



KA-70T50BHH-EU

Cooking

SR Упутство о оошћење

HR BUpute za Uporabu

HU Használati Utasítás

LT Naudojimo Instrukcij

LV Lietošanas Pamācība

SL Navodila za Uporabo

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-Vyhlásenie 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 tuottdirektiivien, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

HR-Izjava o skladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodi 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.

MK-Декларација за усогласеност

Izjavуvаme deka нашite proizvodi ги исполнуvаат применливите европски директиви, решенија и одредби, како и побаруvањата 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-Megfelelősegi 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 piemēnētajos standartos.

PL-Deklaracja zgodności

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

Sadržaj

Predstavljanje i veličina proizvoda

Upozorenja

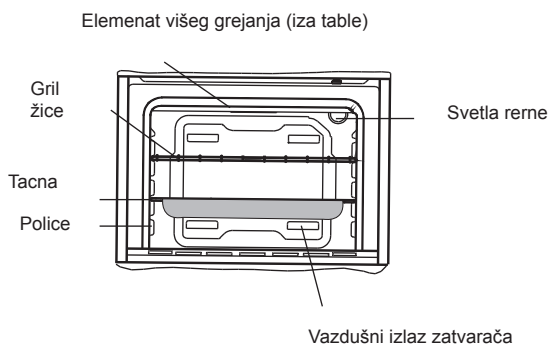
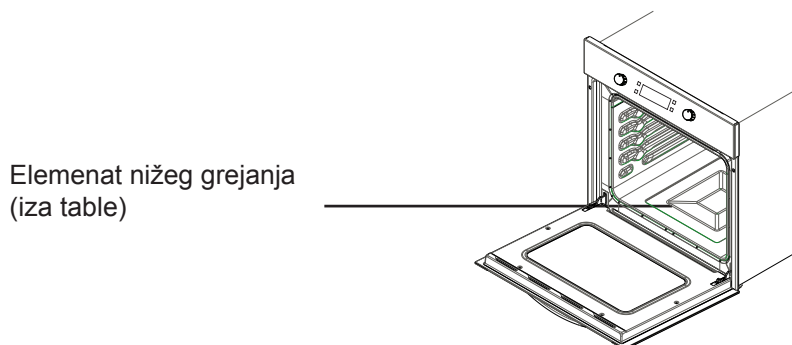
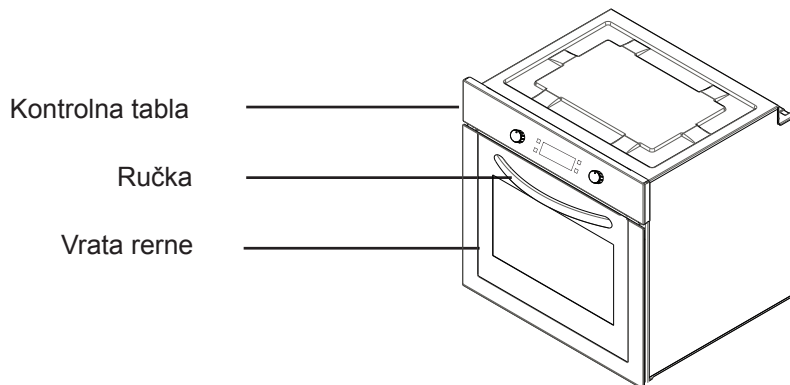
Priprema za instalaciju i korišćenje

Korišćenje rene

Čišćenje i održavanje vašeg proizvoda

Servisiranje i transport

PREDSTAVLJANJE I VELIČINA PROIZVODA



BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

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

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

Opšta bezbednosna upozorenja

- • Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 godina i starija i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim mogućnostima ili ona koja nemaju iskustva ili znanje ako im se pruži nadgledanje ili daju instrukcije u vezi sa korišćenjem uređaja na siguran način i ako razumeju opasnosti koje postoje. Deca ne treba da

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

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

eksternog tajmera ili odvojenog sistema daljinske kontrole.

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

isključen pre nego što zamenite lampicu da biste izbegli mogućnost strujnog udara.

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

nom okruženju ili zarad grejanja sobe.

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

Instalaciona upozorenja

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

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

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

U toku korišćenja

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

slučaju pojavio i isključite šporet.

- Ako uređaj nećete koristiti duži vremenski period, isključite ga. Neka glavni kontrolni prekidač bude isključen. Takođe, kada ne koristite uređaj neka ventil za gas bude isključen.
- Postarajte se da dugmad kontrolnog uređaja uvek bude na poziciji „0“ (stop) poziciji kada se ne koristiti.
- Tacne se nagnju kada se izvuku. Obratite pažnju da se vrela tečnost ne prospe.
- Kada su vrata ili fioka rerne otvoreni, ništa ne stavljajte na nju. Možete da pogoršate ravnotežu vašeg uređaja ili da slomite poklopac.
- Ne stavljajte teške stvari ili zapaljivu robu (najlon, plastičnu kesu, papir, tkaninu...itd.) u fioku. Ovo uključuje posuđe za kuvanje sa plastičnim dodacima (npr. ručkama).
- Ne kačite peškire, krpe ili garderobu na uređaj ili na njegove ručke.
- U toku čišćenja i održavanja
- Uvek isključite uređaj pre rukovanja kao što su čišćenje ili održavanje. To možete da uradite nakon što isključite uređaj ili nakon što isključite glavni prekidač.
- Ne uklanjajte kontrolnu dugmad da biste očistili kontrolnu tablu.
- **DA BISTE ODRŽALI EFIKASNOST I BEZBEDNOST VAŠEG UREĐAJA, PREPORUČUJEMO DA UVEK KORISTITE ORIGINALNE REZERVNE DELOVE I DA POZOVETE SAMO NAŠE OVLAŠĆENE USLUŽNE AGENTE U SLUČAJU POTREBE.**

PRIPREMA ZA INSTALACIJU I KORIŠĆENJE

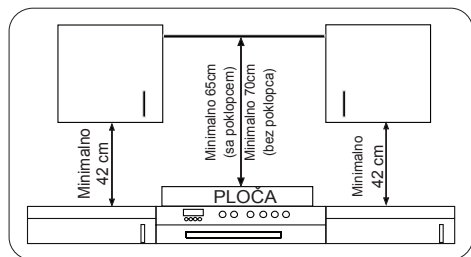
Proizvedeno sa najboljim kvalitetnim delovima i materijalima, ova moderna, funkcionalna i praktična rerma će ispuniti vaše potrebe na svaki način. Postarajte se da pročitate uputstvo kako biste dobili uspešne rezultate i kako ne biste imali nikakvih problema u budućnosti. Informacije date ispod sadrže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

KONTAKTIRAJTE OVLAŠĆENI SERVIS ZA INSTALACIJU VAŠE RERNE!

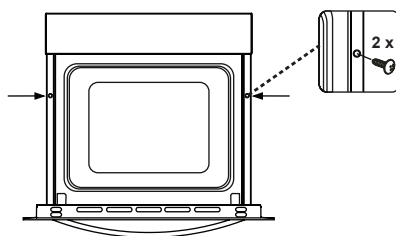
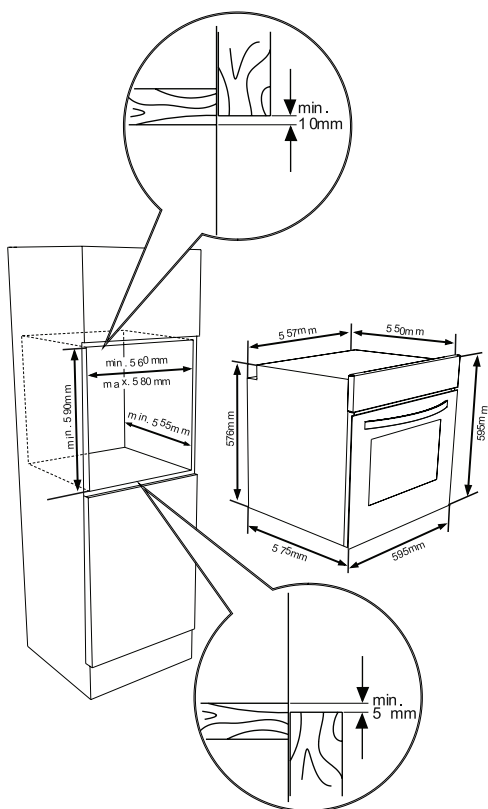
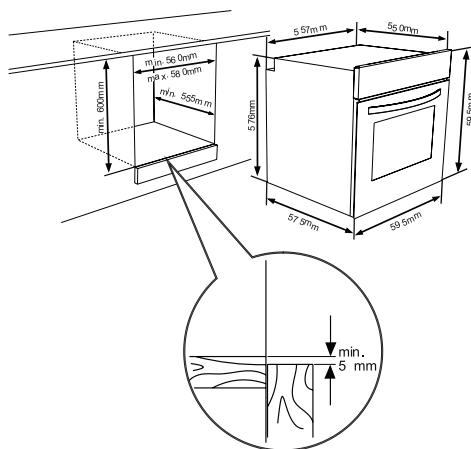
BIRANJE MESTA ZA RERNU

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

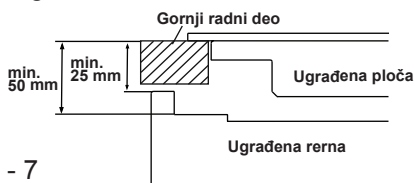
Obavezne promene za viseće ormariće i propusne ventilatore iznad ugrađenog kombinovanog proizvoda kao i minimalne visine od ploče rerne su prikazane na Slici 1. Prema tome, propusni ventilator treba da bude pri minimalnoj visini od 65 cm od ploče. Ako ne postoji propusni ventilator, visina ne treba da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



INSTALACIJA UGRAĐENE RERNE



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



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

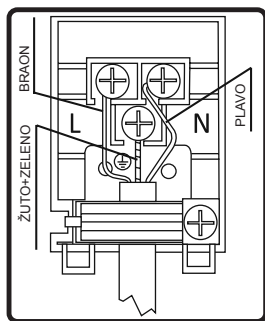
OŽIČENJE I BEZBEDNOST UGRADENE RERNE

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

- Kabl za uzemljenje mora da se poveže putem šrafa sa oznakom za uzemljenje. Povezivanje dostavljenog kabla mora biti onako kako je prikazano na Slici 6. Ako ne postoji uzemljen izlaz koji je u skladu sa propisima u okolini instaliranja, odmah pozovite ovlašćeni servis.
- Uzemljen izlaz mora da bude u blizini uređaja. Nikada ne koristite produžni kabl.
- Dostavljeni kabl ne treba da dođe u

kontakt sa toplom površinom proizvoda.

- U slučaju bilo kakve štete na dostavljenom kabl, postarajte se da pozovete ovlašćeni servis. Kabl mora da zameni ovlašćeni servis.
- Užičenje uređaja mora da se izvrši od strane ovlašćenog servisa. H05VV-F tip dostupnog kabla mora da se koristi.
- Pogrešno užičenje može da ošteti uređaj. Takva šteta se neće pokriti pod garancijom.
- Uređaj je dizajniran za povezivanje na 220-240V~ struju se razlikuje od gore pomenute vrednosti, pozovite odmah ovlašćeni servis.
- **Proizvođačka firma izjavljuje da ne snosi nikakvu odgovornost za bilo kakvu štetu i gubitak do kojeg dolaz od neusaglašenosti sa bezbednosnim propisima!**
- Užičenje uređaja mora da se izvrši od strane ovlašćenog servisa. Uređaj je
- napravljen da se poveže na 220-240V~ struju. Ako je glavno napajanje struje različito od date vrednosti, odmah pozovite ovlašćeni servisni centar. Uređaj je napravljen da se koristi sa utičnicom ili fiksnim povezivanjem sa napajanjem. Neophodno je da instalirate dupli prekidač polova između proizvoda i dovoda struje (glavnih), sa minimalnim rastojanjem od 3 mm između kontakata prekidača. (20A označeno, tip funkcije kašnjenja).



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

3.4. OPŠTA UPOZORENJA I MERE PREDOSTROŽNOSTI

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

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

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

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

Isključite uređaj kada se ne koristi.

Korišćenje funkcije kontrolnog dugmeta rerne

Funkcije rerne

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



Lampica rerne:

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



Funkcija odleđivanja:

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

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



Turbo funkcija

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

Turbo funkcija podjednako širi toplotu u rerni. Sva hrana na svim policama će se podjednako skuvati. Preporučuje se da se rerna unapred zagreje na oko 10 minuta.



Funkcija statičkog kuvanja:

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



Funkcija ventilatora:

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

Ova funkcija je jako dobra za dobijanje rezultata pri pečenju testa. Kuvanje se vrši od strane donjeg i gornjeg elementa grejanja i od strane ventilatora koji daje cirkulaciju vazduha, što će dati određeni gril efekat hrani. Preporučuje se da se rerna unapred zagreje na oko 10 minuta.



Funkcija pice:

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

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

ČUVANJE ENERGIJE

Smanjite količinu tečnosti ili masti da biste smanjili vreme kuvanja.

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



Funkcija grila i okretanja piletine

Ova funkcija se koristi za gril i za okretanje piletine, kuvanu hranu na štapiću. Da biste okrenuli, koristite „štapić za okretanje“. Za grilovanje, stavite hranu na gril, gril na policu na najvišem nivou. Možete da počnete da grilujete nakon što postavite tacnu rerne na treću policu. Tacna koja se stavlja na treću policu će omogućiti prikupljanje ulja koje kane sa hrane. Okrenite prekidač za podešavanje toplote rerne jer će pokazati znak ove funkcije.

Stavite hranu u rernu nakon prethodnog grejanja od 5 minuta. Na kraju kuvanja, kao i u svim procesima kuvanja; isključite prekidač rerne i prekidač za podešavanje grejanja. Otkazite vremenski program rerne i uzmite kuvanu hranu iz rerne i ostavite je na sigurno mesto. Ne dolazite u blizinu rerne dok se ne ohladi i neka deca budu van dometa rerne.



Gornji grejač, gril i funkcija pečenja piletine

Ova funkcija se koristi za brz gril i za okretanje piletine, kuvanu hranu na štapiću. Da biste pekli, koristite „štapić za pečenje“. Za grilovanje, stavite hranu na gril, gril na policu na najvišem nivou. Možete da počnete da grilujete nakon što postavite tacnu rerne na treću policu. Tacna koja se stavlja na treću policu će omogućiti prikupljanje ulja koje kane sa hrane. Okrenite prekidač za podešavanje toplote rerne jer će pokazati znak ove funkcije. Stavite hranu u rernu nakon prethodnog grejanja od 5 minuta. Na kraju procesa kuvanja, kao i u svim procesima kuvanja; isključite prekidač rerne i prekidač za podešavanje grejanja. Otkazite vremenski program rerne i uzmite kuvanu hranu iz rerne i ostavite je na sigurno mesto. Ne dolazite u blizinu rerne dok se ne ohladi i neka deca budu van dometa rerne.



Gril, pečenje piletine i funkcija ventilatora

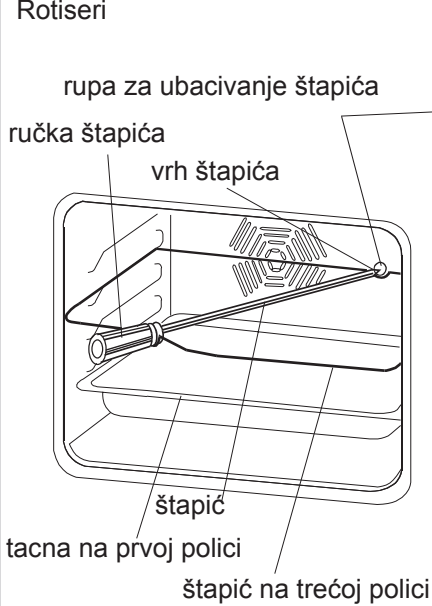
U ovoj funkciji, gril i gornji grejač i ventilator obezbeđuju da se savršeno peče, zajedno rukuje i kuva. Takođe se koristi za gril, pečenje piletine i kuvanje hrane na štapiću. Da biste pekli; koristite „štapić za pečenje“. Za grilovanje, stavite hranu na gril, gril na policu na najvišem nivou. Možete da počnete da grilujete nakon što postavite tacnu rerne na treću policu. Tacna koja se stavlja na treću policu će omogućiti prikupljanje ulja koje kane sa hrane. Okrenite prekidač za podešavanje toplote rerne jer će pokazati znak ove funkcije. Stavite hranu u rernu nakon prethodnog grejanja od 5 minuta. Na kraju procesa kuvanja, kao i u svim procesima kuvanja; isključite prekidač rerne i prekidač za podešavanje grejanja. Otkazite vremenski program rerne i uzmite kuvanu hranu iz rerne i ostavite je na sigurno mesto. Ne dolazite u blizinu rerne dok se ne ohladi i neka deca budu van dometa rerne.



VapClean

Podesite funkciju rerne na statičku funkciju od 90 °C da biste rukovali VapClean funkcijom. Prospite 200-250 ml vode na tacnu koja se nalazi na dnu rerne. Uključite rernu i Vapclean će za otprilike 20 minuta pripremiti vašu rernu za lako čišćenje.

Rotiseri



poklopac za rupu za
ubacivanje štapića

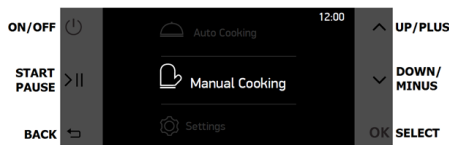
Korišćenje rotiseri dodatka

Gurnite ražanj kroz piletinu i učvrstite sponne, ubacite vrh ražnja u rupu koja se nalazi na zadnjoj ploči unutrašnjosti i postarajte se da se u potpunosti oslanja na okvir i da je ulegla na okno od motora. Da biste to uradili, prvo treba da okrenete deo sa strane, koji se nalazi na prednjem delu rupe za ulaz štapića, kao što je prikazano na slici. Nakon toga, podesite štapić u metalni deo štapića koji ćete staviti na treću policu. Uklonite ručku sa štapića, ako je instalirana i zatvorite vrata rerne. Ručka mora biti prikačena samo zarad uklanjanja hrane nakon grilovanja.

Postarajte se da rerne ne radi dok izvršava ove operacije.

4.1 Monohromska kontrola jedinice

Monohromska kontrola jedinice se sastoji od 4,3" monohromskog LCD ekrana i 6 različitih dugmadi na dodir. Funkcije dugmadi na dodir monohromske kontrole jedinice su objašnjene ispod.



Monohromska kontrola jedinice je dizajnirana po principu omogućavanja amaterskim korisnicima da lako implementiraju profesionalne recepte sa funkcijama automatskog kuvanja, dopuštajući domaćicama da implementiraju svoje lične recepte sa kombinovanim funkcijama manualnog kuvanja.

Meniji monohromske kontrole jedinice kao što su manualno kuvanje, automatsko kuvanje i podešavanja su opisana ispod.

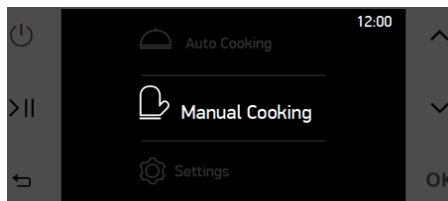
Manuelno kuvanje:

Svako podešavanje kuvanja može da se podesi od strane korisnika u manualnom kuvanju. 7 različitih funkcija kuvanja, temperatura, funkcija potkrepljenja, trajanje kuvanja i vreme kraja kuvanja mogu da se izaberu. Sa fleksibilnošću manualnog kuvanja svako kuvanje može da se izvrši od strane korisnika u zavisnosti od njihovog ukusa.

Da biste izvršili kuvanje u meniju manualnog kuvanja, dole navedeni

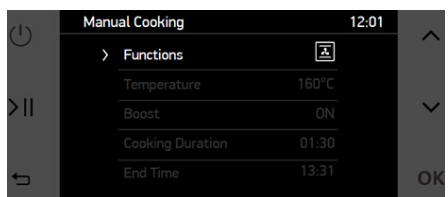
koraci treba da se slede.

- Koristite dugmad GORE i DOLE da biste se kretali kroz glavne menije.
- Taknite dugme OK kada se „Manuelno kuvanje“ izabere.

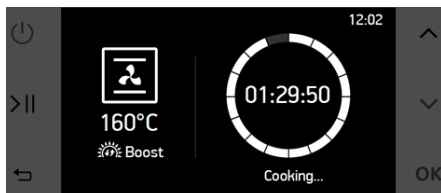


U meniju manualnog kuvanja, funkcije kuvanja, temperatura, funkcija podstreka, trajanje kuvanja i kraj vremena kuvanja mogu da se podese od strane korisnika. Da biste promenili bilo koje specifikacije, krećite se sa dugmadima GORE i DOLE i izaberite specifikaciju sa dugmetom OK. Nakon što ste taknuli, izabrana specifikacija blešti. Dok blešti, dugmad GORE i DOLE se koriste za promenu vrednosti specifikacije. Možete da završite izbor tako što ćete taknuti dugme OK.

NAPOMENA: Ako je trajanje kuvanja podešeno na 00:00, kuvanje se nastavlja dok ga korisnik manualno ne zaustavi.



Da biste započeli kuvanje taknite dugme POČETAK/PAUZA i ekran za kuvanje će se pojaviti ispod.



Na ekranu za kuvanje;

- dugme POČETAK/PAUZA može da se koristi za pauziranje ili ponovno pokretanje kuvanja,
- Temperatura može da se promeni kada se taknu dugmad GORE i DOLE,
- Dok je bilo koja funkcija za kuvanje aktivirana, dugme NAZAD se takne za prelazak između funkcija, temperature i vremena kuvanja. Kada bilo koja specifikacija blešti, njena vrednost može da se promeni kada se taknu dugmad GORE i DOLE.
- Da biste prestali sa kuvanjem i vratili se na glavni meni, taknite dugme POČETAK/PAUZA, zatim taknite dugme NAZAD.

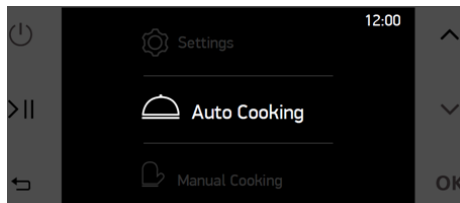
Automatsko kuvanje:

Unapred utvrđeni recepti koje pripremaju profesionalni kuvari mogu da koriste krajnji korisnici sa menijem automatskog kuvanja. U meniju automatskog kuvanja, samo ime kuvanja bira korisnik, svako podešavanje za kuvanje kao što su funkcija kuvanja, trajanje, temperatura je automatski podešeno od strane monohromske kontrole jedinice.

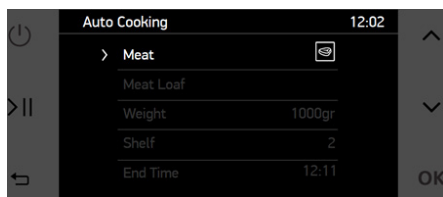
Da biste izvršili kuvanje u meniju automatskog kuvanja, dole navedeni koraci treba da se slede.

- Koristite dugmad GORE i DOLE da biste se kretali kroz glavne menije.

- Taknite dugme OK kada je „Automatsko kuvanje“ izabrano.

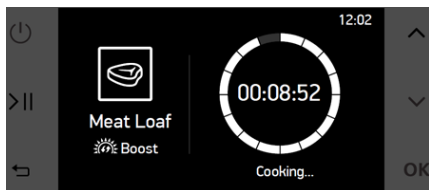


U meniju automatskog kuvanja, kategorija, ime i težina recepta su izabrani od krajnjeg korisnika. Takođe, vreme kraja kuvanja može da se promeni od krajnjeg korisnika. Da biste promenili bilo koje specifikacije, krećite se sa dugmadima GORE i DOLE i izaberite specifikaciju sa dugmetom OK. Nakon što ste taknuli, izabrana specifikacija blešti. Dok blešti, dugmad GORE i DOLE se koriste za promenu vrednosti specifikacije. Možete da završite izbor tako što ćete taknuti dugme OK.



NAPOMENA: Da biste dobili najbolji učinak kuvanja, tacna treba da se postavi na polici.

Da biste započeli kuvanje taknite dugme POČETAK/PAUZA i ekran za kuvanje će se pojaviti ispod.



Na ekranu za kuvanje;

- dugme POČETAK/PAUZA može da se koristi za pauziranje ili ponovno pokretanje kuvanja,
- Da biste prestali sa kuvanjem i vratili se na glavni meni, taknite dugme POČETAK/PAUZA, zatim taknite dugme NAZAD.

Podešavanja:

Na meniju podešavanja, opcije vreme, svetlina ekrana, ton za zvučni signal i jezik mogu da se podese. Takođe, prikazuje se verzija softvera kao informacija. Da biste promenili bilo koje specifikacije, krećite se sa dugmadima GORE i DOLE i izaberite specifikaciju sa dugmetom OK. Nakon što ste taknuli, izabrana specifikacija blešti. Dok blešti, dugmad GORE i DOLE se koriste za promenu vrednosti specifikacije. Možete da završite izbor tako što ćete taknuti dugme OK.



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

* Kuvanje sa pečenim piletom na ražnju...

Dodaci

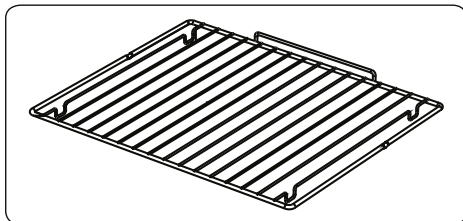
Proizvod je dostavljen sa dodacima. Takođe možete da koristite dodatke koje kupite od drugih prodavaca, ali moraju da budu otporni na toplotu i plamen. Takođe možete da koristite staklene činije, činije za kolače i tacne za rernu koje odgovaraju za korišćenje u rerni. Sledite instrukcije proizvođača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

se koristiti, zatražite rezervni deo od najbližeg servisnog centra.

Dodaci rerni

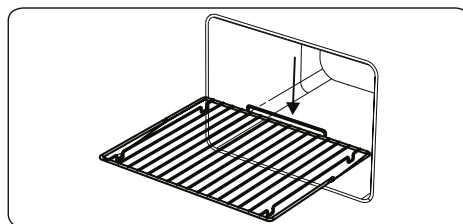
Dodaci za vašu rernu mogu da budu različiti u zavisnosti od modela vašeg proizvoda.

Žičana rešetka



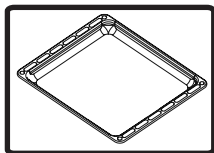
Žičana rešetka se koristi za gril ili za stavljanje različitih posuđa.

UPOZORENJE- Postavite rešetku pravilno u bilo koji odgovarajući stalak u prostoru rerne i gurnite je nazad.



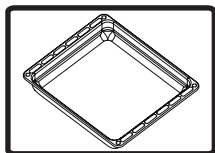
Plitka tacna

Plitka tacna se koristi za pečenje testa kao što su flanovi itd. Da biste locirali tacnu pravilno u unutrašnjosti rerne, stavite je na bilo koji stalak i gurnite je nazad.



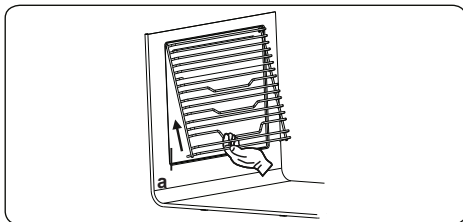
Duboka tacna

Duboka tacna se koristi za kuvanje paprikaša. Da biste locirali tacnu pravilno u unutrašnjosti rerne, stavite je na bilo koji stalak i gurnite je nazad.



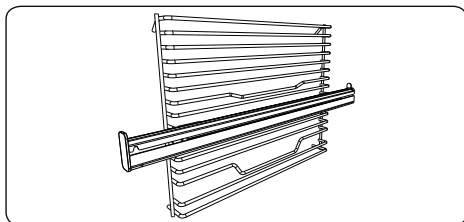
Uklanjanje police od žice

Izvučite policu od žice kao što je prikazano na slici. Nakon što je otpustite od držača, podignite je.



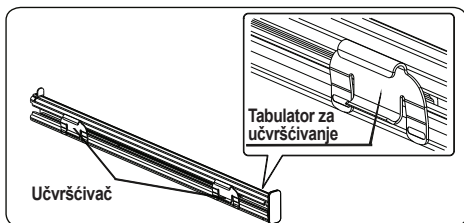
Polica od žice sa EasyFix punom ekstenzijom teleskopske žice

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

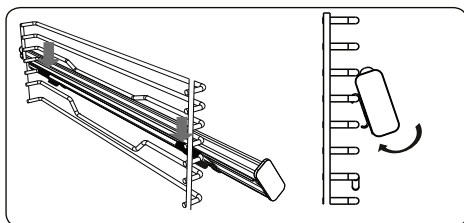


Teleskopske žice

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



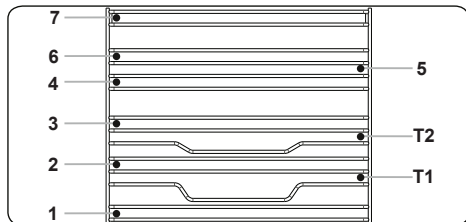
- Položaj teleskopskih žica na žičanoj polici je obezbeđen uz tabulatore učvršćivača na učvršćivačima.
- Uklonite bočni deo. Pogledajte odeljak „Uklanjanje police od žice“.



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

EasyFix polica od žice

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



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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE VAŠE RERNE

ČIŠĆENJE

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

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

Čišćenje unutrašnjosti rerne

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

unutrašnjeg okvira ne zahtevaju čišćenje. Međutim, u zavisnosti od korišćenja, preporučuje se da ih zamenite nakon određenog vremenskog perioda.

ODRŽAVANJE

Zamena svetla u rerni

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

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

SERVISIRANJE I TRANSPORT

ZAHTEVI KOJI PRIPADAJU SERVISIRANJU

Ako rerna ne radi:

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

Ako rerna ne greje:

Toplota možda neće biti prilagođena sa kontrolnim prekidačem grejača rerne.

Ako se unutrašnja lampica za osvetljenje ne upali:

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

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

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

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

INFORMACIJA U VEZI SA TRANSPORTOM

Ako vam je potreban neki transport:

Čuvajte originalno pakovanje proizvoda i nosite ga sa njegovim originalnim pakovanjem kada treba da ga nosite. Poštujte znake za transport na

pakovanju. Zalepite šporet na gornje delove, poklopce i šerpe na tablu za kuvanje.

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

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

Ako nemate originalno pakovanje:

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

Sadržaj

Prikaz i veličina proizvoda

Upozorenja

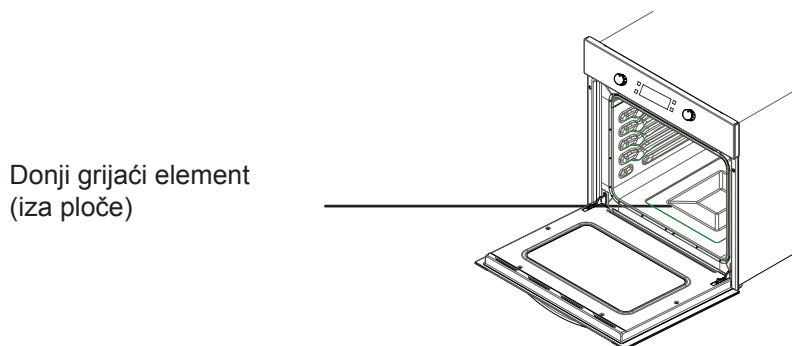
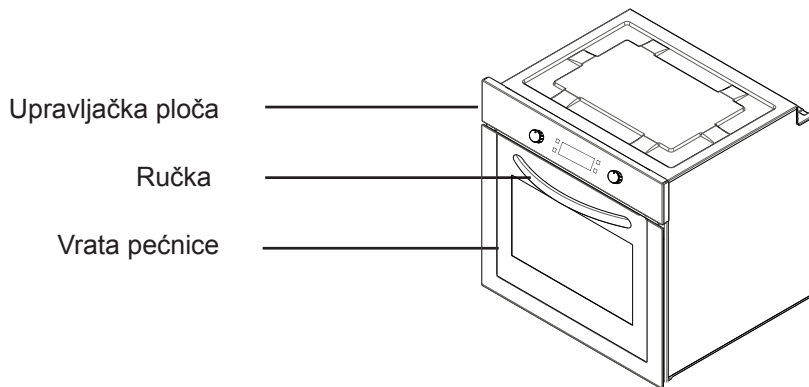
Priprema za ugradnju i uporabu

Uporaba pećnice

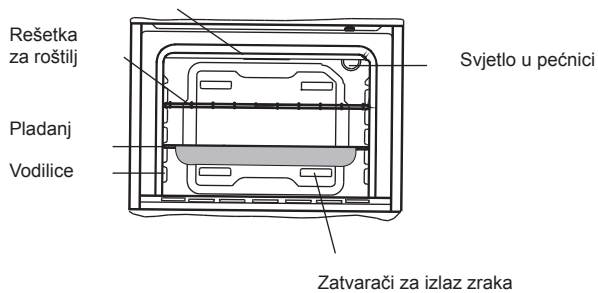
Čišćenje i održavanje proizvoda

Servis i prijevoz

PRIKAZ I VELIČINA PROIZVODA



Gornji grijaći element (iza ploče)



SIGURNOSNA UPOZORENJA

PAŽLJIVO PROČITAJTE CIJELI SA-DRŽAJ OVIH UPUTA PRIJE UPORA-
BE OVE NAPRAVE I DRŽITE IH NA
LAHKO DOSTUPNOM MJESTU KAKO
BISTE IH MOGLI KORISTITI KADA
BUDE POTREBNO.

OVAJ PRIRUČNIK SASTAVLJEN JE
ZA VIŠE RAZLIČITIH MODELA. VAŠA
NAPRAVA MOŽDA NEĆE IMATI NEKE
ZNAČAJKE POJAŠNJENE U OVOM
PRIRUČNIKU. TIJEKOM PROUČAVA-
NJA PRIRUČNIKA OBRATITE POZOR-
NOST NA ILUSTRACIJE S BROJKAMA.

Opća sigurnosna upozorenja

- Ovaj uređaj mogu ko-
ristiti djeca od 8 godi-
na pa na više i osobe
smanjenih tjelesnih,
osjetilnih ili mentalnih
mogućnosti ili oso-
be koje ne raspolažu
iskustvom ili znanjem
ako su pod nadzorom
osobe odgovorne za
njihovu sigurnost i
rade po uputama koje
se odnose na sigurno
korištenje uređaja te
razumiju uključene
opasnosti. Djeca se

ne smiju igrati s na-
pravom. Čišćenje i
korisničko održavanje
ne smiju obavljati dje-
ca bez nadzora.

- **UPOZORENJE:** Na-
prava i pristupačni
dijelovi zagrijavaju
se tijekom uporabe.
Obratite pažnju kako
se vrući dijelovi ne bi
dirali. Djeca mlađa od
8 godina ne smiju biti
sama u blizini napra-
ve osim ako su pod
nadzorom.
- **UPOZORENJE:** Opa-
snost od požara: ne
stavljajte predmete na
površine za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** Ako
se na površini nalazi
napuklina, napravu
isključite kako biste
izbjegli mogućnost
električnog udara.
- Naprava nije nami-
jenjena za rad uz
pomoć vanjskog mje-
rača vremena ili za-

- sebnog sustava daljinskog upravljanja.
- Tijekom uporabe naprava se zagrijava. Obratite pažnju kako se vrući dijelovi unutar pećnice ne bi dirali.
 - Tijekom uporabe se ručke koje se drže kraće razdoblje zagrijavaju.
 - Za čišćenje staklenih vrata pećnice i ostalih površina nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje jer bi mogla ogrepsti površinu što bi moglo dovesti do rasprsnuća stakla i površinskih oštećenja.
 - Za čišćenje naprave nemojte koristiti čistače na paru.
 - **UPOZORENJE:** Prije zamjene žaruljice provjerite ako ste isključili napravu kako ne bi došlo do električnog udara.
 - **OPREZ:** Pristupačni dijelovi mogu biti vrući kad se kuha ili roštilja. Držite djecu podalje od naprave.
 - Naprava je proizvedena u skladu sa svim važećim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima.
 - Radove održavanja i popravke smije obavljati samo ovlašteno servisno osoblje. Radovi ugradnje i popravci koje je obavljalo neovlašteno servisno osoblje mogu vas dovesti u opasnost. Svaka izmjena ili modifikacija specifikacija naprave na bilo koji način iznimno je opasna.
 - Prije ugradnje provjerite ako su lokalni uvjeti distribucije (vrsta plina, tlak plina ili električni napon ili frekvencija) kompatibilni sa zahtjevima naprave. Zahtjevi za ovu napravu navedeni su na naljepnici.
 - **OPREZ:** Ova naprava dizajnirana je samo za kuhanje hrane i namijenjena je samo za unutarnju uporabu u domaćinstvu te se ne smije koristiti ni u kakve druge svrhe ili namjene, npr. komercijalna uporaba ili u uporaba u komercijalnom okruženju ili za grijanje prostorija.
 - Napravu nemojte dizati ili micati držanjem ručke vrata.
 - Kako biste osigurali sigurnost, potrebno je poduzeti sve mjere sigurnosti. Budući da je napuknuće stakla moguće, budite pažljivi tijekom

čišćenja kako se staklo ne bi ogreblo. Nemojte udarati ili kucati na staklo uz pomoć drugih predmeta.

- Provjerite ako je kabel napajanja savinut tijekom ugradnje. Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, servisni tehničar ili kvalificirana osoba ga moraju zamijeniti kako bi se spriječile opasne situacije.
- Kad su vrata pećnice otvorena, na njima ne smiju sjediti djeca odnosno ne smiju se penjati na vrata.

Upozorenja tijekom ugradnje

- Napravu smijete koristiti tek nakon što su završeni radovi ugradnje.
- Ovlašteni tehničar mora obaviti radove ugradnje ove naprave te osposobiti ju za uporabu. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog neispravnog postavljanja i ugradnje koje je obavilo neovlašteno osoblje.
- Tijekom raspakiravanja naprave provjerite ako su na njoj vidljiva oštećenja nastala tijekom prijevoza. U slučaju pronalaska oštećenja napravu nemojte koristiti i odmah se obratite kvalificiranoj servisnoj službi. Budući da materijali koji se koriste za pakiranje (najlon, spajalica, stiropor) predstavljaju opasnost za djecu, potrebno ih je prikupiti i odmah ukloniti.
- Zaštitite napravu od atmosferskih utjecaja. Nemojte ga izlagati npr. suncu, kiši, snijegu itd.
- Materijali koji se nalaze u blizini naprave (ormarić) moraju biti otporni na temperature od minimal-

no 100°C.

Tijekom uporabe

- Kod prve uporabe pećnice osjetit ćete neobičan miris koji dolazi iz izolacijskih materijala i grijaćih elemenata. Iz tog razloga prije uporabe pećnice uključite praznu pećnicu da radi na maksimalnoj temperaturi u trajanju od 45 minuta. Istovremeno prozračite prostori u kojoj je proizvod ugrađen.
- Tijekom uporabe zagrijavaju se vanjska i unutarnja površina pećnice. Kad otvarate vrata pećnice, odmaknite se od vrata kako biste izbjegli vruću paru iz pećnice. Postoji opasnost od opekline.
- Tijekom rada u napravu nemojte stavljati zapaljive materijale.
- Uvijek koristite rukavice kad iz pećnice vadite hranu.
- Ploču za kuhanje uvijek držite pod nadzorom kad kuhate s krutim ili tekućim uljima. U suprotnom postoji opasnost od požara nakon njihovog pretjeranog zagrijavanja. Požar uzrokovan uljem nikad ne gasite vodom. Stavite poklopac na lonac za umak ili tavu kako bi se nastali požar ugasio i isključite ploču za kuhanje.
- Ako se naprava neće koristiti neko duže vremensko razdoblje, isključite utikač iz utičnice. Glavni upravljački prekidač mora biti u položaju isključeno. Također, kad se naprava ne koristi, ventil za plin mora biti u položaju isključeno.
- Upravljački gumbi naprave uvijek moraju biti u položaju "0" (stop)

kad se naprava ne koristi.

- Kad je pladnjeve potrebno izvući van, oni se naginju. Pazite da ne dođe do prolijevanja vrućih tekućina.
- Kad su vrata pećnice otvorena, na njih se ne smije ništa stavljati. Naprava bi postala nestabilna ili došlo bi do napuknuća na vratima.
- Na vrata nemojte stavljati teške predmete ili zapaljive stvari (najlon, plastična vrećica, papir, krpa itd.). To uključuje i posuđe s plastičnim dijelovima (npr. ručke).
- Na napravu ili ručke nemojte vješati ručnike, kuhinjske krpe ili odjeću.
- Tijekom čišćenja i održavanja
- Napravu uvijek isključite prije obavljanja radova čišćenja ili održavanja. Radove možete započeti nakon vađenja utikača iz utičnice ili isključivanja glavnih prekidača.
- Kako biste očistili upravljačku ploču, nemojte skidati upravljačke gume.
- **KAKO BISTE ODRŽALI UČINKOVITOST I SIGURNOST NAPRAVE, PREPORUČAMO DA UVIJEK KORISTITE ORIGINALNE REZERVNE DIJELOVE I ZOVETE SAMO NAŠU OVLAŠTENU SERVISNU SLUŽBU AKO JE TO POTREBNO.**

PRIPREMA ZA UGRADNJU UPORABU

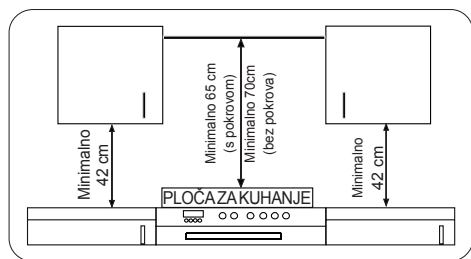
Budući da je proizvedena od visokokvalitetnih dijelova i materijala, ova moderna, funkcionalna i praktična pećnica zadovoljit će sve vaše potrebe u svakom pogledu. Pažljivo pročitajte priručnik kako biste u budućnosti mogli postići uspješne rezultate bez ikakvih problema. Informacije u nastavku sadrže pravila za ispravno postavljanje i radove servisa. Potrebno ih je pročitati bez odlaganja, osobito od strane tehničara koji će samu napravu postavljati.

ZA UGRADNJU PEĆNICE POTREBNO JE OBRATITI SE OVLAŠTENOM SERVISU!

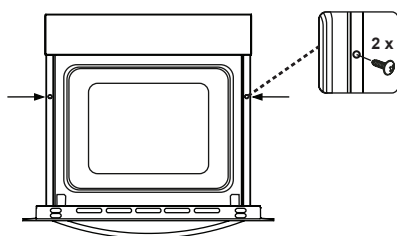
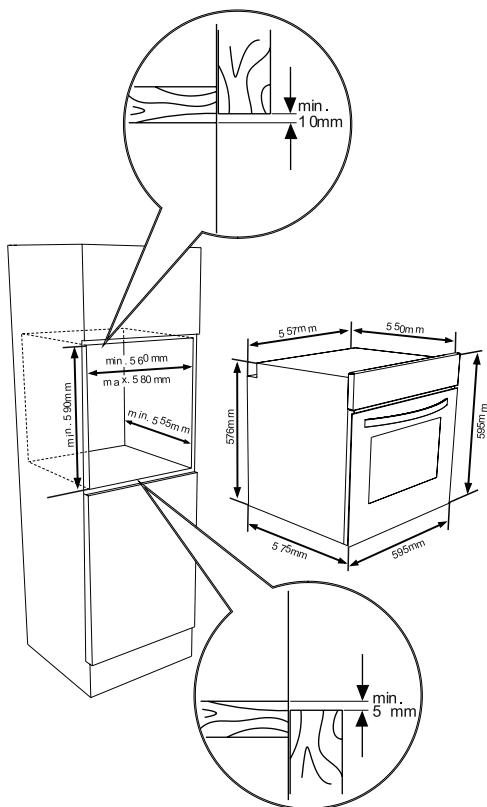
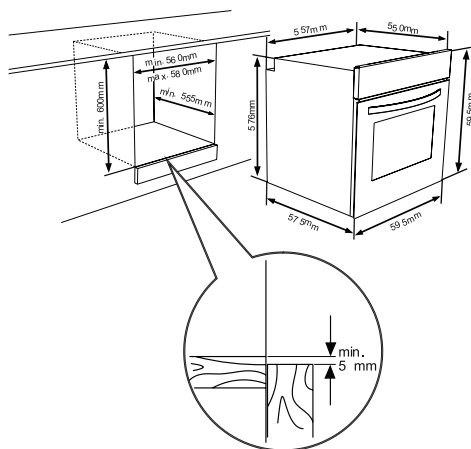
ODABIR MJESTA ZA POSTAVLJANJE PEĆNICE

- Postoji nekoliko točaka na koje je potrebno obratiti pažnju prilikom odabira mjesta za postavljanje pećnice. Pridržavajte se naših preporuka u nastavku kako biste spriječili nastanak problema i opasnih situacija koje bi se mogle dogoditi kasnije!
- Prilikom odabira mjesta za pećnicu pazite da se u blizini ne nalaze lako zapaljivi materijali, npr. zavjese, ulje, kuhinjske krpe itd.
- Namještaj koji se nalazi oko pećnice mora biti izrađen iz materijala otpornih na temperature veće od 50 C° ambijentalne temperature.

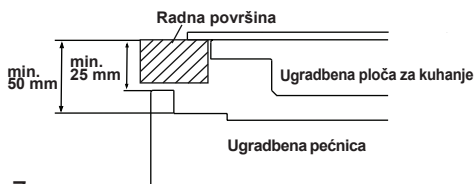
Na slici 1. prikazane su promjene vezane uz kuhinjske ormariće i ispušni ventilator koje je potrebno učiniti iznad ugrađenog kombiniranog proizvoda kao i minimalna udaljenost od ploče pećnice. U skladu s tim, ispušni ventilator mora biti minimalno udaljen 65 cm od ploče za kuhanje. Ako ispušni ventilator nije postavljen, potrebno je postaviti ga na visini ne manjoj od 70 cm.



UGRADNJA UGRADBENE PEĆNICE



Pećnicu umetnite u kuhinjski ormarić tako da ju gurate prema naprijed. Otvorite vrata pećnice i umetnite 2 vijka u otvore koji se nalaze na okviru pećnice. Kad okvir proizvoda dodirne drvenu površinu ormarića, zategnite vijke.



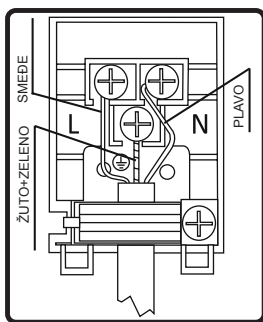
Ako pećnicu ugrađujete ispod ploče za kuhanje, razmak između radne površine i gornjeg dijela ploče pećnice mora biti minimalno 50 mm, a razmak između radne površine i gornjeg dijela upravljačke ploče mora biti minimalno 25 mm.

OŽIČENJE I SIGURNOST UGRADBENE PEĆNICE

Tijekom ožičenja potrebno je pridržavati se uputa u nastavku bez iznimke:

- Kabel za uzemljenje mora biti spojen na vijak sa oznakom za uzemljenje. Spajanje kabela napajanja potrebno je obaviti na način prikazan na slici 6. Ako u prostoriji za ugradnju ne postoji izlaz za uzemljenje koji je u skladu s propisima, odmah se obratite ovlaštenoj servisnoj službi.
- Izlaz za uzemljenje mora biti u blizini naprave. Nikad nemojte koristiti produžni kabel.
- Kabel napajanja ne smije biti u dodiru s vrućim površinama proizvoda.

- U slučaju oštećenja kabela napajanja svakako se obratite ovlaštenoj servisnoj službi. Samo ovlaštena servisna služba smije mijenjati kabel.
- Ožičenje kabela smije obavljati ovlaštena servisna služba. Potrebno je koristiti kabel napajanja tipa H05VV-F.
- Neispravno ožičenje može oštetiti napravu. Jamstvo ne pokriva takvu vrstu oštećenja.
- Naprava je dizajnirana za spajanje na ~220-240 V. Ako su vrijednosti drugačije od navedenih, odmah se obratite ovlaštenoj servisnoj službi.
- **Tvrтка proizvođač izjavljuje da ne prihvaća nikakvu odgovornost za oštećenja i gubitke nastale zbog nepridržavanja sigurnosnih normi!**
- Ožičenje kabela smije obavljati ovlaštena servisna služba. Naprava je dizajnirana za spajanje na ~220-240 V. Ako su vrijednosti drugačije od navedenih, odmah se obratite ovlaštenoj servisnoj službi. Naprava je dizajnirana za uporabu s utikačem koji se uključi u utičnicu. Potrebno je instalirati dvopolnu sklopku između proizvoda i utičnice (mrežno napajanje) uz minimalan razmak od 3 mm između kontakata sklopke. (nazivna vrijednost struje 20 A, tip s funkcijom za odgodu).



ja. Nemojte ga ostavljati na suncu, kiši, snijegu, prašini itd.

3.4. OPĆA UPOZORENJA I MJERE OPREZA

Vaš uređaj proizveden je u skladu s relevantnim sigurnosnim uputama koje se odnose na električne uređaje. Radove održavanja i popravaka mogu obavljati samo ovlašteni servisni tehničari koje je osposobila tvrtka proizvođač. Obavljanje radova instalacije i popravaka bez pridržavanja propisa može biti vrlo opasno.

Vanjske površine zagrijavaju se kad uređaj radi. Elementi koji zagrijavaju unutarnju površinu pećnice i para iznimno su vrući. Ti dijelovi zadržat će toplinu određeno vrijeme čak i nakon što se uređaj isključi. Nikad ne dirajte vruće površine. Djecu držite dalje od uređaja.

Prije kuhanja u pećnici potrebno je podesiti gumbe za funkciju i temperaturu te mjerač vremena. U slučaju da pećnica ne radi:

Kada su vrata pećnice otvorena, na njih se ne smije stavljati ništa. U suprotnom će se poremetiti ravnoteža uređaja ili slomiti vrata.

Kad pećnica nije u uporabi, utikač kabela izvadite iz pećnice.

Uređaj zaštitite od atmosferskih utjecaja-

Uporaba upravljačkog gumba za podešavanje funkcije pećnice

Načini rada pećnice

*Načini rada pećnice razlikuju se od modela do modela.



Rasvjeta pećnice:

Upalit će se samo svjetlo pećnice i ostat će upaljeno za vrijeme svih funkcija kuhanja.



Funkcija za odmrzavanje:

Upalit će se svjetla upozorenja. Ventilator počinje s radom.

Kako biste koristili funkciju odmrzavanja, zamrznutu hranu stavite u pećnicu na rešetku u treći utor odozdo. Preporuča se stavljanje pladnja ispod hrane za odmrzavanje kako bi se u njemu mogla nakupljati sva voda nastala topljenjem leda. Uz pomoć ove funkcije hrana se ne će kuhati ili peći, već će se samo odmrzavati.



Turbo funkcija

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, prstenasti grijaći element i ventilator početak će s radom.

Turbo funkcija omogućuje jednako-
mjernu raspodjelu topline u pećnici.
Hrana će se na svim držačima jedna-
komjerno kuhati. Preporuča se 10-
minutno predgrijavanje pećnice.



Funkcija klasičnog načina kuhanja:

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, donji i gornji grijaći elementi početak će s radom. Funkcija klasičnog načina kuhinja emitira toplinu čime je omogućeno jednakomjerno kuhanje gornjeg i donjeg dijela hrane. To je idealno za pravljenje poslastica, torti, pečene tjestenine, lasanji i pizza. Preporučujemo 10-minutno predgrijavanje pećnice, a najbolji rezultat postigne se kuhanjem jednog jela na samo jednoj rešetki.



Funkcija ventilatora:

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, gornji i donji grijaći elementi te ventilator početak će s radom.

Ova funkcija koristi se za pečenje poslastica. Unutar pećnice hrana se kuha uz pomoć donjih i gornjih grijaćih elemenata i ventilatora koji omogućuje cirkulaciju zraka, što će hrani dati učinak laganog roštiljanja. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice.



Funkcija pizza:

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, prstenasti i donji grijaći elementi te ventilator početi će s radom.

Funkcija s ventilatorom i donjim grijaćim elementom idealna je za pečenje hrane, npr. pizza, jednakomjerno u vrlo kratkom vremenu. Dok ventilator jednakomjerno raspodjeli toplinu po cijeloj pećnici, donji grijaći element osigurava pečenje tijesta.

UŠTEDA ENERGIJE

Smanjite količinu tekućine ili masti kako bi se smanjilo vrijeme kuhanja.

Vrata pećnice ne bi se smjela često otvarati za vrijeme kuhanja.



Funkcija roštiljanja i pečenja pileta na ražnju

Ova funkcija koristi se za roštiljanje i pečenje pileta i ostale hrane na ražnju. Pile se stavi na ražanj koji se okreće. Kod roštiljanja, hrana se stavi na rešetku za roštiljanje, a rešetka se može staviti i na najvišu razinu. S roštiljanjem možete početi nakon što pladanj za pečenje stavite na 3. razinu. Pladanj je potrebno staviti na 3. razinu kako bi se u njemu prikupljalo ulje i masnoća koji kapaju iz hrane tijekom pečenja.

Okrećite gumb za podešavanje grijanja pećnice sve dok ne dođe do znaka za tu funkciju. Hranu stavite u pećnicu koju ste prethodno zagrijavali 5 minuta. Na kraju kuhanja, kao i kod svih drugih procesa kuhanja, isključite pećnicu i gumb za podešavanje grijanja. Sve programe pećnice otkazite, a ispečenu hranu izvadite iz pećnice i stavite ju na sigurno mjesto. Ne približavajte se pećnici sve dok se sasvim ne ohladi, a djecu držite podalje od pećnice.



Funkcija gornjeg grijača, roštiljanja i pečenja pileta

Ova funkcija koristi se za brzo roštiljanje i pečenje pileta i ostale hrane na ražnju. Pile se stavi na ražanj koji se okreće. Kod roštiljanja, hrana se stavi na rešetku za roštiljanje, a rešetka se može staviti i na najvišu razinu. S roštiljanjem možete početi nakon što pladanj za pečenje stavite na 3. razinu. Pladanj je potrebno staviti na 3. razinu kako bi se u njemu prikupljalo ulje i masnoća koji kapaju iz hrane tijekom pečenja. Okrećite gumb za podešavanje grijanja pećnice sve dok ne dođe do znaka za tu funkciju. Hranu stavite u pećnicu koju ste prethodno zagrijavali 5 minuta. Na kraju kuhanja, kao i kod svih drugih procesa kuhanja, isključite pećnicu i gumb za podešavanje grijanja. Sve programe pećnice otkazite, a ispečenu hranu izvadite iz pećnice i stavite ju na sigurno mjesto. Ne približavajte se pećnici sve dok se sasvim ne ohladi, a djecu držite podalje od pećnice.



Funkcija roštiljanja, pečenja pileta i ventilatora

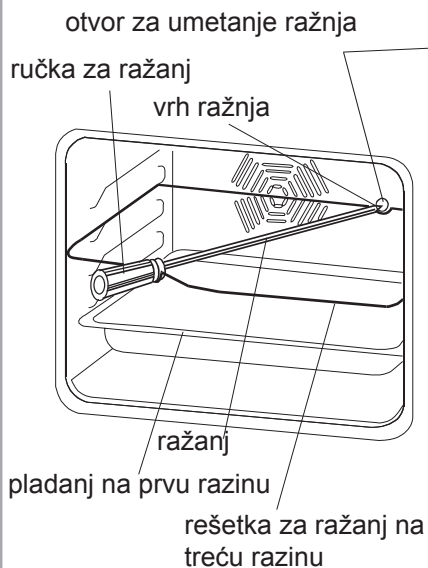
Kod ove funkcije koristi se roštilj i gornji grijač s ventilatorom čime je osigurano savršeno pečenje hrane. Također se koristi za roštiljanje i pečenje pileta i ostale hrane na ražnju. Pile se stavi na ražanj koji se okreće. Kod roštiljanja, hrana se stavi na rešetku za roštiljanje, a rešetka se može staviti i na najvišu razinu. S roštiljanjem možete početi nakon što pladanj za pečenje stavite na 3. razinu. Pladanj je potrebno staviti na 3. razinu kako bi se u njemu prikupljalo ulje i masnoća koji kapaju iz hrane tijekom pečenja. Okrećite gumb za podešavanje grijanja pećnice sve dok ne dođe do znaka za tu funkciju. Hranu stavite u pećnicu koju ste prethodno zagrijavali 5 minuta. Na kraju kuhanja, kao i kod svih drugih procesa kuhanja, isključite pećnicu i gumb za podešavanje grijanja. Sve programe pećnice otkažite, a ispečenu hranu izvadite iz pećnice i stavite ju na sigurno mjesto. Ne približavajte se pećnici sve dok se sasvim ne ohladi, a djecu držite podalje od pećnice.



VapClean

Postavite klasičnu funkciju pećnice na 90 °C kako bi se mogla pokrenuti funkcija VapClean. Ulijte 200-250 ml vode u pladanj koji se nalazi na dnu pećnice. Uključite pećnicu i funkciji VapClean bit će potrebno oko 20 minuta radi pripremanja pećnice za jednostavno čišćenje.

Ražanj



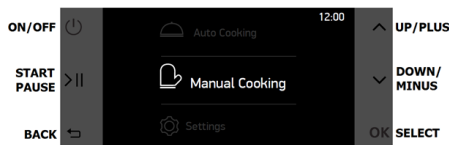
Uporaba dodatka za pečenje na ražnju

Nataknite pile na ražanj i blokirajte hvataljke, umetnite vrh ražnja u otvor na stražnjoj ploči u unutarnjem dijelu pećnice te provjerite ako je ražanj do kraja sjeo u otvor i da stane u motornu osovinu. Kako biste to mogli učiniti, prvo je potrebno izvaditi poklopac koji se nalazi na otvoru za umetanje ražnja na način prikazan na slici. Nakon toga, ražanj stavite na rešetku za ražanj koju ćete staviti na 3. razinu. Ako je na ražanj postavljena ručka, izvadite ju i zatvorite vrata pećnice. Ručka se postavlja na ražanj samo kad je hranu potrebno izvaditi nakon pečenja.

Provjerite da pećnica nije uključena tijekom obavljanja ovih radnji.

4.1 Crno-bijela upravljačka jedinica

Crno-bijela upravljačka jedinica sastoji se od 4,3 inčnog crno-bijelog LCD zaslona i 6 različitih dodirnih tipki. Funkcije dodirnih tipki na crno-bijeloj upravljačkoj jedinici opisane su u nastavku.



Crno-bijela upravljačka jedinica osmišljena je za amaterske korisnike kako bi mogli na jednostavan način isprobati profesionalne recepte uz pomoć funkcija automatskog kuhanja. A isto tako će i domaćice moći isprobati vlastite recepte uz pomoć kombiniranih funkcija za ručno kuhanje.

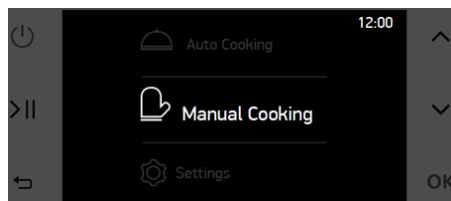
Izbornici crno-bijele upravljačke jedinice, npr. ručno kuhanje, automatsko kuhanje, omiljene stavke, čišćenje i ostale postavke opisane su u nastavku.

Ručno kuhanje:

Kod ručnog kuhanja, korisnik može podesiti svaku postavku za kuhanje. Možete odabrati između 7 različitih funkcija za kuhanje, temperaturu, funkcija pojačanja grijanja, trajanja kuhanja i vrijeme završetka kuhanja. Fleksibilnost ručnog kuhanja omogućuje korisniku svaku vrstu kuhanja s obzirom na njihov vlastiti ukus.

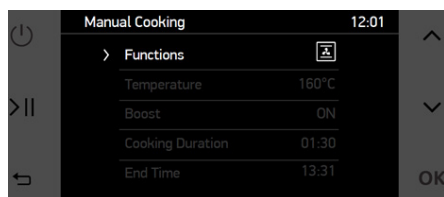
Ako želite kuhati u izborniku ručnog kuhanja, pridržavajte se uputa u nastavku.

- Tipke za GORE i DOLJE koristite za navigiranje glavnim izbornikom.
- Dodirnite tipku OK kad dođete do opcije "Ručno kuhanje".

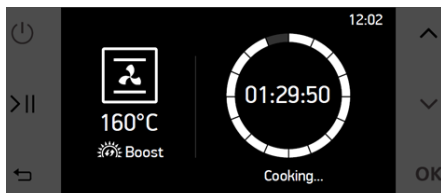


U izborniku za ručno kuhanje krajnji korisnik može podesiti funkcije kuhanja, temperaturu, funkciju pojačanja grijanja, trajanje kuhanja i vrijeme završetka kuhanja. Uz pomoć tipke GORE i DOLJE navigirajte izbornikom i odaberite željenu opciju pritiskom na tipku OK. Nakon dodira odabrana opcija treperi. Za vrijeme treperenja tipkama GORE i DOLJE možete promijeniti vrijednost odabrane opcije. Odabir zaključite dodiranjem na tipku OK.

NAPOMENA: Ako je trajanje kuhanja podešeno na 00:00, kuhanje se nastavlja sve dok korisnik ručno ne zaustavi kuhanje.



Za pokretanje kuhanja dodirnite tipku POKRENI/PAUZIRAJ. Prikazat će se zaslon za kuhanje kako je prikazano u nastavku.



Na zaslonu za kuhanje:

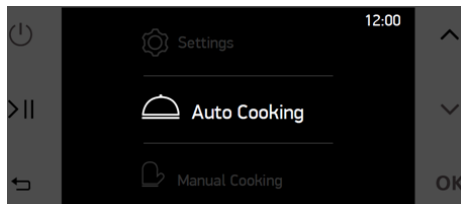
- Tipka POKRENI/PAUZIRAJ može se koristiti za pauziranje ili ponovno pokretanje kuhanja.
- Temperatura se može promijeniti dodiranjem na tipke GORE i DOLJE.
- Za vrijeme aktivacije bilo koje funkcije kuhanja, tipka NAZAD može se dodirnuti ako želite navigirati između funkcije za pećnicu, temperature i vremena kuhanja. Za vrijeme treperenja bilo koje opcije, vrijednost se može promijeniti dodiranjem na tipke GORE i DOLJE.
- Ako kuhanje želite zaustaviti i vratiti se natrag na glavni izbornik, dodirnite tipku POKRENI/PAUZIRAJ, a zatim dodirnite tipku NAZAD.

Automatsko kuhanje:

Krajnji korisnik može uz pomoć izbornika za automatsko kuhanje koristiti prethodno spremljene recepte koje su osmislili profesionalni kuhari. U izborniku za automatsko kuhanje korisnik odabere samo naziv jela, dok crno-bijela upravljačka jedinica automatski odredi ostale postavke za kuhanje, npr. funkcija kuhanja, trajanje, temperatura. Ako želite kuhati u izborniku automatskog kuhanja, pridržavajte se uputa u nastavku.

- Tipke za GORE i DOLJE koristite za navigiranje glavnim izbornikom.

- Dodirnite tipku OK kad dođete do opcije "Automatsko kuhanje".

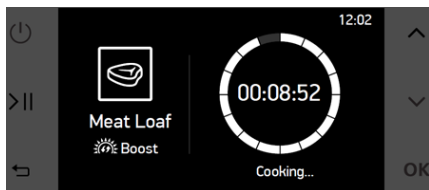


U izborniku za automatsko kuhanje krajnji korisnik odabere kategoriju, naziv i težinu jela. Krajnji korisnik može promijeniti i vrijeme završetka kuhanja. Uz pomoć tipke GORE i DOLJE navigirajte izbornikom i odaberite željenu opciju pritiskom na tipku OK. Nakon dodira odabrana opcija treperi. Za vrijeme treperenja tipkama GORE i DOLJE možete promijeniti vrijednost odabrane opcije. Odabir zaključite dodiranjem na tipku OK.



NAPOMENA: Za najbolje performanse kuhanja pladanj je potrebno staviti na prikazanu razinu.

Za pokretanje kuhanja dodirnite tipku POKRENI/PAUZIRAJ. Prikazat će se zaslon za kuhanje kako je prikazano u nastavku.



Na zaslonu za kuhanje:

- Tipka POKRENI/PAUZIRAJ može se koristiti za pauziranje ili ponovno pokretanje kuhanja.
- Ako kuhanje želite zaustaviti i vratiti se natrag na glavni izbornik, dodirnite tipku POKRENI/PAUZIRAJ, a zatim dodirnite tipku NAZAD.

Postavke:

Na izborniku s postavkama možete podesiti vrijeme, svjetlinu zaslona, zvučni signal i jezik. Prikazane su i informacije o inačici softvera. Uz pomoć tipke GORE i DOLJE navigirajte izbornikom i odaberite željenu opciju pritiskom na tipku OK. Nakon dodira odabrana opcija treperi. Za vrijeme treperenja tipkama GORE i DOLJE možete promijeniti vrijednost odabrane opcije. Odabir zaključite dodirom na tipku OK.



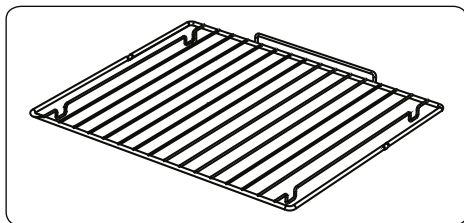
JELA	TURBO			DONJI - GORNJI			DONJI-GORNJI VENTILATOR			ROŠTILJ		
	Pol. termostata (°C)	Pol. vodilica	Vrijeme kuhanja (min.)	Pol. termostata (°C)	Pol. vodilica	Vrijeme kuhanja (min.)	Pol. termostata (°C)	Pol. vodilica	Vrijeme kuhanja (min.)	Po. termostata (min)	Pol. vodilica	Vrijeme kuhanja (min.)
Lisnato tijesto	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Kolač	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Keksi	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Mesne okruglice na roštilju										200	7	10-15
Vodenasta hrana	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Piletina				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Sjeckano meso										200	6-7	15-25
Goveđi odrezak										200	7	15-25

*Peći nataknuo na ražanj

Dodatna oprema

Proizvodu je priložena dodatna oprema. Moguće je korištenje dodatne opreme koju ste kupili na drugim mjestima, no mora biti otporna na toplinu i plamen. Dozvoljeno je korištenje staklenog suđa, kalupa za kolače i pladnjeva za pećnicu koji su prikladni za korištenje u pećnici. Pridržavajte se uputa proizvođača s obzirom na uporabu druge dodatne opreme. U slučaju korištenja manjeg suđa, posudu stavite na rešetku tako da bude točno na središnjem dijelu rešetke. Ako hrana koju je potrebno kuhati ne pokriva cijelu površinu pladnja u pećnici, ako ste hranu uzeli iz zamrzivača ili ako se pladanj koristi za prikupljanje sokova iz hrane tijekom roštiljanja, pladanj će promijeniti oblik. To se događa zbog visokih temperatura tijekom kuhanja. Pladanj će se vratiti u prethodni oblik kad se ohladi nakon kuhanja. To je normalna fizička pojava koja se događa tijekom prijenosa topline. Vruće staklene pladnjeve i suđe nemojte stavljati u hladnu okolinu odmah nakon što ih izvadite iz pećnice kako ne bi pukli. Nemojte stavljati na hladne i vlažne površine. Stavite ih na suhu kuhinjsku krpu i omogućite sporo hlađenje. Prilikom korištenja roštilja u pećnici preporučamo (ako je primjenjivo) korištenje rešetke priložene uz proizvod. Kad se za roštiljanje koristi rešetka, ispod nje stavite pladanj u kojem će se prikupljati ulje. U pladanj možete staviti malo vode što će vam pomoći kod čišćenja. Kako je već prethodno pojašnjeno, nikad nemojte koristiti plinske plamenike bez poklopca za zaštitu. Ako pećnica ima plinski plamenik za roštiljanje, no nemate toplinsku zaštitu ili je oštećena pa se ne

može koristiti, zatražite rezervni dio od najbliže servisne službe.



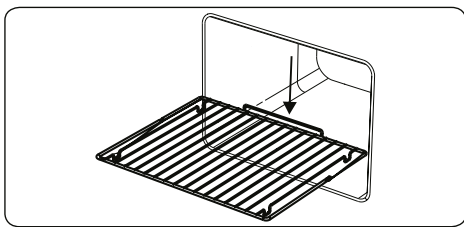
Dodatna oprema za pećnicu

Dodatna oprema za pećnice razlikuju se od modela do modela.

Rešetka za roštiljanje

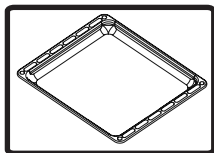
Rešetka za roštiljanje koristi se za roštiljanje ili stavljanje suđa.

UPOZORENJE- Rešetku stavite na odgovarajuću vodilicu u pećnici i gurnite ju do kraja.



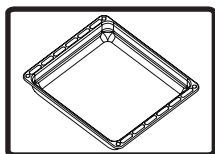
Plitak pladanj

Plitak pladanj koristi se za pečenje plastice, npr. tarta, kiša itd. Pladanj se ispravno postavi tako da se postavi u vodilice i gurne do kraja.



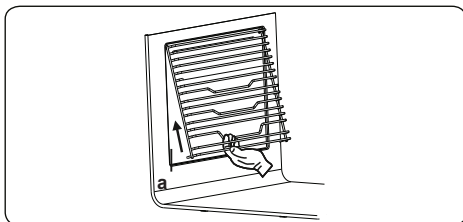
Dubok pladanj

Dubok pladanj koristi se za kuhanje gulaša. Pladanj se ispravno postavi tako da se postavi u vodilice i gurne do kraja.



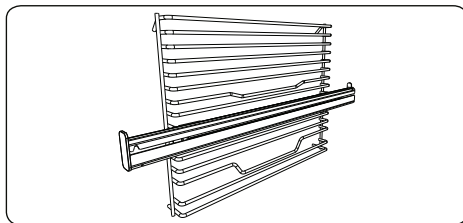
Skidanje žičane police

Izvučite žičanu полицu na način prikazan na slici. Nakon otkopčavanja ju podignite prema gore.



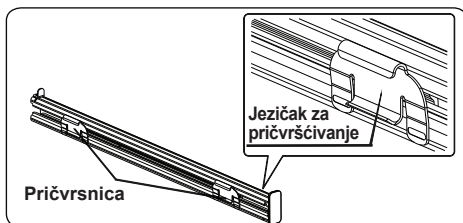
Žičana polica s potpuno izvlačecim teleskopskim šinama Easyfix

Teleskopska šina potpuno se izvlači i omogućuje jednostavan pristup hrani.

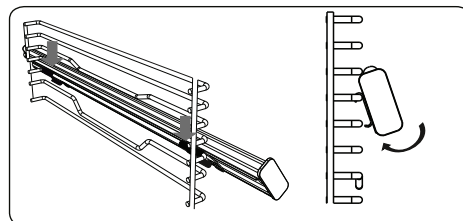


Teleskopske šine

Prije prve upotrebe dobro operite dijelove toplom vodom i deterđentom te obrišite mekom krpom.



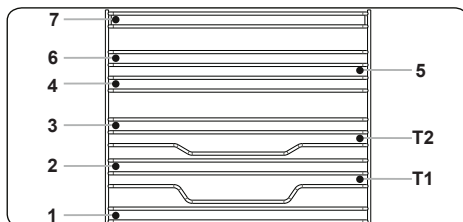
- Jezičci na pričvrstnicama omogućuju namještanje teleskopskih šina na žičanoj polici.
- Uklonite bočni klizač. Pregledajte odjeljak „Uklanjanje žičane police“.



- Na svakoj teleskopskoj šini nalaze se gornje i donje pričvrsnice koje omogućuju promjenu položaja šina.
- Objesite gornje pričvrsnice teleskopske šine na bočnu žicu na odgovarajućoj razini i istovremeno pritisnite donje pričvrsnice tako da jasno čujete kako su se učvrstile na bočnu žicu za fiksiranje police na toj razini.
- Prilikom uklanjanja držite prednju površinu šine i ponovite prethodne upute obrnutim redoslijedom.

Žičana polica EasyFix

Prije prve upotrebe dobro operite dijelove toplom vodom i deterdžentom te obrišite mekom krpom.



- Umetnite policu na odgovarajuće mjesto unutar pećnice.
- Između poklopca ventilatora i pribora mora biti razmak od barem 1 cm.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja posuđa i/ili pribora iz pećnice. Vruća hrana ili pribor mogu uzrokovati opekline.
- Pribor se može deformirati pod vrućinom. Kada se ohladi, ponovo će poprimiti izvorni izgled i učinkovitost.
- Police i žičane rešetke mogu se postaviti na bilo koju razinu od 1 do 7.
- Teleskopska šina može se postaviti na razine T1 i T2.
- Razina 3 preporučuje se za kuhanje na jednoj razini.
- Razina T2 preporučuje se za kuhanje na jednoj razini uz teleskopske šine.
- Razine 2 i 4 preporučuju se za kuhanje na dvjema razinama.
- Žičana rešetka s ražnjem mora se postaviti na razinu 3.
- Razina T2 koristi se za namještanje žičane rešetke s ražnjem uz teleskopske šine.

****Pribor se može razlikovati ovisno o kupljenom modelu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

ČIŠĆENJE

Prije čišćenja provjerite ako su svi upravljački gumbi isključeni i ako se naprava ohladila. Izvadite utikač iz utičnice.

Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja mogu ogrepsti emajlirane i obojane dijelove pećnice. Koristite kremasta ili tekuća sredstva za čišćenje koja ne sadrže takve tvari. Budući da mogu oštetiti površinu, nemojte koristiti kaustičnu sodu, abrazivna praškasta sredstva za čišćenje, grube žičane spužve ili alate. Zagrijavanjem prekomjerno prolijevne tekućine u pećnici mogu se oštetiti emajlirani dijelovi. Odmah očistite prolivenu tekućinu. Za čišćenje pećnice nemojte koristiti čistače na paru.

Čišćenje unutrašnjosti pećnice

Pobrinite se da pećnicu iskopčate iz struje prije početka čišćenja. Najbolje rezultate postići ćete ako unutrašnjost pećnice očistite kad je pećnica još topla. Pećnicu obrišite mekom krpom namočenom u vodu s deterdžentom nakon svake uporabe. Nakon toga pećnicu ponovno obrišite, no ovaj put s vlažnom krpom te ju ostavite da se osuši. Cjelokupno čišćenje uz pomoć suhих i praškastih sredstava za čišćenje. Kod proizvoda s emajliranim okvirima s katalitičkim premazom nije potrebno čišćenje stražnjih i bočnih strana

unutrašnjosti pećnice. Međutim, ovisno o uporabi, preporuča se njihova zamjena nakon određenog vremenskog razdoblja.

ODRŽAVANJE

Zamjena žaruljice u pećnici

Zamjenu žaruljice u pećnici mora obaviti ovlaštenu tehničar. Nazivne vrijednosti žaruljice morale bi biti 230 V, 25 Watta, tip E14, T300. Prije zamjene žaruljice potrebno je izvaditi utikač iz utičnice, a pećnica mora biti hladna.

Dizajn rasvjete je specifičan za uporabu u kuhinjskim uređajima u domaćinstvu te nije prikladan za prostornu rasvjetu u domaćinstvu.

SERVIS I PRIJEVOZ

ŠTO JE POTREBNO UČINITI PRIJE POZIVANJA SERVISNE SLUŽBE

Ako pećnica ne radi:

Utikač možda nije u utičnici, došlo je do nestanka struje. Nije podešeno vrijeme kod modela s mjeračem vremena.

Ako pećnica ne grije:

Nije podešena stavka na upravljačkom prekidaču za grijanje pećnice.

Ako unutarnja rasvjeta pećnice ne svijetli:

Potrebno je pregledati napajanje strujom. Potrebno je provjeriti ako je žaruljica ispravna. Ako nije, promijenite ju slijedeći upute u priručniku.

Kuhanje (ako gornji-donji grijači ne griju jednakomjerno):

Provjerite ako su lokacija suđa, razdoblje kuhanja i temperaturne stavke u skladu s priručnikom.

Ako nakon toga još uvijek imate problema, zovite ovlaštenu servisnu službu.

INFORMACIJE VEZANE UZ PRIJEVOZ

Ako je potreban prijevoz:

Zadržite originalnu ambalažu proizvoda te ako je proizvod potrebno prevesti, stavite ga u tu ambalažu. Pridržavajte se oznaka za prijevoz koje su vidljive na ambalaži. Ploču za kuhanje i sve njene dijelove i nosače zalijepite.

Između gornjeg pokrova i ploče za ku-

hanje stavite papir, poklopite gornji pokrov te ga zatim zalijepite na bočne površine pećnice.

Karton ili papir zalijepite na unutarnji dio staklenih vrata pećnice kako ih pladnjevi i rešetke u pećnici ne bi oštetili tijekom prijevoza. Također, na bočne strane pećnice zalijepite pokrove pećnice.

Ako nemate originalnu ambalažu:

Zaštitite vanjsku površinu (staklene i obojane površine) pećnice od mogućih oštećenja.

Tartalomjegyzék

A készülék bemutatása, méretek

Figyelmeztetések

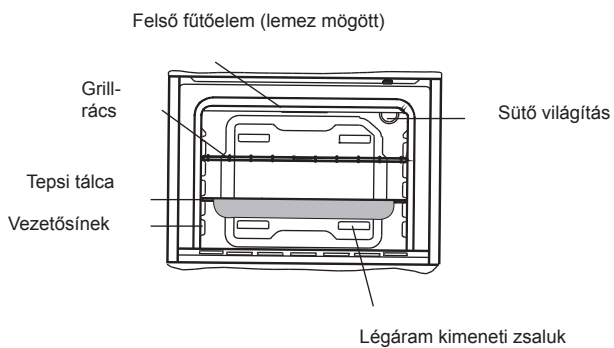
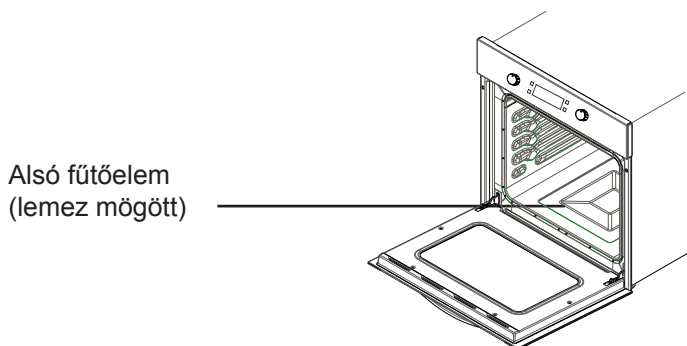
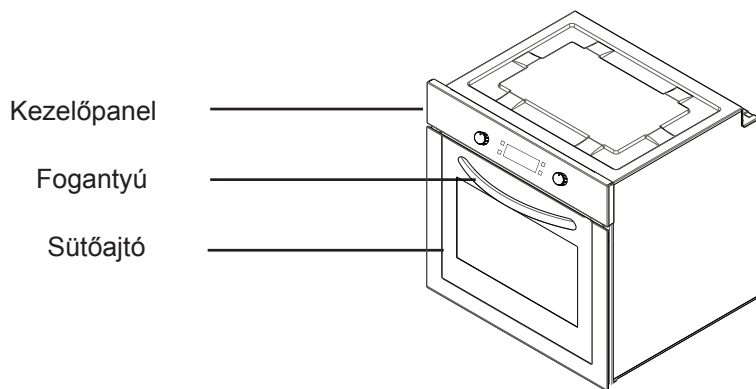
Előkészületek a beépítéshez és használathoz

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 tisztítószereket 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 gőzsugaras tisztítógépet.
- FIGYELEM: Az áramütés elkerülése érdekében mindig ellenőrizze, hogy a sütő ki van kapcsol-

va, 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 biztonsága 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 mindig a "0" (leállított) álláson vannak.
- A tepsik megdőlhetnek 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 függesszen törölközőket, 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 kihúzása, 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

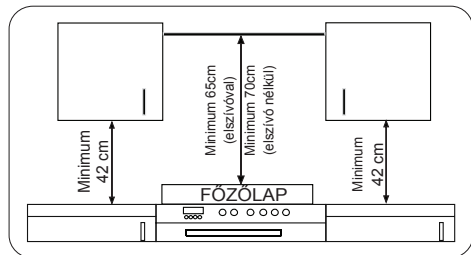
Ez a korszerű, a legjobb minőségű anyagok és alkatrészek felhasználásával készült praktikus és funkcionális sütő minden tekintetben meg fog felelni igényeinek. Olvassa át a kézikönyvet, hogy a legtöbbet hozhassa ki a készülékből, és ne tapasztaljon semmilyen problémát a használat során. Az alábbiakban 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!

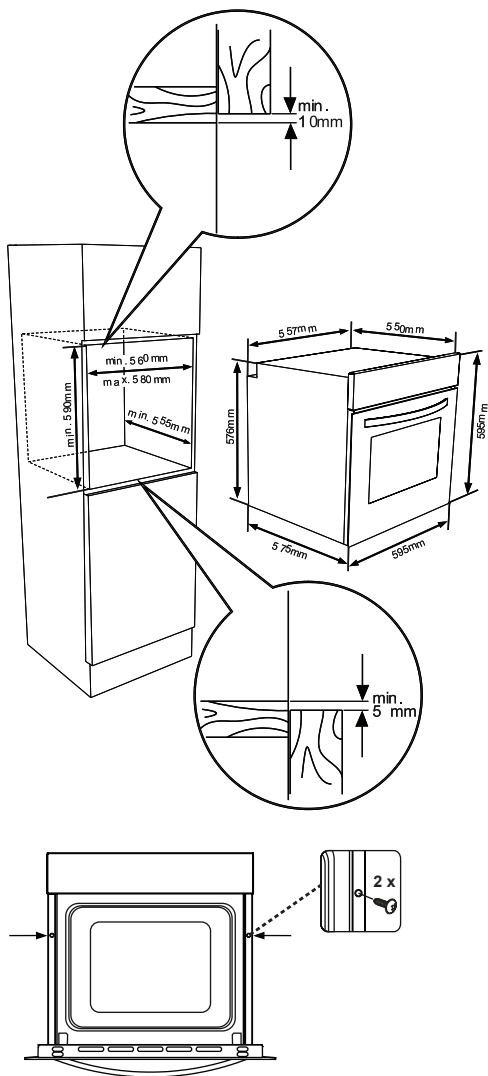
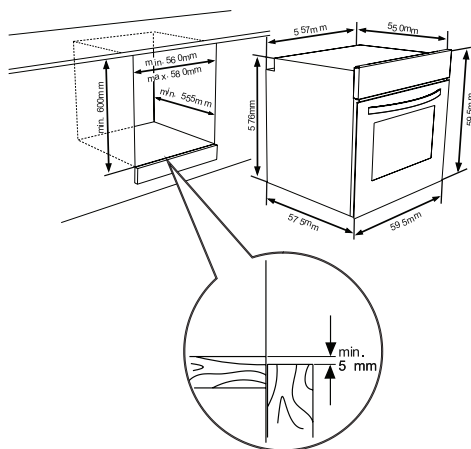
A SÜTŐ HELYÉNEK KIVÁLASZTÁSA

- 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.

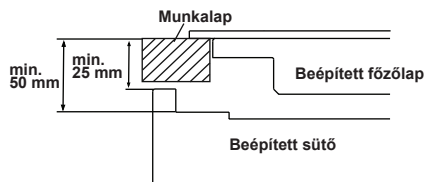
Az 1. ábrán láthatja a fali szekrényekben és a beépített főzőlap feletti elszívó kapcsán elvégzendő szükséges változtatásokat, illetve minimális távolságukat a sütő síkjától. Az elszívónak legalább 65 cm-es távolságra kell lennie a főzőlap síkjától. Ha nincs elszívó felszerelve, a távolságnak legalább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

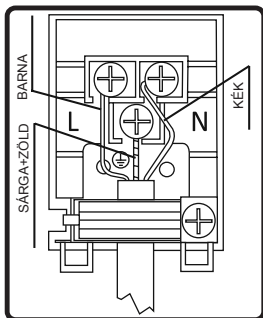
A BEÉPÍTETT SÜTŐ BEKÖTÉSE ÉS BIZTONSÁGA

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 sérü-

lése 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 jótállása 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.
- **Agyártó 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).



készüléket.

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

3.4. ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉS 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

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 elosztja 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.



Pizza funkció:

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

A ventilátor és az alulról melegítés funkció ételek rövid ideig tartó egyenletes sütéséhez ideális, például pizza esetében. Míg a ventilátor egyenletesen eloszlatja a hőt a sütőben, az alsó fűtőszál biztosítja az étel átsülését.

ENERGIATAKARÉKOS HASZNÁLAT

Minimalizálja a folyadék és a zsír mennyiségét a sütési idő lerövidítése érdekében.

Ne nyitogassa gyakran a sütőajtót a sütés közben.



Grillezés és nyársforgató funkció

Ez a funkció grillezéshez és csirke vagy más főtt étel nyáron forgatva való elkészítéséhez használható. Nyáron forgatáshoz használja a "nyársforgatás" funkciót. Grillezéshez helyezze az ételt a grillrácsra, a rácst pedig a legfelül lévő polcszintre. Elkezdheti a grillezést, ha a sütőtepsit a harmadik polcszintre helyezte. A harmadik polcszintre helyezett tepsi felfogja az ételből kicsepegő zsiradékot. Fordítsa a sütő hőfok beállítás gombját ehhez a funkcióhoz. A sütő 5 perces előmelegítése után helyezze be az ételt. A sütés végeztével, a többi sütési folyamathoz hasonlóan, kapcsolja ki a sütő kapcsolóját és a hőfok beállítás kapcsolóját. Törölje a sütő idő programját, vegye ki az elkészült ételt a sütőből, és helyezze egy biztonságos helyre. Ne menjen a sütő közelébe, amíg ki nem hűlt, és ne engedjen gyerekeket a sütő közelébe.



Felső fűtőszál, grill és sült csirke funkciók

Ez a funkció gyors grillezéshez és sült csirke, illetve egyéb ételek nyáron történő elkészítéséhez használható. Sütéshez használja a "nyáron sütés" funkciót. Grillezéshez helyezze az ételt a grillrácsra, a rácst pedig a legfelül lévő polcszintre. Elkezdheti a grillezést, ha a sütőtepsit a harmadik polcszintre helyezte. A harmadik polcszintre helyezett tepsi felfogja az ételből kicsepegő zsiradékot. Fordítsa a sütő hőfok beállítás gombját

ehhez a funkcióhoz. A sütő 5 perces előmelegítése után helyezze be az ételt. A sütés végeztével, a többi sütési folyamathoz hasonlóan, kapcsolja ki a sütő kapcsolóját és a hőfok beállítás kapcsolóját. Törölje a sütő idő programját, vegye ki az elkészült ételt a sütőből, és helyezze egy biztonságos helyre. Ne menjen a sütő közelébe, amíg ki nem hűlt, és ne engedjen gyerekeket a sütő közelébe.



◆ VapClean

A VapClean funkció használatához állítsa sütőjét statikus módban 90 °C-ra. Öntsön 200-250 ml vizet a sütő aljára helyezett tepsibe. Kapcsolja be a sütőt, és a VapClean funkció kb. 20 perc alatt előkészíti a sütőt a könnyű tisztíthatósághoz.



Grill, csirke sütés és ventilátor funkció

Ebben a funkcióban a grill, a felső fűtőszál, valamint a ventilátor funkciók együtt biztosítják a tökéletes sütést. A funkció használható grillezéshez, csirke vagy más étel nyárson való sütéséhez. Sütéshez használja a "nyárson sütés" funkciót. Grillezéshez helyezze az ételt a grillrácsra, a rácsot pedig a legfelül lévő polcszintre. Elkezdheti a grillezést, ha a sütőtepsit a harmadik polcszintre helyezte. A harmadik polcszintre helyezett tepsifelfogja az ételből kicsepegő zsiradékot. Fordítsa a sütő hőfok beállítás gombját ehhez a funkcióhoz. A sütő 5 perces előmelegítése után helyezze be az ételt. A sütés végeztével, a többi sütési folyamathoz hasonlóan, kapcsolja ki a sütő kapcsolóját és a hőfok beállítás kapcsolóját. Törölje a sütő idő programját, vegye ki az elkészült ételt a sütőből, és helyezze egy biztonságos helyre. Ne menjen a sütő közelébe, amíg ki nem hűlt, és ne engedjen gyerekeket a sütő közelébe.

Grillező nyárs



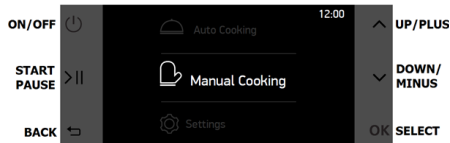
A grillező nyárs használata

Vezesse át a nyársat a csirkén, majd rögzítse a zárat. Illessze a nyárs hegyét a sütőtér hátlapján található nyílásba, és bizonyosodjon meg róla, hogy a nyárs megfelelően felfekszik a keretre, valamint jól illeszkedik a motorhoz. Ehhez először fordítsa a nyárs beillesztésére szolgáló lyuk fedelét oldalra, az ábrán látható módon. Ezt követően, illessze a nyársat a rácsra, majd a rácsot tegye a harmadik polchelyre (sínre). Távolítsa el a fogantyút a nyársról (ha rajta van), és zárja be a sütő ajtaját. A fogantyút csak az étel grillezés utáni eltávolításakor kell feltenni.

Győződjön meg róla, hogy a sütő ki van kapcsolva, miközben ezeket a műveleteket elvégzi.

4.1 Monokróm vezérlőegység

A monokróm vezérlőegység egy 4,3"-os monokróm LCD képernyőből és 6 különböző érintőgombból áll. A monokróm vezérlőegység érintőgombjainak funkciói a következők.



A monokróm vezérlőegységet úgy tervezték, hogy az amatőr felhasználók is könnyen elkészíthessenek profi recepteket az automatikus sütés funkciók használatával, és a háziasszonyok megvalósíthassák saját elképzeléseiket a kombinált manuális sütés funkciókkal.

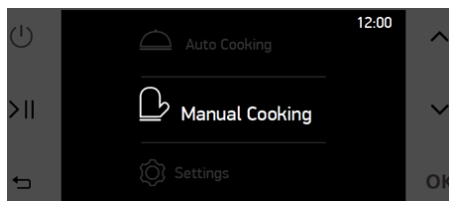
A monokróm vezérlőegység funkciói, mint a manuális sütés és az automatikus sütés funkció, valamint a beállítások bemutatása az alábbiakban található.

Manuális sütési lehetőségek:

Manuális sütés esetén minden főzési beállítás módosítható a felhasználó által. 7 különböző sütési funkció, hőmérséklet, Boost funkció, sütési időtartam és sütés befejezése időpont választható ki. A manuális sütés rugalmasságának köszönhetően bármely sütési folyamat megvalósítható, a felhasználó ízlése szerint.

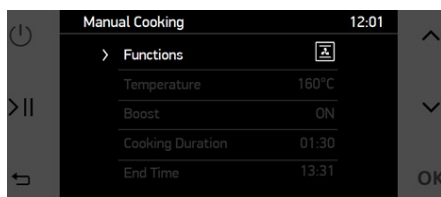
A manuális sütés menü valamelyik sütési módjának használatához az alábbiakban felsorolt lépéseket kell követni.

- A főmenüben történő navigáláshoz használja a FEL és LE gombokat.
- A "Manuális sütés" kiválasztása után nyomja meg az OK gombot.

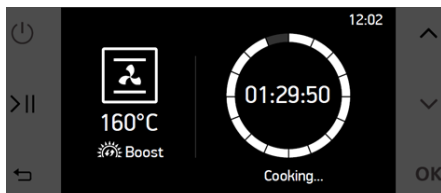


Manuális sütés módban a felhasználó beállíthatja a sütési funkciókat, a hőmérsékletet, a boost (rásegítés) módot, a sütési időtartamot és a sütési idő végét. A beállítások megváltoztatásához használja a FEL és LE gombokat, majd a beállítás kiválasztásához nyomja meg az OK gombot. A kiválasztás után az adott funkció villog a képernyőn. A villogás alatt a FEL és LE gombokkal megváltoztathatja a kiválasztott funkció értékét. A kiválasztáshoz nyomja meg az OK gombot.

FONTOS: Ha a sütés időtartamának 00:00-t állítottak be, a sütés mindaddig tart, amíg a felhasználó manuálisan le nem állítja.



A sütés megkezdéséhez nyomja meg a START/PAUSE gombot, és a sütő képernyőjén az alábbiak jelennek meg.



A sütő képernyőjén:

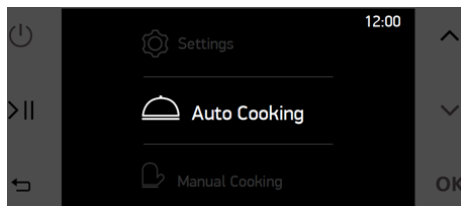
- A START/PAUSE gombbal megállíthatja vagy újraindíthatja a sütést,
- A hőmérsékletet a FEL és LE gombokkal változtathatja meg,
- Ha bármely sütési funkció aktív, a VISSZA gomb megnyomásával válthat a sütő funkció, a hőmérséklet és a sütési idő között. Ha bármely beállítás villog, a FEL és LE gombokkal beállíthatja az adott funkció értékét.
- A sütés leállításához és a főmenübe történő visszatéréshez nyomja meg a START/PAUSE gombot, majd a VISSZA gombot.

Automatikus sütés:

Profi szakácsok által összeállított és előre beprogramozott recepteket használhatják a felhasználók az automatikus sütés funkció segítségével. Automatikus sütés módban a felhasználónak csak az étel nevét kell kiválasztania, minden további sütési beállítást, például a sütési módot, az időt és a hőmérsékletet a monokróm vezérlőegység automatikusan beállítja.

Az automatikus sütési programok használatához az alábbi lépéseket kell követni.

- A főmenüben történő navigáláshoz használja a FEL és LE gombokat.
- Az "Automatikus sütés" kiválasztása után nyomja meg az OK gombot.

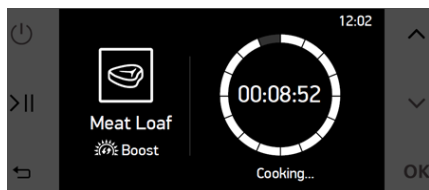


Automatikus sütés módban a felhasználónak kell kiválasztania a kategóriát, a recept nevét és mennyiségét. A sütési idő végét is beállíthatja a felhasználó. A beállítások megváltoztatásához használja a FEL és LE gombokat, majd a beállítás kiválasztásához nyomja meg az OK gombot. A kiválasztás után az adott funkció villog a képernyőn. A villogás alatt a FEL és LE gombokkal megváltoztathatja a kiválasztott funkció értékét. A kiválasztáshoz nyomja meg az OK gombot.



FONTOS: A legjobb sütési eredmény eléréséhez a tepsi a kijelzett helyre kell helyezni.

A sütés megkezdéséhez nyomja meg a START/PAUSE gombot, és a sütő képernyőjén az alábbiak jelennek meg.



A sütő képernyőjén:

- A START/PAUSE gombbal megállíthatja vagy újraindíthatja a sütést,
- A sütés leállításához és a főmenübe történő visszatéréshez nyomja meg a START/PAUSE gombot, majd a VISZSA gombot.

Beállítások:

A beállítások menüben beállíthatja az időt, a képernyő fényerejét, a hangjelzést és a nyelvet. A szoftver információk is megjelennek tájékoztatásul. A beállítások megváltoztatásához használja a FEL és LE gombokat, majd a beállítás kiválasztásához nyomja meg az OK gombot. A kiválasztás után az adott funkció villog a képernyőn. A villogás alatt a FEL és LE gombokkal megváltoztathatja a kiválasztott funkció értékét. A kiválasztáshoz nyomja meg az OK gombot.



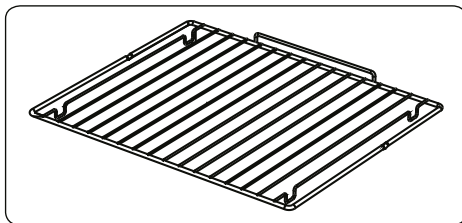
ÉTELEK	TURBO			ALSÓ-FELSOR			ALSÓ-FELSOR VENTILATOR			GRILL		
	Termosztát állása (°C)	Veze-tős/n száma	Sütési idő (perc)	Termosztát állása (°C)	Veze-tős/n száma	Sütési idő (perc)	Termosztát állása (°C)	Veze-tős/n száma	Sütési idő (perc)	Termosztát állása (perc)	Veze-tős/n száma	Sütési idő (perc)
Rakott 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	6	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	6-7	15-25
Manhasült										200	6-7	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 hőátadás 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 pótalkatrészt

a legközelebbi szervizközpontból.



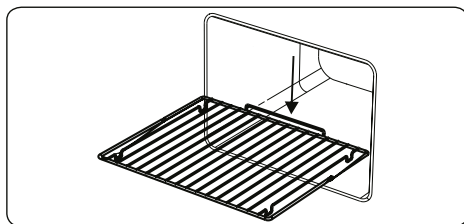
A sütő kiegészítői

Az Ön sütőjének kiegészítői eltérőek lehetnek készüléke modelljétől függően.

Grillrács (rostély)

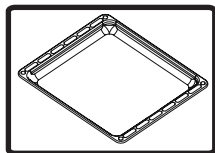
A rácsot grillezéshez használhatja, vagy különböző edényeket helyezhet rá.

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



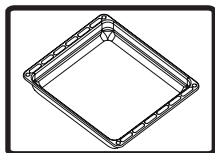
Alacsony tepsi

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



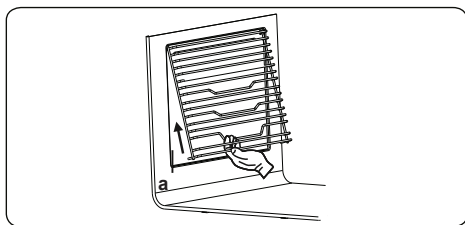
Mély tepszi

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



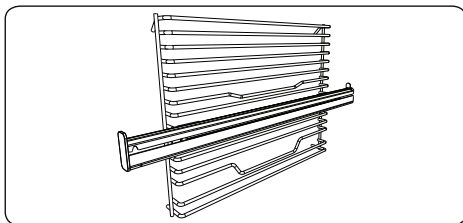
A grillrác eltávolítása

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



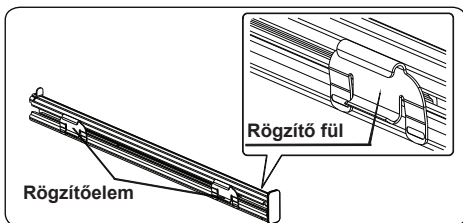
Sütőrác teljesen kihúzható Easyfix teleszkópos sütősinnel

A teleszkópos sütősin teljesen kihúzható, hogy könnyen hozzáférhessen ételéhez.

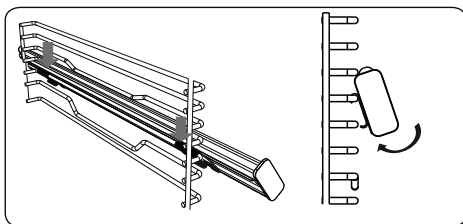


Teleszkópos sütősinnek

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



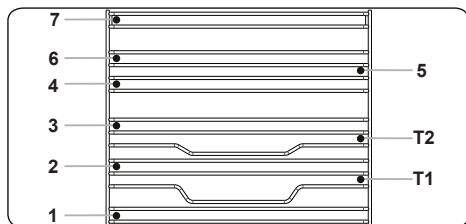
- A teleszkópos sínek sütőrácshoz erősítésére a rögzítő elemeken lévő rögzítő fülek szolgálnak.
- Vegye le az oldalsó görgőt. Lásd a „A sütőrác eltávolítása” részt.



- Mindegyik teleszkópos sütősinen található egy felső és egy alsó rögzítőelem, amely lehetővé teszi a sínek áthelyezését.
- Akassza a teleszkópos sín felső rögzítőelemeit az oldalsó rács huzalára és egyidejűleg nyomja meg az alsó rögzítőket, amíg tisztán nem hallja a rögzítőelemek rögzülését az oldalsó rács huzalához.
- A leszereléshez fogja meg a sín elülső felületét, és kövesse az előzőekben leírt lépéseket fordított sorrendben.

Az EasyFix sütőrács

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



- Helyezze a tartozékot 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 7. szintek között.
- A teleszkópos sínek a T1, T2 szinteken helyezhetők el.
- A 3. szint az egy szinten történő főzéshez ajánlott.
- A T2 szint a teleszkópos sínekkel történő egy szintű főzéshez ajánlott.
- A 2. és 4. szint a két szintű sütéshez ajánlott.
- A forgónyársat a 3. szinten kell elhelyezni.
- A T2 szintet használja a a forgónyárs teleszkópos síneken történő elhelyezéséhez.

****A kiegészítők a vásárolt modelltől 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 tisztítószeret, 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 gőzsugaras 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 tisztítószeret. 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

Turinys

Gaminio atvaizdas ir dydis

Įspėjimai

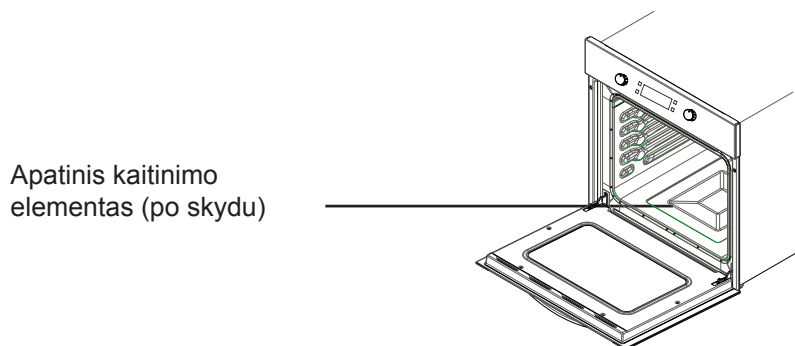
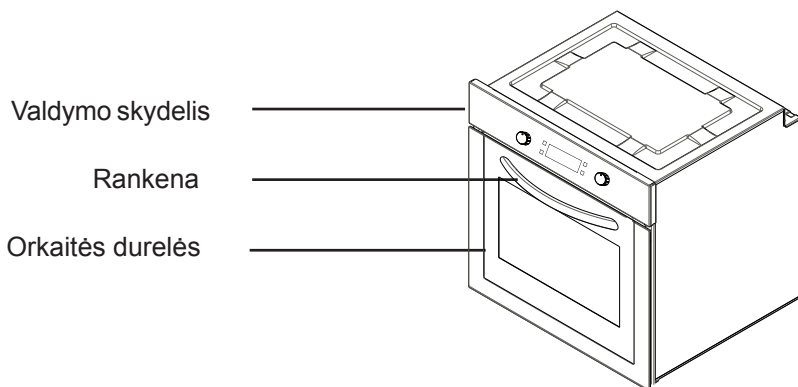
Pasiruošimas montavimui ir naudojimui

Orkaitės naudojimas

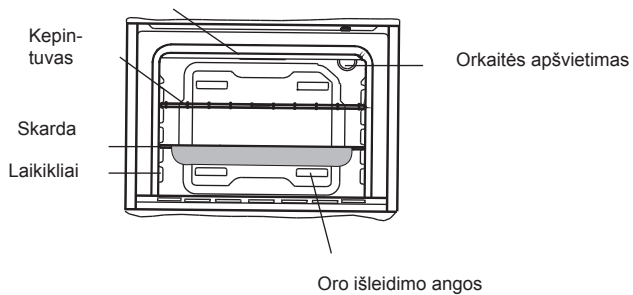
Gaminio valymas ir priežiūra

Remontas ir transportavimas

GAMINIO ATVAIZDAS IR DYDIS



Viršutinis kaitinimo elementas (po skydu)



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-

ininės 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 vidi-

nis 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. Jokių būdu nepilkite vandens ant užsidegusių riebalų liepsnos. Tokiu atveju, uždenkite keptuvę dangčiu ir išjunkite viryklę, kad liepsna nebegautų oro.
- Nenaudodami prietaiso ilgą laiką, išjunkite jį iš maitinimo tinklo. Pagrindinį valdiklį laikykite išjungtą. Taip pat, nenaudodami prietaiso, užsukite dujas.
- Pasirūpinkite, kad, kai nenaudojate prietaiso, visų valdiklių rankenėlės būtų „0“ (išjungta) padėtyje.
- Ištrauktos kepimo skardos pakrypsta. Būkite atsargūs, kad 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 ATSTOVŲ SPECIALISTUS.

PASIRUOŠIMASI MONTAVIMUI IR NAUDOJIMUI

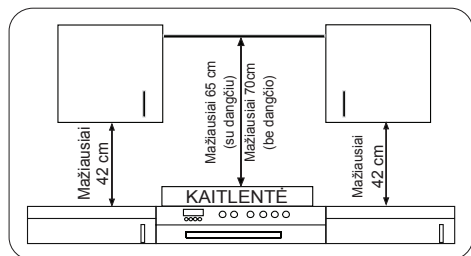
Ši moderni, funkcionali ir praktiška orkaitė, pagaminta iš aukščiausios kokybės dalių ir medžiagų, atitiks visus Jūsų poreikius. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų ir ateityje nepatirti jokių problemų, būtinai perskaitykite šią instrukciją. Toliau pateikiamoje informacijoje yra taisyklės, kuriomis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

SUSISIEKITE SU ĮGALIOTU TECHNINĖS PRIEŽIŪROS ATSTOVU DĖL ORKAITĖS MONTAVIMO!

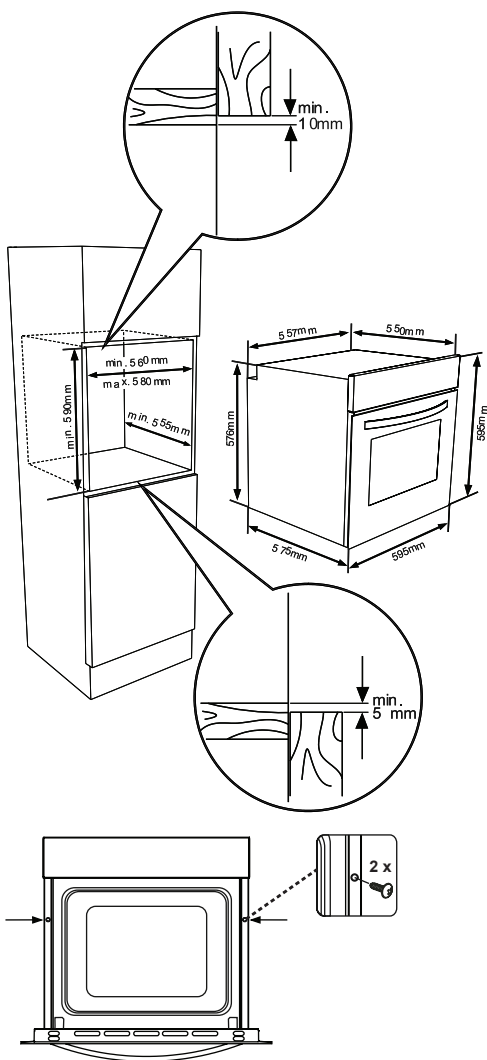
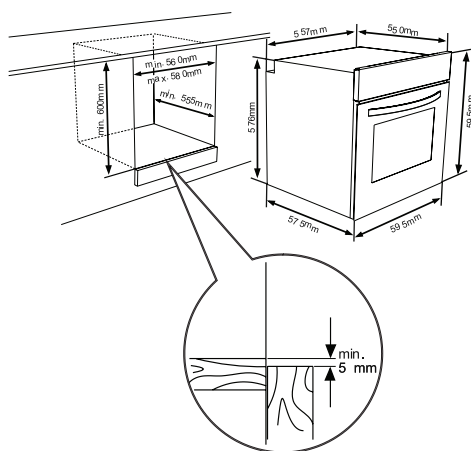
VIETOS ORKAITEI PARINKIMAS

- Renkant orkaitei vietą, reikia atsižvelgti į keletą niuansų. Būtinai atsižvelkite į toliau pateikiamas rekomendacijas, kad išvengtumėte nesklandumų ar pavojingų situacijų, kurios gali vėliau pasireikšti!
- Rinkdami orkaitei vietą, atkreipkite dėmesį, kad arti jos nebūtų lengvai užsidegančių medžiagų, pavyzdžiui, 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.

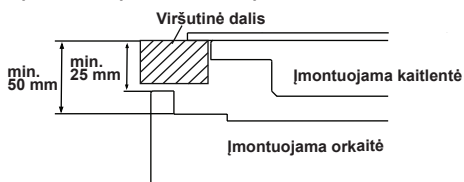
1 paveikslėlyje pavaizduotos reikiamos sieninių spintelėlių ir garų surinktuvo, esančių virš sudėtinio gaminio, korekcijos, taip pat minimalus aukštis nuo kaitlentės paviršiaus. Pagal jį, garų surinktuvas turi būti mažiausiai 65 cm aukštyje virš kaitlentės. Jei garų surinktuvo nėra, tuomet aukštis turi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



ĮMONTUOJAMOS ORKAITĖS MONTAVIMAS



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

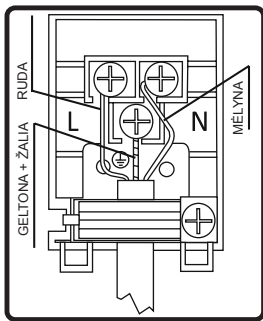
ĮMONTUOJAMOS ORKAITĖS JUNGIMAS Į TINKLĄ IR SAUGUMAS

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 susisiekitė su įgaliotu techninės priežiūros atstovu.
- Įžemintas lizdas turi būti netoli prietaiso. Draudžiama naudoti ilgintuvą.
- Maitinimo laidas negali liestis su įkaitusiu gaminio paviršiumi.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, būtinai

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

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



veikti saulė, lietus, sniegas,
dulkės ir t. t.

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 pa-

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 lempučių, pradeda veikti ventiliatorius.

Norėdami naudoti atitirpinimo funkciją, išimkite užšaldytus maisto produktus ir sudėkite trečiame nuo apačios aukšte orkaitėje. Rekomenduojama po atitirpinamą maistą 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 lempučių, naudojamas žiedinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius.

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



Įprasta kepimo funkcija:

Įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lempučių, naudojami viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai.

Naudojant įprastą kepimo funkciją, tolygiai kaitinama visa orkaitė, užtikrinant vienodą viršutinės ir apatinės ruošiamo maisto dalies kaitinimą. Ši funkcija idealiai tinka kepant sausinius, pyragus, makaronus, lazaniją ir picą. Naudojant šią funkciją, rekomenduojama įkaitinti orkaitę 10 minučių iš anksto ir ruošiamą maistą dėti tik vienoje skardoje.



Ventiliatoriaus funkcija:

Įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lempučių, 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.



Picos kepingo funkcija:

Jungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojami žiedinis, apatinis kaitinimo elementai ir ventiliatorius.

Funkcija, naudojanti ventiliatorių ir apatinį kaitinimo elementą, yra ideali kepant tokius produktus kaip pica – tolygiai ir per trumpą laiką. Ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitrą orkaitėje, o apatinis kaitinimo elementas užtikrina, kad keptų gaminio tešla.

ENERGIJOS TAUPYMAS

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

Kepant, nereikėtų dažnai atidarinėti orkaitės durelių.



Keptuvo ir viščiuko pasukimo funkcija

Ši funkcija naudojama kepti ant keptuvo ir pasukti ant ieško kepamą viščiuką. Norėdami pasukti, naudokitės pasukamo ieško funkcija. Norėdami kepti ant keptuvo, padėkite maistą ant keptuvo,

o keptuvą – aukščiausio lygio lentynoje. Galite pradėti kepti ant keptuvo įstatę orkaitės skardą į trečiąją lentyną. Į trečiąją lentyną įstatytą skardą nuvarvės nuo maisto nuvarvėję riebalai. Nustatykite orkaitės karštį ir nustatykite, kad būtų rodoma ši funkcija. 5-ias minutes pakaitinę orkaitę, į ją sudėkite maistą. Baigus gaminti, kaip ir įprastai gaminant, išjunkite orkaitės jungiklį ir karščio nustatymą. Atšaukite orkaitės laiko programavimą ir išėmę iš jos paruoštą maistą palikite saugioje vietoje. Neikite arti orkaitės, kol ji neatvėsusi, ir pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi toliau.



Viršutinio šildytuvo, keptuvo ir viščiuko skrudinimo funkcija

Ši funkcija naudojama greitai pakepti ant keptuvo ir apskrudinti viščiuką ar kitą keptą maistą ant ieško. Norėdami apskrudinti, naudokitės skrudinimo ant ieško funkcija. Norėdami kepti ant keptuvo, padėkite maistą ant keptuvo, o keptuvą – aukščiausio lygio lentynoje. Galite pradėti kepti ant keptuvo įstatę orkaitės skardą į trečiąją lentyną. Į trečiąją lentyną įstatytą skardą nuvarvės nuo maisto nuvarvėję riebalai. Nustatykite orkaitės kaštį ir nustatykite kadbutų



Greitesnio kepingo funkcija

rodoma ši funkcija. 5-ias minutes pakaitinę orkaitę, į ją sudėkite maistą. Baigus gaminti, kaip ir įprastai gaminant, išjunkite orkaitės jungiklį ir karščio nustatymą.

Atšaukite orkaitės laiko programavimą ir išėmę iš jos paruoštą maistą palikite saugioje vietoje. Neikite arti orkaitės, kol ji neatvėsusi, ir pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi toliau.



Kepintuvo, viščiuko apskrudinimo ir ventiliatoriaus funkcija

Naudojantis šia funkcija kepintuvas, viršutinio šildymo funkcija ir ventiliatorius kartu pajungiami siekiant tobulai apskrudinti ir gaminti. Ši funkcija naudojama pakepti ant kepintuvo ir apskrudinti viščiuką ar kitą keptą maistą ant iešmo. Norėdami apskrudinti, naudokitės skrudinimo ant iešmo funkcija. Norėdami kepti ant kepintuvo, padėkite maistą ant kepintuvo, o kepintuvą – aukščiausio lygio lentynoje. Galite pradėti kepti ant kepintuvo įstatę orkaitės skardą į trečiąją lentyną. Į trečią lentyną įstatytą skardą nuvarvės nuo maisto nuvarvėję riebalai. Nustatykite orkaitės karštį ir nustatykite, kad būtų rodoma ši funkcija. 5-ias minutes pakaitinę orkaitę, į ją sudėkite maistą. Baigus gaminti, kaip ir įprastai gaminant, išjunkite orkaitės jungiklį ir karščio nustatymą. Atšaukite orkaitės laiko programavimą ir išėmę iš jos paruoštą maistą palikite saugioje vietoje. Neikite arti orkaitės, kol ji neatvėsusi, ir pasirūpinkite, kad vaikai laikytųsi toliau.

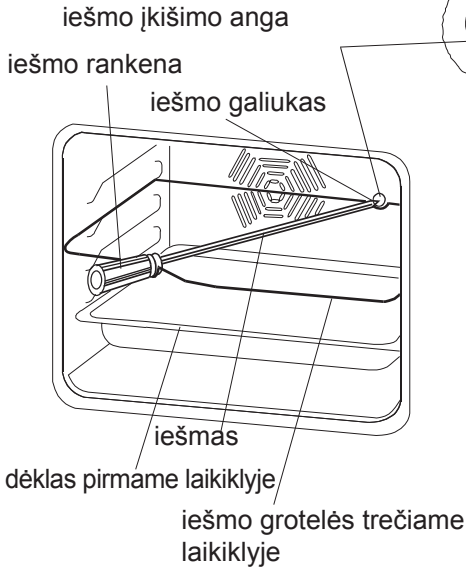


VapClean

Imposta la funzione del tuo forno sulla funzione statica a 90 °C per azionare la funzione VapClean. Versa 200-250ml di acqua nel vassoio indicato sulla base del forno. Avvia il forno, quindi VapClean richiederà circa 20minuti per preparare il forno per la pulizia.

Sukamasis iešmas

iešmo įkišimo angos dangtelis



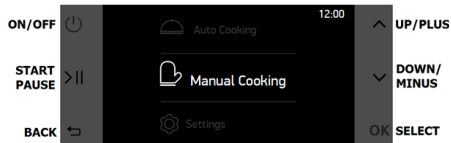
Sukamojo iešmo priedų naudojimas

Perkiškite iešmą per viščiuką ir užfiksukite spaustukus, iešmo smaigalį įkiškite į angą, esančią ertmės galinėje plokštėje, ir įsitinkinkite, kad jis visiškai atsiremia į rėmą ir telpa variklio velene. Norėdami tai padaryti, pasukite dangtelį į iešmo įkišimo angos pusę, kaip pavaizduota paveikslėlyje. Po to įstatykite iešmą į iešmo grotelės, kurias statysite ant trečio laikiklio. Nuimkite iešmo rankeną, jei ji yra, ir uždarykite orkaitės dureles. Rankena pritvirtinama tik norint išimti maistą po kepimo.

Prieš atlikdami šiuos veiksmus įsitinkinkite, kad orkaitė neveikia.

4.1 Vienspalvis valdymo įtaisas

Vienspalvį valdymo įtaisą sudaro 4,3 col. vienspalvis LCD ekranas ir 6 skirtingi jutikliniai mygtukai. Vienspalvio valdymo įtaiso jutiklių mygtukų funkcija aprašyta toliau.



Vienspalvis valdymo įtaisas sukurtas remiantis tam tikrais principais, pavyzdžiui, kad naudotojas mėgėjas galėtų lengvai gaminti pagal profesionalius receptus, o namų šeimininkės galėtų gaminti pagal savo receptus ir naudoti rankinio gaminimo funkcijas.

Vienspalvis valdymo įtaisas turi tokius menu, kaip rankinis gaminimas, automatinis gaminimas ir nustatymai, kurie aprašyti toliau.

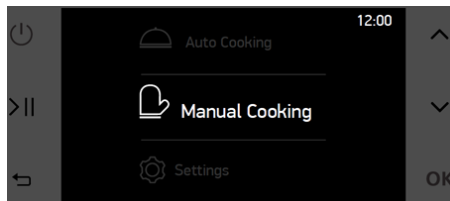
Rankinis gaminimas:

rankinio gaminimo atveju kiekvieną gaminimo nustatymą gali atlikti pats naudotojas. galima rinktis 7 skirtingas gaminimo funkcijas, temperatūrą, pagreitinto gaminimo funkciją, gaminimo trukmę ir gaminimo pabaigą. Dėl rankinio gaminimo lankstumo kiekvienas naudotojas gali gaminti atsižvelgdamas į savo skonį.

Norint gaminti naudojantis rankinio nustatymo menu, reikia vadovautis toliau pateikiamais žingsniais.

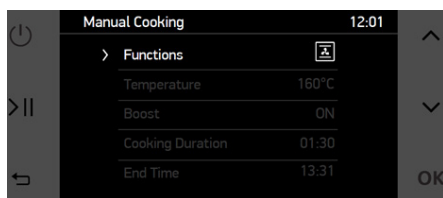
- Naudokite mygtukus AUKŠTYN ir ŽEMYN norėdami naršyti pagrindiniame menu.

- Bakstelėkite Gerai, kai pasirenkate „Rankinis gaminimas“.

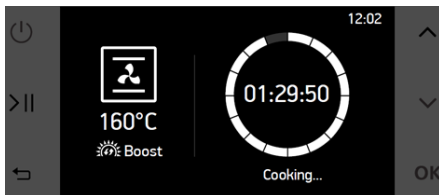


Rankinio gaminimo metu galutinis naudotojas gali nustatyti gaminimo funkcijas, temperatūrą, pagerinimo funkciją, gaminimo trukmę ir gaminimo pabaigos laiką. Norėdami pakeisti kurią nors specifikaciją, naršykite su mygtukais AUKŠTYN ir ŽEMYN bei pasirinkite specifikaciją su mygtuku Gerai. Bakstelėjus pasirinkta specifikacija sumirksi. Mirksėjimo metu naudojami mygtukai AUKŠTYN ir ŽEMYN norint keisti specifikacijos vertę. Galite baigti pasirinkimą bakstelėdami mygtuką Gerai.

PASTABA: Jei gaminimo trukmė nustatyta kaip 00:00, tęsiama gaminti, kol gamintojas išjungs gaminimą pats.



norėdami pradėti gaminti, bakstelėkite mygtuką PRADĖTI / STABDYTI ir bus atidarytas gaminimo ekranas, kaip nurodyta toliau.



Gaminimo ekrane;

- Mygtukas PRADĖTI / STABDYTI gali būti naudojamas norint sustabdyti arba iš naujo pradėti gaminimą,
- Temperatūrą galima keisti bakstelėjus mygtukus AUKŠTYN ir ŽEMYN,
- Kai suaktyvinta bet kuri gaminimo funkcija, galima bakstelėkite mygtuką ATGAL norint naršyti orkaitės funkcijas, temperatūrą ir gaminimo laiką. Kai mirksi kuri nors specifikacija, jos vertę galima pakeisti bakstelėjus mygtukus AUKŠTYN ir ŽEMYN.
- Norėdami sustabdyti gaminimą ir grįžti į pagrindinį meniu, bakstelėkite mygtuką PRADĖTI / STABDYTI, tuomet bakstelėkite mygtuką ATGAL.

Automatinis gaminimas:

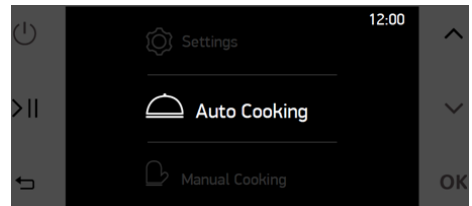
Iš anksto nustatytus receptus, kuriuos paruošė profesionalūs virėjai, gali naudoti galutinis naudotojas automatinio gaminimo metu. Automatinio gaminimo meniu naudotojas pasirenka tik patiekalo pavadinimą, visi kiti gaminimo nustatymai, pavyzdžiui, gaminimo funkcija, trukmė, temperatūra, yra automatiškai nustatomi vienspalvio gaminimo įtaiso.

Norint gaminti naudojantis automatinio nustatymo meniu, reikia vadovautis toliau pateikiamais žingsniais.

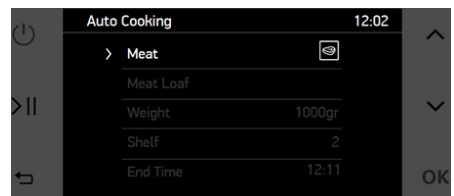
- Naudokite mygtukus AUKŠTYN ir ŽEMYN norėdami naršyti pagrindiniame

menu.

- Bakstelėkite Gerai, kai pasirenkate „Automatinis gaminimas“.

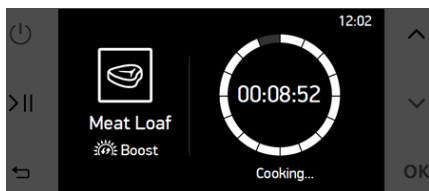


Automatiniame gaminimo meniu galutinis naudotojas pasirenka recepto kategoriją, pavadinimą ir svorį. Taip pat galutinis naudotojas gali keisti gaminimo pabaigos laiką. Norėdami pakeisti kurią nors specifikaciją, naršykite su mygtukais AUKŠTYN ir ŽEMYN bei pasirinkite specifikaciją su mygtuku Gerai. Bakstelėjus pasirinkta specifikacija sumirksi. Mirksėjimo metu naudojami mygtukai AUKŠTYN ir ŽEMYN norint keisti specifikacijos vertę. Galite baigti pasirinkimą bakstelėdami mygtuką Gerai.



PASTABA: Norint pasiekti geriausius gaminimo rezultatus, į pavaizduotą lentyna reikėtų įdėti padėklą.

norėdami pradėti gaminti, bakstelėkite mygtuką PRADĖTI / STABDYTI ir bus atidarytas gaminimo ekranas, kaip nurodyta toliau.



Gaminimo ekrane;

- Mygtukas PRADĖTI / STABDYTI gali būti naudojamas norint sustabdyti arba iš naujo pradėti gaminimą,
- Norėdami sustabdyti gaminimą ir grįžti į pagrindinį meniu, bakstelėkite mygtuką PRADĖTI / STABDYTI, tuomet bakstelėkite mygtuką ATGAL.

Nustatymai:

Nustatymų meniu galima nustatyti laiką, ekrano šviesumą, zirkelio skambėjimo toną ir kalbą. Taip pat kaip informacija rodoma programinės įrangos versija. Norėdami pakeisti kurią nors specifikaciją, naršykite su mygtukais AUKŠTYN ir ŽEMYN bei pasirinkite specifikaciją su mygtuku Gerai. Bakstelėjus pasirinkta specifikacija sumirksi. Mirksėjimo metu naudojami mygtukai AUKŠTYN ir ŽEMYN norint keisti specifikacijos vertę. Galite baigti pasirinkimą bakstelėdami mygtuką Gerai.



PATEKALAS	TURBO			KAITINIMAS IŠ VIRŠAUS-APAČIOS				KAITINIMAS IŠ VIRŠAUS-APAČIOS IR VENTILIATORIUS				KEPINTUVAS		
	Termostato pad. (°C)	Pad. laikikliuose	Kepimo trukmė (min)	Termostato pad. (°C)	Pad. laikikliuose	Kepimo trukmė (min)	Termostato pad. (°C)	Pad. laikikliuose	Kepimo trukmė (min)	Termostato pad. (°C)	Pad. laikikliuose	Kepimo trukmė (min)	Termostato pad. (°C)	Pad. laikikliuose
Sluoksnuota 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	7	10-15
Skysti patiekalai	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50					
Višiena				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60			200	*	50-60
Žiegtainis												200	7-6	15-25
Bifšteksas												200	7	15-25

* Kepimi ant iešmo...

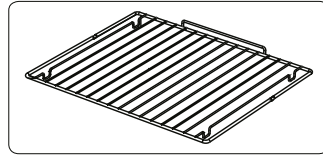
Priedai

Šis gaminy s 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, jokių būdu nenaudokite dujinio kepintuvo be apsauginio dangčio. Jei Jūsų orkaitėje naudojamas dujinis kepintuvas, bet nėra karščio skydo arba jei jis pažeistas ir nebenaudotinas, teiraukitės atsarginio artimiausio techninės priežiūros centre.

Orkaitės priedai

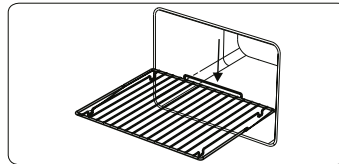
Priklausomai nuo modelio, Jūsų orkaitės priedai gali skirtis.

Grotelės



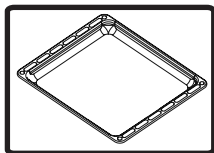
Grotelės reikalingos naudojant kepintuvą arba sudėti įvairius kitus kepimo indus.

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



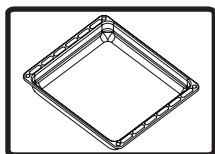
Negili kepimo skarda

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



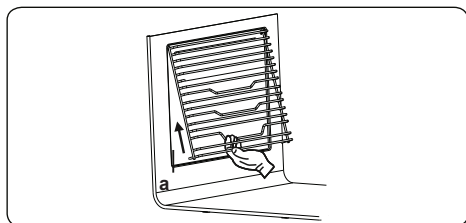
Gili kepimo skarda

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



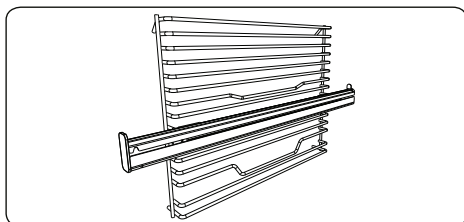
Laikiklių išėmimas

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



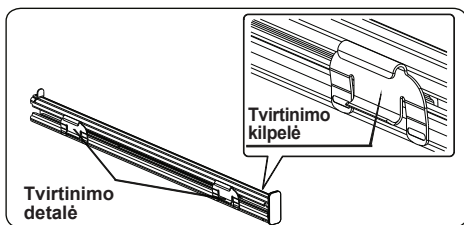
Vielinis laikiklis su „Easyfix“ visiškai išstumiamu teleskopiniu bėgeliu

Teleskopinis bėgelis visiškai išstumiamas, kad lengvai pasiektumėte maisto produktus.

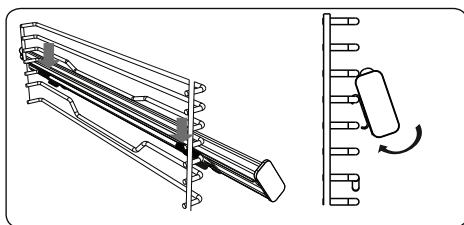


Teleskopiniai bėgeliai

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



- Teleskopinių bėgelių padėtį ant vielinio laikiklio užtikrina tvirtinimo kilpelės, esančios ant tvirtinimo detalių.
- Nuimkite šoninį bėgelį. Žr. skyrių „Vielinio laikiklio nuėmimas“.



- Ant kiekvieno teleskopinio bėgelio yra viršutinė ir apatinė tvirtinimo detalės, leidžiančios iš naujo nustatyti bėgelių padėtį.
- Viršutinės teleskopinio bėgelio tvirtinimo detales užkabinkite ant šoninės laikiklio vielos ir tuo pačiu metu spauskite apatines tvirtinimo detales, kol aiškiai išgirsite, kad jos prisitvirtino prie šoninės laikiklio fiksavimo vielos.
- Norėdami nuimti, laikykite už priekinio bėgelių paviršiaus ir vykdykite ankstesnes instrukcijas atvirkščiai.

ORKAITĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

VALYMAS

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

Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra emaliuotas ir dažytas orkaitės dalis galinčių subraižyti dalelių. Naudokite tokius valymo skysčius ir pastas, kuriose nėra tokių dalelių. Nenaudokite kaustinių pastų, šveičiamųjų miltelių, vielinių šepėčių ar kietų įrankių, kadangi jie gali pažeisti paviršius. Orkaitėje išbėgę skysčiai pridega ir gali pažeisti emalį. Išbėgusius skysčius nedelsdami išvalykite. Orkaitės nevalykite garinėmis valymo sistemomis.

Orkaitės vidaus valymas

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

Vidinio rėmo 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.

Jei, 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.

Satura rādītājs

Izstrādājuma apraksts un izmēri

Brīdinājumi!

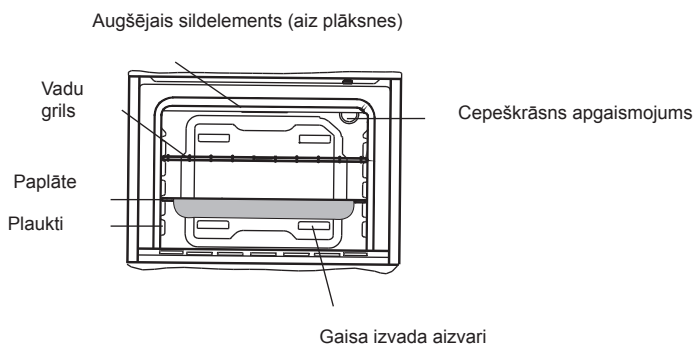
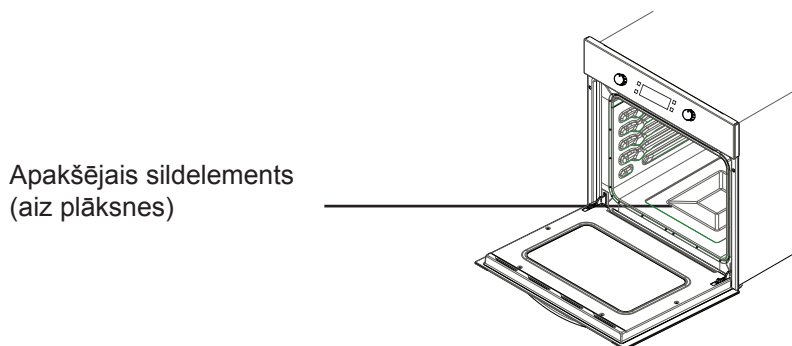
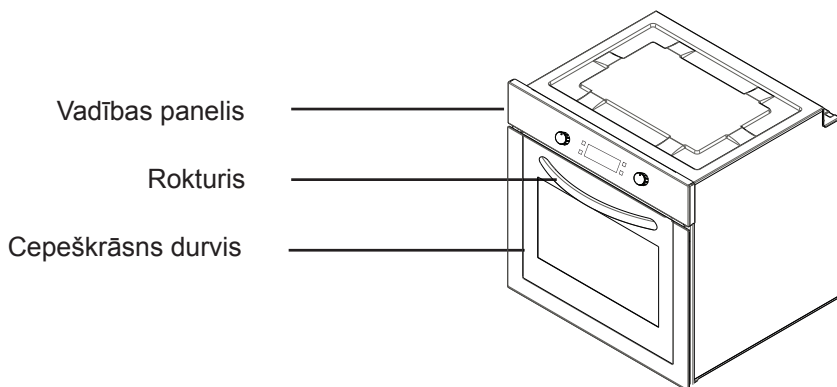
Sagatavošana uzstādīšanai un izmantošanai

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. LA-SOT ROKASGRĀMATU, PIEVĒRSIET UZMANĪBU APRAKSTIEM AR ATTĒLIEM.

Galvenie brīdinājumi par drošību

- Bērni, kuri ir jaunāki par 8 gadiem, un cilvēki ar fiziskiem, kustību vai garīgiem traucējumiem vai cilvēki bez pieredzes un zināšanām šo ierīci drīkst lietot tikai citu personu uzraudzībā vai tad, ja ir sniegti norādījumi par drošu ierīces lietošanu un tie izprot saistīto apdraudējumu. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un 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.** Aizdeģšanās 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 atvērtas, neļaujiet bērniem kāpt tajā iekšā un sēdēt uz durvīm.

Brīdinājumi par uzstādīšanu

- Nelietojiet ierīci, pirms tā nav pilnībā uzstādīta.
- Ierīces uzstādīšana un nodošana lietošanā ir jāveic pilnvarotam tehniskajam darbiniekam. Ražotājs nav atbildīgs par jebkāda veida bojājumiem, kas radušies nepareiza novietojuma un uzstādīšanas gadījumā, ko veikušas nepilnvarotas personas.
- Izpakojot 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 uzkarst. Atverot cepeškrāsns durvis, pakāpieties atpakaļ, lai izvairītos no tvaikiem, kas izplūst no cepeškrāsns. Pastāv apdegumu risks.
- Lietošanas laikā nenovietojiet blakus ierīcei degošus un uzliesmojošus materiālus.
- Lai izņemtu no cepeškrāsns pārtiku un ievietotu to tajā, vienmēr lietojiet virtuves cimdsus.
- 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 neka-

riet 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

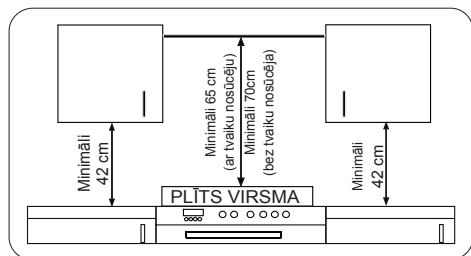
Šī modernā, funkcionālā un praktiskā cepeškrāsns, kas ir izgatavota no labākās kvalitātes detaļām un materiāliem, atbilst visām jūsu prasībām. Noteikti izlasiet rokasgrāmatu, lai iegūtu pilnīgu rezultātu un nākotnē nerastos problēmas. Tālāk aprakstītā informācija ietver noteikumus, kurus nepieciešams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

PAR CEPEŠKRĀSNS UZSTĀDĪŠANU SAZIENĪTIES AR PILNVAROTU SER-VISA CENTRU!

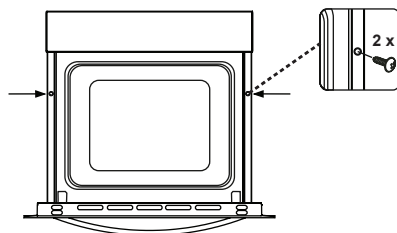
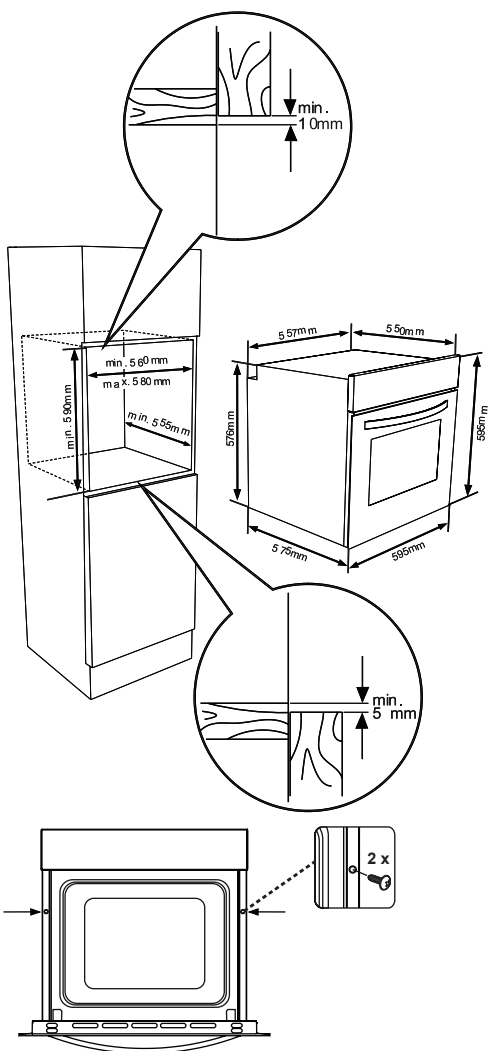
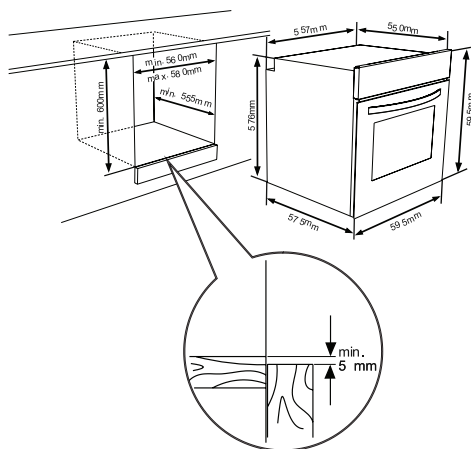
CEPEŠKRĀSNS VIETAS IZVĒLE

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

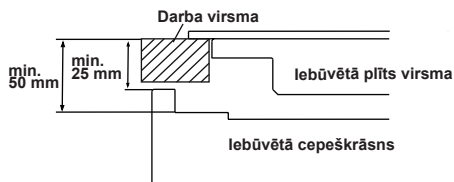
Nepieciešamās skapju un tvaiku nosūcēja virs kombinētā izstrādājuma izmaiņas, kā arī minimālie augstumi no cepeškrāsns sāniem ir parādīti 1. attēlā. Attiecīgi tvaiku nosūcējam ir jāatrodas vismaz 65 cm augstumā no plīts virsmas. Ja nav uzstādīts tvaiku nosūcējs, attālums nedrīkst būt mazāks par 70 cm.



IEBŪVĒTĀS CEPEŠKRĀSNS UZSTĀDĪŠANA



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



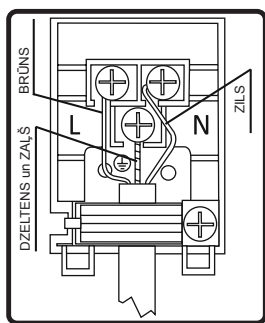
Ja cepeškrāsns tiek uzstādīta zem plīts virsmas, attālumam no darba virsmas līdz cepeškrāsns augšpusei ir jābūt vismaz 50 mm un attālumam no darba virsmas līdz vadības paneļa virspusei ir jābūt vismaz 25 mm.

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 kontaktligzdai ir jāatrodas ierīces tuvumā. Nedrīkst lietot pagarinātāju.
- Strāvas vads nedrīkst saskarties ar ierīces karstajām virsmām.
- Gadījumā, ja rodas strāvas vada bojājumi, sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas centru. Vada nomaīņa 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)



sniega, putekļu un citu lietu ietekmei.

3.4. VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI UN PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

Ierīce tiek izgatavota saskaņā ar attiecīgajiem drošības noteikumiem, kas attiecas uz elektriskajām ierīcēm. Apkopas 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 cepeškrāsnī 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 cepeškrāsnis taimeris. Pretējā gadījumā ierīce nedarbosies.

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

Atvienojat ierīci, kad nelietojat to.

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

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 ieslēgtas cepeškrāsns brīdinājuma gaismas, un ventilators sāk darboties.

Lai lietotu atkausēšanas funkciju, pagremiet saldēto pārtiku un novietojiet to cepeškrāsni 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 cepeškrāsni. Pārtika visos plauktos tiek pagatavota vienmērīgi. Ieteicams 10 minūtes uzsildīt cepeškrāsni.



Statiska gatavošanas funkcija

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



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 cepeškrāsni.



Picas funkcija

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

Ventilators un apakšējais sildelements ir lieliski piemērots ēdiena cepšanai, piemēram, picām, relatīvi īsā laikā. Kamēr ventilators vienmērīgi izplata karstumu pa cepeškrāsni, apakšējais sildelements nodrošina pilnīgu ēdiena izcepšanu.

ENERĢIJAS TAUPĪŠANA

Samaziniet šķidrums vai tauku daudzumu, lai samazinātu gatavošanas laiku.

Nevajag gatavošanas laikā bieži atvērt cepeškrāsns durvis



Grila un vistas apgriešanas funkcija

Šī funkcija tiek izmantota, lai grilētu un apgrieztu vistu, pagatavotu ēdienu uz iesma. Lai apgrieztu, izmantojiet "griežamo iesmu". Lai grilētu, novietojiet ēdienu uz grila, grilējiet arī uz augšējā plaukta. Varat sākt grilēt pēc paplātes novietošanas uz 3. plaukta. Paplāte, kas novietota uz 3. plaukta, nodrošina no ēdiena pilošas eļļas savākšanu.

Grieziet karstuma slēdzi, lai tas rādītu šīs funkcijas simbolu. Ievietojiet ēdienu krāsnī pēc 5 minūšu priekšsildīšanas. Gatavošanas beigās, tāpat kā citu veidu gatavošanas procesiem; izslēdziet cepeškrāsns slēdzi un karstuma iestatīšanas slēdzi. Atceliet cepeškrāsns taimera programmu un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns un novietojiet drošā vietā. Nepieskarieties krāsnij, kamēr tā ir karsta, un nodrošiniet, ka bērni tai netuvojas.



Augšējais sildelements, grils un vistas gatavošanas ar iesmu

Šī funkcija tiek izmantota, lai grilētu un gatavotu vistas cepeti vai pagatavotu ēdienu uz iesma. Lai pagatavotu cepeti, izmantojiet "cepeša iesmu". Lai grilētu, novietojiet ēdienu uz grila, grilējiet arī uz augšējā plaukta. Varat sākt grilēt pēc paplātes novietošanas uz 3. plaukta. Paplāte, kas ir novietota uz 3. plaukta nodrošina no ēdiena pilošās eļļas savākšanu. Grieziet karstuma slēdzi, lai tas rādītu šīs funkcijas simbolu. Ievietojiet ēdienu krāsnī pēc 5 minūšu priekšsildīšanas. Gatavošanas beigās, tāpat kā citu veidu gatavošanas procesiem; izslēdziet cepeškrāsns slēdzi un karstuma iestatīšanas slēdzi. Atceliet cepeškrāsns taimera programmu un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns un novietojiet drošā vietā. Nepieskarieties krāsnij, kamēr tā ir karsta, un nodrošiniet, ka bērni tai netuvojas.



Grils, vistas cepetis un ventilatora funkcija

Izmantojot šo funkciju, kopā darbojas grils, augšējais sildelements un ventilators, kas nodrošina izcilu cepeti. Tas tiek izmantots arī tam, lai pagatavotu vistas cepeti un ēdienu uz iesma. Lai pagatavotu cepeti, izmantojiet “cepeša iesmu”. Lai grilētu, novietojiet ēdienu uz grila. Arī grilu augšējā plauktā. Varat sākt grilēt pēc paplātes novietošanas uz 3. plaukta. Paplāte, kas ir novietota uz 3. plaukta nodrošina no ēdiena pilošās eļļas savākšanu. Grieziet karstuma slēdzi, lai tas rādītu šīs funkcijas simbolu. Ievietojiet ēdienu krāsnī pēc 5 minūšu priekšsildīšanas. Gatavošanas beigās, tāpat kā citu veidu gatavošanas procesiem; izslēdziet cepeškrāsns slēdzi un karstuma iestatīšanas slēdzi. Atceliet cepeškrāsns taimera programmu un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns un novietojiet drošā vietā. Nepieskarieties krāsnij, kamēr tā ir karsta, un nodrošiniet, ka bērni tai netuvojas.

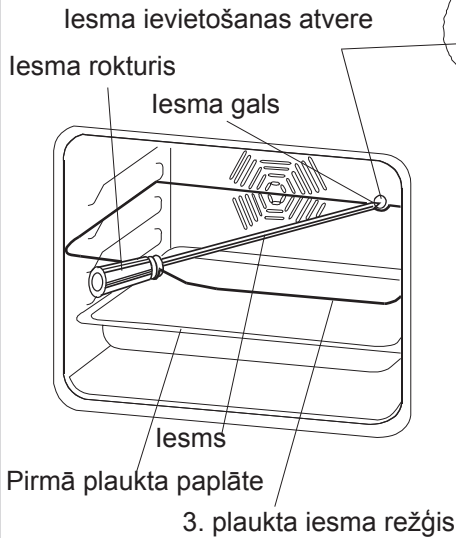


VapClean

Iestatiet krāsns funkciju 90 °C temperatūrā, lai funkcija VapClean darbotos. Uzsmidziniet 200–250 ml ūdens uz paplātes, kas atrodas uz krāsns pamatnes. Iedarbiniet krāsni, un funkcijai VapClean ir nepieciešamas aptuveni 20 minūtes, lai viegli sagatavotu krāsni tīrīšanai.

Grils

Iesma ievietošanas atveres vāks



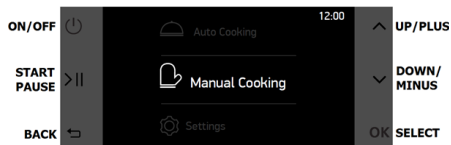
Grila piederumu lietošana

Virziet iesmu cauri vistai un nofiksējiet skavas, ievietojiet iesma galu atverē paplātes paneļa aizmugurē un pārliecinieties, vai tas pilnībā atrodas uz režģa un ir ievietots motora vārpstā. Lai to paveiktu, vispirms pagrieziet vāku, kas atrodams iesma ievietošanas atveres priekšpusē, uz sāniem, kā parādīts attēlā. Pēc tam uzstādiet iesmu uz iesma režģa, kuru varat novietot uz 3. plaukta. No iesma noņemiet rokturi, ja tas ir uzstādīts, un aizveriet cepeškrāsns durvis. Rokturis ir jāuzstāda tikai ēdiena izņemšanai pēc grilēšanas.

Pārliecinieties, vai cepeškrāsns vairs nedarbojas
Veicot šīs darbības.

4.1. Monohroma vadības ierīce

Monohroma vadības ierīce sastāv no 4,3 collu monohroma LCD ekrāna un 6 dažādām skārienpogām. Monohroma vadības ierīces skārienpogu darbība ir aprakstīta tālāk.



Monohroma vadības ierīce ir konstruēta tādā veidā, ka neprofesionāli lietotāji var viegli izmantot profesionālas receptes, lietojot automātiskās gatavošanas funkcijas. Nodrošina arī iespēju mājsaimniecēm lietot arī savas izveidotās receptes apvienojumā ar kombinētajām manuālajām gatavošanas funkcijām.

Monohromās vadības ierīces izvēlnes, piemēram, manuālā gatavošana, automātiskā gatavošana un iestatījumi, ir aprakstītas tālāk.

Manuāla gatavošana

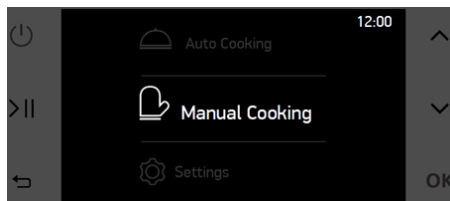
Katru gatavošanas iestatījumu lietotājs var iestatīt manuālas gatavošanas izvēlnē. Var atlasīt 7 dažādas gatavošanas funkcijas, temperatūru, pastiprināšanas funkciju, gatavošanas ilgumu un gatavošanas beigu laiku. Izmantojot manuālās gatavošanas pielāgojamību, lietotāji var gatavot atbilstoši savai garšas izjūtai.

Lai gatavotu manuālā gatavošanas režīmā, tālāk ir aprakstītas darbības, kas jāievēro.

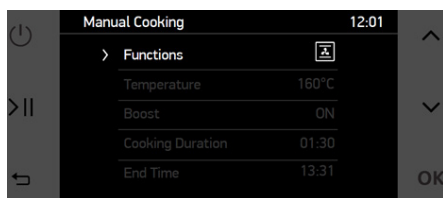
- Lai navigētu pa izvēlni, izmantojiet

pogu UP (Augšup) un DOWN (Lejup).

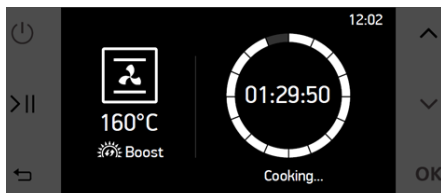
- Kad atlasīta opcija “Manual Cooking” (Manuālā gatavošana), pieskarieties pogai OK (Labi).



Manuālas gatavošanas izvēlnē lietotājs var iestatīt gatavošanas funkcijas, temperatūru, pastiprināšanas funkciju, gatavošanas ilgumu un gatavošanas beigu laiku. Lai mainītu jebkuru specifikāciju, navigējiet, izmantojot pogu UP (Augšup) un DOWN (Lejup) un pēc tam atlasiet, izmantojot pogu OK (Labi). Pēc pieskaršanās atlasītā specifikācija mirgo. Kad mirgo, izmantojiet pogu UP (Augšup) un DOWN (Lejup), lai mainītu noteikto vērtību. Atlasi varat apstiprināt, izmantojot pogu OK (Labi).
PIEZĪME. Ja gatavošanas ilgums tiek iestatīts uz 00:00, gatavošanas tiek turpināta, līdz lietotājs to aptur manuāli.



Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties pogai START/PAUSE (Sākt/pauzēt) un gatavošanas ekrāns tiek rādīts, kā attēlā tālāk.



Gatavošanas ekrāns

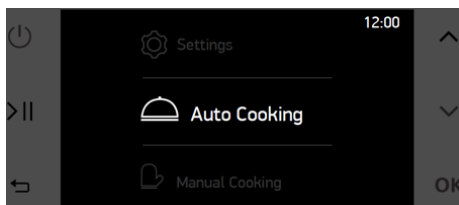
- Pogu START/PAUSE (Sākt/pauzēt) var izmantot, lai pauzētu vai atsāktu gatavošanu.
- Temperatūru var mainīt, pieskaroties pogai UP (Augšup) un DOWN (Lejup).
- Kad ir aktivizēta kāda gatavošanas funkcija, pieskarieties pogai BACK (Atpakaļ), lai navigētu pa cepeškrāsns funkcijām, temperatūras un gatavošanas laika iestatījumiem. Kad mirgo jebkura specifikācija, tās vērtību var mainīt, pieskaroties pogai UP (Augšup) un DOWN (Lejup).
- Lai apturētu gatavošanu un pārietu atpakaļ, pieskarieties pogai START/PAUSE (Sākt/pauzēt) un pēc tam pieskarieties pogai BACK (Atpakaļ).

Automātiskā gatavošana

Lietotājs ar automātiskās gatavošanas izvēlni var izmantot iepriekš iestatītas receptes, kuras ir sagatavojuši profesionāli pavāri. Automātiskās gatavošanas izvēlnē lietotājs var atlasīt tikai ēdiena nosaukumu. Ikviens gatavošanas iestatījums, piemēram, gatavošanas funkcija, ilgums un temperatūra, monohromā vadības ierīcē tiek atlasīta automātiski.

Lai gatavotu, izmantojot automātisko gatavošanas izvēlni, ir jāievēro tālāk norādītās darbības.

- Lai navigētu pa izvēlni, izmantojiet pogu UP (Augšup) un DOWN (Lejup).
- Kad atlasīta opcija “Auto Cooking” (Automātiskā gatavošana), pieskarieties pogai OK (Labi).



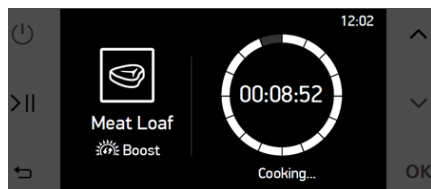
Automātiskās gatavošanas izvēlnē lietotājs atlasa receptes kategoriju, nosaukumu un svaru. Lietotājs var mainīt arī gatavošanas beigu laiku. Lai mainītu jebkuru specifikāciju, navigējiet, izmantojot pogu UP (Augšup) un DOWN (Lejup) un pēc tam atlasiet, izmantojot pogu OK (Labi). Pēc pieskaršanās atlasītā specifikācija mirgo. Kad mirgo, izmantojiet pogu UP (Augšup) un DOWN (Lejup), lai mainītu noteikto vērtību. Atlasi varat apstiprināt, izmantojot pogu OK (Labi).



PIEZĪME. Lai sasniegtu labāko gatavošanas rezultātu, mēģiniet to novietot uz parādītā plaukta.

Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties pogai START/PAUSE (Sākt/pauzēt)

un gatavošanas ekrāns tiek rādīts, kā attēlā tālāk.

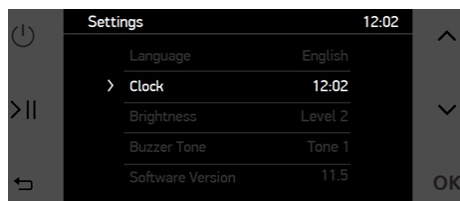


Gatavošanas ekrāns

- Pogu START/PAUSE (Sākt/pauzēt) var izmantot, lai pauzētu vai atsāktu gatavošanu.
- Lai apturētu gatavošanu un pārietu atpakaļ, pieskarieties pogai START/PAUSE (Sākt/pauzēt) un pēc tam pieskarieties pogai BACK (Atpakaļ).

Iestatījumi

Iestatījumu izvēlnē var atlasīt laiku, ekrāna spilgtuma, skaņas signāla un valodas opcijas. Kā informācija tiek rādīta arī programmatūras versija. Lai mainītu jebkuru specifikāciju, naviģējiet, izmantojot pogu UP (Augšup) un DOWN (Lejup) un pēc tam atlasiet, izmantojot pogu OK (Labi). Pēc pieskaršanās atlasītā specifikācija mirgo. Kad mirgo, izmantojiet pogu UP (Augšup) un DOWN (Lejup), lai mainītu noteikto vērtību. Atlasi varat apstiprināt, izmantojot pogu OK (Labi).



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	Termostata pozīcija (min.)	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min.)
Slāņaini 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		7	10-15
Šķidrās ēdiens	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		7-6	15-25
Blīfšeks											200		7	15-25
* Gatavojiet ar vistas cepēja iesmu...														

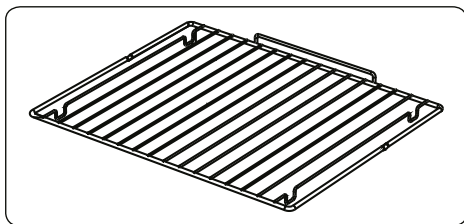
Piederumi

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 nepārklāj visu cepeškrāsns paplāti, ja ēdiens ir izņemts no saldētavas vai paplāte tiek izmantota, lai savāktu ēdiena šķidrumu, kas rodas grilēšanas laikā, var notikt paplātes formas izmaiņa. Tas notiek gatavošanas laikā esošās augstās temperatūras dēļ. Pēc atdzišanas paplāte ieņem parasto formu. Tā ir normāla fizikāla parādība siltuma pārnese rezultātā. Lai izvairītos no paplāšu vai trauku saplīšanas, karstas stikla paplātes un traukus neievietojiet aukstumā tieši no cepeškrāsns. 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 siltuma aizsarga vai tas ir bojāts un to nevar lietot, tuvākajā apkalpes centrā iegādājieties rezerves aizsargu.

Cepeškrāsns piederumi

Cepeškrāsns piederumi var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Režģis

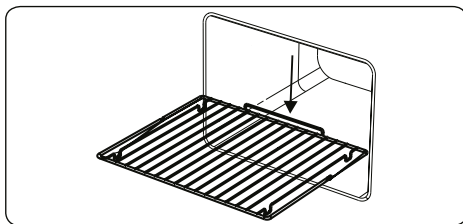


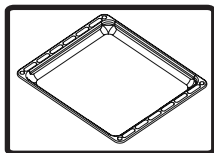
Režģis tiek lietots grilēšanai vai trauku novietošanai uz tā.

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

Seklā paplāte

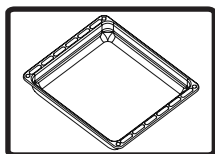
Seklā paplāte tiek lietota, lai gatavotu konditorejas izstrādājumus, piemēram, augļu pīrāgus utt. Lai novietotu paplāti pareizi, ievietojiet to plauktā un spiediet uz aizmuguri.





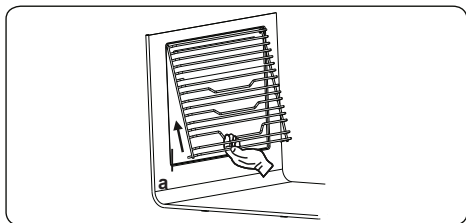
Dziļā paplāte

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



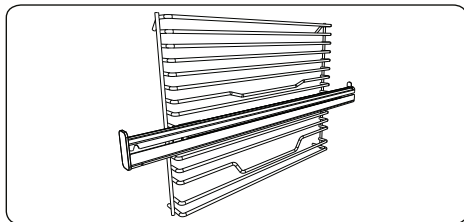
Režģa izņemšana

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



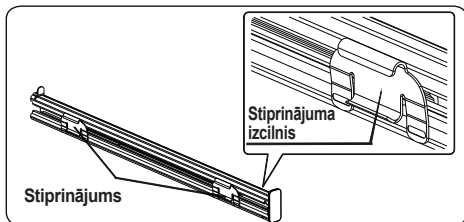
Režģa plaukts ar Easyfix pilnas izvilkšanas teleskopisko sliedi

Teleskopiskās sliedes izvirkās pilnībā uz āru, lai nodrošinātu vieglu piekļuvi ēdienam.

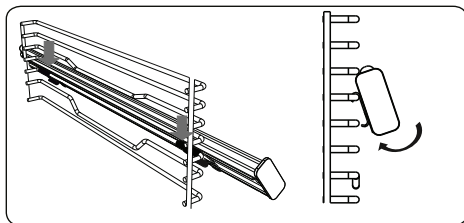


Teleskopiskās sliedes

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



- Teleskopisko sliežu novietojums uz režģa plaukta tiek nostiprināts ar stiprinājuma izciļņiem uz stiprinājumiem.
- Noņemiet sānu sliedes. Skatiet sadaļu "Režģa plaukta izņemšana".



- Uz katras teleskopiskās sliedes ir augšējie un apakšējie stiprinājumi, kas nodrošina iespēju novietot sliedes.
- Teleskopiskās sliedes virsējos stiprinājumus uzāķējiet uz sānu plaukta līmeņa atsaucēs režģa un vienlaikus spiediet apakšējos stiprinājumus, līdz stiprinājumi ar klikšķi ievietojas sānu plaukta līmeņa stiprinājuma režģī.
- Lai noņemtu, satveriet sliedes priekšdaļu un apgrieztā secībā atkārtojiet iepriekšējās norādes.

CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA UN APKOPE

TĪRĪŠANA

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

Nelietojiet tīrīšanas materiālus, kas satur daļiņas, kas var saskrāpēt cepeškrāsns emaljētās un krāsotās detaļas. Lietojiet ziedes vai šķidros tīrīšanas līdzekļus, kas nesatur šādas daļiņas. Tā kā tie var kaitēt virsmām, nelietojiet kodīgas ziedes, abrazīvus tīrīšanas pulverus, raupjas stieples sūkļus un cietus priekšmetus. Gadījumā, ja cepeškrāsns darbības laikā ir izlijis liels 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 nomaiņa

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

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

APKALPE UN TRANSPORTĒŠANA

PRASĪBAS PIRMS NOGĀDĀŠANAS APKALPES CENTRĀ

Ja ierīce nedarbojas, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Ierīce, iespējams, ir atvienota, vai, iespējams, radies strāvas pārrāvums. Modeļiem, kas aprīkoti ar 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 TRANSPORTĒŠANU

Ja nepieciešams transportēt, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Saglabājiet oriģinālo iepakojumu un, ja nepieciešams transportēt, ievietojiet ierīci oriģinālajā iepakojumā. Ievērojiet transportēšanas norādes uz iepakojuma. Kastrolu 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.

Vsebina

Predstavitev in velikost izdelka

Opozorila

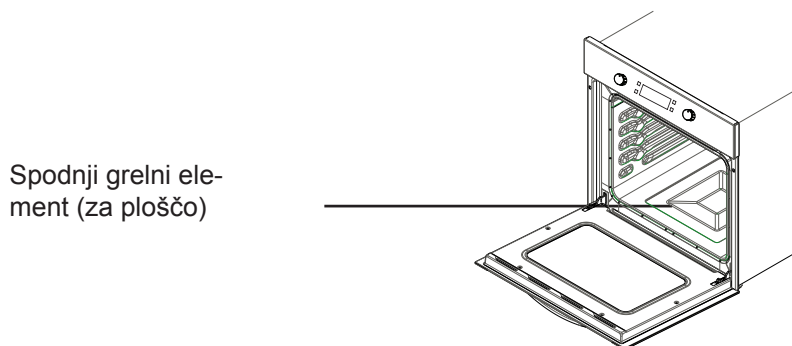
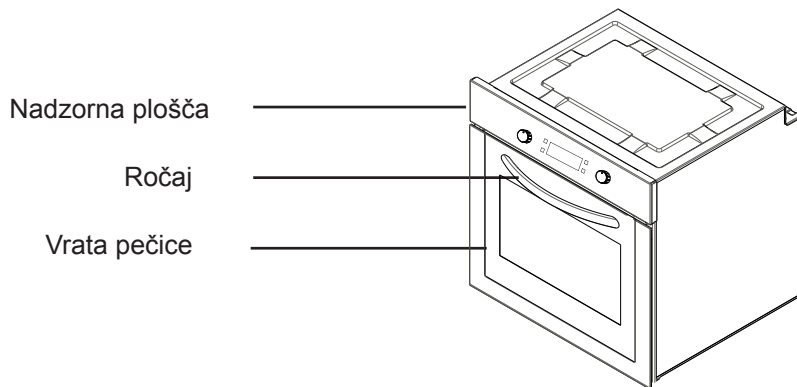
Priprava za namestitev in uporabo

Uporaba pečice

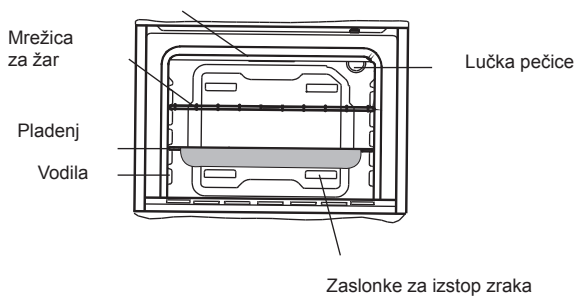
Čiščenje in vzdrževanje izdelka

Servis in transport

PREDSTAVITEV IN VELIKOST IZDELKA



Zgornji grelni element (za ploščo)



VARNOSTNA OPOZORILA

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

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

Splošna varnostna opozorila

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

otrok brez nadzora ni dovoljeno.

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

Pazite, da se grelnih delov znotraj pečice ne dotikate.

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

tovljena ustreznost varnost.

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

Namestitvena opozorila

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

Med uporabo

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

varnost opeklin.

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

ko izklopite glavno stikalo ali pa odklopite napajanje.

- Za čiščenje upravljalne plošče ne odstranjujte upravljalnih gumbov.
- **DA OHRANITE UČINKOVITOST IN VARNOST VAŠE NAPRAVE PRIPOROČAMO, DA VEDNO UPORABLJATE ORIGINALNE NADOMESTNE DELE IN PO POTREBI POKLIČETE LE POOBLAŠČENE SERVISNE SLUŽBE.**

Priprava za namestitev in uporabo

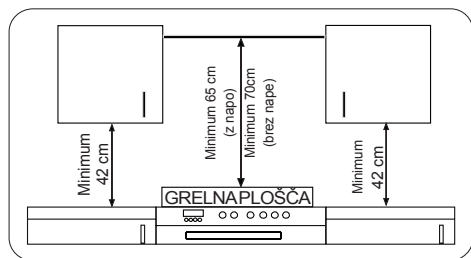
Ta sodobna, funkcionalna in praktična pečica bo izpolnila vaše zahteve v vseh pogledih, saj je izdelana z najkakovostnejšimi deli in materiali. Za uspešno delovanje in da se izognete težavam v bodoče preberite priročnik za uporabo. Spodnje informacije vsebujejo pravila, potrebna za pravilno namestitev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

ZA NAMESTITEV VAŠE PEČICE STOPITE V STIK S POOBLAŠČENIM SERVISOM!

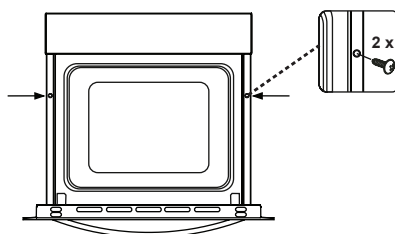
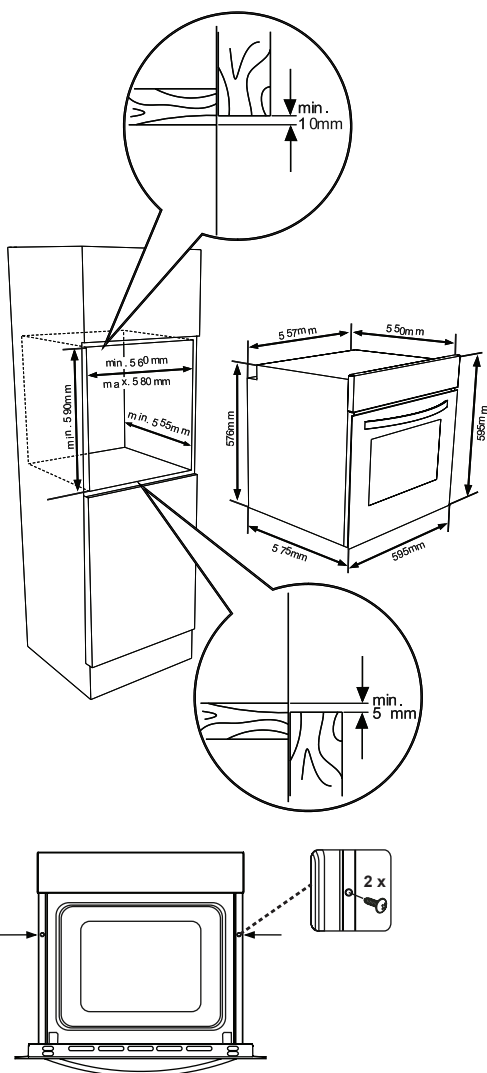
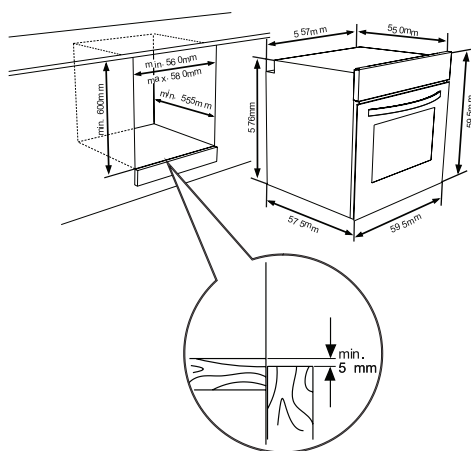
IZBIRANJE MESTA ZA PEČICO

- Pri izbiranju mesta za vašo pečico je treba upoštevati več točk. Da se izognete težavam in nevarnim situacijam, do katerih lahko pride v bodoče, upoštevajte naša spodnja priporočila.
- Ko izbirate mesto za postavitve vaše pečice, bodite pozorni na to, da v bližini ni vnetljivih materialov, kot so zavese, olja, krpe ipd., ki so hitro vnetljivi.
- Pohištvo, ki obdaja pečico, mora biti izdelano iz materialov, odpornih proti vročini, ki je 50 C° višja od sobne temperature.

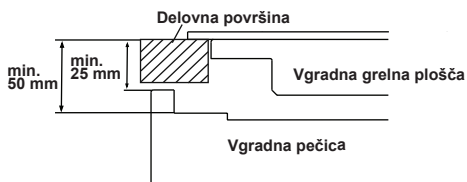
Potrebne spremembe za stenska ohišja in izpušne ventilatorje nad vgrajenim kombiniranim izdelkom ter minimalne razdalje od plošče pečice so prikazane na Sliki 1. Izpušni ventilator naj bo prav tako na najmanjši višini 65 cm od grelne plošče. Če ventilatorja ni v bližini, višina ne sme biti manjša od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



NAMESTITEV VGRADNE PEČICE



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



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

NAPELJAVA IN VARNOST VGRADNE PEČICE

Spodnja navodila morate med napeljavo upoštevati brez napake.

- Ozemljitveni kabel mora biti priključen prek vijaka z ozemljitveno oznako. Priključek napajalnega kabla se mora ujemati s prikazanim na Sliki 6. Če v namestitvenem okolju ni ozemljene vtičnice v skladu s predpisi, takoj pokličite pooblaščen servis.
- Ozemljena vtičnica mora biti v neposredni bližini naprave. Nikoli ne uporabljajte podaljškov.
- Napajalni kabel se ne sme dotikati vroče površine naprave.
- Če je napajalni kabel poškodovan,

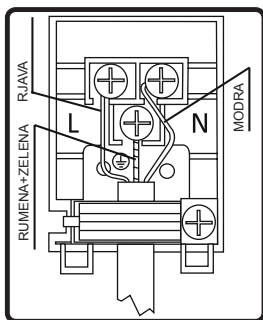
pokličite pooblaščen servis. Ta mora zamenjati kabel.

- Prav tako mora napeljavo naprave opraviti pooblaščen servis. Uporabiti je treba napajalni kabel tipa H05VV-F.
- Napačna napeljava lahko poškoduje napravo. Tovrstnih poškodb garancija ne krije.
- Naprava je zasnovana za priklop na 220-240 V~ če je električni tok drugačen od zgornjih vrednosti, nemudoma pokličite pooblaščen servis.
- **Proizvajalec izjavlja, da ne nosi odgovornosti za kakršno koli škodo ali izgube, ki nastanejo na podlagi neskladnosti z varnostnimi predpisi!**

- Prav tako mora napeljavo naprave opraviti pooblaščen servis.

Naprava je

- zasnovana za priklop na el. omrežje 220-240 V~. Če je električni priklop drugačen od navedene vrednosti, takoj pokličite pooblaščen servis. Naprava je zasnovana za uporabo s priključkom za fiksni priklop na el. omrežje. Med izdelkom in električno vtičnico (za napajanje) je treba namestiti dvopolno stikalo z minimalno razliko 3 mm med preklopnimi kontakti. (20 A, tip s funkcijo zamika).



3.4. SPLOŠNA OPOZORILA IN VARNOSTNI UKREPI

Vaša naprava je izdelana skladno z ustreznimi varnostnimi navodili o električnih napravah. Vzdrževalna dela in popravila lahko opravljajo samo pooblaščenim servisnim tehnikom, ki jih je izurilo podjetje proizvajalca. Opravljanje vzdrževalnih del in popravil brez upoštevanja navodil je lahko nevarno.

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

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

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

Ko naprave ne uporabljate, jo odklopite.

Zavarujte svojo napravo pred okoljskimi vplivi. Ne puščajte je pod soncem, dežjem, snegom ipd. vplivi.

Uporaba gumba za upravljanje funkcij pečice

Funkcije pečice

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



Lučka pečice:

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



Funkcija odmrzovanja:

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

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



Funkcija turbo delovanja

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

Funkcija turbo delovanja toploto enakomerno razporedi v pečici. Vsa hrana na rešetkah bo skuhana enakomerno. Priporočeno je predgrevanje pečice za pribl. 10 minut.



Funkcija statičnega kuhanja:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, spodnji in zgornji grelni elementi bodo začeli delovati. Funkcija

statičnega kuhanja oddaja toploto, kar zagotavlja enakomerno kuhanje hrane zgoraj in spodaj. To je popolno za pripravo peciva, tort, testenin, lasanj in pic. Priporočamo predgretje pečice za 10 minut in pri tej funkciji je najbolje kuhati samo na eni polici.



Delovanje ventilatorja:

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

Ta funkcija je zelo dobra pri pečenju peciva. Za kuhanje v pečici poskrbita zgornji in spodnji grelni element, ventilator pa zagotavlja kroženje zraka, zaradi česar bo hrana rahlo zapečena. Priporočeno je predgrevanje pečice za pribl. 10 minut.



Funkcija za pico:

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

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

VARČEVANJE Z ENERGIJO

Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe za krajši čas kuhanja.

Med trajanjem kuhanja ne odpirajte vrat pečice.



Funkcija žara in obračanja piščanca

S to funkcijo lahko na žaru spečete in obračate piščanca, skuhanu hrano na nabodalu. Za obračanje uporabite "nabodalo za obračanje". Za pečenje na žaru postavite hrano na žar in polico na najvišjo raven. Žar lahko začnete uporabljati, ko ste postavili pladenj pečice na 3. polico. Na ta način boste zagotovili nabiranje olja, ki kaplja s hrane. Obrnite stikalo za nastavitev toplote pečice, saj bo prikazan znak za to funkcijo. Po 5-minutnem predgrevanju pečice vstavite hrano. Na koncu kuhanja tako kot je pri kuhanju običajno izključite stikalo pečice in stikalo za nastavitev toplote pečice. Prekinite časovni program pečice in vzemite hrano iz pečice ter jo postavite na varno mesto. Dokler je pečica vroča, se ji ne približujte, isto velja za otroke.



Zgornji grelec, funkcija žara in pečenje piščanca

S to funkcijo lahko na žaru hitro spečete in popražite piščanca, skuhanu hrano na nabodalu. Za pečenje uporabite "nabodalo za obračanje". Za pečenje na žaru postavite hrano na žar in polico na najvišjo raven. Žar lahko začnete uporabljati, ko ste postavili pladenj pečice na 3. polico. Na ta način boste zagotovili nabiranje olja, ki kaplja s hrane. Obrnite stikalo za nastavitev toplote pečice, saj bo prikazan znak za to funkcijo. Po 5-minutnem predgrevanju pečice vstavite hrano. Na koncu postopka kuhanja tako kot je pri kuhanju običajno izključite stikalo pečice in stikalo za nastavitev toplote pečice. Prekinite časovni program pečice in vzemite hrano iz pečice ter jo postavite na varno mesto. Dokler je pečica vroča, se ji ne približujte, isto velja za otroke.



Žar, pečenje piščanca in ventilator

V tej funkciji žar, zgornji grelec in ventilator delujejo skupaj in zagotavljajo popolno pečenje. S to funkcijo na žaru lahko spečete in popražite piščanca in skuhamo hrano na nabodalu. Za pečenje uporabite "nabodalo za obračanje". Za pečenje na žaru postavite hrano na žar in polico na najvišjo raven. Žar lahko začnete uporabljati, ko ste postavili pladenj pečice na 3. polico. Na ta način boste zagotovili nabiranje olja, ki kaplja s hrane. Obrnite stikalo za nastavitev toplote pečice, saj bo prikazan znak za to funkcijo. Po 5-minutnem predgrevanju pečice vstavite hrano. Na koncu postopka kuhanja tako kot je pri kuhanju običajno izključite stikalo pečice in stikalo za nastavitev toplote pečice. Prekinite časovni program pečice in vzemite hrano iz pečice ter jo postavite na varno mesto. Dokler je pečica vroča, se ji ne približujte, isto velja za otroke.



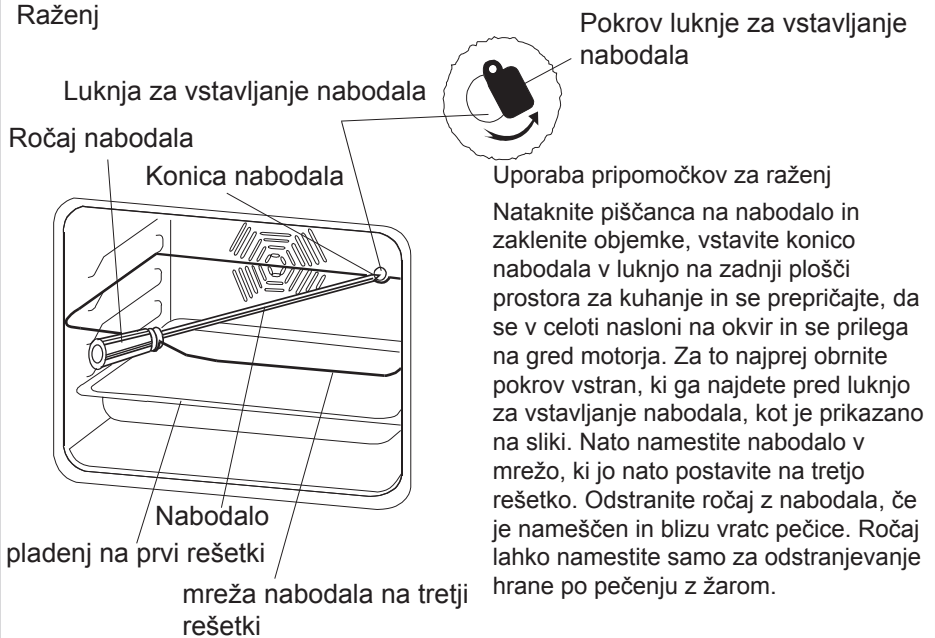
VapClean

Nastavite funkcijo pečice na statično delovanje pri 90

°C za uporabo funkcije VapClean.

Polijte 200-250 ml vode na pladenj, ki je na podnožju pečice. Zaženite pečico in funkcija Vapclean bo delovala približno 20 minut in pripravila vašo pečico za enostavno čiščenje.

Raženj



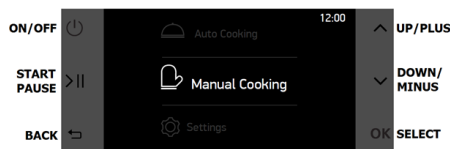
Uporaba pripomočkov za raženj

Natakните piščanca na nabodalo in zaklenite objemke, vstavite konico nabodala v luknjo na zadnji plošči prostora za kuhanje in se prepričajte, da se v celoti nasloni na okvir in se prilega na gred motorja. Za to najprej obrnite pokrov v stran, ki ga najdete pred luknjo za vstavljanje nabodala, kot je prikazano na sliki. Nato namestite nabodalo v mrežo, ki jo nato postavite na tretjo rešetko. Odstranite ročaj z nabodala, če je nameščen in blizu vratc pečice. Ročaj lahko namestite samo za odstranjevanje hrane po pečenju z žarom.

Prepričajte se, da pečica ne deluje med temi opravili.

4.1 Črno-bela upravljalna enota

Črno-bela upravljalna enota je sestavljena iz 4,3-palčnega črno-belega zaslona LCD in 6 različnih gumbov na dotik. Spodaj je opisano delovanje gumbov na dotik črno-bele upravljalne enote.



Črno-bela upravljalna enota je zasnovana po načelih, ki začetnim uporabnikom omogočajo uporabo profesionalnih receptov na preprost način s funkcijami samodejnega kuhanja, gospodinje pa lahko uporabljajo lastne navdihujoče recepte s kombiniranimi funkcijami ročnega kuhanja.

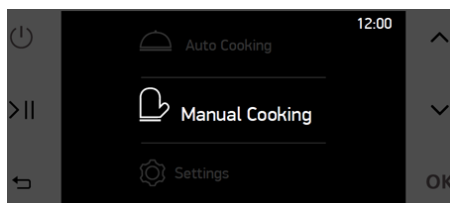
Meniji črno-bele upravljalne enote, kot so ročno kuhanje, samodejno kuhanje in nastavitve so opisane v nadaljevanju.

Ročno kuhanje:

Pri ročnem kuhanju lahko uporabnik nastavi vsako nastavitvev kuhanja. Lahko izberete 7 različnih funkcij kuhanja, temperaturo, ojačitev, trajanje kuhanja in čas konca kuhanja. S prilagodljivim ročnim kuhanjem lahko uporabniki vsako kuhanje prilagodijo po svojem okusu.

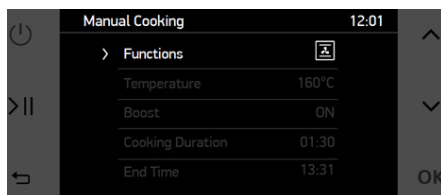
Za kuhanje v meniju za ročno kuhanje upoštevajte spodnje korake.

- Z gumboma GOR in DOL se pomikate po glavnem meniju.
- Tapnite gumb OK, ko je izbrano "Ročno kuhanje".

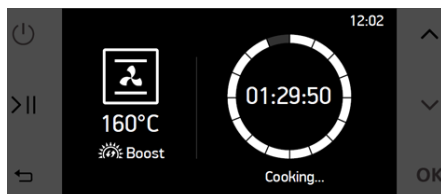


V meniju za ročno kuhanje lahko končni uporabnik nastavi funkcije za kuhanje, temperaturo, ojačitev, trajanje kuhanja in čas zaključka kuhanja. Za spremembe specifikacij se pomaknite z gumboma GOR in DOL in izberite specifikacijo z gumbom OK. Izbrana specifikacija nato začne utripati. Med utripanjem z gumboma GOR in DOL lahko spremenite vrednosti. Izbiro potrdite z gumbom OK.

OPOMBA: Če je trajanje kuhanja nastavljeno na 00:00, se kuhanje nadaljuje, dokler ga ročno ne zaustavite.



Za začetek kuhanja tapnite gumb START/PAUSE (začetek/premor) in prikazan bo zaslon kuhanja, tako kot v nadaljevanju.



Na zaslonu kuhanja;

- Gumb START/PAUSE lahko uporabite, če želite prekiniti ali ponovno

začeti kuhanje.

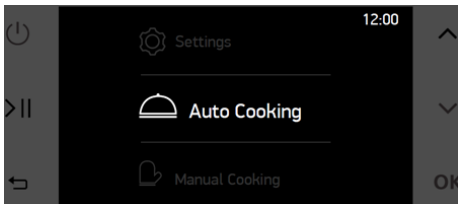
- Temperaturo lahko spreminjate z gumboma GOR in DOL,
- Ko je aktivirana katera koli funkcija kuhanja, se lahko z gumbom BACK (NAZAJ) pomikate med funkcijo delovanja peči, temperaturo in časom kuhanja. Ko specifikacija utripa, lahko vrednost spremenite z gumbom GOR in DOL.
- Za zaustavitev kuhanja in vrnitev v glavni meni tapnite gumb START/PAUSE in nato še gumb BACK.

Samodejno kuhanje:

Prednastavljene recepte, ki jih pripravljajo profesionalni kuharji, lahko uporabite z menijem za samodejno kuhanje. V meniju za samodejno kuhanje izberete samo ime obroka, vse ostale nastavitve, kot so funkcija kuhanja, trajanje in temperatura, samodejno nastavi črno-bela upravljalna enota.

Za kuhanje v meniju za samodejno kuhanje upoštevajte spodnje korake.

- Z gumboma GOR in DOL se pomikate po glavnem meniju.
- Tapnite gumb OK, ko je izbrano "Samodejno kuhanje".



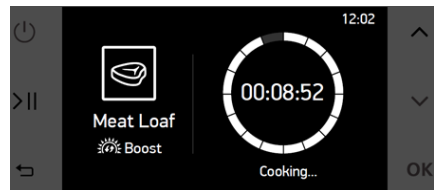
V meniju za samodejno kuhanje izberete kategorijo, ime in težo recep-

ta. Prav tako lahko spremenite čas zaključka kuhanja. Za spremembe specifikacij se pomaknite z gumboma GOR in DOL in izberite specifikacijo z gumbom OK. Izbrana specifikacija nato začne utripati. Med utripanjem z gumboma GOR in DOL lahko spremenite vrednosti. Izbiro potrdite z gumbom OK.



OPOMBA: Za najboljše delovanje kuhanja pladenj postavite na prikazano polico.

Za začetek kuhanja tapnite gumb START/PAUSE (začetek/premor) in prikazan bo zaslon kuhanja, tako kot v nadaljevanju.



Na zaslonu kuhanja;

- Gumb START/PAUSE lahko uporabite, če želite prekiniti ali ponovno začeti kuhanje.
- Za zaustavitev kuhanja in vrnitev v glavni meni tapnite gumb START/PAUSE in nato še gumb BACK.

Nastavitve:

V meniju z nastavitvami lahko nastavite čas, svetlost zaslona, zvočni signal in jezikovne možnosti. Kot informacija je prikazana tudi različica programske opreme. Za spremembe specifikacij se pomaknite z gumboma GOR in DOL in izberite specifikacijo z gumbom OK. Izbrana specifikacija nato začne utripati. Med utripanjem z gumboma GOR in DOL lahko spremenite vrednosti. Izbiro potrdite z gumbom OK.



POSODA	TURBO			SPODAJ-ZGORAJ			VENTILATOR SPODAJ-ZGORAJ			ŽAR		
	Pol. termostata (°C)	Pol. rešetke	Čas kuhanja (min)	Pol. termostata (°C)	Pol. rešetke	Čas kuhanja (min)	Pol. termostata (°C)	Pol. rešetke	Čas kuhanja (min)	Pol. termostata (min)	Pol. rešetke	Čas kuhanja (min)
Pecivo v vrstah	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Torta	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Piščoti	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Mesne kroglice na žaru										200	7	10-15
Vodena hrana	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Piščanec				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Kotlet										200	7-6	15-25
Goveji zrezek										200	7	15-25

* Kuhanje s pečenim piščančjim nabodalom ...

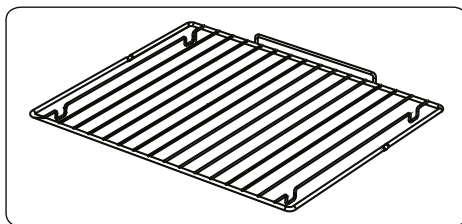
Pripomočki

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

Pripomočki pečice

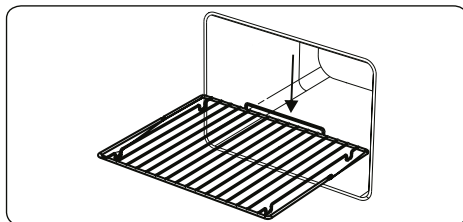
Pripomočki pečice se lahko razlikujejo in so odvisne od modela.

Mrežica



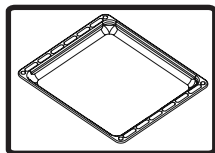
Mrežico lahko uporabljate za pečenje ali da nanjo postavite različne posode.

OPOZORILO- Mrežico pravilno namestite na ustrezno vodilo v pečici in jo potisnite nazaj.



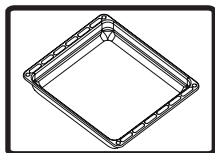
Plitvi pladenj

Plitvi pladenj se uporablja za pečenje peciva, kot so pite. Za pravilno vstavljanje pladnja v pečico ga nastavite na vodilo in potisnite nazaj.



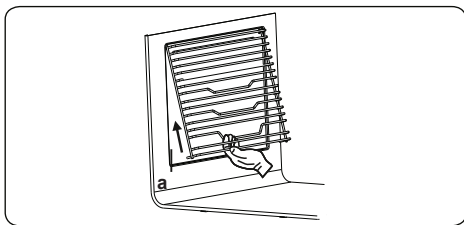
Globoki pladenj

Globoki pladenj se uporablja kuhanje obar. Za pravilno vstavljanje pladnja v pečico ga nastavite na vodilo in potisnite nazaj.



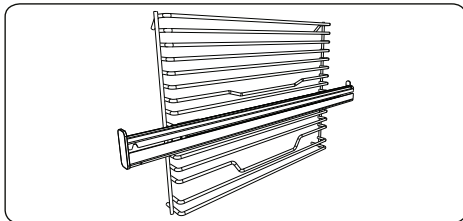
Odstranjevanje žične police

Potegnite žično polico, kot prikazuje slika. Ko ste jo sprostili z objemk, jo dvignite.



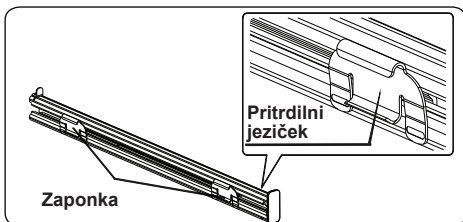
Žična rešetka s popolnoma iztegljivim vodilom Easyfix

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

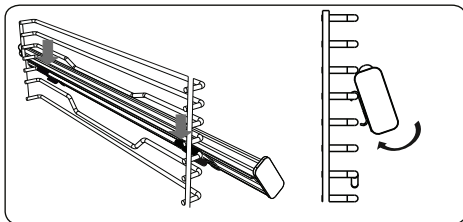


Iztegljiva vodila

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



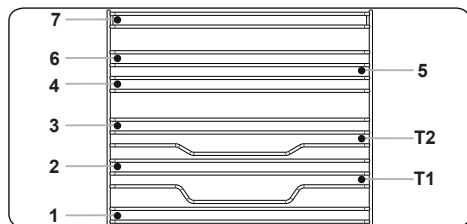
- Namestitev iztegljivih vodil na žično rešetko pritrдите s pritrdilnimi jezički na zaponkah.
- Odstranite stransko kolesce. Glejte razdelek »Odstranjevanje žične police«.



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

Žična rešetka EasyFix

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



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

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

ČIŠČENJE

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

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

Čiščenje notranjosti pečice

Pred začetkom čiščenja se prepričajte, da je pečica izklopljena. Najbolje boste pečico očistili, ko je njena notranjost malce ogreta. Po vsaki uporabi obrišite pečico z mehko in vlažno krpo, navlaženo v milnici. Nato jo ponovno obrišite z vlažno krpo in jo obrišite do suhega. Za popolno čiščenje uporabite suha čistilna sredstva ali sredstva v prahu. Pri izdelkih z enamelnimi katalitičnimi ploščami zadnje in stranske stene notranjosti ne potrebujejo čiščenja. Kljub temu pa glede na uporabo priporočamo, da jih po določenem času zamenjate.

VZDRŽEVANJE

Zamenjava lučke pečice

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

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

SERVIS IN TRANSPORT

IZPOLNJENE ZAHTEVE PRED STIKOM S SERVISOM

Če pečica ne deluje:

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

Če se pečica ne segreva:

Mogoče toplota ni prilagojena z upravljalnimi stikali pečice.

Če notranja lučka ne sveti:

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

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

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

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

INFORMACIJE GLEDE TRANSPORTA

Če potrebujete transport:

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

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

Na sprednji pokrov notranjega stekla

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

Če ni na voljo originalnega ohišja:

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



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52294194

SHARP

Be Original.