru
- **Ražošanas uzņēmums apstiprina, ka tas neuzņemas atbildību par jebkāda veida bojājumiem un zaudējumiem, kas radušies neievērojot drošības noteikumus!**

- Ierīces vadu pievienošana jāveic pilnvarota apkalpošanas centra darbiniekam. Ierīce ir
- paredzēta pievienošanai 220–240 V~ strāvai. Ja mājsaimniecības padeves rādītāji atšķiras no iepriekš norādītajām vērtībām, nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu apkalpes dienestu. Ierīce ir paredzēta izmantošanai ar spraudni vai fiksētu savienojumu ar strāvas padevi. Starp ierīci un strāvas padevi ieteicams uzstādīt divpolu slēdzi ar minimālo atstarpi starp kontaktiem 3 mm. (20 A nomināls un aizkaves funkcija)



3.4. VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI UN PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

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

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

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

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

Atvienojiet ierīci, kad nelietojat to.

Aizsargājiet ierīci no atmosfēras ietekmes. Nepakļaujiet to saules, lietus,

sniega, putekļu un citu lietu ietekmei.

Cepeškrāsns funkciju vadības pogas lietošana

Cepeškrāsns funkcijas

* Iegādātās cepeškrāsns funkcijas var atšķirties atkarībā no modeļa.



Cepeškrāsns lampa

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



Atkausēšanas funkcija

Tiek ieslēgta cepeškrāsns brīdinājuma gaismas, un ventilators sāk darboties.

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



Funkcija Turbo

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

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



Statiska gatavošanas

funkcija

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



Ventilatora funkcija

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

Šī funkcija ir labi piemērota labu rezultātu sasniegšanai, 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 cepeškrāsns.



Grila funkcija

Tiek ieslēgts cepeškrāsns termostats un brīdinājuma gaismas, sāk darboties grila sildelements. Funkcija tiek lietota, lai grilētu un grauздētu ēdienu. 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 cepeškrāsns. 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.



Pirolītiskās tīrīšanas funkcija

Šī funkcija nodrošina iespēju tīrīt krāsns iekšpusi.



BRĪDINĀJUMS.

•Pirms pirolītiskās tīrīšanas funkcijas aktivizēšanas noņemiet liekos netīrumus un pārliecinieties, vai krāsns ir tukša. Neko neatstājiet krāsns iekšpusē (piemēram, režģi, seklo paplāti, dziļo paplāti utt.), jo tā var tos sabojāt.

•Pirms pirolītiskās tīrīšanas funkcijas aktivizēšanas izņemiet visus režģu plauktus un plauktu atbalstus (ja pieejami).

•Pirms pirolītiskās tīrīšanas funkcijas aktivizēšanas nodrošiniet, ka ir aizvērtas krāsns durvis.

•Durvis tiek nobloķētas, kad tiek uzsākta pirolītiskā funkcija.

•Kad pirolītiskās tīrīšanas funkcija ir ieslēgta, nav ieteicams lietot plīts virsmu, ja krāsns ir uzstādīta zem tās. Tas var radīt pārkaršanu un abu ierīču bojājumus.

- Pirolītiskās tīrīšanas cikla laikā krāsns durvis kļūst karstas. Bērni nedrīkst pietuvoties, līdz tā atdziest.

- Pirolītiskās tīrīšanas procesa beigās displejā tiek rādīts dienas laiks.

Pirolītiskā tīrīšana

- Krāsns iekšpuse ir noklāta ar īpašu, pret augstu temperatūru noturīgu emalju.

- Pirolītiskās tīrīšanas darbības laikā temperatūra krāsns iekšpusē sasniedz aptuveni 475 °C, kas sadedzina visus ēdienu atlikumus. Drošības nolūkos pirolītiskās tīrīšanas laikā krāsns durvis automātiski nobloķējas.

- Pēc tīrīšanas darbības pabeigšanas durvis paliek bloķētas, līdz krāsns iekšpuse ir atdzēsēta.**

- Dzesēšanas ventilators darbojas, līdz krāsns ir atdzēsēta. Pēc gatavošanas ir ieteicams notīrīt ēdienu pārpalikumus ar mitru sūkli.

- Ieteicams pēc katra pirolītiskās tīrīšanas cikla krāsni izslaucīt ar siltā ūdenī samitrinātu sūkli.

- Pirolītiskās tīrīšanas darbības laikā var būt jūtama smaka un var būt redzami dūmi, ko rada ēdiena pārpalikumi. Tā ir parasta parādība. Krāsns tīrīšanas dūmi var būt bīstami putniem un traucējoši bērniem un mājdzīvniekiem, tādēļ tiem jāatrodas citā telpā, līdz darbība tiek pabeigta. Pirolītiskās tīrīšanas darbības

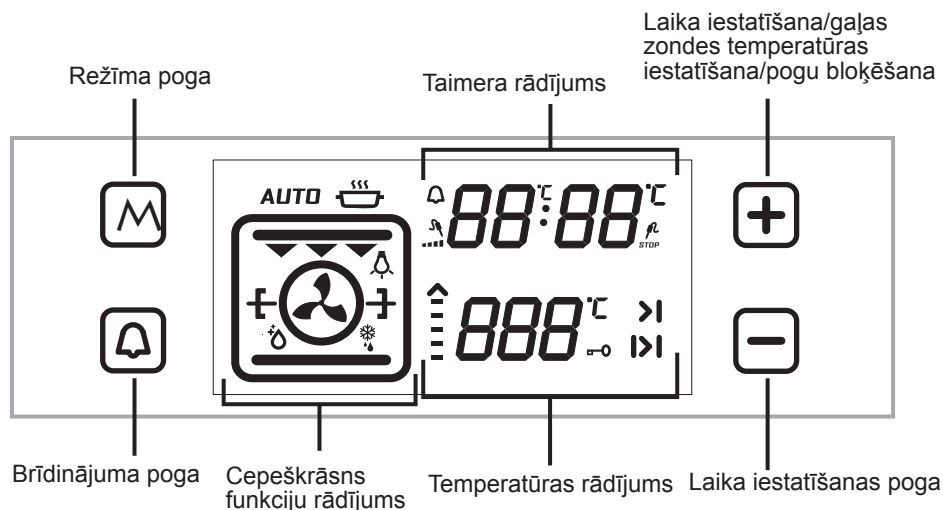
laikā telpa, kurā atrodas krāsns, ir jāveic pietiekama ventilācija un virtuves durvīm ir jābūt aizvērtām, lai izvairītos no smaku un dūmu izplatības uz citām telpām.

ENERĢIJAS TAUPĪŠANA

Samaziniet šķīduma vai tauku daudzumu, lai samazinātu gatavošanas laiku.

Nevajag gatavošanas laikā bieži atvērt cepeškrāsns durvis

4.2. VISIO SKĀRIENJUTĪGĀS VADĪBAS IERĪCES LIETOŠANA



Dienas laika pielāgošana

Kad iebūvētā cepeškrāsns tiek ieslēgta pirmo reizi, atbilstoši tālāk norādītajam ir jāiestata dienas laiks.

Kad cepeškrāsns ir ieslēgta pirmo reizi, displejā sāk mirgot "0.00". Lai pielāgotu dienas laika režīmu, pieskarieties sensoram "M" vai "-" un "+". Displejā sāk mirgot simbols ": ". To varat pielāgot, izmantojot sensoru "-" un "+". Ja automātiskās gatavošanas režīms ir izslēgts, vienlaikus ar dienas laika režīmu pieskarieties sensoram "-" un "+". To var pielāgot, izmantojot sensoru "-" un "+".

Lai lietotu cepeškrāsns funkciju, jāpielāgo dienas laiks.

CEPEŠKRĀSNS LAIKA PIELĀGOŠANA

Minūšu atgādinājuma pielāgošana

Pieskarieties brīdinājuma sensoram, kas rāda simbolu " ". Displejā mirgo " ". Pulksteņa ciparu vietā redzams "0.00". Izmantojot sensoru Timer Plus un Minus, 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. Kad laiks ir iestatīts, atskan skaņas signāls un ekrānā sāk mirgot simbols . Nospiežot pogu "-" vai "+", skaņas signāls pārstāj skanēt un simbols vairs netiek rādīts.

-Gatavošanas ilguma laika pielāgošana

Šī funkcija tiek lietota, lai gatavotu noteiktu laika posmu. Pagatavojamais ēdiens ir ievietots cepeškrāsnī. Cepeškrāsnī tiek pielāgota vēlamā gatavošanas funkcija. Cepeškrāsns temperatūra tiek pielāgota uz vēlamajiem grādiem atkarībā no gatavojamā ēdiena. Turiet nospiestu sensoru "M", displeja ekrānā redzams laika ilguma simbols "|>|". Displejā redzams **"AUTO"**. Kamēr taimeris ir šajā pozīcijā, izmantojot pogu Timer Plus un Minus, pielāgojiet gatavojamās pārtikas gatavošanas laiku. Kādu brīdi pēc pielāgošanas pabeigšanas ekrānā tiek rādīts dienas laiks un ekrānā nepārtraukti deg laika ilguma simbols.

Kad laika iestatīšana ir pabeigta, taimeris aptur cepeškrāsns darbību un atskan skaņas signāls. Ekrānā arī mirgo arī simbols **"AUTO"**. Pieskaroties jebkuram vadības ierīces sensoram, skaņas signāls pārtrauc skanēt. Sāk mirgot **"AUTO"**. Vienlaikus pieskaroties simbolam "-" un "+", lai pabeigtu režīmu **"AUTO"**.

Gatavošanas beigu laika pielāgošana

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

Turiet nospiestu sensoru "M", displeja ekrānā redzams laika ilguma simbols "|>|".

Displejā redzams **"AUTO"**. Kamēr taimeris ir šajā pozīcijā, izmantojot pogu Timer Plus un Minus, pielāgojiet gatavojamās pārtikas gatavošanas laiku. Pēc tam pieskaroties sensoram "M", līdz sāk mirgot simbols ">|" un dienas laiks kopā ar gatavošanas periodu. Kamēr taimeris ir šajā pozīcijā, izmantojot pogu Timer Plus un Minus, pielāgojiet gatavojamās pārtikas gatavošanas beigu laiku. Kādu brīdi pēc pielāgošanas pabeigšanas ekrānā tiek rādīts dienas laiks un ekrānā nepārtraukti deg laika ilguma simbols ">|". Cepeškrāsns sāk darboties laikā, kas tiek aprēķināts, no gatavošanas beigu laika atņemot gatavošanas periodu, un tiek beigta iestatītajā beigu laikā. Atskan skaņas signāls un ekrānā sāk mirgot **"AUTO"**. Pieskaroties jebkurai taimera pogai, skaņas signāls pārtrauc skanēt. Sāk mirgot **"AUTO"**. Vienlaikus pieskaroties simbolam "-" un "+", lai pabeigtu režīmu **"AUTO"**.

Digitālā taimera skaņas pielāgošana

Turiet nospiestu sensoru "-", līdz atskan signāls. Taimeris atskaņo skaņas signālu. Pēc tam katru reizi pieskaroties sensoram "-", atskan dažāda veida taimera skaņas signāls. Vairs nepieskaroties nevienam sensoram, un taimerī tiks saglabāts pēdējais atlasītais signāls.

Pogu bloķēšanas funkcija

Pogu bloķēšanas funkcija tiek lietota, lai novērstu jebkuru vadības ierīces funkciju nejaušu lietošanu. Lai aktivizētu bloķēšanu, turiet nospiestu sensoru "+", līdz displejā redzams slēdzenes simbols. Lai atslēgtu bloķētāju, pieskaroties sensoram "+".

Kad cepeškrāsns darbojas, ja 6 stundu laikā netiek nospiesta neviens vadības poga vai skārienpoga, cepeškrāsns tiek izslēgta.

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.)
Sļāņaini konditorejas izstrādājumi	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Kūka	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Cepumi	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grilētas gaļas bumbiņas										200	5	10-15
Šķiņķis ēdieris	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Vista				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Karbonāde										200	4-5	15-25
Brīsteks										200	5	15-25

* Gatavojiet ar vistas cepēja iesmu...

Piederumi

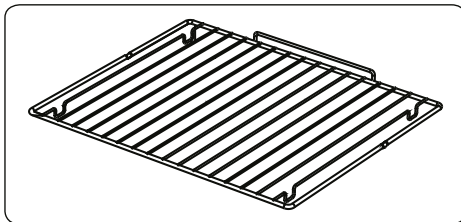
Izstrādājuma komplektā ir ietverti piederumi. Varat izmantot arī citur iegādātus piederumus, bet tiem jābūt izturīgiem pret karstumu un uguni. Varat izmantot arī stikla traukus, kūku formas un cepeškrāsns paplātes, kas ir paredzētas izmantošanai cepeškrāsnī. Izmantojot citus piederumus, ievērojiet ražotāja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

tuvākajā apkalpes centrā iegādājaties rezerves aizsargu.

Cepeškrāsns piederumi

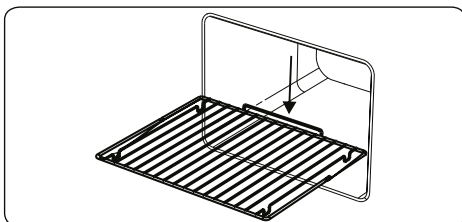
Cepeškrāsns piederumi var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Režģis



Režģis tiek lietots grilēšanai vai trauku novietošanai uz tā.

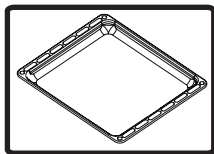
BRĪDINĀJUMS! Uzstādiet režģi pareizi atbilstošajā cepeškrāsns plauktā un spiediet to uz aizmuguri.



Seklā paplāte

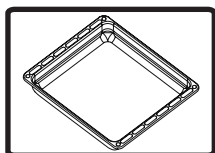
Seklā paplāte tiek lietota, lai gatavotu konditorejas izstrādājumus, piemēram, augļu pīrāgus utt. Lai novietotu paplāti pareizi, ievietojiet to plauktā un

spiediet uz aizmuguri.



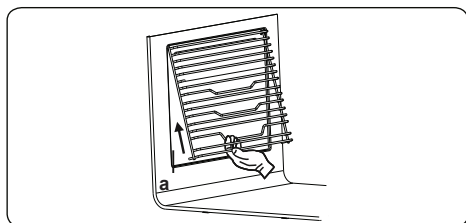
Dziļā paplāte

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



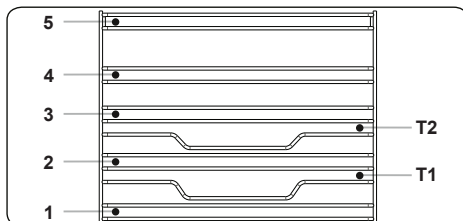
Režģa izņemšana

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



EasyFix restu statīvs

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



- Ievietojiet piederumu pareizajā pozīcijā krāsns iekšpusē.
- Atstājiet vismaz 1 cm atstarpi starp ventilatora pārsegjiem un piederumiem.
- Rīkojieties uzmanīgi, kad izņemat gatavošanas trauku un/vai piederumus no krāsns. Karstie ēdieni un piederumi var radīt apdegumus.
- Piederumi karstumā var deformēties. Kad tie ir atdzisuši, tiek atgūst savu oriģinālo izskatu un veiktspēju.
- Paplātes un režģus var novietot jebkurā līmenī no 1. līdz 5.
- Teleskopiskās sliedes var novietot T1, T2, 3., 4., 5. līmenī.
- 3. līmenis ir ieteicams gatavošanai vienā līmenī.
- T2 līmenis ir ieteicams gatavošanai vienā līmenī ar teleskopiskajām sliedēm.
- Pagriežamais režģis ir jānovieto 3. līmenī.
- T2 līmeni izmanto pagriežamajam režģim, novietojot uz teleskopiskajām sliedēm.

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

CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA UN APKOPE

TĪRĪŠANA

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

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 cepeškrāsni ar ziepjūdenī samērcētu mīkstu drānu. Pēc tam izslaukiet vēlreiz ar samitrinātu drānu un nosusiniet. Pilnīga tīrīšana, izmantojot mitros un pulverveida tīrīšanas līdzekļus. Izstrādājumam ar katalītisko emaljas rāmi, iekšējā rāmja aizmugurējā

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

APKOPE

Cepeškrāsns lampas nomainīšana

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

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

APKALPE UN TRANSPOR- TĒŠANA

PRASĪBAS PIRMS NOGĀDĀŠA- NAS APKALPES CENTRĀ

Ja ierīce nedarbojas, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

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

Ja ierīce neveic sildīšanu, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

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

Ja nedarbojas iekšējais apgaismojums, rīkojieties kā aprakstīts tālāk.

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

Gatavošana (ja apakšējā—augšējā daļa nesilda pienācīgi)

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

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

INFORMĀCIJA PAR TRANSPOR- TĒŠANU

Ja nepieciešams transportēt, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Saglabājiet oriģinālo iepakojumu un, ja nepieciešams transportēt, ievietojiet

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

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

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

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

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

Почитувани корисници,

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

Содржина

Претставување и големина на производот

Предупредувања

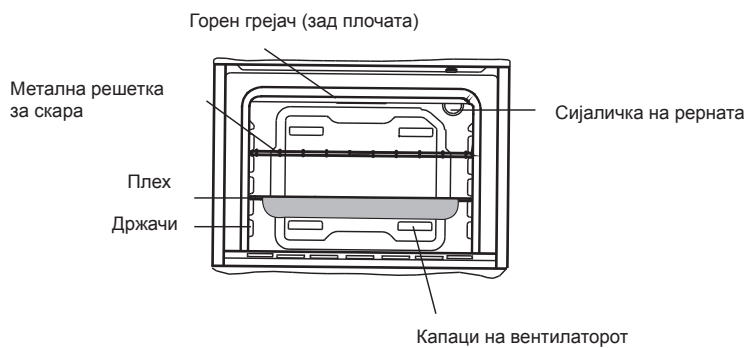
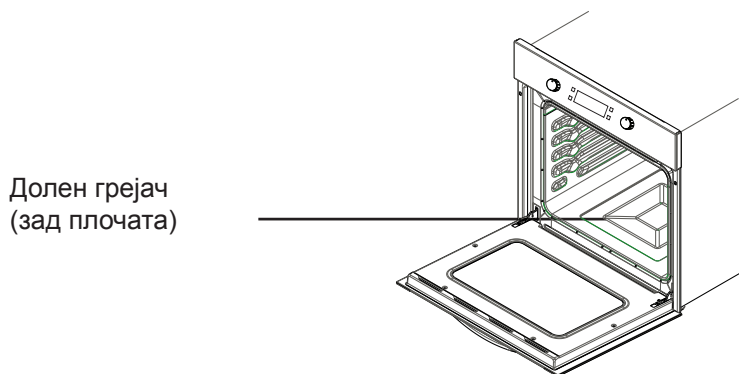
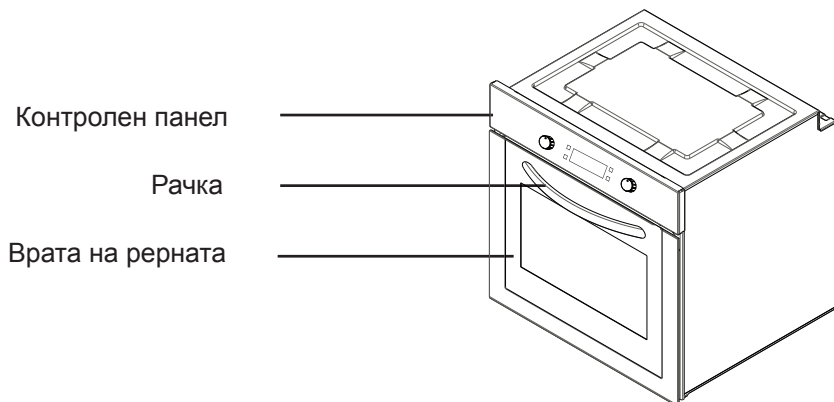
Подготовка за инсталација и употреба

Користење на рерната

Чистење и одржување на производот

Сервис и транспорт

ПРЕТСТАВУВАЊЕ И ГОЛЕМИНА НА ПРОИЗВОДОТ



БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

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

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

Општи безбедносни предупредувања

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

смеат да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.

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

- со помош на надворешен тајмер или посебен систем со далечинско управување.
- За време на 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 тропање на стаклото со додатоци.
- Осигурајте се дека кабелот за напојување со струја не е заглавен во текот на инсталацијата. Ако кабелот за напојување со струја е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, неговиот сервисер или други квалификувани лица за да се спречи опасност.
- Додека вратата од рерната е отворена, не им дозволувајте на децата да се качуваат на вратата или да седат на неа.

Предупредувања за инсталацијата

- Не ракувајте со апаратот пред да биде целосно инсталиран.
- Апаратот мора да биде инсталиран од страна на овластен мајстор и пуштен во употреба. Производителот не е одговорен за било каква штета која може да биде предизвикана од неисправно поставување и инсталација од страна на неовластени лица.
- Кога ќе го отпакувате апаратот, осигурајте се дека не е оштетен за време на транспортот. Во случај на некаков дефект, не го користете апаратот и веднаш контактирајте го квалифику-

ваниот сервисер. Бидејќи материјалите кои се користат за пакување (најлон, хефталици, стиropopор...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 миризба од материјалите за изолација и грејачите. Поради таа причина, пред да ја користите рерната, вклучете ја на празно на максимална температура во рок од 45 минути. Во исто време, треба правилно да ја проверите средината во која е инсталиран производот.
- За време на употребата, надворешните и внатрешните површини на рерната се загреваат. Кога ја отворите вратата на рерната, потргнете се наназад за да ја избегнете жешката пареа која излегува од рерната. Може да постои опасност од изгореници.
- Не ставајте запаливи или експлозивни материјали, во или близу апаратот додека тој работи.
- Секогаш користете ракавици за рерна за да ја вадите и заменуваат храната во рерната.
- Не го оставајте шпоретот додека готвите со цврсти или течни масла. Можат да се запалат во случај на прекумерно загревање. Никогаш не турувајте вода на пламењата кои се предизвикани од масло. Покријте

ги тенџерето или тавата за пржење со соодветниот капак, со цел да се задуши пламенот кој се појавил во овој случај и исклучете го шпоретот.

- Ако нема да го користите апаратот подолг период, исклучете го од струја. Главното копче нека биде исклучено. Исто така, кога не го користите апаратот, нека биде исклучен вентилот за гас.
- Осигурајте се дека копчињата за регулирање на апаратот се секогаш во позиција „0“ (стоп) кога тој не се користи.
- Плеховите се навалуваат при вадењето. Внимавајте да не дозволите да се прелее жешка течност.
- Кога вратата или фиоката на рерната е отворена, не ставајте ништо врз неа. Може да се 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 ДЕЛОВИ И ДА ГИ ПОВИКАТЕ САМО НАШИТЕ ОВЛАСТЕНИ СЕРВИСЕРИ ВО СЛУЧАЈ НА ПОТРЕБА.

ПОДГОТОВКА ЗА ИНСТАЛАЦИЈА И УПОТРЕБА

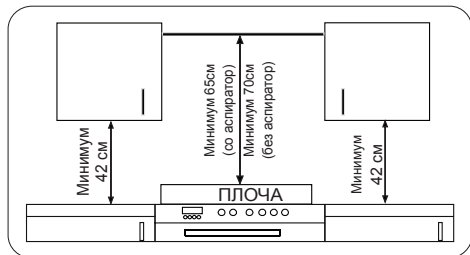
Изработена со најквалитетни делови и материјали, оваа модерна, функционална и практична рерна ќе ги задоволи вашите потреби во секаков поглед. Не заборавајте да го прочитате упатството за да добиете успешни резултати и да не доживеете никакви проблеми во иднина. Информациите дадени подолу содржат правила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

КОНТАКТИРАЈТЕ ГО ОВЛАСТЕНИОТ СЕРВИСЕР ЗА ИНСТАЛАЦИЈАТА НА ВАШАТА РЕРНА!

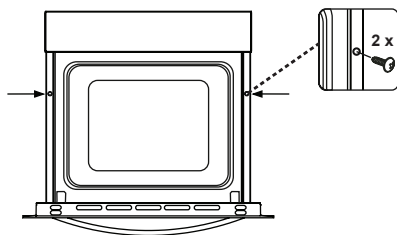
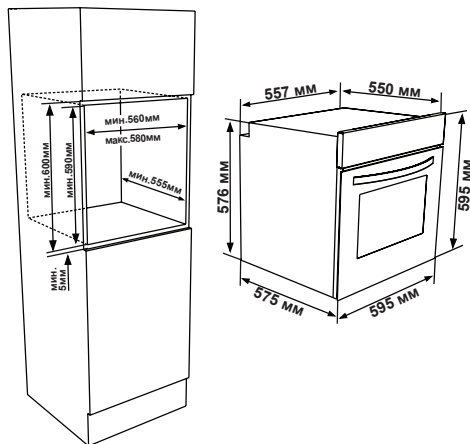
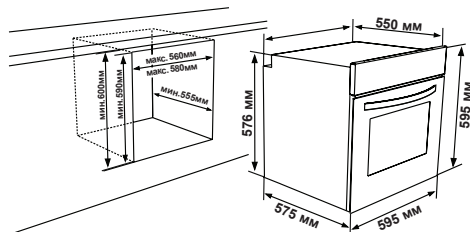
КАКО ДА ОДБЕРЕТЕ МЕСТО ЗА РЕРНАТА

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

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



ИНСТАЛАЦИЈА НА ВГРАДЕНАТА РЕРНА



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



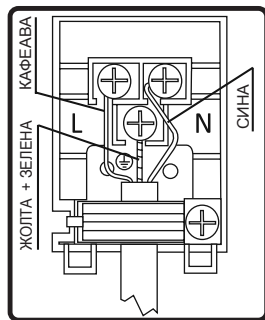
Ако рерната е инсталирана под грејна плоча, растојанието помеѓу површината за готвење и горниот панел на рерната мора да биде минимум 50 мм, а растојанието помеѓу површината за готвење и врвот на контролниот панел мора да биде минимум 25 мм.

ЕЛЕКТРИЧНА ИНСТАЛАЦИЈА И БЕЗБЕДНОСТ НА ВГРАДЕНАТА РЕРНА

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

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

- Кабелот за напојување не треба да ја допира топлата површина на производот.
- Во случај на било какво оштетување на кабелот за напојување, не заборавајте да се јавите во овластениот сервис. Кабелот мора да биде заменет од страна на овластениот сервис.
- Поставувањето на електричната инсталација на апаратот мора да биде извршено од страна на овластениот сервис. Мора да се користи кабел за напојување од типот H05VV-F.
- Неправилната електрична инсталација може да го оштети апаратот. Таквата штета нема да биде покриена со гаранцијата.
- Апаратот е дизајниран за да се поврзе со струја од 220-240 волти; ако струјата е поразлична од вредноста дадена погоре, јавете се веднаш во овластениот сервис.
- **Фирмата на производителот изјавува дека не сноси никаква одговорност за било какви штети и загуби кои настануваат од непочитувањето на правилата за безбедност!** Поставувањето на електричната инсталација на апаратот мора да биде извршено од страна на овластениот сервис. Апаратот е
- дизајниран за да се поврзе со струја од 220-240 волти. Ако струјата е поразлична од дадената вредност, јавете се веднаш во овластениот сервис. Апаратот е наменет за користење со приклучок или за фиксно поврзување со електричната мрежа. Потребно е да инсталирате прекинувач со два пола помеѓу производот и изворот на електрична енергија (електрична мрежа), со минимално растојание од 3 мм помеѓу контактите на прекинувачот. (Моќност од 20 ампери, тип за одложено функционирање).



3.4. ОПШТО ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ И МЕРКИ НА ПРЕТПАЗЛИВОСТ

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

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

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

Додека вратата од рерната е отворена, не ставајте ништо врз неа. Може да ја нарушите рамнотежата на апаратот или да ја скршите вратата. Исклучете го апаратот кога не е во употреба. Заштитете го апаратот од атмосферските влијанија. Не го оставајте под влијание на сонце, дожд, снег, прашина итн.

Користење на контролното копче за функции на рерната

Функции на рерната

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



Ламба на рерната:

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



Функција за одмрзување:

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

За да ја користите функцијата за одмрзување, 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 одмрзува, 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 долиот 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 пиролитско чистење

Оваа функција ви овозможува темелно да ја чистите внатрешноста на рерната.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

• Пред да ја активирате функцијата за пиролитско

чистење, отстранете секако прекумерно истекување и осигурајте се дека рерната е празна. Не оставајте ништо во внатрешноста на рерната (на пример, метални решетки, плиток плех, длабок плех итн.) бидејќи ова би можело сериозно да ги оштети.

•Пред да ја активирате функцијата за пиролитско чистење, отстранете ги жичаните полици на рерната и нивните потпори (ако се достапни).

- Осигурајте се дека вратата од рерната е затворена пред да ја активирате функцијата за пиролитско чистење.

- Вратата од рерната ќе се затвори кога ќе започне пиролитската функција.

- Кога е вклучена функцијата за пиролитско чистење, препорачливо е да не се користи плочата за готвење ако таа е монтирана над рерната. Ова би можело да предизвика прегревање и оштетување на двата уреда.

- За време на циклусот на пиролитско чистење, вратата од рерната станува жешка. Децата треба да стојат подалеку додека не се излади.

- На крајот на процесот на пиролитско чистење, на екранот се прикажува времето од денот.

Пиролитско чистење

- Внатрешноста на рерната е обложена со специјален емајл, отпорен на високи температури.

- За време на операцијата на пиролитско чистење, температурата внатре во рерната може да достигне околу 475 °C за да се изгорат остатоците од храна. За ваша безбедност, за време

на операцијата на пиролитско чистење, вратата од рерната автоматски се заклучува.

- По завршување на операцијата на чистење, вратата од рерната ќе биде заклучена сè додека внатрешноста на рерната не се излади.**

- Вентилаторот за ладење работи сè додека рерната не се излади. По завршување на готвењето, препорачливо е да се отстранат сите остатоци од храна со мокар сунѓер.

- Препорачливо е да се избрише рерната со сунѓер натопен во топла вода откако ќе се изврши секој циклус на пиролитско чистење.

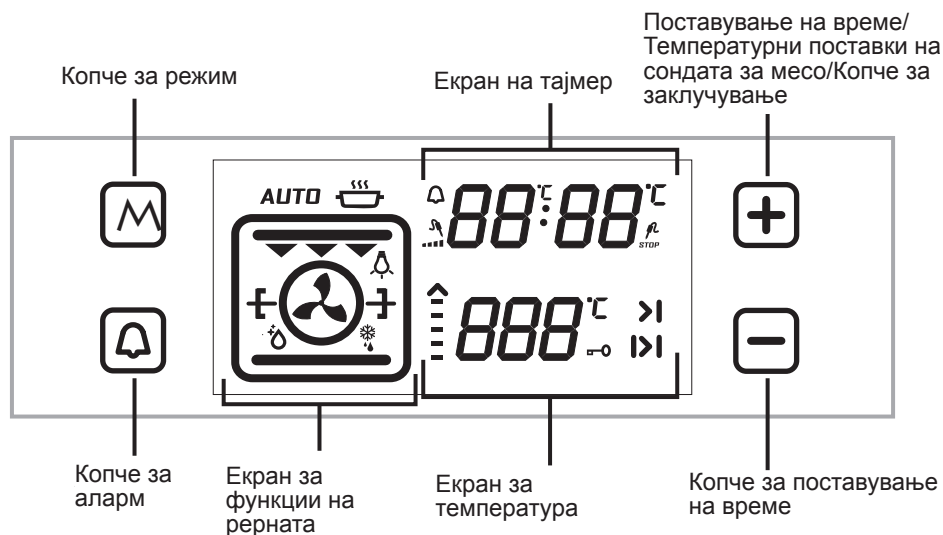
- За време на пиролитското работење, ќе се рашират малку миризба и чад поради уништувањето на остатоците од храна, но тоа е нормално. Чадовите од чистењето на рерната може да бидат смртоносни за птиците и особено да им наштетат на децата и домашните миленичиња, така што сите треба да се преместат во другата соба додека не заврши чистењето. За време на пиролитското работење, собата каде што е инсталирана рерната мора да биде доволно проветрена, а вратата од кујната треба да биде затворена за да се избегне пропуштање на миризба и чад во другите соби.

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.

4.2. КАКО ДА ЈА КОРИСТИТЕ КОНТРОЛНАТА ЕДИНИЦА НА ДОПИР VISIO



Прилагодување на времето од денот:

Кога вградената рерна се инсталира за прв пат, времето од денот мора да се прилагоди според инструкциите дадени подолу.

Кога рерната се инсталира за прв пат, „0.00“ ќе почне да трепка на екранот. Допрете го сензорот „М“ или сензорите „-“ и „+“ за да го прилагодите режимот за време од денот. Символот „:“ ќе почне да трепка на екранот. Можете да го прилагодите со сензорите „-“ и „+“. Ако режимот за автоматско готвење е исклучен, допрете ги сензорите „-“ и „+“ истовремено за да го прилагодите режимот за време од денот. Можете да го прилагодите со сензорите „-“ и „+“.

Мора да го прилагодите времето од денот за да ги користите функциите на рерната.

ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА ВРЕМЕТО НА ШПОРЕТОТ:

Прилагодување на алармот:

Допрете го алармот на сензори што го покажува символот „.“ „“ ќе трепка на екранот. „0.00“ ќе се појави на бројките на часовникот. Прилагодете го посакуваниот временски период за предупредувањето со користење на сензорите плус и минус на тајмерот додека трепка символот. Извесно време по завршувањето на прилагодувањето, символот ќе почне постојано да се пали. Кога символот почнува постојано да се пали, завршено е прилагодувањето на време со звучно предупредување. Кога ќе истече наместеното време, тајмерот дава звучно предупредување, а символот почнува да трепка на екранот. Со притискање на „-“ или „+“ ќе се запре звучното предупредување, а символот ќе исчезне од екранот.

Прилагодување на времетраење на готвењето:

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. Температурата на рерната се прилагодува на посакуваниот степен во зависност од јадењето што треба да се зготви. Допирајте на сензорот „М“ додека не го видите симболот за времетраење „|>|“ на екранот на тајмерот. „**AUTO**“ ќе се појави на екранот. Прилагодете го периодот на готвење за храната што сакате да ја зготвите, со користење на сензорите плус и минус на тајмерот 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 за времетраење ќе почне постојано да се пали на екранот.

По завршување на наместеното времетраење, тајмерот ќе ја запре рерната и ќе даде звучно предупредување. Исто така, „**AUTO**“ ќе почне да трепка на екранот. Со допирање на било кој сензор од контролната единица ќе заврши звучното предупредување. „**AUTO**“ ќе продолжи да трепка. Допрете ги симболите „-“ и „+“ истовремено за да заврши режимот „**AUTO**“.

Прилагодување на времето за завршување на готвењето:

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. Температурата на рерната се прилагодува на посакуваниот степен во зависност од јадењето што треба да се зготви.

Допирајте на сензорот „М“ додека не го видите симболот за времетраење „|>|“ на екранот на тајмерот. „**AUTO**“ ќе

се појави на екранот. Прилагодете го периодот на готвење за храната што сакате да ја зготвите, со користење на сензорите плус и минус на тајмерот додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Потоа, допирајте го сензорот „М“ додека не го видите симболот „|>|“. Времето од денот ќе почне да трепка, покрај периодот на готвење. Прилагодете го времето на завршување за храната со користење на сензорите плус и минус на тајмерот 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 „>|“ ќе почне постојано да се пали на екранот. 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 „**AUTO**“ ќе почне да трепка на екранот. Со допирање на било кое копче од тајмерот ќе заврши звучното предупредување. „**AUTO**“ ќе продолжи да трепка. Допрете ги симболите „-“ и „+“ истовремено за да заврши режимот „**AUTO**“.

Прилагодување на звукот на дигиталниот тајмер:

Допирајте го сензорот „-“ додека не слушнете звук. Тајмерот ќе даде звучно сигнално бипкање. После тоа, секој пат кога ќе се допре сензорот „-“, тајмерот ќе дава три различни типови на сигнално бипкање. Не допирајте дополнителни сензори и тајмерот ќе го зачува последно одбраниот тип на сигнал.

Функција за заклучување

Функцијата за заклучување се користи за да се спречи работењето со било кои функции на контролната единица по грешка. Допирајте го сензорот „+“ додека не видите симбол за заклучување на екранот за да се активира копчето за заклучување. Допрете го сензорот „+“ за да се деактивира копчето за заклучување.

Додека работи рерната, ако прекинувачите и копчињата на допир не се притиснати или допрени во рок од 6 часа, рерната се исклучува.

ЈАДЕЊА	ТУРЕО			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	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Торти	150-170	2-3-4	30-40	170 -190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Колениња	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Кофтиња на сира										200	5	10-15
Водлеста храна	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Пилешко				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Котлети										200	4-5	15-25
Бифтек										200	5	15-25

* Гответе со ражен за печено пилешко...

Додатоци

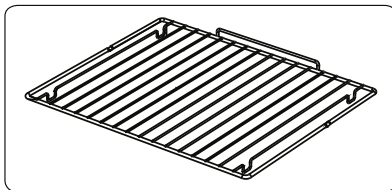
Производот се испорачува со додатоци. Можете, исто така, да користите и додатоци кои ќе ги купите од друга страна, но мора да бидат отпорни на топлина и пламен. Можете да користите и стаклени садови, калапи за торти и плехови за рерна кои се соодветни за користење во рерна. Следете ги упатствата на производителот 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 на скарата, или ако е ош

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 тетен и не може да се употреби, побарајте резервен дел од најблискиот сервисен центар.

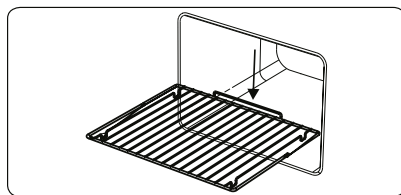
Додатоци за рерна

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

Метална решетка



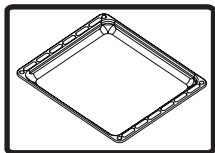
Металната решетка се користи за печење на скара или за ставање на различни садови.



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

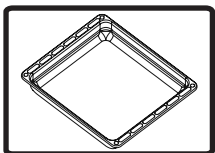
Плиток плех

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



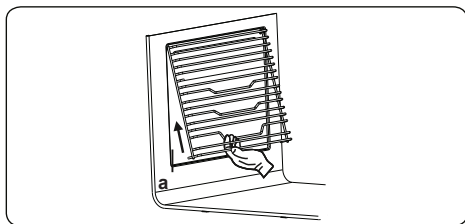
Длабок плех

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.



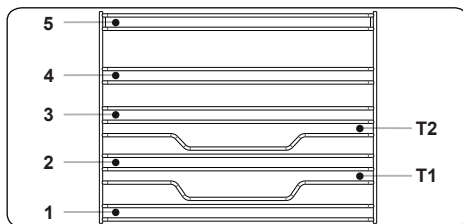
Отстранување на жичаната полица

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



Жичана решетка EasyFix

Темелно исчистете ги додатоците со топла вода, детергент и мека чиста крпа при првата употреба.



- Вметнете го додатокот во точната положба во внатрешноста на рерната.
- Оставете простор од најмалку 1 cm помеѓу капакот на вентилаторот и додатоците.
- Внимавајте при отстранување на садовите и/или додатоците надвор од рерната. Жешките оброци или додатоци може да предизвикаат изгореници.
- Doddатоците може да се деформираат со топлина. Штом се изладат, ќе си го вратат својот првобитен изглед и перформансите.
- Плеховите и металните решетки може да се позиционираат на кое било ниво од 1 до 5.
- Телескопските шини може да се позиционираат на нивоата T1, T2, 3, 4, 5.
- Нивото 3 се препорачува за готвење на едно ниво.
- Нивото T2 се препорачува за готвење на едно ниво со телескопските шини.
- Металната решетка за ротирачкиот ражен мора да биде позиционирана на нивото 3.
- Нивото T2 се користи за позиционирање на металната решетка за ротирачкиот ражен со телескопски шини.

****Додатоците може да се разликуваат во зависност од купениот модел.

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА РЕРНАТА

ЧИСТЕЊЕ

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

Не користете средства за чистење што содржат честици кои можат да ги изгребат емајлираните и бојадисани делови од рерната. Користете кремasti или течни средства за чистење, кои не содржат честици. 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 ѕидови на внатрешниот дел на рамката не бараат чистење. Сепак, во зависност од употребата, се препорачува да ги замените по одреден временски период.

ОДРЖУВАЊЕ

Менување на сијаличката на рерната

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

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

ЕРВИС И ТРАНСПОРТ

БАРАЊА ПРЕД ПОДЛОЖУВАЊЕ НА СЕРВИС

Ако рерната не работи:

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

Ако рерната не загрева:

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

Ако внатрешната ламба за осветлување не се пали:

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

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

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

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

ИНФОРМАЦИИ ПОВРЗАНИ СО ТРАНСПОРТОТ

Ако ви треба транспорт:

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

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

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

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

Ако ја нема оригиналната опаковка:

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



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52302908

SHARP

Be Original.