



# K-60M15BL2-EU

# K-60M15IL2-EU

## Cooking

LT      Naudojimo instrukcij

BG      Инструкции за Упоме треба

GR      Οδηγίες Χρήση

NO      Brukermanual

SV      Instruktionsbok

DA      Brugermanual



## 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 Règlementations européennes 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-Vyhľásenie o zhode

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

## EE-Vastavusdeklaratsioon

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

## SV-Försäkrar 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 tuotedirektiivien, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

## HR-Izjava o sukladnosti

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 зазначені в додаткових матеріалах щодо стандартів.

#### **MK-Декларација за усогласеност**

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

#### **RO-Declarație de conformitate**

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

#### **HU-Megfelelőségi nyilatkozat**

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

referencia tartalmaknál.

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

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

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

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

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

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

#### **LV-Atbilstības deklarācija**

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

#### **PL-Deklaracja zgodności**

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

Mielas pirkėjau,

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

## **Turinys**

Gaminio atvaizdas ir dydis

Įspėjimai

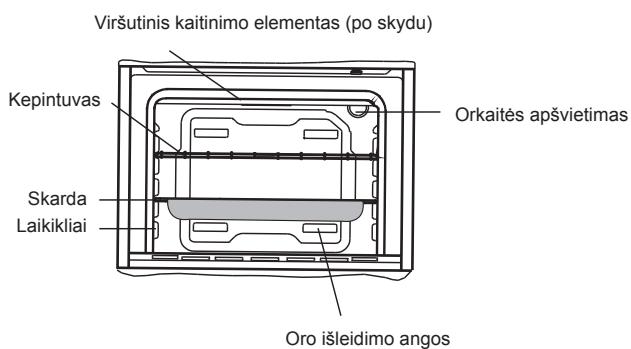
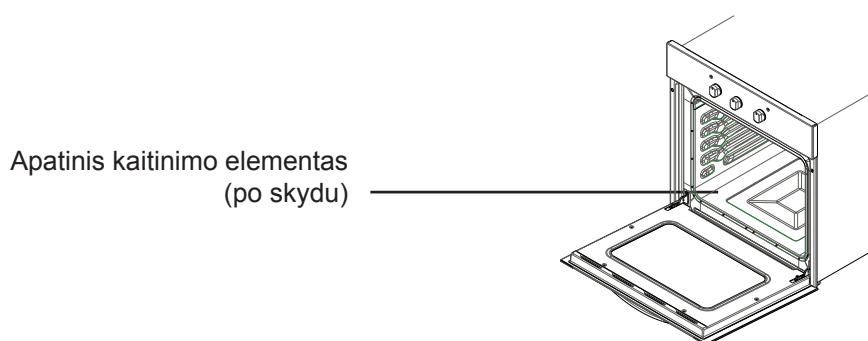
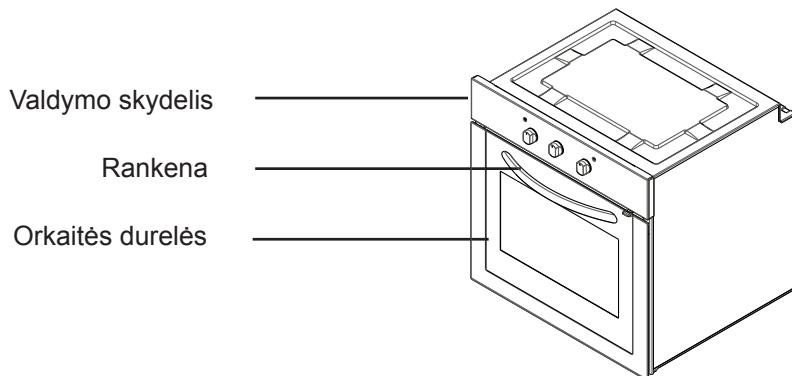
Pasiruošimas montavimui ir naudojimui

Orkaitės naudojimas

Gaminio valymas ir priežiūra

Remontas ir transportavimas

## GAMINIO ATVAIZDAS IR DYDIS



## **ĮSPĖJIMAI SAUGOS KLAUSIMAI**

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

ŠI INSTRUKCIJA PARENGETA KELIEMS PANAŠIEMS MODELIAMS. JŪSŲ PRIETAISE GALI NEBŪTI KAI KURIŲ ČIA APRAŠOMŲ YPATYBIŲ. SKAITYDAMI NAUDOJIMO INSTRUKCIĄ, ATKREIPKITE DĒMESĮ 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:** naujojamas prietaisas ir atviros jo dalys įkaista. Reikia būti atsargiems, kad neprisiestumėte prie kaitinimo elementų. Vaikams iki 8 metų amžiaus negalima leisti naudotis prietaisu, jei jie nėra nuolat prižiūrimi.
- **ĮSPĖJIMAS:** gaisro pavoju: 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 neprisiestumėte 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.
- IŠPĖJIMAS: Prieš keisdami apšvietimo lemputę, įsitikinkite, ar prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.
- ATSARGIAI: kepant ar naudojant kepinuvą, atviros prietaiso dalys gali įkaisti. Negalima leisti artyn mažų vaikų.

- Jūsų prietaisas pagamintas pagal visus taikytinus vietos ir tarptautinius standartus ir reglamentus.
- Techninės priežiūros ir remonto darbus turi atlikti tik įgalioti priežiūros specialistai. Jei montavimo ir remonto darbus atlieka ne įgalioti priežiūros specialistai, gali kilti pavojus. Pavojinga kaip nors keisti ar modifikuoti prietaiso specifikacijas.
- Prieš montavimą pasirūpinkite, kad reikiami įvadai (duju tipas, slėgis ar elektros įtampa ir dažnis) derėtu 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 paskirtyste, 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. Stenkiteis nesutrenkti stiklo kitais daiktais.
- Montuodami, įsitikinkite, kad maitinimo laidas nebūtų užspaustas. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros atstovas ar panashios 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 neigalioti darbuotojai.
- Išpakuodami prietaisą, apžiūrėkite, ar jis nebuvo pažeistas transportuojant. Pastebėję pažeidimą, nenaudokite prietaiso ir nedelsdami susiekiite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu. Pakavimo medžiagą (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 ijkunkite ją tuščią, nustatę didžiausią temperatūrą 45 minutes. Tuo pačiu turite tinkamai védinti patalpą, kurioje pastatytas prietaisas.
- Naudojant orkaitę, išorinis ir vidinis jos paviršius įkaista. Atidarydami orkaitės dureles, atstraukite toliau, kad išvengtumėte iš orkai-

tės išsiveržusių garų. Galite nusiplykti.

- Naudodami prietaisą, į jo vidų ar šalia jo nedékite degių medžiagų.
- Išimdami ar keisdami ruošiamą maistą, būtinai naudokite specialias pirštines.
- Nepalikite viryklės be priežiūros, kai ruošiate maistą riebaluose. Smarkiai įkaitę, jie gali užsidegti. Jokiui 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 išjungta. Taip pat, nenaudodami prietaiso, užsukite dujas.
- Pasirūpinkite, kad, kai nenaudojate prietaiso, visų valdiklių rankenėlės būtų „0“ (išjungta) padėtyje.
- Ištrauktos kepimo skardos pakrypsta. Būkite atsargūs, kad neišsilietų karšti skysčiai.
- Nepalikite nieko ant atidarytų orkaitės durelių ar ištraukto stalčiaus. Prietaisas gali prarasti pusiausvyrą arba durelės gali nulūžti.
- Į stalčių nedékite 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 valydam i ar atlikdami priežiūros darbus, visada išjunkite prietaisą. Tą galite padaryti išjungdami prietaisą iš maitinimo tinklo ar pagrindiniu valdikliu.
  - Valydami valdymo skydą, neišiminkite rankenėlių.
  - JEI NORITE, KAD PRIETAISAS VEIKTŲ EFEKTYVIAI IR SAUGIAI, REKOMENDUOJAME NAUDOTI TIK ORIGINALIAS ATSARGINES DALIS IR, PRIREIKUS, KVIESТИ TIK ĮGALIOTŪ ATSTOVŪ SPECIALISTUS.
- į toliau pateiktamas 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.

## **PASIRUOŠIMASI MONTAVIMUI IR NAUDOJIMUI**

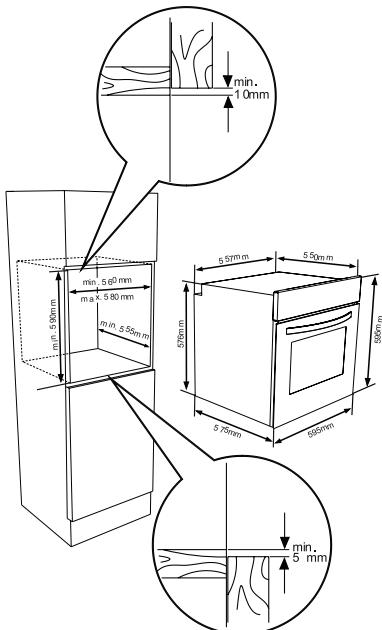
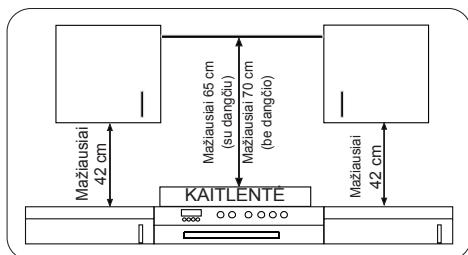
Ši moderni, funkcionali ir praktiška orkaitė, pagaminta iš aukščiausios kokybės dalių ir medžiagų, atitiks visus Jūsų poreikius. Norėdami pasiekti geriausius rezultatus ir ateityje nepatirti jokių problemų, būtinai perskaitykite šią instrukciją. Toliau pateikiamoje informacijoje yra taisyklės, kuriomis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

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

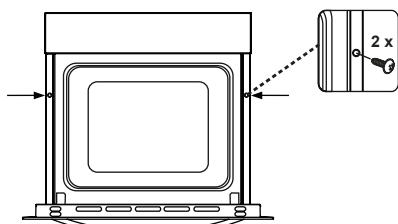
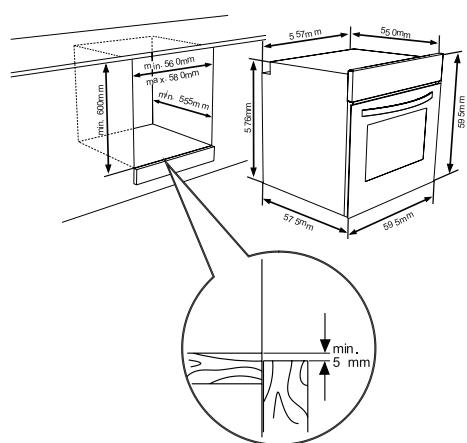
## **VIETOS ORKAITEI PARINKIMAS**

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

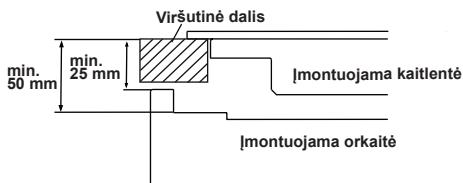
1 paveikslėlyje pavaizduotos reikiamas sieninių spintelį ir garų surinktuvo, esančių virš sudėtinio gaminio, korekcijos, taip pat minimalus aukštis nuo kaitlentės paviršiaus. Pagal jį, garų surinktuvas turi būti mažiausiai 65 cm aukštyje virš kaitlentės. Jei garų surinktuvo nėra, tuomet aukštis turi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



## **IMONTUOJAMOS ORKAITĖS MONTAVIMAS**



Orkaitę į spintelę įstatykite ją įstumdamai. Atidarykite orkaitės dureles ir įsukite 2 varžtus į rėmę esančias skyles. 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.

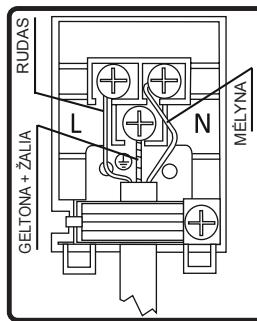
## **ĮMONTUOJAMOS ORKAITĖS JUNGIMAS Į TINKLĄ IR SAUGUMAS**

Jungiant prietaisą į elektros tinklą, būtina vadovautis tolesniais nurodymais:

- Ižeminimo laidas turi būti prisukamas varžteliu prie kontakto su ižeminimo simboliu. Srovės laido jungimas turi būti tokis, koks parodytas 6 paveikslėlyje. Jei aplinkoje nėra ižeminto ir reglamentus atitinkančio lizdo, nedelsdami susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu.
- Ižemintas lizdas turi būti netoli prietaiso. Draudžiama naudoti ilgintuvą.
- Maitinimo laidas negali liestis su įkaitusiu gaminio paviršiumi.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, būtinai

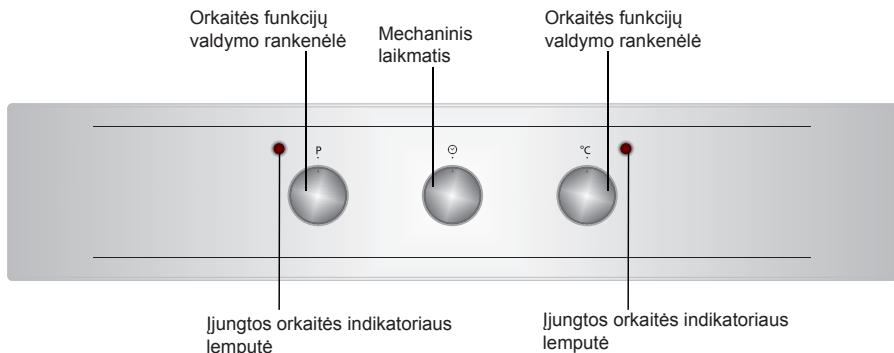
susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu. Laidą turi pakeisti įgaliotas techninės priežiūros atstovas.

- Prietaiso jungimą į elektros tinklą turi atliliki įgaliotas techninės priežiūros atstovas. Turi būti naudojamas H05VV-F tipo maitinimo laidas.
- Netinkamas elektros jungimas gali pažeisti prietaisą. Tokiai žalai gaminio garantija netaikoma.
- Šis prietaisas skirtas naudoti 220-240 V įtampos elektros tinkle. Jei tinklo įtampa skiriasi nuo nurodytos reikšmės, susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu.
- **Gamintojas pareiškia, jog jis neat-sako už bet kokią žalą ir nuostolius, patiriamus dėl saugumo nor-mų nesilaikymo!**



# ORKAITĖS NAUDOJIMAS

## Valdymo skydelis

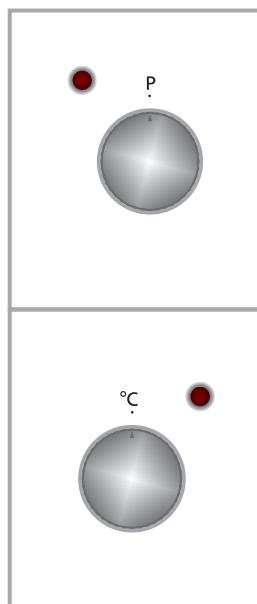


### Orkaitės funkcijų valdymo rankenėlė

Norédami pasirinkti kepimo funkciją, pasukite rankenélę prie atitinkamo simbolio. Orkaitės funkcijos bus paaiškinotos kitoje dalyje.

### Orkaitės funkcijų valdymo rankenėlė

Norédami pasirinkti kepimo funkciją, pasukite rankenélę prie atitinkamo simbolio. Orkaitės funkcijos bus paaiškinotos kitoje dalyje.



## **Orkaitės funkcijos**

\* Orkaitės funkcijos gali skirtis priklausomai nuo modelio.



### **Orkaitės apšvietimas:**

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



### **Iprasta kepimo funkcija:**

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



### **Kaitinimo iš apačios funkcija:**

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



### **Kaitinimo iš viršaus funkcija:**

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

skrudinti viršutinę jau paruošto maisto pusę ir norint pašildyti.



### **Kepintuvo funkcija:**

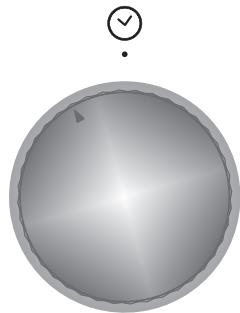
Ijungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojamas kepintuvo kaitinimo elementas. Ši funkcija skirta maisto kepiniui ir skrudinimui. Naudokite viršutines orkaitės lentynėles. Kad maistas nepriliptų prie gretelių, truputį patepkite jas aliejumi. Maistą dėkite gretelių viduryje. Po apačia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



### **Greitesnio kepинimo funkcija:**

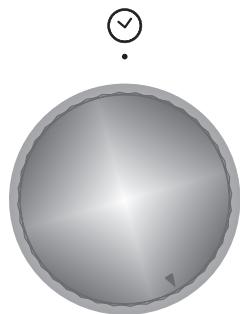
Ijungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojami kepintuvo ir viršutinis kaitinimo elementai. Ši funkcija naudojama, norint greičiau iškepti ir kaitinti didesnį paviršiaus plotą, pavyzdžiu, keptant mėsą. Naudokite viršutines orkaitės lentynėles. Kad maistas nepriliptų prie gretelių, truputį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

## **Kaip naudoti mechaninį laikrodį**



### **Rankinis valdymas**

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



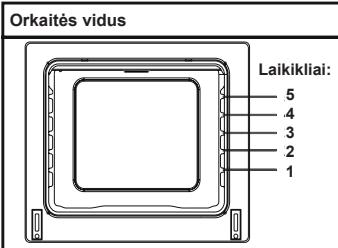
### **Laiko nustatymas**

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

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

## Priedai

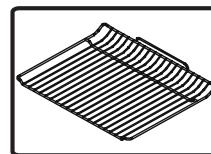
Šis gaminys parduodamas su priedais. Galite naudoti ir kitur pirkus priedus, bet jie turi būti atsparūs karščiui ir degimui. Taip pat galite naudoti stiklinius indus, pyragų formas ir kepimo skardas, kurie tinkami naudoti orkaitėje. Naudodami kitus priedus, vadovaukitės jų gamintojo nurodymais. Naudodami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



## Orkaitės priedai

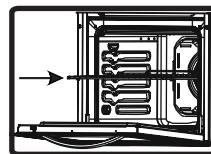
Priklausomai nuo modelio, Jūsų orkaitės priedai gali skirtis.

## Grotelės



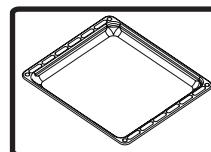
Grotelės reikalingos naudojant kepintuvą arba sudėti įvairius kitus kepimo indus.

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



## Negili kepimo skarda

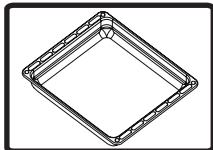
Negili kepimo skarda skirta kepti tokius kepinius, kaip, pavyzdžiui, apkepą, ir pan. Norėdami tinkamai įdėti skardą, įstatykite tarp laikiklių ir įstumkite iki galio.



# **ORKAITĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

## **Gili kepimo skarda**

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



## **VALYMAS**

Prieš pradēdami valyti orkaitę, įsitinkinkite, kad visi valdikliai būtų išjungti, o prietaisas – atvésęs. 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 tokų dalelių. Nenaudokite kaustinių pastų, šveiciamuju miltelių, vielinių šepečių ar kietų įrankių, kadangi jie gali pažeisti paviršius. Orkaitėje išbégę skysčiai pridega ir gali pažeisti emalį. Išbégusius skysčius nedelsdam išvalykite. Orkaitės nevalykite garinėmis valymo sistemomis.

## **Orkaitės vidaus valymas**

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

## PRIEŽIŪRA

### Orkaitės apšvietimo lemputė keitimas

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

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 nutrūkės maitinimas. Modeliuose su laikmačiu gali būti išsiderinės laikas.

Jei orkaitė nekaista:

Orkaitės valdikliais gali būti nenureguliuotas kaitinimas.

Jei nešviečia vidaus apšvietimo lemputė:

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

Kepimas (jei nevienodai kepa viršus ir apačia):

apžiūrėkite, kokiamė aukštynje kepimo skarda, kepimo laiką ir funkcijas pagal aprašymą instrukcijoje.

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

### INFORMACIJA DĖL TRANSPORTAVIMO:

Jei gaminį reikia pervežti:

Neišmeskite originalios gaminio dėžės ir, kai reikia, ją 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 dangčį 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 šonių sienelių.

Jei neturite originalios dėžės:

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

Уважаеми потребители,

Нашата цел е да Ви предложим висококачествени продукти, които надминават Вашите очаквания. Вашият уред е произведен с помощта на модерни съоръжения и е грижливо тестван за качество. Тези инструкции са изгответи с цел да Ви помогнат да използвате Вашия уред, който е произведен с най-модерните, надеждни и ефективни технологии. Преди да използвате Вашия уред, внимателно прочетете тези инструкции, които включват основна информация за безопасно монтиране, поддръжка и употреба. Моля, свържете се с най-близкия Оторизиран сервизен център за монтирането на Вашия продукт.

## **Съдържание**

Представяне и размери на продукта

Предупреждения

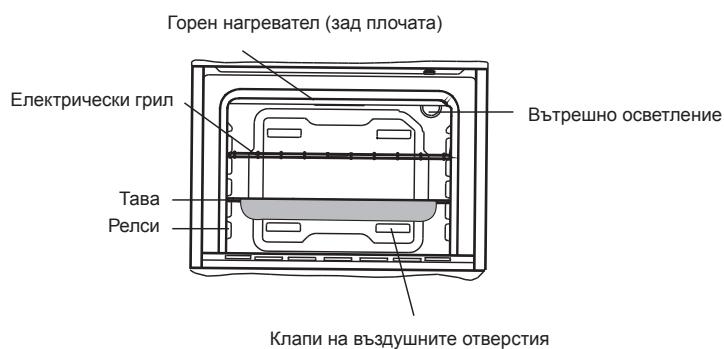
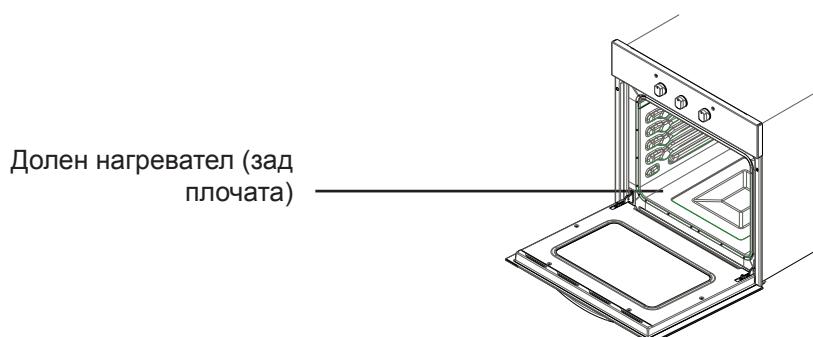
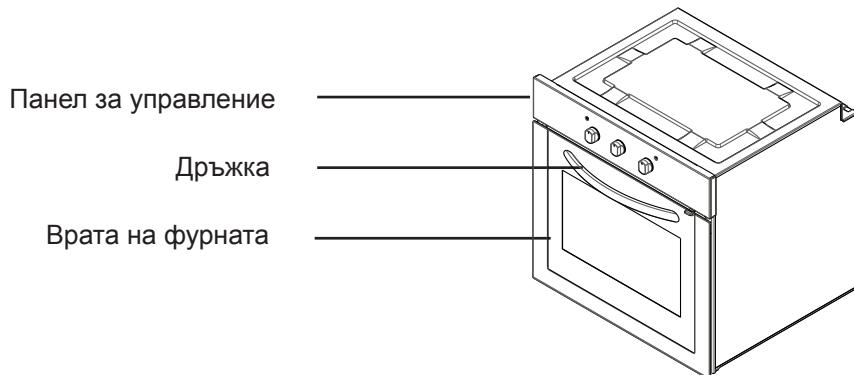
Подготовка за монтаж и употреба

Употреба

Почистване и поддръжка

Обслужване и транспортиране

## ПРЕДСТАВЯНЕ И РАЗМЕРИ НА ПРОДУКТА



## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗО- ПАСНОСТ**

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ДОКРАЙ. ПАЗЕТЕ ГИ НА УДОБНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

НАРЪЧНИКЪТ Е ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА ПОВЕЧЕ ОТ ЕДИН МОДЕЛ. ВЪЗМОЖНО Е ПРИ ВАШИЯ УРЕД ДА ОТСЪСТВАТ НЯКОИ ОТ ХАРАКТЕРИСТИКИТЕ, ОПИСАНИ В ТОЗИ НАРЪЧНИК. ДОКАТО ЧЕТЕТЕ НАРЪЧНИКА, ОБРЪЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА ПРИМЕРИТЕ, ПОДКРЕПЕНИ С ИЗОБРАЖЕНИЯ.

### **Общи предупреждения за без- опасност**

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, както и от такива с липса на опит и познание, единствено когато са наблюдавани и инструктирани как да използват устройството по безо-

пасен начин и разбират опасностите, които е възможно да възникнат. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се осъществяват от деца без родителски надзор.

- **ВНИМАНИЕ:** По време на ползване повърхността на уреда се нагорещява. Внимавайте да не докосвате нагревателите. Децата на възраст под 8 години не трябва да бъдат допускани в близост до уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: не оставяйте предмети върху плота.
- **ВНИМАНИЕ:** В случай че покритието се спука, изключете

- уреда, за да избегнете опасността от късо съединение.
- Уредът не е пригоден за употреба с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Устройството се нагорещява по време на работа. Внимавайте да не докоснете горещите елементи във вътрешността на фурната.
- Докато уредът работи, дръжките могат да се нагорещят.
- При почистване на стъклото на вратата и другите повърхности не използвайте абразивни препаратори или остри метални стъргалки, тъй като покритията могат да се надраскат и повредят.
- Не почиствайте уреда с помощта на пара.

- **ВНИМАНИЕ:** С цел избягване възможността от токов удар, преди да пристъпите към смяна на крушката се уверете, че уредът е изключен.
- **ВНИМАНИЕ:** По време на ползване на фурната или грила повърхността на уреда може да се нагорещи. Децата не трябва да бъдат допускани в близост до уреда.
- Вашият уред е произведен в съответствие с всички приложими местни и международни стандарти и разпоредби.
- Действията по поддръжка и ремонт трябва да бъдат изпълнявани единствено от квалифицирани техници. Монтаж и поправка на уреда, извършени от неупълномощено лице могат да застрашат здравето Ви. Изменението или модифицирането на спецификациите на уреда по какъвто и да е начин е опасно.
- Преди да започнете монтажа се уверете, че местните условия за разпространение (естеството и налягането на газта, както и силата и честотата на подаваното напрежение) и изискванията за функциониране на уреда са съв-

местими. Изискванията за този уред са посочени върху етикета.

- **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен единствено за готовне на храна при условия на битова употреба и не трябва да бъде използван за други цели и форми на приложение (напр. за комерсиални нужди или за отопление на помещения).
- Не се опитвайте да повдигате или премествате уреда, дърпайки дръжката на вратата.
- Всички възможни мерки за гарантиране на Вашата безопасност са предприети. При почистване се опитвайте да избегнете надраскане, тъй като стъклото може да се спука. Избягвайте да удрят стъклото със съдовете.
- Уверете се, че по време на монтажа захранващият кабел не е прилепшен. В случай че захранващият кабел бъде повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервис или от лице с подобна квалификация, с цел предотвратяване на евентуална опасност.
- Не позволявате на децата да се катерят по вратата на фурната или да сядат върху нея, докато е отворена.

### **Предупреждения при монтаж**

- Не включвате уреда преди монтажът да е приключил.
- Уредът трябва да бъде монтиран и въведен в експлоатация от квалифициран техник. Производителят не поема отговорност за повреди, които е възможно да възникнат вследствие на неправилно разположение или монтаж от неупълномощено лице.
- При разопаковане се уверете, че уредът не е бил повреден по време на транспортирането му.

В случай че установите повреда, не използвайте уреда, а се свържете незабавно с представител на квалифициран сервиз. Опаковъчните материали (полиетилен, телбод, стиропор и т.н.) могат да окажат вредно въздействие върху деца. Поради това трябва да бъдат отстранявани незабавно.

- Предпазвайте уреда от атмосферни влияния. Не го излагайте пряко на слънце, дъжд, сняг и т.н.
- Необходимо е предметите около уреда (напр. шкаф) да могат да издържат на температури от 100°C и повече.

### **По време на употреба**

- При първото включване на фурната ще усетите миризма от изолационните материали и нагревателните елементи. Ето защо, преди да пристъпите към употреба на фурната я включете на максимална температура и я оставете да работи, без да поставяте нищо в нея за 45 минути. Необходимо е в същото време помещението, в което се намира фурната да бъде добре проветreno.
- По време на употреба външните и вътрешните повърхности да фурната се нагорещяват. При отваряне на вратата на фурната се отдръпнете, за да избегнете горещия поток пара, който излиза отвътре. Възможно е той да Ви причини изгаряния.
- Не поставяйте леснозапалими или експлозивни материали в близост до уреда, докато е включен.
- При поставяне и изваждане на храни от фурната винаги използвайте ръкавици.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на готовне с твърди или течни мазнини. При нагрява-

не с много високи температури е възможно да възникне пламък. Никога не се опитвайте да гасите възпламенена мазнина с вода. Покрайте тенджерите и тиганите с капак, за да задушите пламъка и изключете уреда.

- Изключвайте уреда от захранването в случаите, когато не го ползвате за продължителни периоди. Изключвайте главния превключвател. Освен това, когато уредът не се ползва, дръжте вентила за газ изключен.
- Уверявайте се, че когато не работите с уреда, приборите за управление са винаги поставени в положение "0" (стоп).
- При издърпване навън тавите се накланят. Внимавайте да не разлеете гореща течност.
- Когато вратата или чекмеджето на фурната са отворени, не оставяйте нищо върху тях. Можете да нарушиТЕ баланса или покритието им.
- Не поставяйте тежки или лесно-запалими предмети (пластмаса, найлонови чанти, хартия, парцали и т.н.) в чекмеджето. Това включва съдове с пластмасови аксесоари (напр. дръжки).
- Не закачайте кърпи, гюдерии и парцали върху уреда или дръжките му.
- При почистване и поддръжка
- Винаги изключвайте уреда преди да започнете действия по почистване и поддръжка. Изключете уреда от електрическата мрежа или изключете главните превключватели.
- При почистване на панела за управление не сваляйте контролните прибори.
- **ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ЕФЕКТИВНА И БЕЗОПАСНА ЕКС-**

ПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА, ВИ ПРЕПОРЪЧВАМЕ ВИНАГИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ И В СЛУЧАЙ НА НУЖДА ДА СЕ СВЪРЗВАТЕ ЕДИНСТВЕНО С НАШИ УПЪЛНОМОЩЕНИ СЕРВИЗНИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ.

## **ПОДГОТОВКА ЗА МОНТАЖ И УПОТРЕБА**

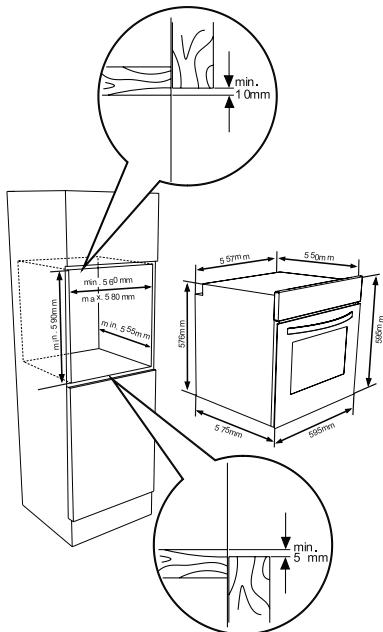
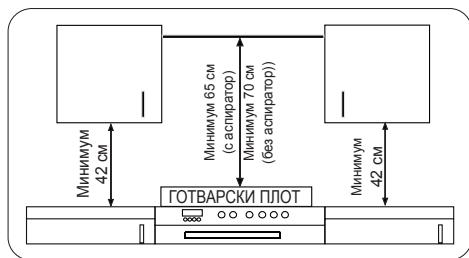
Изработена от компоненти и материали с най-добро качество, тази модерна, функционална и практична фурна отговаря на Вашите изисквания във всяко отношение. Прочетете ръководството за лесна и безпроблемна бъдеща експлоатация. По-долу е изложена информация относно правилното позициониране и работа с уреда. Те със сигурност трябва да бъдат прочетени от техника, който ще извърши монтажа на фурната.

## **ЗА МОНТАЖА НА ФУРНАТА СЕ ОБЪРНЕТЕ КЪМ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК!**

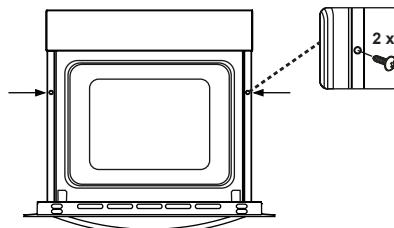
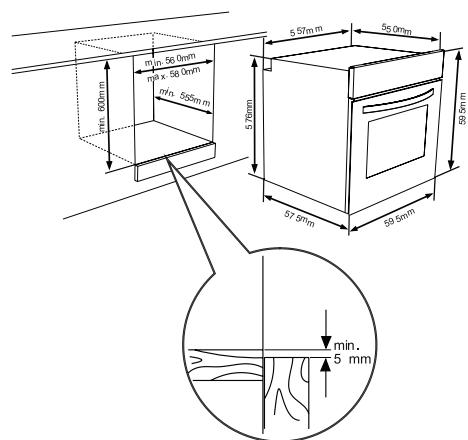
## **ИЗБОР НА МЯСТО**

- При избора на място, където да разположите фурната, е необходимо да обърнете внимание на няколко неща. Вземете под внимание препоръките, които даваме по-долу, за да предотвратите проблеми и опасни ситуации, които могат да възникнат впоследствие!
- Докато избирате място за фурната, внимавайте в съседство да няма леснозапалими или експлозивни материали, като завеси, газови бутилки и т.н.
- Мебелите, заобикалящи фурната трябва да бъдат устойчиви на високи температури (до 50 ° над нормалната стайна температура).

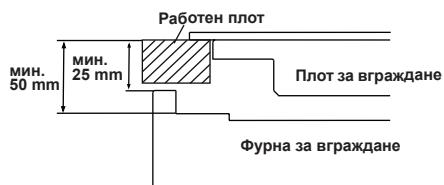
Необходимите промени в стенните шкафове и аспираторите над вградения комбиниран уред, както и минималните височини над борда на фурната са показани на изображение 1. Минимално необходимо разстояние между аспиратора и готварския плот е 65 см. В случай че няма такъв, височината трябва да бъде най-малко 70 см.



## МОНТИРАНЕ НА ВГРАДЕНА ФУРНА



Поставете фурната в шкафа, като я бутнете напред. Отворете вратата на фурната и поставете два винта в отворите на рамката. Затегнете винтовете, като рамката на фурната трябва да докосва повърхността на дървения шкаф.



Ако фурната е монтирана под готварски плот, разстоянието между горния и панел и плота трябва да бъде най-малко 50 mm, а разстоянието между кухненския плот и горната част на панела за управление - поне 25 mm.

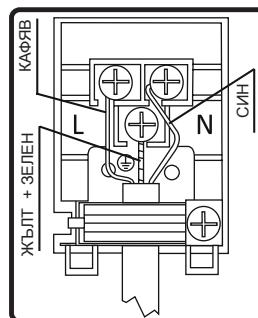
## **ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

По време на свързване към електрическата мрежа посочените по-долу инструкции трябва да бъдат следвани точно:

– Заземителният кабел трябва да бъде свързан към съответната маркировка посредством винт. Свързването на захранващия кабел трябва да бъде изпълнено, както е показано на изображение 6. Ако в местната електрическа инсталация няма заземен контакт, съответ-

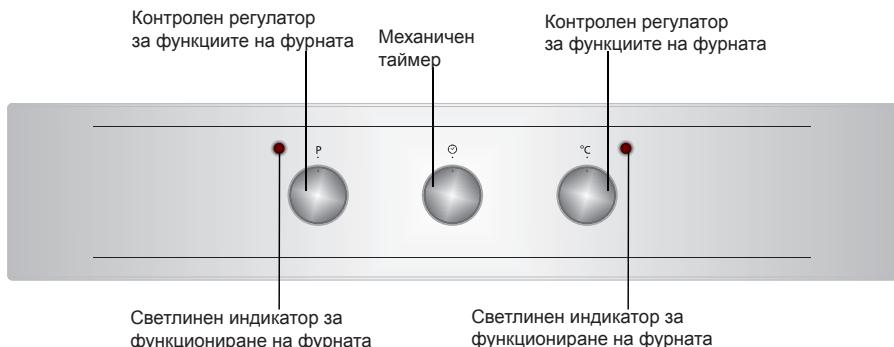
стващ на нормите, независимо се свържете с упълномощен сервизен представител.

- Заземеният контакт трябва да се намира в непосредствена близост до уреда. Никога не използвайте удължител.
- Захранващият кабел не трябва да се допира до нагорещващите се повърхности на уреда.
- При констатиране на повреди по захранващия кабел, се свържете с упълномощен сервизен представител за подмяна.
- Кабелното свързване на уреда трябва да бъде изпълнено от упълномощен сервизен представител. Използваният кабел трябва да бъде от тип H05VV-F.
- Неправилно свързване може да повреди уреда. Повреди от този тип не се покриват от гаранцията.
- Уредът е проектиран за работа при 220-240V~. При различни от посочените стойности независимо се свържете с упълномощен сервизен представител.
- Производителят декларира, че не носи отговорност за всякакъв вид повреди, породени от неспазване на нормите за безопасност!



# УПОТРЕБА

## Панел за управление

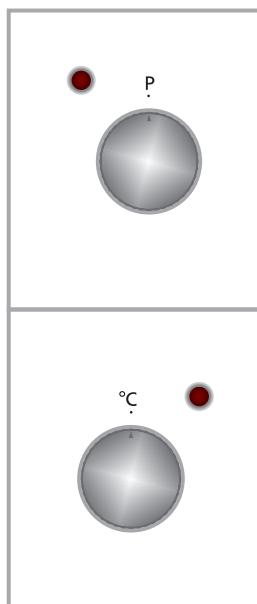


### Контролен регулатор за функциите на фурната

За избор на желаната функция за готвене завъртете контролния регулятор до съответния символ. Функциите на фурната са описани подробно в следващия раздел.

### Контролен регулатор за функциите на фурната

За избор на желаната функция за готвене завъртете контролния регулятор до съответния символ. Функциите на фурната са описани подробно в следващия раздел.



## **Функции на фурната**

\* Функциите на Вашата фурна могат да се различават от посочените по-ради различия в моделите.



### **Вътрешно осветление:**

Вътрешното осветление се включва и остава да работи при всички готоварски функции.



### **Статично готвене:**

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Горният и долният нагревател се включват. При функцията Статично готвене уредът излъчва топлина, която гарантира равномерното печене от долната и горната страна, което е идеално за приготвяне на сладкиши, кексове, тестени храни, лазания и пizza. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната и готвене само на единия от стелажите.



### **Нагряване отдолу:**

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Долният нагревател се включва. Функцията за нагряване отдолу е идеална за приготвяне на пizza, тъй като топлината се излъчва от дъното на фурната и затопля храната. Тази функция е подходяща за затопляне на храна, отколкото за готвене.



### **Нагряване отгоре:**

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Горният нагревател се включва. При тази функция горният нагревател излъчва

топлина и изпича храната от горната страна. Тя е идеална за изпичане горната част на вече пригответена храна, както и за затопляне.



### **Печене на грил:**

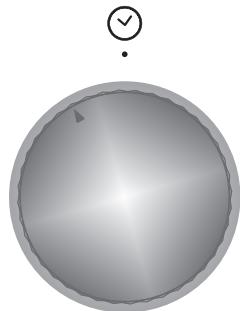
Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Нагревателят на грила се включва. Функцията служи за печене на грил и препичане на храна. При нея се използват горните стелажи на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната. Предупреждение: При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена, а температурата на фурната настроена на 190°C.



### **Бързо печене на грил:**

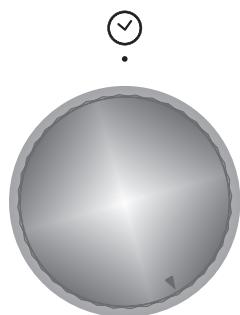
Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Нагревателят на грила и горният нагревател на фурната се включват. Тази функция служи за по-бързо печене на грил, както и за покриване на по-голяма повърхност, като при печене на месо. При нея се използват горните стелажи на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната. Предупреждение: При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена, а температурата на фурната настроена на 190°C.

## **Употреба на механичния таймер**



### **Ръководство за употреба**

Ако зададете таймера на положение M, както е показано на изображението, можете да работите с фурната Когато таймерът бъде зададен на положение 0, фурната няма да функционира.



### **Управление чрез задаване на времетраене**

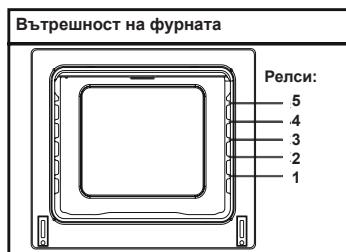
Задайте желаното времетраене за готовне чрез завъртане на контролния регулятор на таймера в диапазона между 0 - 100 минути. След изтичане на зададения период, фурната ще престане да работи и ще прозвучи еднократен предупредителен звуков сигнал.

ЯСТИЯ	ДОЛЕН-ГОРЕН			ГРИЛ		
	Термостат (°C)	Положение на решетката	Време за готвене (мин)	Термостат (°C)	Положение на решетката	Време за готвене (мин)
Сладкиши на пластове	170-190	1-2	35-45			
Кекс	170-190	1-2	30-40			
Курабийки	170-190	1-2	30-40			
Кюфтета на грил				190	4	10-15
Воднисти храни	175-200	2	40-50			
Пиле	200	1-2	45-60	190	*	
Котлети				190	3-4	15-25
Бифтек				190	4	15-25

## Аксесоари

Заедно с продуктът са предоставени и аксесоари. Можете да използвате и аксесоари, закупени от други места, при условие че са устойчиви на топлина и огън, както и стъклени съдове, форми за сладкиши и тави, подходящи за фурна. При ползване на други аксесоари следвайте инструкциите на производителя. Когато готовите в малки съдове, ги поставяйте върху средната част на решетката. Ако храната не покрива тавата напълно, ако е поставена вътре в нея непосредствено, след като е извадена от фризера или ако тавата е била използвана за събиране на мазнини при печене на грил, е възможно да промени формата си. Това се получава вследствие на високите температури по време на готовене. Тавата възвръща старата си форма, след като се охлади. Това е нормално физично явление. Не поставяйте горещи стъклени съдове в студена среда веднага, след като ги извадите от фурната, за да не се счупят. Не ги поставяйте върху студени и влажни повърхности. Когато стъклените съдове са горещи, ги сложете върху суха кърпа и ги оставете да се охладят. При използване на грила препоръчваме (където е уместно) да поставяте решетката, предоставена заедно с продукта. Заедно с решетката винаги поставяйте и тава за оттиchanе на мазнина на по-долните стелажи. За по-лесно почистване, в тавата можете да сложите вода. Както е обяснено в съответните точки, никога не правете опит да използвате грил с газов нагревател без предпазен капак. Ако

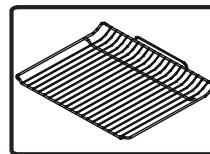
Вашата фурна разполага с грил с газов нагревател, но предпазният капак липсва или е повреден и не може да бъде използван, поискайте такъв от най-близкия сервизен център.



## Аксесоари на фурната

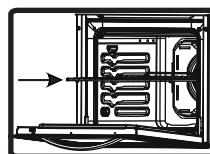
Аксесоарите на Вашата фурна могат да се различават от показаните поради различия в моделите.

### Решетка



Използва се за поставяне на различни съдове при печене на грил.

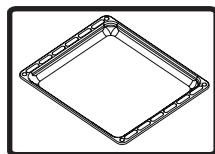
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ-** Наместете решетката точно върху релсите и я бутнете навътре.



### Плитка тава

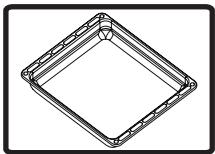
Служи за приготвяне на сладкиши,

като плодови пити и др. подобни.  
Сложете тавата върху релсите и я  
бутнете навътре.



### **Дълбока тава**

Използва се за приготвяне на яхнии.  
Сложете тавата върху релсите и я  
бутнете навътре.



## **ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА ФУРНАТА**

### **ПОЧИСТВАНЕ**

Преди почистване на фурната се уверете, че всички контролни регулатори са изключени, както и че е изстинала. Изключете я от електрическата мрежа.

Не използвайте почистващи материали с частици, които е възможно да надраскат емайлираните и боядисаните части на фурната. Използвайте крем за почистване или течни почистващи препарати, които не съдържат частици. Разлягдащите кремове, абразивните почистващи прахове, търкане с телена вата или твърди инструменти могат да наранят повърхностите. Разлетите върху емайла течности ще загорят и ще повредят покритието. Почиствайте ги незабавно. Не почиствайте уреда с помощта на пара.

### **Почистване на вътрешността на фурната.**

Преди да започнете почистването се уверете, че уредът е изключен от електрическата мрежа. Вътрешността на фурната се почиства най-добре, докато е леко затоплена. След всяко готове избръсвайте вътрешността с мека кърпа, навлажнена със сапуна на вода. След това я избръшете с мокра кърпа, а накрая я подсушете.

те. Можете да извършвате цялостно почистване с помощта на сухи и правообразни почистващи препарати. Каталитичните емайлирани панели на продукта отзад и отстрани на вътрешната рамка не се нуждаят от почистване. Въпреки това, в зависимост от честотата на използване, се препоръчва след известен период от време да бъдат подменени.

## ПОДДРЪЖКА

### **Смяна на крушка за вътрешното осветление**

Смяната на крушка за вътрешното осветление на фурната трябва да бъде извършено от квалифициран техник. Крушката трябва да бъде 230V, 25W, тип E14, T300. Преди смяната уредът трябва да бъде изключен от електрическото захранване и изстинат.

Дизайнът на крушката е специфичен и предназначен за използване в домакински уреди за готвене, а не за осветление на помещения.

## **ОБСЛУЖВАНЕ И ТРАНСПОРТИРАНЕ**

### **ПРЕДИ ДА ПОТЪРСИТЕ СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ**

Фурната не функционира:

Възможно е да е изключена от електрическото захранване, ако дисплеят не показва нищо. Възможно е таймерът да не е регулиран (при моделите оборудвани с такъв).

Фурната не се нагрява:

Възможно е температурната настройка да не е зададена от контролния регулатор.

Вътрешното осветление не работи:

Проверете дали няма прекъсване в електрическото захранване. Проверете дали крушката не е изгоряла. В такъв случай, можете да я замените, както е описано в по-горе.

Готвене (долният или горният нагревател не се нагряват равномерно):

Проверете разположението на стелажите, времетраенето на готвене и температурните стойности, съгласно описаните в наръчника.

Ако все още имате проблеми с продукта, се свържете с упълномощен сервизен представител.

## **ТРАНСПОРТИРАНЕ**

При необходимост от транспортиране: Съхранявайте оригиналната опаковка на продукта и при нужда го транспортирайте в нея. Спазвайте

символите за транспортиране върху опаковката. Залепете горните части на фурната, както и решетките за нагревателните панели.

Поставете хартия между горното покритие и нагревателния панел, покрайте го и го залепете за страничната повърхност на фурната.

Залепете картон или хартия върху вътрешната част на предното стъкло, което да го предпази от тавите и решетката по време на транспортиране. Залепете и капациите на фурната към страничните стени.

Ако не сте запазили оригиналната опаковка:

Предпазете външните повърхности (стъклени и боядисани) от възможни повреди.

Αγαπητέ Πελάτη,

Στόχος μας είναι να σας παρέχουμε προϊόντα υψηλής ποιότητας, τα οποία υπερβαίνουν τις προσδοκίες σας. Η συσκευή αυτή παράγεται σε σύγχρονες εγκαταστάσεις και υποβάλλεται προσεκτικά σε ιδιαίτερους ελέγχους ποιότητας. Το εγχειρίδιο αυτό έχει προετοιμαστεί για να σας βοηθήσει έτσι ώστε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή, στην οποία χρησιμοποιήθηκε η τελευταία λέξη της τεχνολογίας, με σιγουριά και μέγιστη απόδοση. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά αυτό τον οδηγό που περιέχει βασικές πληροφορίες σχετικά με την ασφαλή εγκατάσταση, συντήρηση και χρήση της. Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για την εγκατάσταση αυτού του προϊόντος.

## **Περιεχόμενα**

Παρουσίαση και μέγεθος προϊόντος

Προειδοποιήσεις

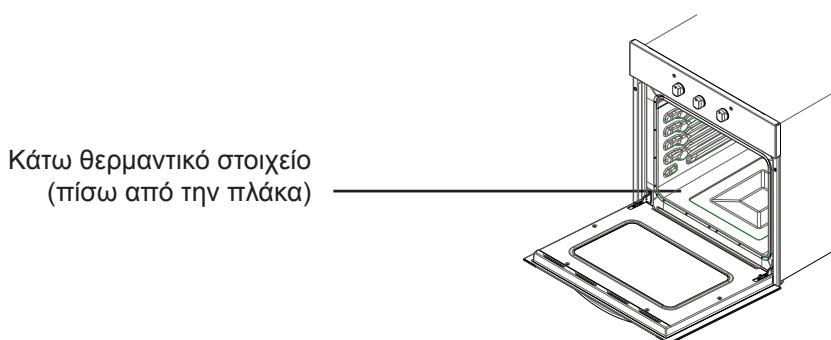
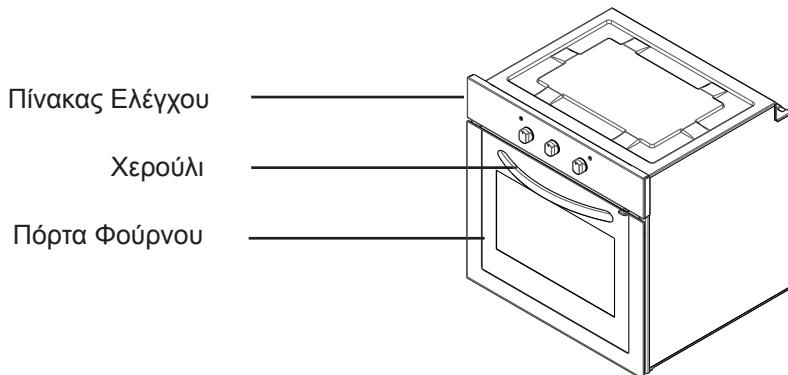
Προετοιμασία για εγκατάσταση και χρήση

Χρήση του φούρνου

Καθαρισμός και συντήρηση του προϊόντος

Σέρβις και μεταφορά

## ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



## **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟ-  
ΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΛΗΡΩΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗ-  
ΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΑΙ  
ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΣΕ ΕΥΚΑΙΡΗ ΘΕΣΗ ΓΙΑ  
ΝΑ ΑΝΑΤΡΕΧΕΤΕ ΣΕ ΑΥΤΕΣ ΟΠΟΤΕ  
ΕΙΝΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟ.

ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΥΤΟ ΕΧΕΙ ΠΡΟΕΤΟΙ-  
ΜΑΣΤΕΙ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΕΝΑ  
ΜΟΝΤΕΛΑ. Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΜΠΟΡΕΙ  
ΝΑ ΜΗ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ  
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΥ ΕΞΗΓΟΥΝΤΑΙ  
ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ. ΚΑΤΑ ΤΗΝ  
ΑΝΑΓΝΩΣΗ ΤΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΛΕΙ-  
ΤΟΥΡΓΙΑΣ, ΔΩΣΤΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΠΕ-  
ΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΕΣ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΕΙΣ.

### **Γενικές προειδοποιήσεις ασφά- λειας**

- Η συσκευή αυτή μπο-  
ρεί να χρησιμοποιηθεί  
από παιδιά ηλικίας  
άνω των 8 ετών και  
από άτομα με μειωμέ-  
νες σωματικές, αισθη-  
τηριακές και διανοητι-  
κές ικανότητες, ή από  
άτομα χωρίς εμπειρία  
και γνώση, εφόσον  
τους παρέχεται επί-  
βλεψη ή καθοδήγη-  
ση σχετικά με την  
ασφαλή χρήση της  
συσκευής και εφόσον

κατανοούν τον κίνδυ-  
νο που περιλαμβά-  
νεται. Τα παιδιά δεν  
πρέπει να παίζουν με  
τη συσκευή. Οι εργα-  
σίες καθαρισμού και  
συντήρησης δεν θα  
πρέπει να πραγματο-  
ποιούνται από παιδιά  
χωρίς επίβλεψη.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**  
Η συσκευή καθώς και  
τα προσβάσιμα τμή-  
ματά της μπορεί να  
θερμανθούν κατά τη  
χρήση. Θα πρέπει να  
προσέχετε ώστε να  
αποφεύγετε την επα-  
φή με τα θερμαινό-  
μενα στοιχεία. Παιδιά  
ηλικίας μικρότερης  
των 8 ετών θα πρέπει  
να παραμένουν σε  
απόσταση εκτός αν  
βρίσκονται υπό συνε-  
χή επίβλεψη.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**  
Κίνδυνος φωτιάς: μην  
αποθηκεύετε αντικεί-  
μενα πάνω στις επι-  
φάνειες μαγειρέματος.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια παρουσιάσει ρωγμές, απενεργοποιήστε τη συσκευή για την αποφυγή ενδεχόμενης ηλεκτροπληξίας.
  - Η συσκευή δεν προρίζεται για λειτουργία με χρήση εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή με έχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
  - Κατά τη χρήση, η συσκευή θερμαίνεται πολύ. Θα πρέπει να προσέχετε ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.
  - Κατά τη χρήση, τα χερούλια που συνήθως κρατιούνται για σύντομο διάστημα μπορεί να θερμανθούν.
  - Μη χρησιμοποιείτε σκληρά αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον κα-
- θαρισμό της γυάλινης πόρτας του φούρνου και άλλων επιφανειών, καθώς μπορεί να γδαρθεί η επιφάνεια, οδηγώντας σε θραύση του γυαλιού ή ζημιά στην επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό της συσκευής.
  - **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε πως η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λυχνία, για την αποφυγή ενδεχόμενης ηλεκτροπληξίας.
  - **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να θερμανθούν κατά τη διάρκεια του ψησίματος ή χρήσης του γκριλ. Θα πρέπει να φυλάτε τα μικρά παιδιά μακριά από τη συσκευή.
  - Η συσκευή παράγεται σύμφωνα με όλα τα ισχύοντα τοπικά και διεθνή πρότυπα και τους κανονισμούς.
  - Οι εργασίες συντήρησης και επι-

σκευής πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς σέρβις. Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευής που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ενδέχεται να σας θέσουν σε κίνδυνο. Είναι επικίνδυνο να αλλοιώνετε ή να τροποποιείτε τις προδιαγραφές της συσκευής κατ' οιονδήποτε τρόπο.

- Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (φύση και πίεση αερίου ή τάση και συχνότητα ηλεκτρικού ρεύματος) και οι απαιτήσεις της συσκευής είναι συμβατές. Οι απαιτήσεις για αυτή τη συσκευή δηλώνονται στην ετικέτα.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για το μαγείρεμα φαγητού και προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό χώρο. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για οποιονδήποτε άλλο σκοπό ή σε οποιαδήποτε άλλη εφαρμογή, όπως για μη οικιακή χρήση ή σε εμπορικό περιβάλλον ή για θέρμανση χώρου.
- Μην προσπαθείτε να ανασηκώσετε ή να μεταφέρετε τη συσκευή τραβώντας την από το χερούλι τις πόρτας.
- Έχουν ληφθεί όλα τα πιθανά μέτρα προστασίας για την ασφάλειά σας. Εφόσον το γυαλί ενδέχεται να σπάσει, θα πρέπει να είστε προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό για την αποφυγή γρατζουνιών. Αποφύγετε την κρούση ή το κτύπημα του γυαλιού με εξαρτήματα.
- Βεβαιωθείτε πως δεν σφήνωσε το καλώδιο παροχής κατά την εγκατάσταση. Αν το καλώδιο παροχής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί

από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του κατασκευαστή ή από άτομα με παρόμοια προσόντα, για την αποτροπή κινδύνου.

- Μην αφήνετε παιδιά να σκαρφαλώνουν ή να κάθονται επάνω στην πόρτα του φούρνου, ενώ είναι ανοικτή.

### **Προειδοποίησης εγκατάστασης**

- Μη λειτουργείτε τη συσκευή πριν ολοκληρωθεί η εγκατάστασή της.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί και να τεθεί σε λειτουργία από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά μπορεί να προκληθεί από ελαττωματική τοποθέτηση και εγκατάσταση από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.
- Κατά την αφαίρεση της συσκευασίας της συσκευής, βεβαιωθείτε πως δεν θα υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση ελαττώματος, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή και επικοινωνήστε άμεσα με αρμόδιο αντιπρόσωπο σέρβις. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία (νάιλον, συρραπτικό... κ.τ.λ.) ενδέχεται να είναι επιβλαβή για παιδιά. Επομένως, θα πρέπει να συλλέγονται και να απομακρύνονται άμεσα.
- Προστατέψτε τη συσκευή σας από περιβαλλοντικές επιδράσεις. Μην την εκθέτετε σε παράγοντες όπως ο ήλιος, η βροχή, το χιόνι κ.τ.λ.
- Τα υλικά που περιβάλλουν τη συσκευή (ντουλάπι) πρέπει να είναι ικανά να αντέχουν σε θερμοκρασία τουλάχιστον 100°C.

### **Κατά τη χρήση**

- Κατά την πρώτη λειτουργία του

- φούρνου, θα προκύψει μια συγκεκριμένη οσμή από τα μονωτικά υλικά και τα θερμαντικά στοιχεία. Για το λόγο αυτό, πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο, λειτουργήστε τον άδειο σε μέγιστη θερμοκρασία για 45 λεπτά. Ταυτόχρονα, πρέπει να αερίζετε καλά τον χώρο όπου έχει εγκατασταθεί το προϊόν.
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, οι εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου θερμαίνονται. Κατά το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου, απομακρυνθείτε για να αποφύγετε τον θερμό ατμό που εξέρχεται από τον φούρνο. Ενδέχεται να κινδυνεψετε από έγκαυμα.
  - Μην τοποθετείτε εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά μέσα ή κοντά στη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.
  - Πάντοτε να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε και να επανατοποθετείτε τρόφιμα στον φούρνο.
  - Μην εγκαταλείπετε τη συσκευή κατά το μαγείρεμα με στερεά ή υγρά έλαια. Μπορεί να πιάσουν φωτιά σε περίπτωση ακραίας θέρμανσης. Ποτέ μη χύνετε νερό πάνω σε φλόγες που προκαλούνται από λάδι. Καλύπτετε την κατσαρόλα ή το τηγάνι με το καπάκι της προκειμένου να καταπνιγεί η φλόγα που προέκυψε και απενεργοποιήστε τη συσκευή.
  - Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Διατηρείτε τον κεντρικό διακόπτη απενεργοποιημένο. Επίσης, όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, κλείστε τη βαλβίδα αερίου.
  - Βεβαιωθείτε πως τα περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου της συσκευής βρίσκονται πάντοτε στη θέση “0” (διακοπή) όταν δεν είναι σε χρήση.
  - Τα ταψιά γέρνουν όταν τραβη-
- χτούν προς τα έξω. Προσέχετε ώστε να μη χυθεί έξω καυτό υγρό.
- Μην αφήνετε τίποτα επάνω στην πόρτα ή το συρτάρι του φούρνου, όταν παραμένουν ανοικτά. Μπορεί να ανατραπεί η συσκευή ή να σπάσει το περιβλημά της.
  - Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα ή εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά (νάιλον, πλαστική σακούλα, χαρτί, πτανί...κ.τ.λ.) μέσα στο συρτάρι. Σε αυτό περιλαμβάνονται μαγειρικά σκεύη με πλαστικά εξαρτήματα (π.χ. χερούλια).
  - Μην κρεμάτε πετσέτες, πανιά για το σκούπισμα των σκευών ή άλλα πανιά από τη συσκευή ή τα χερούλια της.
  - Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού και της συντήρησης
  - Πάντοτε να απενεργοποιείτε τη συσκευή πριν από ενέργειες για τον καθαρισμό ή τη συντήρηση. Μπορείτε να τις εκτελέσετε αφού αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ρεύμα ή απενεργοποιώντας τους κεντρικούς διακόπτες.
  - Μην αφαιρείτε τα περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου.
- **ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΗΘΕΙ Η ΑΠΟΔΟΣΗ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ, ΣΥΣΤΗΝΕΤΑΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΑΝΤΟΤΕ ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΝΑ ΚΑΛΕΙΤΕ ΜΟΝΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟΥΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΥΣ ΣΕΡΒΙΣ ΕΦΟΣΟΝ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ.**
- ### **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ**
- Ο μοντέρνος αυτός λειτουργικός και πρακτικός φούρνος, που έχει κατασκευαστεί με τμήματα και υλικά άριστης ποιότητας, θα ανταποκριθεί στις ανάγκες

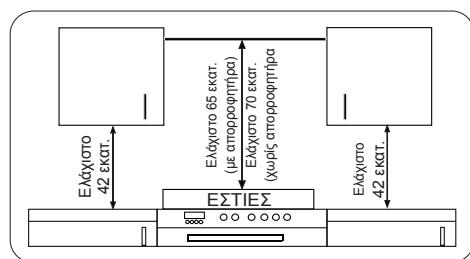
σας από κάθε άποψη. Βεβαιωθείτε πως διαβάσατε το εγχειρίδιο για να επιτυχημένο αποτέλεσμα και για να αποφύγετε οποιοδήποτε πρόβλημα στο μέλλον. Οι πληροφορίες που παρέχονται παρακάτω περιέχουν κανόνες που είναι απαραίτητοι για τους σωστούς χειρισμούς τοποθέτησης και επισκευής. Θα πρέπει να διαβαστούν πλήρως, ειδικά από τον τεχνικό που θα πραγματοποιήσει την τοποθέτηση της συσκευής.

## ΕΠΙΚΟΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΟ ΕΞΟΥΣΙΟ-ΔΟΤΗΜΕΝΟ ΚΕΝΤΡΟ ΣΕΡΒΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ!

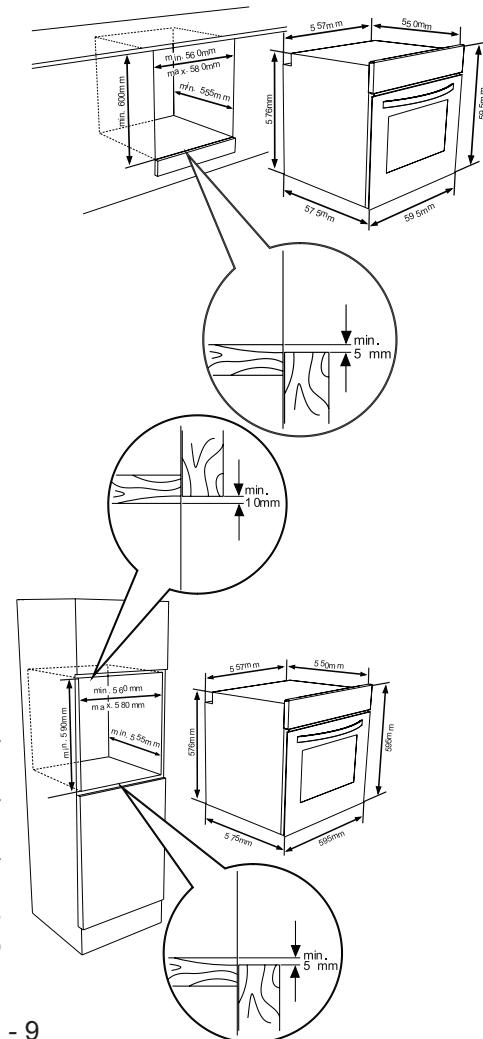
### ΕΠΙΛΟΓΗ ΘΕΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ

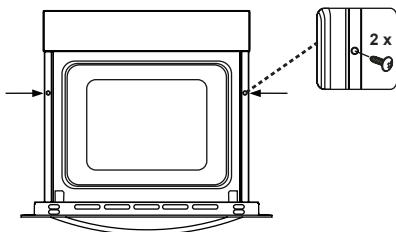
- Κατά την επιλογή της θέσης του φούρνου, υπάρχουν αρκετά σημεία που πρέπει να τύχουν προσοχής. Βεβαιωθείτε πως λαβαίνετε υπόψη τις παρακάτω συστάσεις μας προκειμένου να αποφύγετε οποιαδήποτε προβλήματα και επικίνδυνες καταστάσεις, που μπορεί να προκύψουν στο μέλλον!
- Κατά την επιλογή της θέσης του φούρνου, θα πρέπει να δοθεί προσοχή ώστε να μην υπάρχουν εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά κοντά του, όπως κουρτίνες, λάδι, πανιά κ.τ.λ., που πιάνουν γρήγορα φωτιά.
- Τα έπιπλα που περιβάλλουν τον φούρνο πρέπει να είναι κατασκευασμένα από υλικά ανθεκτικά σε θερμοκρασίες υψηλότερες της θερμοκρασίας περιβάλλοντος κατά 50 °C.
- Οι απαιτούμενες μετατροπές στα επίτοιχα ντουλάπια και τους απορροφητήρες επάνω από το εντοιχισμένο συνδυαστικό προϊόν, καθώς και τα ελάχιστα ύψη από το πλαίσιο του φούρνου, παρουσιάζονται στην Εικόνα 1. Κατά συνέπεια, ο απορροφητήρας θα πρέπει να βρίσκεται σε ελάχιστο ύψος 65 εκατ. από το πλαίσιο των εστιών.

Αν δεν υπάρχει απορροφητήρας, το ύψος δεν πρέπει να είναι μικρότερο από 70 εκατ.



### ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ





Τοποθετήστε τον φούρνο στο ντουλάπι σπρώχνοντάς τον προς τα εμπρός. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε 2 βίδες στις οπές που βρίσκονται επάνω στο πλαίσιο του φούρνου. Ενώ το προϊόν βρίσκεται σε επαφή με την ξύλινη επιφάνεια του ντουλαπιού, σφίξτε τις βίδες.



Αν ο φούρνος εγκατασταθεί κάτω από κουζίνα με εστίες, η απόσταση μεταξύ του πάγκου εργασίας και της επάνω επιφάνειας του φούρνου πρέπει να είναι τουλάχιστον 50 χλστ. και η απόσταση μεταξύ του πάγκου εργασίας και της επάνω επιφάνειας του πίνακα ελέγχου πρέπει να είναι τουλάχιστον 25 χλστ.

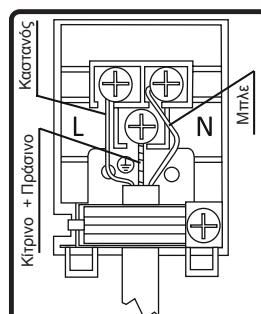
## **ΚΑΛΩΔΙΩΣΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**

Οι οδηγίες που παρέχονται παρακάτω πρέπει να τηρούνται πιστά κατά τη σύνδεση των καλωδίων:

- Ο αγωγός γείωσης πρέπει να συνδεθεί μέσω της βίδας με το σήμα της γείωσης. Η σύνδεση του καλωδίου παροχής πρέπει να πραγματοποιηθεί σύμφωνα με την Εικόνα 6. Αν δεν διατίθεται πρίζα με γείωση σύμφωνα με τους κανονισμούς στο χώρο εγκατάστασης, καλέστε αμέσως το εξουσιο-

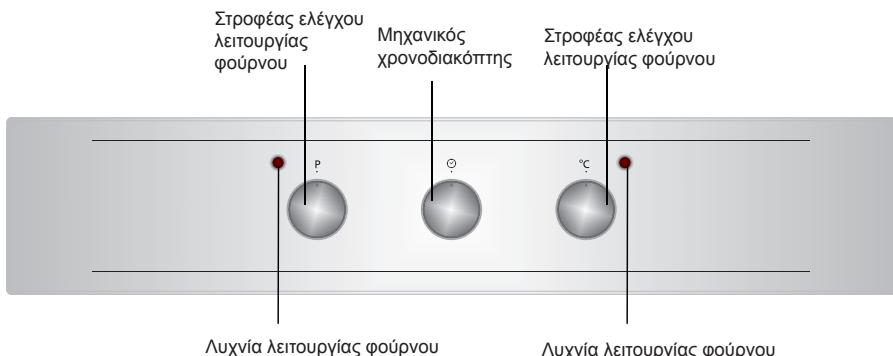
δοτημένο κέντρο σέρβις.

- Η γειωμένη πρίζα πρέπει να βρίσκεται κοντά στη συσκευή. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης.
- Το καλώδιο παροχής δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με τη θερμή επιφάνεια του προϊόντος.
- Σε περίπτωση ζημιάς στο καλώδιο παροχής, βεβαιωθείτε πως καλέσατε το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Το καλώδιο πρέπει να αντικατασταθεί από το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Η καλωδίωση της συσκευής πρέπει να πραγματοποιηθεί από το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί καλώδιο τύπου H05VV-F.
- Η ελλιπής καλωδίωση ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Η εν λόγω ζημιά δεν θα καλύπτεται από την εγγύηση.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για ηλεκτρική σύνδεση 220-240V~. Αν το παρεχόμενο ρεύμα είναι διαφορετικό από την παραπάνω τιμή, καλέστε αμέσως το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- **Η Κατασκευάστρια εταιρεία δηλώνει πως δεν φέρει ουδεμία απολύτως ευθύνη για ζημιά και απώλεια οποιουδήποτε είδους που προκύπτει από την μη συμμόρφωση με τους κανονισμούς ασφάλειας!**



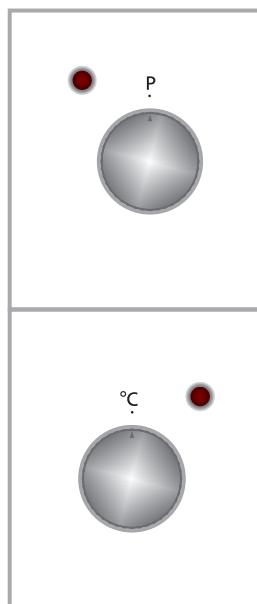
# **ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**

## **Πίνακας Ελέγχου**



### **Στροφέας ελέγχου λειτουργίας φούρνου**

Για επιλογή της επιθυμητής λειτουργίας ψησίματος, γυρίστε τον στροφέα στο σχετικό σύμβολο. Οι λεπτομέρειες των λειτουργιών του φούρνου εξηγούνται στην επόμενη ενότητα.



### **Στροφέας ελέγχου λειτουργίας φούρνου**

Για επιλογή της επιθυμητής λειτουργίας ψησίματος, γυρίστε τον στροφέα στο σχετικό σύμβολο. Οι λεπτομέρειες των λειτουργιών του φούρνου εξηγούνται στην επόμενη ενότητα.

## **Λειτουργίες φούρνου**

\* Οι λειτουργίες του φούρνου μπορεί να είναι διαφορετικές λόγω του μοντέλου του προϊόντος σας.



### **Λυχνία φούρνου:**

Ανάβει μόνο η λυχνία του φούρνου και παραμένει ανοικτή καθ' όλη τη διάρκεια του ψησίματος.



### **Λειτουργία στατικού ψησίματος:**

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες του θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το κάτω και άνω θερμαντικό στοιχείο αρχίζει να λειτουργούν. Η λειτουργία στατικού ψησίματος εκπέμπει θερμότητα, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο ψήσιμο τόσο στα κατώτερα όσο και στα ανώτερα φαγητά. Είναι ιδανική για το ψήσιμο ζύμης, κέικ, ζυμαρικών στον φούρνο, για λαζάνια και πίτσα. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά. Ακόμη, συστήνεται το ψήσιμο σε ένα ράφι κάθε φορά με αυτή την λειτουργία.



### **Λειτουργία κάτω πλάκας:**

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το κάτω θερμαντικό στοιχείο αρχίζει να λειτουργεί. Η λειτουργία κάτω πλάκας είναι ιδανική για το ψήσιμο πίτσας, καθώς η θερμότητα ανεβαίνει από τη βάση του φούρνου και θερμαίνει το φαγητό προς τα πάνω. Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για το ζέσταμα του φαγητού αντί για ψήσιμο.



### **Λειτουργία άνω πλάκας:**

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το άνω θερμαντικό στοιχείο αρχίζει να λειτουργεί. Σε αυτόν τον τύπο ψησίματος,

η θερμότητα που εκπέμπεται από το άνω θερμαντικό στοιχείο ψήνει την επάνω πλευρά του φαγητού. Η λειτουργία άνω πλάκας είναι ιδανική για το χεροψήσιμο της άνω επιφάνειας του ήδη ψημένου φαγητού, καθώς και για το ζέσταμά του.



### **Λειτουργία γκριλ:**

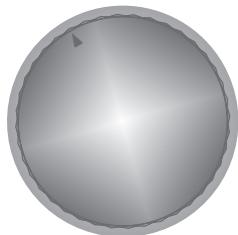
Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το γκριλ αρχίζει να λειτουργεί. Η λειτουργία χρησιμοποιείται για ψήσιμο σε γκριλ και φρυγάνισμα του φαγητού. Χρησιμοποιείτε τα άνω ράφια του φούρνου. Αλείψτε ελαφρώς με λάδι τη σχάρα και τοποθετήστε τα φαγητά στο κέντρο της. Πάντοτε να τοποθετείτε το ταψί κάτω από τη σχάρα, ώστε να συγκεντρώνει τυχόν σταγόνες λαδιού ή λίπους. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά. Προειδοποίηση: Κατά τη λειτουργία του γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου θα πρέπει να ρυθμιστεί στους 190°C.



### **Λειτουργία ταχύτερου γκριλ:**

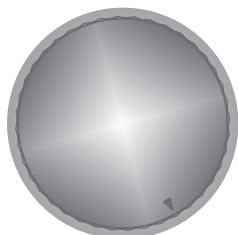
Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το γκριλ και το άνω θερμαντικό στοιχείο αρχίζουν να λειτουργούν. Η λειτουργία χρησιμοποιείται για ταχύτερο ψήσιμο σε γκριλ και για την κάλυψη μεγαλύτερης επιφάνειας, όπως για το ψήσιμο σε γκριλ κρέατος. Χρησιμοποιείτε τα άνω ράφια του φούρνου. Αλείψτε ελαφρώς με λάδι τη σχάρα και τοποθετήστε τα φαγητά στο κέντρο της. Πάντοτε να τοποθετείτε το ταψί κάτω από τη σχάρα, ώστε να συγκεντρώνει τυχόν σταγόνες λαδιού ή λίπους. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά. Προειδοποίηση: Κατά τη λειτουργία του γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου θα πρέπει να ρυθμιστεί στους 190°C.

## **Χρήση του μηχανικού χρονοδι- ακόπτη**



### **Χειροκίνητη λειτουργία**

Όταν ρυθμίζετε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στη θέση με την ένδειξη Μόπως φαίνεται στην εικόνα, μπορείτε να λειτουργείτε συνεχώς τον φούρνο. Όταν το κουμπί του χρονοδιακόπτη βρίσκεται στη θέση 0, ο φούρνος δεν λειτουργεί.



### **Λειτουργία με ρύθμισης χρόνου**

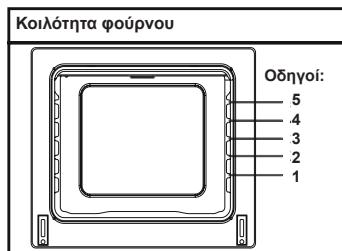
Ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια ψησίματος γυρίζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη σε ορισμένη διάρκεια μεταξύ 0 - 100 λεπτών. Στη λήξη αυτής της χρονικής περιόδου, ο φούρνος θα τερματίσει τη λειτουργία του και ο χρονοδιακόπτης θα παράγει μια ηχητική ειδοποίηση μία φορά.

ΣΚΕΥΗ	ΚΑΤΩ-ΑΝΩ			ΓΚΡΙΑ		
	Θερμοστά- της Θέση(°C)	Θέση οδηγού	Διάρκεια ψησίμα- τος(λεπτ.)	Θερμοστάτης Θέση(°C)	Θέση οδηγού	Διάρκεια ψησίμα- τος(λεπτ.)
Ζύμη σε στρώσεις	170-190	1-2	35-45			
Κέικ	170-190	1-2	30-40			
Μπισκότα	170-190	1-2	30-40			
Κεφτέδες στο γκριλ				190	4	10-15
Υγρά φαγητά	175-200	2	40-50			
Κοτόπουλο	200	1-2	45-60	190	*	
Παιδάκια				190	3-4	15-25
Φιλέτο βοδινό				190	4	15-25

## Εξαρτήματα

Το προϊόν παρέχεται με εξαρτήματα. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε εξαρτήματα που αγοράσατε από άλλες πηγές, αλλά πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα και τη φλόγα. Μπορείτε ακόμη να χρησιμοποιείτε γυάλινα σκεύη, φόρμες κέικ και ταψιά που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή κατά τη χρήση άλλων εξαρτημάτων. Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται μικρά σκεύη, τοποθετείτε το σκεύος επάνω στη μεταλλική σχάρα, ώστε να βρίσκεται στο κέντρο της. Αν το φαγητό που πρόκειται να ψηθεί δεν καλύπτει πλήρως το ταψί του δίσκου, αν το φαγητό προέρχεται από την κατάψυξη ή αν ο δίσκος χρησιμοποιείται για τη συλλογή χυμών του φαγητού που πρόκειται να στάξουν κατά το ψήσιμο στο γκριλ, ενδέχεται να παρατηρηθεί μεταβολή στο σχήμα του ταψιού. Αυτό οφείλεται στις υψηλές θερμοκρασίες που αναπτύσσονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Το ταψί θα επανέλθει στο αρχικό του σχήμα όταν κρυώσει μετά το ψήσιμο. Αυτό είναι φυσιολογικό φυσικό φαινόμενο που παρατηρείται κατά τη μεταφορά θερμότητας. Μην τοποθετείτε θερμά γυάλινα ταψιά και σκεύη σε ψυχρό περιβάλλον αμέσως αφού βγουν από το φούρνο, ώστε να μην σπάσει το ταψί ή το σκεύος. Μην τα τοποθετείτε επάνω σε ψυχρές ή βρεγμένες επιφάνειες. Τοποθετήστε τα επάνω σε στεγνή πετσέτα κουζίνας και αφήστε τα να κρυώσουν αργά. Κατά τη χρήση του γκριλ στον φούρνο, συστήνεται (όπου είναι κατάλληλο) να χρησιμοποιείτε τη σχάρα που παρέχεται με το προϊόν. Κατά τη χρήση της μεταλλικής σχάρας, τοποθετείτε ένα ταψί σε μια χαμηλότερη θέση για τη συλλογή του λαδιού. Μπορεί να προστεθεί νερό στο ταψί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του. Όπως εξηγήθηκε στις αντίστοιχες διατάξεις, ποτέ μην επιχειρήσετε να χρησιμοποιο-

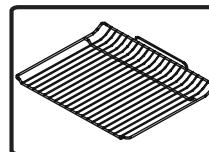
ήσετε τον καυστήρα γκριλ αερίου χωρίς το προστατευτικό κάλυπτρο του γκριλ. Αν ο φούρνος σας διαθέτει καυστήρα γκριλ τροφοδοσίας αερίου, αλλά λείπει η θερμική ασπίδα του γκριλ, ή αν έχει υποστεί ζημιά και δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί, ζητήστε ανταλλακτικό από το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.



## Εξαρτήματα φούρνου

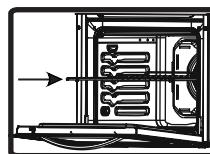
Τα εξαρτήματα του φούρνου μπορεί να διαφέρουν λόγω του μοντέλου του προϊόντος σας.

## Μεταλλική σχάρα



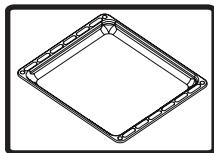
Η μεταλλική σχάρα χρησιμοποιείται κατά το ψήσιμο στο γκριλ ή για να τοποθετήσετε επάνω της διάφορα μαγειρικά σκεύη.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ -** Προσαρμόστε τη σχάρα σωστά σε οποιονδήποτε οδηγό στην κοιλότητα του φούρνου και σπρώξτε την προς τα πίσω.



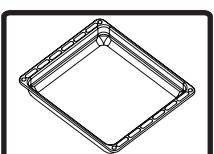
## **Ρηχό ταψί**

Το ρηχό ταψί χρησιμοποιείται για το ψήσιμο ζύμης όπως τάρτα κ.τ.λ. Για να τοποθετήσετε σωστά το ταψί μέσα στον φούρνο, βάλτε το σε οποιονδήποτε οδηγό και σπρώξτε το προς τα πίσω.



## **Βαθύ ταψί**

Το βαθύ ταψί χρησιμοποιείται για φαγητά που σιγοψήνονται στο ζουμί τους. Για να το τοποθετήσετε σωστά στην κοιλότητα του φούρνου, τοποθετήστε το σε οποιονδήποτε οδηγό και σπρώξτε το προς τα πίσω.



## **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**

### **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**

Πριν αρχίσετε τον καθαρισμό του φούρνου, βεβαιωθείτε πως όλα τα κουμπιά ελέγχου είναι απενεργοποιημένα και πως η συσκευή έχει κρυώσει. Αποσυνδέστε τη συσκευή.

Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά υλικά που περιέχουν σωματίδια τα οποία μπορεί να γδάρουν τα εμαγιέ και τα βαμμένα τμήματα του φούρνου. Χρησιμοποιείτε καθαριστικές κρέμες ή υγρά καθαριστικά, που δεν περιέχουν σωματίδια. Καθώς ενδέχεται να βλάψουν τις επιφάνειες, μην χρησιμοποιείτε καυστικές κρέμες, αποξεστικές καθαριστικές σκόνες, σκληρά συρματάκια ή εργαλεία. Σε περίπτωση καεί περίσσεια υγρών που χύθηκε στον φούρνο, μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια. Αμέσως καθαρίστε τις κηλίδες του υγρού. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του φούρνου.

### **Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου**

Βεβαιωθείτε πως έχετε αποσυνδέσει τον φούρνο από την πρίζα πριν αρχίσετε να τον καθαρίζετε. Θα πετύχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα αν καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου ενώ είναι ακόμη ελαφρώς θερμό. Σκουπίστε τον φούρνο με ένα μαλακό κομμάτι πανί που το μουσκεύετε σε σαπουνόνερο μετά από κάθε χρήση. Στη συνέχεια σκουπίστε

τον ξανά, αυτή τη φορά με ένα βρεγμένο πανί και στεγνώστε τον. Πλήρης καθαρισμός χρησιμοποιώντας στεγνά καθαριστικά σκόνης. Στα προϊόντα με καταλυτικό πλαίσιο εμαγιέ, η πίσω και πλαϊνές πλευρές του εσωτερικού πλαισίου δεν απαιτούν καθαρισμό. Ωστόσο, ανάλογα με τη χρήση, συστίνεται να τα αντικαθιστάτε μετά από ορισμένη περίοδο χρόνου.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

### Αντικατάσταση της λυχνίας φούρνου

Η αλλαγή της λυχνίας φούρνου πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Η λυχνία πρέπει να αντιστοιχεί σε 230V, 25Watt, να είναι τύπου E14, T300. Πριν από την αλλαγή της λυχνίας, ο φούρνος θα πρέπει να αποσυνδεθεί και να είναι κρύος.

Ο σχεδιασμός της λυχνίας είναι συγκεκριμένος για χρήση σε οικιακές συσκευές ψησίματος και δεν είναι κατάλληλος για φωτισμό οικιακών χώρων.

## ΣΕΡΒΙΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

### ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΣΕΡΒΙΣ

Αν ο φούρνος δεν λειτουργεί:

Ενδέχεται να έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα, ή να έχει συμβεί διακοπή ρεύματος. Σε μοντέλα που διαθέτουν χρονοδιακόπτη, μπορεί να μην έχει ρυθμιστεί ο χρόνος.

Αν ο φούρνος δεν θερμαίνεται:

Ενδέχεται να μην έχει ρυθμιστεί η θερμότητα από τον διακόπτη ελέγχου θερμαντικών στοιχείων του φούρνου.

Αν η εσωτερική λυχνία φωτισμού δεν ανάβει:

Πρέπει να ελεγχθεί η ηλεκτρική παροχή. Πρέπει να ελεγχθεί αν είναι ελαττωματική η λυχνία. Αν είναι ελαττωματική, μπορείτε να την αλλάξετε σύμφωνα με τον οδηγό.

Ψήσιμο (αν το ψήσιμο δεν είναι ομοιόμορφο στο κάτω-άνω τμήμα) :

Ελέγξτε τις θέσεις των ραφιών, τους χρόνους ψησίματος και τις θερμοκρασίες ώστε να είναι σύμφωνα με το εγχειρίδιο.

Εκτός αυτού, αν εξακολουθείτε να έχετε πρόβλημα με το προϊόν, καλέστε το “Εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις”.

### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Αν έχετε ανάγκη οποιασδήποτε μεταφοράς:

Κρατήστε την αρχική συσκευασία του προϊόντος και μεταφέρετε το με την αρχική συσκευασία, όποτε απαιτείται μεταφορά Τηρήστε τις επισημάνσεις με-

ταφοράς που υπάρχουν στη συσκευασία. Κολλήστε με ταινία την κουζίνα στα ανώτερα τμήματα, τα καπάκια και τις κεφαλές και τις θήκες σκευών στις επιφάνειες ψησίματος.

Τοποθετήστε χαρτί μεταξύ του άνω καλύμματος και της επιφάνειας ψησίματος, καλύψτε το άνω κάλυμμα, στη συνέχεια κολλήστε με ταινία στις πλευρικές επιφάνειες του φούρνου.

Κολλήστε με ταινία χαρτόνι ή χαρτί επάνω στην μπροστινή πόρτα στο εσωτερικό γυαλί του φούρνου για τακτοποίηση των ταψιών, ώστε να μην υποστεί ζημιά η πόρτα του φούρνου από τη σχάρα και τα ταψιά κατά τη διάρκεια της μεταφοράς.. Επίσης, κολλήστε με ταινία την πόρτα του φούρνου στους πλευρικούς τοίχους.

Αν δεν έχετε την αρχική συσκευασία:

Προστατέψτε τις εξωτερικές επιφάνειες (γυαλινές και βαμμένες) του φούρνου από ενδεχόμενα χτυπήματα.

Kjære kunde,

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

## **Innhold**

Produktets utforming og størrelse

Advarsler

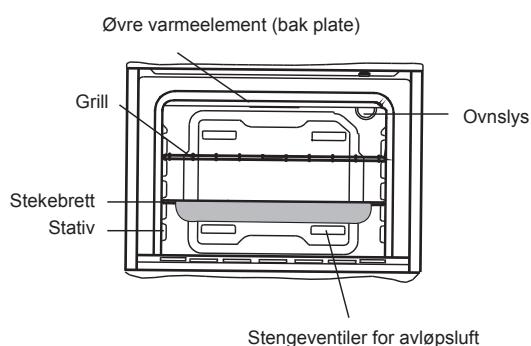
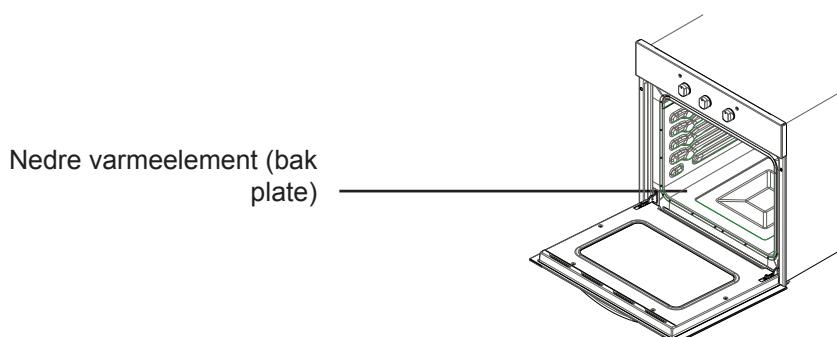
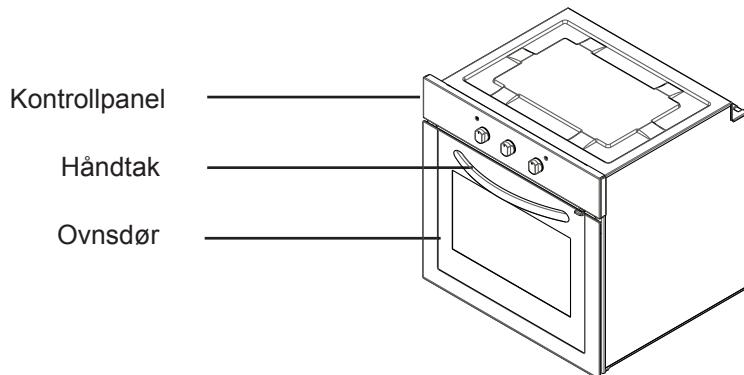
Forberedelse for installasjon og bruk

Bruke ovnen

Rengjøring og vedlikehold av produktet

Service og transport

## PRODUKTETS UTFORMING OG STØRRELSE



## **SIKKERHETSADVARSLER**

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

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

### **Generelle sikkerhetsadvarsler**

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer uten erfaring og kunnskap hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert. Ikke la barn leke med apparatet. Rengjøring og bruker-vedlikehold må ikke

utføres av barn, hvis de ikke overvåkes.

- **ADVARSEL:** Dette apparatet og dets tilhørende deler blir varme under bruk. Det bør utvises forsiktighet for å unngå berøring av varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes borte fra apparatet, med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- **ADVARSEL:** Fare for brann: Ikke oppbevar elementer på ovnens varmeelementer.
- **ADVARSEL:** Hvis det er sprekker i overflaten, må du skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Apparatet er ikke ment å brukes sammen med eksterne tidsur eller eksterne fjernkontroller.
- Under bruk, blir apparatet varmt. Det bør

utvises forsiktighet for å unngå berøring av varmeelementer inne i ovnen.

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

laging og grilling.  
Små barn bør holdes unna.

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

Hvis strømledningen blir skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.

- Mens ovnsdøren er åpen, må du ikke la barn klatre eller sitte på døren.

## **Advarsler for installasjon**

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

## **Under første bruk**

- Når du bruker ovnen for første gang, vil isolasjonsmaterialene og varmeelementene gi fra seg en spesiell lukt. Av den grunn bør du bruke maskinen uten innhold i maks. 45 minutter før du bruker den til matlaging. Samtidig må du

grundig lufte området hvor produktet er installert.

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

panner med plast på (f.eks. håndtak).

- Ikke heng håndklær, kluter eller klær fra apparatet eller håndtakene.
- Under rengjøring og vedlikehold
- Slå alltid av apparatet før vedlikeholdsarbeid som rengjøring utføres. Du kan utføre vedlikeholdsarbeidet etter at apparatet eller hovedbryteren har blitt slått av.
- Ikke fjern kontrollknottene for å rengjøre kontrollpanelet.
- **FOR Å HOLDE APPARATET TRYGT OG EFFEKTIVT, ANBEFALER VI AT DU ALLTID BRUKER ORIGINALE RESERVEDELER, OG AT DU KUN KONTAKTER AUTORISERT SERVICEPERSONELL VED EVENTUELLE REPARASJONSBEHOV.**

## **VALG AV PLOSSERING AV OV-NEN**

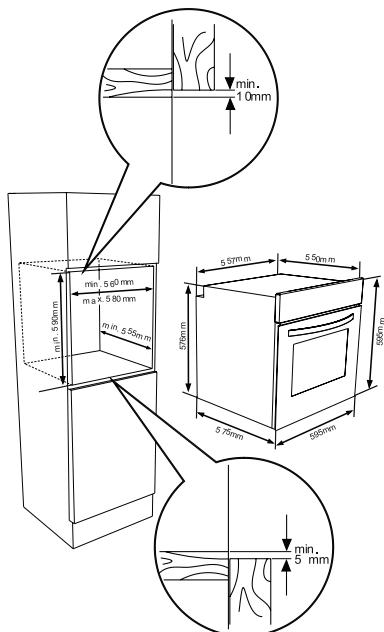
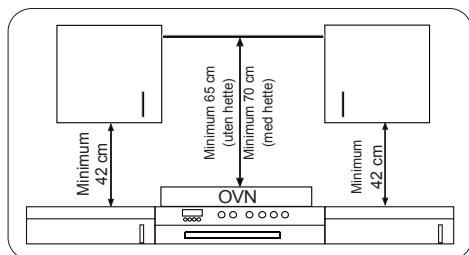
- Det er flere punkter du må ta hensyn til når du velger en plassering for ovnen. Sørg for å ta hensyn til våre anbefalinger nedenfor for å unngå eventuelle problemer og farlige situasjoner som kan oppstå!
- Når du velger en plassering for ovnen, bør du forsikre deg om at det ikke er noen brannfarlige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

## **FORBEREDELSE FOR INSTAL-LASJON OG BRUK**

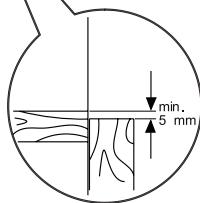
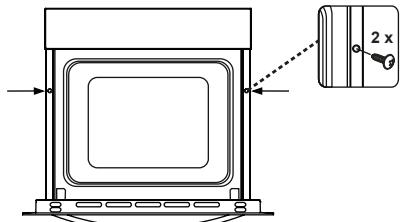
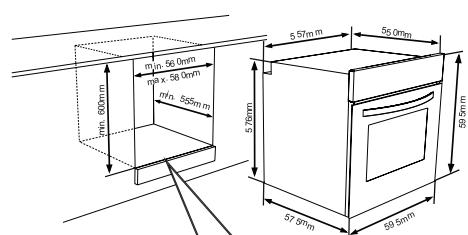
Denne moderne, funksjonelle og praktiske ovnen er produsert med deler og materialer av høyeste kvalitet, og vil tilfredsstille alle dine behov. Sørg for å lese manualen for å oppnå gode resultater, og unngå potensielle problemer i fremtiden. Den oppgitte informasjon inneholder regler som er nødvendige for riktig plassering og service av ovnen. De bør alltid leses gjennom, spesielt av teknikere som skal plassere apparatet.

## **KONTAKT ET AUTORISERT SERVI-CESENTER FOR Å INSTALLERE OV-NEN DIN!**

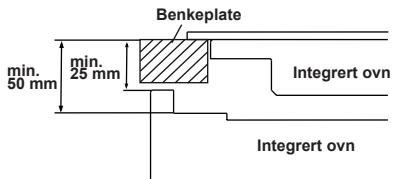
De nødvendige endringene av veggskap og avtrekksvifte over det integrerte kombinasjonsproduktet, samt minste tilatte høyde fra ovnspanelet, vises på figur 1. Følgelig bør det være en avstand på minst 65 cm mellom avtrekksviften over ovnen og ovnsplaten. Dersom det ikke eksisterer en avtrekksvifte, skal høyden ikke være mindre enn 70 cm.



## INSTALLASJON AV INTEGRERT OVN



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

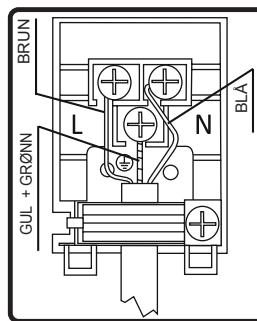


Hvis ovnen skal installeres under en kokeplate, må avstanden mellom benkeplaten og den øvre delen av ovnen være minst 50 mm, og avstanden mellom benkeplaten og toppen av kontrollpanelet må være minst 25 mm.

## KABLING OG SIKKERHET FOR INTEGRERT OVN

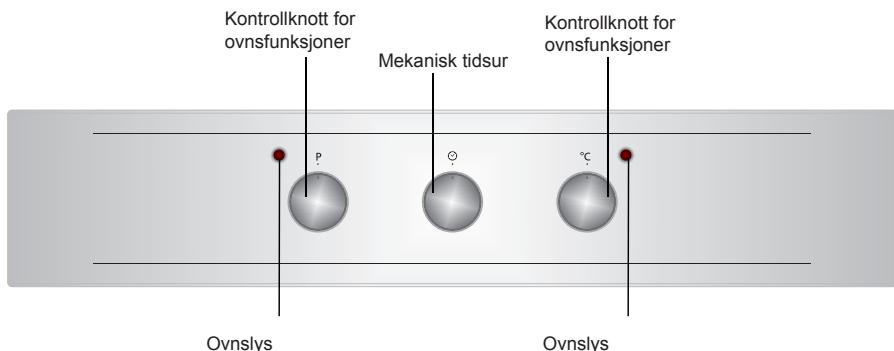
Nedenstående instruksjoner må følges uten unntak under kablingen:

- Jordingskabelen må kobles via skruen med jordingsmerket. Tilkobling av tilførselskabelen må være som vist i figur 6. Hvis det ikke finnes en jordet stikkontakt som samsvarer med lokalt regelverk for området, må du ringe en autorisert servicerepresentant umiddelbart.
  - Den jordete stikkontakten må være i umiddelbar nærhet av apparatet. Bruk aldri skjøteleddning.
  - Strømkabelen må ikke komme i berøring med produktets varme overflate.
- Ved eventuelle skader på kabelen, må du kontakte et autorisert serviceverksted. Kabelen må erstattes av autorisert servicepersonell.
  - Kabling av apparatet må utføres av autorisert servicepersonell. En forsyningskabel av typen H05VV-F skal brukes.
  - Feil kabling kan skade apparatet. En slik skade vil ikke bli dekket av garantien.
  - Apparatet er konstruert for tilkobling til strømforsyning ved 220–240V~. Hvis verdiene avviker fra det som er oppgitt ovenfor, må du umiddelbart kontakte autorisert servicepersonell.
- Produsenten erklærer at det ikke har noe ansvar for noen form for skade eller tap som følge av unnlatelse av å overholde sikkerhetsnormer!**



# **BRUKE OVNEN**

## **Betjeningspanel**

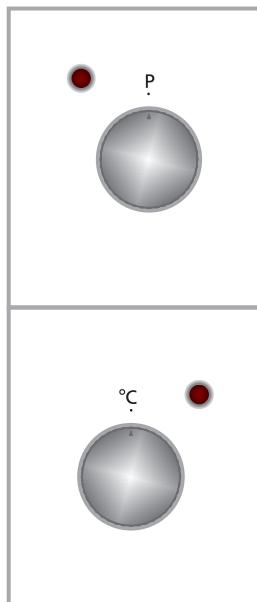


### **Kontrollknott for ovnsfunksjoner**

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

### **Kontrollknott for ovnsfunksjoner**

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



## Ovnsfunksjoner

\* Ovnsfunksjonene kan variere avhengig av produktmodell.



### Ovnslys:

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



### Statisk stekefunksjon:

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



### Nedre varme-funksjon:

Ovnens termostat og varsellamper vil slås på, og det nedre varmeelementet vil begynne å fungere. Nedre varme-funksjon er ideelt for pizza-steking, ettersom varmen stiger fra bunnen av ovnen og varmer opp maten. Denne funksjonen er egnet for oppvarming av mat, heller enn steking.



### Øvre varme-funksjon:

Ovnens termostat og varsellamper vil slås på, og de nedre og øvre varmeelementene vil begynne å fungere. For denne typen steking, vil varmen som kommer fra det øvre varmeelementet steke maten fra oversiden. Den øvre varme-funksjon er

ideell for å steking oversiden av allerede tilberedt mat, samt for oppvarming av mat.



### Grill-funksjon:

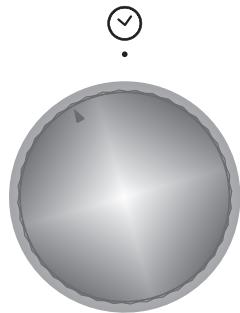
Ovnens termostat og varsellamper vil slås på, og de nedre og øvre varmeelementene vil begynne å fungere. Funksjonen brukes for grilling og risting av mat. Bruker de øverste hyllene i ovnen. Børste grillgitteret forsiktig med olje for å forhindre at maten setter seg fast, og plassér matvarene på midten av grillgitteret. Plassér alltid et brett under gitteret for å fange opp oljedråper eller fett. Det anbefales at ovnen forvarmes i omkring 10 minutter. Advarsel: Under grilling må ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen bør justeres til 190 °C



### Hurtiggrill-funksjon:

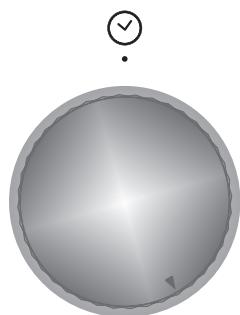
Ovnens termostat og varsellamper vil slås på, og de nedre og øvre varmeelementene vil begynne å fungere. Funksjonen brukes for raskere grilling og for å steke et større område, som for grilling av kjøtt. Bruk de øverste hyllene i ovnen. Børste vernegitteret forsiktig med olje for å forhindre at maten setter seg fast, og plasser matvarene på midten av vernegitteret. Plassér alltid et brett under gitteret for å fange opp oljedråper eller fett. Det anbefales at ovnen forhåndsvarmes i omkring 10 minutter. Advarsel: Under grilling må ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen bør justeres til 190 °C

## **Bruke den mekaniske tidtakeren**



### **Manuell drift**

Når du stiller inn tidtakerknappen til posisjon M som vist på bildet, kan du bruke ovnen kontinuerlig, uten avbrudd. Når tidtakerknappen står i posisjon 0 vil ovnen ikke fungere.



### **Starte ovnen ved å justere tidtakertiden**

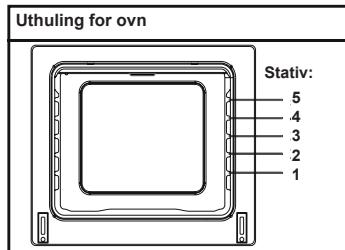
Still inn ønsket steketid ved å dreie tidtakerknappen til et bestemt tidsområde mellom 0 og 100 minutter. Ved slutten av denne tidsperioden, vil ovnen slutte å fungere og tidtakeren vil gi fra seg ett enkelt lydsignal.

SERVISE	NEDRE-ØVRE			GRILL		
	Termostat Pos(°C)	Hyllepos.	Steke- periode(min)	Termostat Pos(°C)	Hylle- pos.	Steke- periode(min)
Butterdeig	170-190	1-2	35-45			
Kake	170-190	1-2	30-40			
Kjeks	170-190	1-2	30-40			
Stekte kjøttboller				190	4	10-15
Flytende mat	175-200	2	40-50			
Kylling	200	1-2	45-60	190	*	
Blandet mat				190	3-4	15-25
Biff				190	4	15-25

## Tilbehør

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

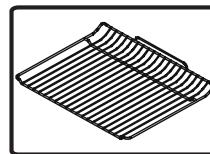
fra nærmeste servicesenter.



## Ovnstilbehør

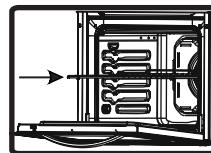
Tilbehøret for ovnen din kan variere avhengig av produktmodell.

### Grillrist



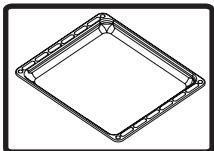
Grillristen brukes til å grilling eller til å plassere diverse former/gryter på.

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



### Lavt brett

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

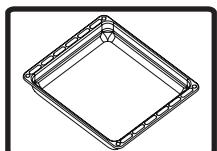


## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV OVNEN

### RENGJØRING

#### Dypt brett

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



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

Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder partikler som kan ripe opp emaljert og

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

#### Rengjøring av ovnens interiør

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

mot anbefales deg – avhengig av bruk  
– at du bytter dem ut etter en viss tid.

## **VEDLIKEHOLD**

### **Erstatte ovnslyset**

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

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

## **SERVICE OG TRANSPORT**

### **KRAV FØR DET PAKKES KLART TIL SERVICE**

Hvis ovnen ikke fungerer:

Ovnen kan være frakoblet – det har vært et strømavbrudd. På modeller som er utstyrt med en tidtaker, kan det være at tiden ikke kan stilles inn.

Hvis ovnen ikke blir varm:

Varmen kan kanskje ikke justeres på ovnens varmekontrollbryter.

Hvis ovnslampen ikke tennes:

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

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

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

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

### **TRANSPORTRELATERT INFOR- MASJON**

Hvis du trenger transport:

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

Sett et papir mellom det øvre dekselet

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

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

Hvis du ikke har den originale esken:

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

Bäste kund,

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

## **Innehåll**

Presentation och storleken på produkten

Varningar

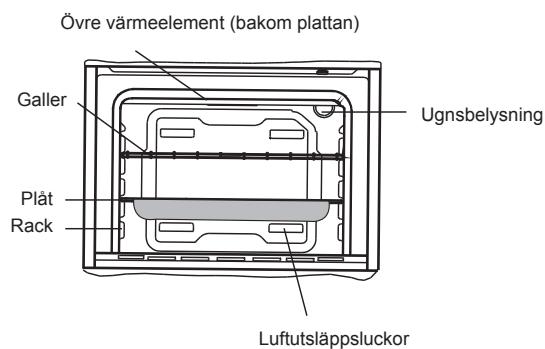
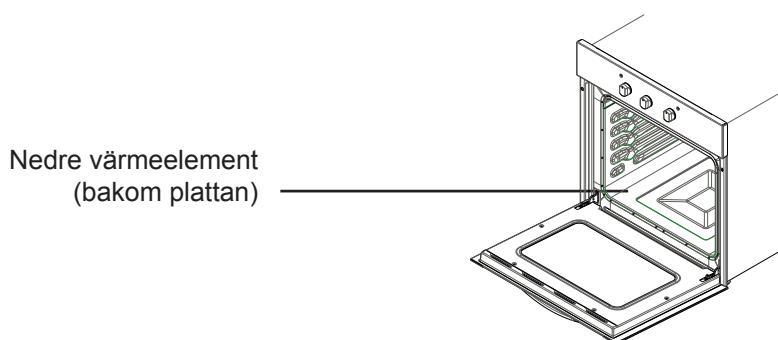
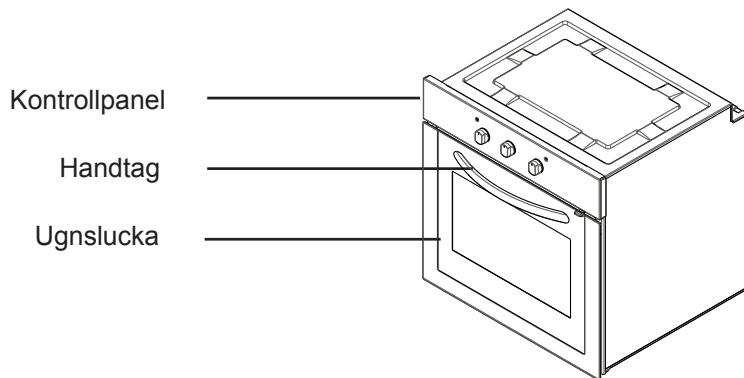
Förberedelse för installation och användning

Att använda ugnen

Rengöring och underhåll av din produkt

Service och transport

## **PRESSENTATION OCH STORLEKEN PÅ PRODUKTEN**



## **SÄKERHETSVARNINGAR**

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

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

### **Allmänna säkerhetsvarningar**

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

enheten varm. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inuti ugnen.

- Vid användning kan handtag som hålls under korta perioder vid normal användning bli varma.
- Använd inte starka slipande rengöringsmedel eller vassa mettalskraper för att rengöra ugnsluckans glas och andra ytor eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i splittring av glaset eller skador på ytan.
- Använd inte ångrenöringsapparater för rengöring av enheten.
- **VARNING:** Se till att enheten är avstängd innan du byter lampan för att undvika risken för elektriska stötar.
- **VARNING:** Åtkomliga delar kan vara heta

när matlagning eller grillning används. Små barn ska hållas borta.

- Din enhet tillverkas enligt alla tillämpliga lokala och internationella standarder och föreskrifter.
- Underhåll och reparationsarbete måste göras endast av auktoriserade servicetekniker. Installation och reparationsarbete som utförs av icke auktoriserade tekniker kan vara en fara för dig. Det är farligt att ändra eller modifiera specifikationerna i enheten på något sätt.
- Före installationen, se till att villkor för lokal distribution (typ av gas och gastryck eller elspänning och frekvens) och kraven för enheten är kompatibla. Kraven för denna enhet anges på etiketten.
- **VARNING:** Denna enhet är avsedd endast för matlagning och är avsedd för inomhus bruk i hushåll och bör inte användas för andra ändamål eller för annan tillämpning, som för icke-hushållsbruk eller i en kommersiell miljö eller rumsuppvärmning.
- Försök inte att lyfta eller flytta enheten genom att dra i luckans handtag.
- Alla möjliga säkerhetsåtgärder har vidtagits för att garantera din säkerhet. Eftersom glaset kan gå sönder, bör du vara försiktig vid rengöring för att undvika repor. Undvik att slå eller knacka på glaset med tillbehör.
- Se till att nätsladden inte blir klämd

under installationen. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att förebygga fara.

- När ugnsluckan är öppen, låt inte barn klättra på luckan eller sitta på den.

## Installationsvarningar

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

## Under användning

- Första gången du kör din ugn kommer att en viss lukt komma från isoleringsmaterial och värmeelement. Därför, innan du använder din ugn, kör den tom på högsta

temperatur i 45 minuter. Samtidigt måste du ventilera miljön där produkten har installerats ordentligt.

- Under användning blir ytter och inre ytor av ugnen varma. När du öppnar ugnsluckan, ta ett steg tillbaka för att undvika den heta ångan som kommer ut ur ugnen. Det kan finnas en risk för brännskador.
- Placera inte lättantändliga eller brännbara material, i eller i närheten av enheten när den är i drift.
- Använd alltid ugnshandskar för att ta bort och byta ut mat i ugnen.
- Lämna inte spisen när du lagar mat med fasta eller flytande oljor. De kan brinna med anledning av extrem värme. Häll aldrig vatten på eld som orsakas av olja. Täck kastrullen eller stekpannan med locket för att kväva lägan som har inträffat i detta fall och stäng av spisen.
- Om du inte ska använda enheten under en längre tid, koppla från den. Behåll huvudströmbrytaren avstängd. Även när du inte använder enheten, håll gasventilen avstängd.
- Se till att enhetens kontrollvred alltid är i läge "0" (stopp) när den inte används.
- Plåtarna lutar när de dras ut. Var försiktig så att inte varm vätska rinner över.
- När dörren eller lådan på ugnen är öppen, lämna inte något kvar på den. Du kan skapa obalans i din enhet eller ta sönder höljet.
- Placera inte tunga saker eller

brandfarliga eller lättantändliga varor (nylon, plastpåse, papper, tyg...etc) i lådan. Detta inkluderar köksredskap med plast tillbehör (t.ex. handtag).

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

## KONTAKTA AUKTORISERAD SERVICE FÖR INSTALLATION AV DIN UGN!

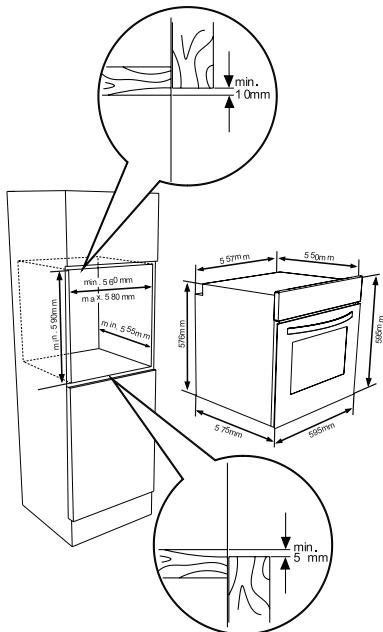
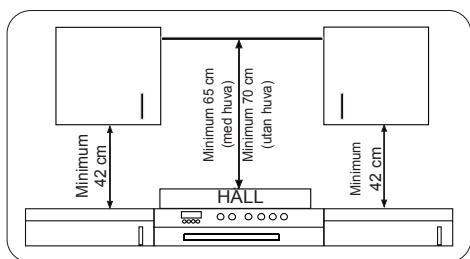
### ATT VÄLJA EN PLATS FÖR UGNEN

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

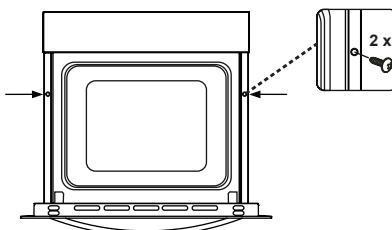
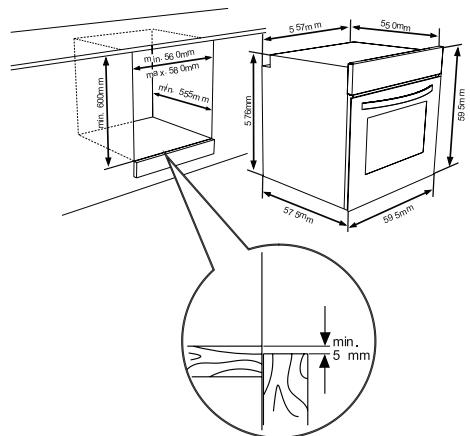
### FÖRBEREDELSE FÖR INSTALLATION OCH ANVÄNDNING

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

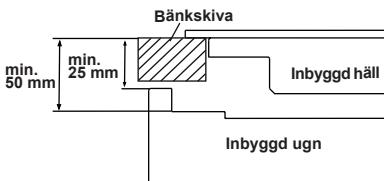
Nödvändiga ändringar på väggskåp och fläktar ovanför den inbyggda kombinerade produkten såväl som minimihöjd från ugnsplattan visas i figur 1. Följaktligen bör fläkten vara på en minsta höjd på 65 cm från hällen. Om det inte finns någon fränluftsfläkt bör höjden inte vara mindre än 70 cm.



## INSTALLATION AV INBYGGD UGN



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

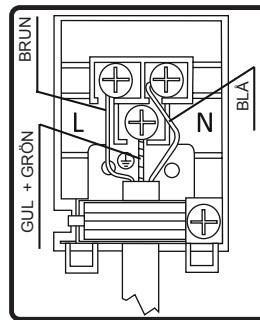


Om ugnen installeras under en häll, måste avståndet mellan bänkskivan och den övre panelen på ugnen vara minst 50 mm och avståndet mellan bänkskivan och toppen av kontrollpanelen måste vara minst 25 mm.

## **LEDNINGAR OCH SÄKERHET FÖR INBYGGD UGN**

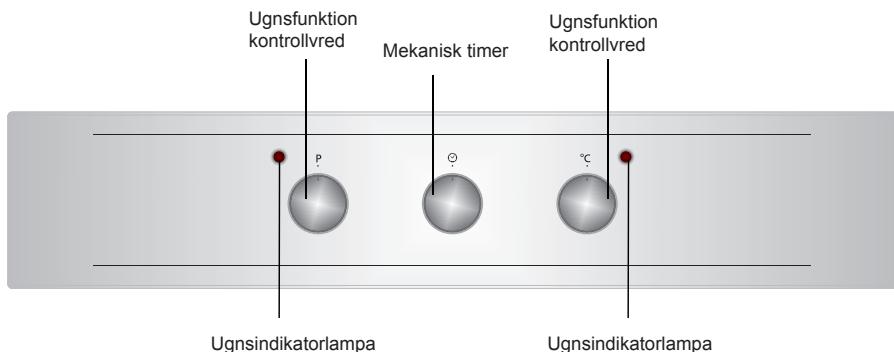
Instruktionerna nedan måste följas utan undantag under koppling:

- Jordkabeln måste anslutas via skruven med jordmärket. Strömförskningskabelanslutning måste vara som visas i figur 6. Om det inte finns något jordat uttag som överensstämmer med reglerna i installationsmiljön, ring auktoriserad service omedelbart.
  - Det jordade uttaget måste vara i närheten av apparaten. Använd aldrig en förlängningssladd.
  - Strömförskningskabeln ska inte kontakta produktens heta yta.
  - I fall av eventuella skador på ström-
- försörjningskabeln, se till att kontakta auktoriserad service. Kabeln måste bytas ut av auktoriserad service.
- Koppling av enheten måste utföras av auktoriserad service. H05VV-F typ strömförskningskabel måste användas.
  - Felaktigt kablage kan skada enheten. Sådan skada täcks inte av garantin.
  - Enheten är utformad för att ansluta till 220-240V ~. Om elen är annorlunda än det värde som anges ovan, ring auktoriserad service omedelbart.
  - **Tillverkningsföretaget förklarar att de bär inget som helst ansvar för alla typer av skador och förluster som uppkommer till följd av att man inte uppfyller säkerhetsnormer!**



# ATT ANVÄNDA UGNEN

## Kontrollpanel

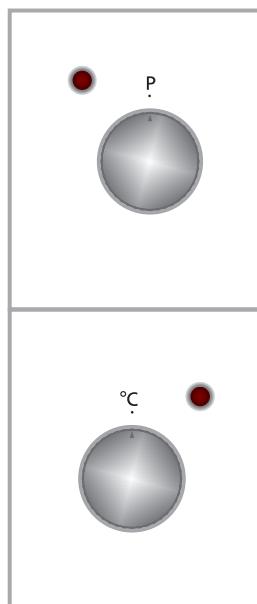


### Ugnsfunktion kontrollvred

För att välja önskad funktion för matlagning, vrid vredet till relaterad symbol, detaljer för ugnsfunktioner förklaras i nästa avsnitt.

### Ugnsfunktion kontrollvred

För att välja önskad funktion för matlagning, vrid vredet till relaterad symbol, detaljer för ugnsfunktioner förklaras i nästa avsnitt.



## **Ugnsfunktioner**

\* Din ugnens funktioner kan vara olika på grund av modellen på din produkt.



### **Ugnslampa:**

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



### **Statisk tillagningsfunktion:**

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



### **Nedre uppvärmningsfunktion:**

Ugnens termostat och varningslampor aktiveras, det nedre värmeelementet kommer att tas i drift. Den nedre uppvärmningsfunktionen är idealisk för bakning av pizza, eftersom värmen stiger från botten av ugnen och värmer upp maten. Funktionen är lämplig för uppvärmning av mat i stället för tillagning.



### **Övre uppvärmningsfunktion:**

Ugnens termostat och varningslampor kommer att slås på, de övre värmeelementen startar. I denna typ av tillagning, tillagar värmen som kommer från övre värmeelement ovansidan av maten. Den övre uppvärmningsfunktionen

är idealisk för stekning på ovansidan av redan lagad mat och värma maten.



### **Grillningsfunktion:**

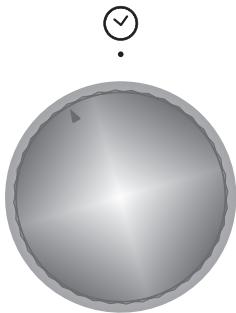
Ugnens termostat och varningslampor kommer att slås på, grillvärmeelementen startar. Funktionen används för grillning och för att rosta livsmedel, använd de övre hyllorna i ugnen. Bestryk gallret lätt med olja för att förhindra att mat fastnar och placera maten i mitten av gallret. Placera alltid en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



### **Snabbare grillningsfunktion:**

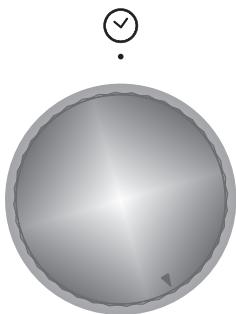
Ugnens termostat och varningslampor kommer att slås på, grillen och de övre värmeelementen startar. Funktionen används för snabbare grillning och för att täcka en större yta, som grillat kött, använd de övre hyllorna i ugnen. Bestryk gallret lätt med olja för att förhindra att mat fastnar och placera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

## Användning av mekanisk timer



### Manuell drift

När du ställer in timerknappen till läget som anger M som visas på bilden, kan du kontinuerligt använda din ugn. När timerknappen är i 0-läge fungerar inte ugnen.



### Användning genom att justera tiden

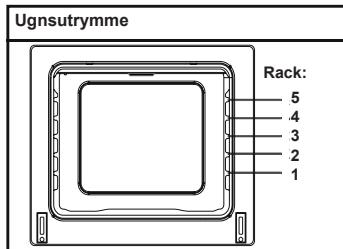
Ange önskad tillagningstid genom att vrida timerknappen till ett visst tidsintervall mellan 0 - 100 minuter. I slutet av denna period, kommer ugnen att sluta fungera och timern ger en hörbar varning en gång.

MATRÄTTER	NEDRE-ÖVRE			GRILL		
	Termostat Pos(°C)	Rack pos.	Tillagningsperiod (min)	Termostat Pos(°C)	Rack pos.	Tillagningsperiod (min)
Skiktad bakelse	170-190	1-2	35-45			
Tårta	170-190	1-2	30-40			
Småkaka	170-190	1-2	30-40			
Grillade köttbullar				190	4	10-15
Vattnig mat	175-200	2	40-50			
Kyckling	200	1-2	45-60	190	*	
Kotletter				190	3-4	15-25
Biffstek				190	4	15-25

## Tillbehör

Produkten levereras med tillbehör. Du kan också använda tillbehör som du köper från andra källor, men de måste vara värme- och brandsäkra. Du kan också använda glasskålar, kakformar och ugnsskålar som är lämpliga för användning i ugnen. Följ tillverkarens instruktioner när du använder andra tillbehör. Om små skålar används, placera skålen på gallret, så den hamnar helt på den mellersta delen av gallret. Om maten som ska tillagas inte täcker ugnsplåten helt, om maten är tagen från frysen eller plåten används för uppsamling av matens saft som rinner under grilling, kan formförändringar observeras i plåten. Detta beror på de höga temperaturer som uppstår under tillagningen. Plåten återgår till sin gamla form när plåten svalnat efter tillagning. Detta är en normal fysisk händelse som inträffar under värmeöverföring. Placera inte varma glasbrickor och skålar in i en kall miljö direkt från ugnen för att undvika att förstöra brickan eller skålen. Placera inte på kalla och våta ytor. Placera på en torr kökshandduk och låt det svalna långsamt. När du använder grillen i ugnen; rekommenderar vi (vid behov) att du använder det galler som levererades med produkten. När du använder gallret, placera en plåt på en av de lägre hyllorna för att olja skall kunna samlas upp. Vatten kan tillsättas till plåten för att underlätta rengöring. Som förklarats i motsvarande avsnitt, försök aldrig att använda gasdriven grillbrännare utan grillskyddslocket. Om ugnen har en gasdriven grillbrännare, men grillens värmesköld saknas, eller om den är skadad och inte kan användas, begär

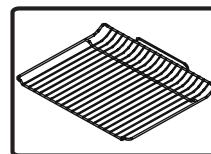
en reservdel från närmaste servicecenter.



## Ugnstillbehör

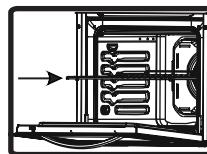
Din ugn tillbehör kan vara olika på grund av modellen på din produkt.

### Galler



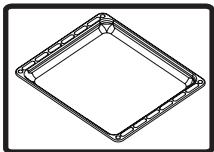
Gallret används för att grilla eller att placera olika köksredskap på.

**VARNING-** Montera gallret korrekt i något motsvarande rack i ugnsutrymmet och skjut det till baksidan.



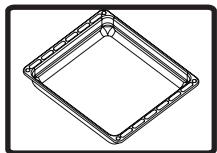
### Grund plåt

Grund plåt används för att baka bakverk som flans etc. För att placera plåten korrekt i hålrummet, lägg den på något rack och skjut den till baksidan.



## Djup plåt

Djup plåt används till att tillaga grytor. För att placera plåten korrekt i hålrummet, lägg den på något rack och skjut den till baksidan.



# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV DIN UGN

## RENGÖRING

Innan du börjar rengöra ugnen, vara säker på att alla knappar är avstängda och apparaten kylts ned. Koppla från enheten.

Använd inte rengöringsmaterial som innehåller partiklar som kan repa de emaljerade och

målade delarna av din ugn. Använd krämrengöringsmedel eller flytande rengöringsmedel, som inte innehåller partiklar. Eftersom de kan skada ytorna, använd inte frätande krämer, slipande rengöringsmedelspulver, stålull eller hårdta verktyg. I händelse av att överskottsvätska som spills över din ugn skulle brinna, kan det orsaka en skada på emaljen. Torka omedelbart upp den spillda vätskan. Använd inte ångrengöringsapparater för rengöring av ugnen.

## Rengöra insidan av ugnen

Se till att koppla ur din ugn innan du börjar att rengöra den. Du kommer att få bästa resultat om du rengör ugnens insida medan ugnen är något varmt. Torka din ugn med en mjuk trasa fuktad med tvålsvatten efter varje användning. Torka den sedan igen, denna gång med en våt trasa och torka den torr. En komplett rengöring med torra och pulvertyprengöringsmedel. För produkt med katalytiska emaljramar kräver de bakre och sidoväggarna av den inre ramen inte rengöring. Dock; beroende på an-

vändning rekommenderar vi att du byter ut dem efter en viss tid.

## **SERVICE OCH TRANSPORT**

### **UNDERHÅLL**

#### **Byta ugnslampan**

Byte av ugnslampen måste utföras av auktoriserade tekniker. Typen av lampa ska vara 230V, 25 Watt, typ E14, T300. Innan du byter lampan, ska ugnen kopplas från och den ska vara sval.

Lampans design är specifik för användning i matlagningshushållsapparater och den passar inte för rumsbelysning.

### **KRAV INNAN MAN VÄNDER SIG TILL SERVICE**

Om ugnen inte fungerar:

Ugnen kan vara fräckkopplad, det har varit strömbrott. På modeller med en timer, tid kanske inte har reglerats.

Om ugnen inte värmer:

Värmen kanske inte har justerats med ugnens värmereglage.

Om innerbelysningslampan inte tänds:

Elen måste kontrolleras. Det måste kontrolleras huruvida lamporna är defekta. Om de är defekta, kan du byta dem enligt följande guide.

Laga mat (om nedre-övre delen inte lagar mat lika):

Kontrollera hyllplatser, tillagningsperiod och värmevärden enligt bruksanvisningen.

Utom dessa, om du fortfarande har problem med din produkt, ring till "Auktoriserad service".

### **INFORMATION RELATERAD TILL TRANSPORT**

Om du behöver någon transport:

Behåll originalförpackningen för produkten och frakta den med sin originalförpackning när den behöver transporteras. Följ transporttecknen på förpackningen. Tejpa hällen på övre delar, hattar och huvuden och kastrullhållare på matlagningspanelerna.

Placera ett papper mellan det övre höl-

jet och matlagningspanelen, täck den övre luckan, tejpa sedan till sidoytan av ugnen.

Tejpa kartong eller papper på framsidan på interiörglaset av ugnen eftersom det kommer att vara lämpligt till plåtarna, för gallret och plåtarna i din ugn att inte skada ugnens hölje under transport. Tejpa också ugnens hölje mot sidoväggarna.

Om du inte har originalförpackningen:

Vidta åtgärd på externa ytor (glas och målade ytor) på ugnen mot möjliga stötar.

Kære kunde,

Vores mål er at tilbyde produkter af høj kvalitet, der overstiger dine forventninger. Apparatet er fremstillet i moderne faciliteter og er omhyggeligt testet for kvalitet. Denne vejledning er udarbejdet for at hjælpe dig med at bruge apparatet, der er fremstillet ved hjælp af den seneste teknologi med tillid og maksimal effektivitet. Læs omhyggeligt denne vejledning, som indeholder grundlæggende oplysninger om sikker installation, vedligeholdelse og brug, inden du tager din maskine i brug.. Kontakt venligst det nærmeste, autoriserede servicecenter om installation af dit

## **Indhold**

Præsentation og størrelse af produktet

Advarsler

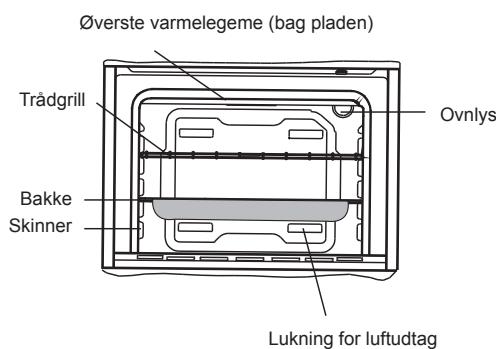
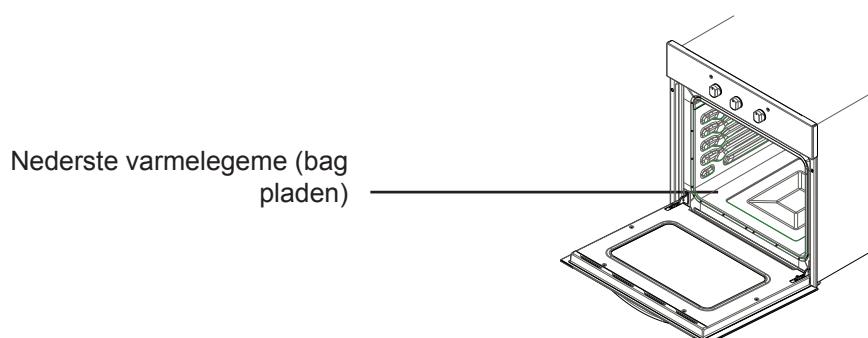
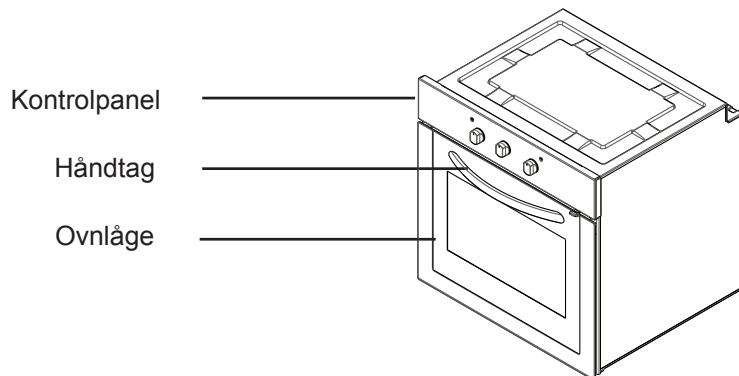
Forberedelse til installation og brug

Brug af ovnen

Rengøring og vedligeholdelse af dit produkt

Service og transport

## PRÆSENTATION OG STØRRELSE AF PRODUKTET



## **SIKKERHEDSADVARSLER**

LÆS DISSE INSTRUKTIONER OM-HYGGELIGT OG FULDSTÆDigt, FØR DU BRUGER APPARATET, OG OPBEVAR DEM PÅ ET PRAKTISK STED SOM REFERENCE, HVIS DET SKULLE BLIVE NØDVENDIGT.

DENNE VEJLEDNING ER UDARBEJDET TIL FLERE END ÉN MODEL. DIT APPARAT HAR MÅSKE IKKE ALLE DE FUNKTIONER, SOM ER BESKREVET I DENNE VEJLEDNING. VÆR OP-MÆRKSOM PÅ DE UDTRYK, SOM HAR TAL TILKYTTET, MENS DU LÆSER BRUGERVEJLEDNINGEN.

### **Generelle Sikkerhedsadvarsler**

- Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og op efter, samt personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, når de er blevet vejledt eller instrueret i maskinens anvendelse på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn skal ikke lege med apparatet. Ren-
- gøring og vedligeholdelse skal ikke udføres af børn uden opsyn.
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Man bør undgå at berøre varmelegermerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- **ADVARSEL:** Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- Apparatet bliver varmt under brug. Forsigtighed bør udvises for ikke at berøre

varmeelementerne  
inde i ovnen.

- Håndtag anvendt i en kort periode kan blive varme under brug.
- Brug ikke krasse, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas og andre overflader, da det kan ridse overfladen, hvilket kan medføre brud på glasset eller beskadige overfladen.
- Brug ikke damprensere til rengøring af apparatet.
- **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, før udskiftning af pæren for at undgå risikoen for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- **FORSIGTIG:** Tilgængelige dele kan være varme under madlavning eller grilning. Små børn skal holdes væk.

- Apparatet er fremstillet i overensstemmelse med alle gældende lokale og internationale standarder og forskrifter.
- Vedligeholdelse og reparation må kun foretages af autoriserede serviceteknikere. Installation og reparationer, som udføres af uautoriserede teknikere kan bringe dig i fare. Det er farligt at ændre eller modificere specifikationerne for apparatet på nogen måde.
- Forud for installationen skal du sørge for, at de lokale distributionsbetingelser (gastype og gastryk eller elektrisk spænding og frekvens), og kravene til apparatet er overensstemmende. Kravene til dette apparat er angivet på mærkatet.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun designet til madlavning og er beregnet til indendørs brug i husstande og må ikke anvendes til andre formål eller i nogen anden sammenhæng, som f. eks. anvendelse uden for hjemmet eller i kommercial sammenhæng eller som rumopvarmning.
- Forsøg ikke at løfte eller flytte apparatet ved at trække i lågens håndtag.
- Alle mulige sikkerhedsforanstaltninger er taget for at sikre din sikkerhed. Da glasset kan revne, skal du være forsiktig under rengøring for at undgå at ridse. Undlad at slå eller banke på glasset med tilbehør.
- Sørg for, at netledningen ikke er kilet fast under installationen. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producen-

ten, dennes servicetekniker eller tilsvarende kvalificerede personer for derved at forhindre en ulykke.

- Når ovnlågen står åben, må børn ikke kravle eller sidde på den.

## Installationsadvarsler

- Apparatet må ikke anvendes, før det er færdiginstalleret.
- Apparatet skal installeres af en autoriseret tekniker og gjort klart til brug. Producenten er ikke ansvarlig for nogen skade, der kunne være forårsaget af en forkert placering og installation af uautoriserede personer.
- Når du pakker apparatet ud, skal du sikre dig, at det ikke er beskadiget under transporten. I tilfælde af eventuelle fejl: brug ikke apparatet, og kontakt et autoriseret servicecenter straks. Da materialet, der er brugt til emballering (nylon, hæfteklammer, flamingo etc.) kan forårsage skadelige virkninger på børn, skal det indsamles og fjernes straks.
- Beskyt apparatet mod atmosfæriske effekter. Udsæt det ikke for påvirkninger fra sol, regn eller sne etc.
- Materialer, som findes umiddelbart i nærheden af apparatet (dets kabinet) skal kunne modstå en temperatur på mindst 100°C.

## Under brugen

- Når du første gang tænder for ovnen, vil en vis lugt udsendes fra isoleringsmaterialet og varmeelementerne. Før du bruger ovnen, bør du derfor tænde den på højeste temperatur i 45 minutter.

Samtidigt skal du sørge for kraftig udluftning omkring stedet, hvor ovnen er installeret.

- Under brug bliver de indre og ydre overflader varme. Træd et skridt tilbage, når du åbner ovnlågen, for at undgå den varme damp, der kommer fra ovnen. Der kan være risiko for forbrændinger.
- Læg ikke brændbare eller eksplorative materialer på eller i nærheden af apparatet, når det er i brug.
- Brug altid handsker eller grydelapper, når ting tages ud af ovnen eller genindsættes.
- Forlad ikke kogepladen under madlavning med faste eller flydende olier. De kan antændes under meget kraftig opvarmning. Hæld aldrig vand på flammer, som er forårsaget af olie. Tildæk gryden eller stegepanden med sit låg for at kvæle de opståede flammer, og sluk for kogepladen.
- Hvis du ikke skal bruge apparatet i længere tid, skal du fjerne stikket fra kontakten. Efterlad hovedkontakten slukket. Du skal også lukke for gashanen, når apparatet ikke er i brug.
- Sørg for, at apparatets betjeningsknapper altid er i "0" (stop) positionen, når apparatet ikke bruges.
- Bageplader og brædepande hælder lidt, når de trækkes ud. Vær forsiktig for ikke at varm væske løber over.
- Når ovnens låge eller skuffe står åbne, må der ikke stilles noget på dem. Du kan bringe apparatet ud

af balance eller knække låget.

- Anbring ikke tunge ting eller brændbare eller antændelige (nylon, plastikposer, papir, stof...etc.) i skuffen. Dette omfatter køkkentøj med plasttilbehør (f. eks. håndtag).
- Hæng ikke håndklæder, viskestykker eller tøj på apparatet eller dets håndtag.
- Ved rengøring og vedligeholdelse
- Sluk altid for apparatet før arbejde med rengøring eller vedligeholdelse. Du kan udføre arbejderne efter at apparatets stik er fjernet fra stikkontakten eller hovedafbryderen er slået fra.
- Fjern ikke betjeningsknapperne, når kontrolpanelet rengøres.
- **FOR AT OPRETHOLDE EFFEKTIVITETEN OG SIKKERHEDEN AF APPARATET ANBEFALER VI ALTID AT BRUGE ORIGINALE RESERVEDELE OG ALTID AT TILKALDE VORES AUTORISEREDE SERVICETEKNIKERE, NÅR DER ER BEHOV FOR EN TEKNIKER.**

læses fuldt ud, især af den tekniker, som skal placere ovnen.

## KONTAKT DET AUTORISEREDE SERVICECENTER OM INSTALLATION AF DIN OVN.

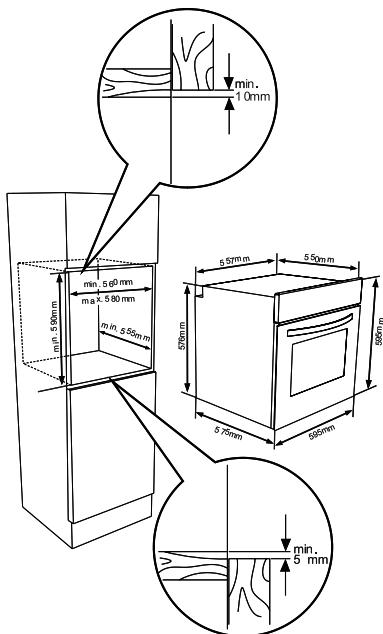
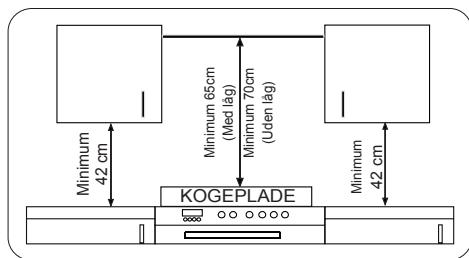
## VÆLG STEDET HVOR OVNEN SKAL VÆRE

- Der er adskillige punkter, man skal være opmærksom på, når man vælger stedet, hvor ovnen skal stå. Sørg for at tage hensyn til vores anbefalinger nedenfor for at forebygge eventuelle problemer og farlige situationer, som kan opstå på et senere tidspunkt.
- Når du vælger et sted til ovnen, skal du være opmærksom på, at der ikke er nogen brændbare eller antændelige materialer i umiddelbar nærhed, såsom gardiner, olie, tøj etc., som hurtigt kan antændes.
- Møbler omgiver ovnen skal være fremstillet af materialer, der er modstandsdygtige over for varme, der er mere end 50 °C varmere end rumtemperaturen.

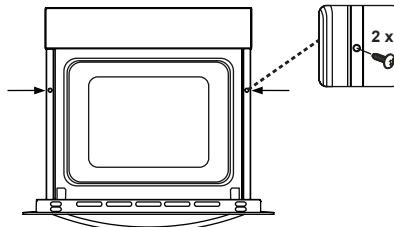
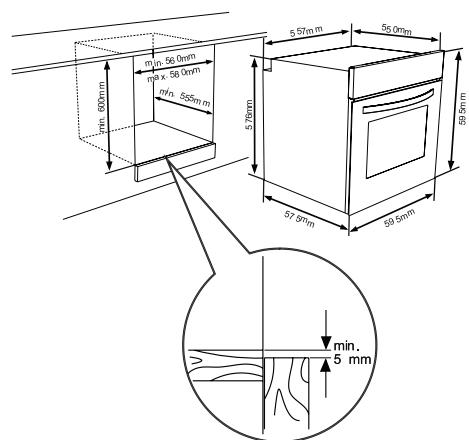
## FORBEREDELSE TIL INSTALLATION OG BRUG

Fremstillet af de bedste dele og materialer er denne moderne, funktionelle og praktiske ovn opfyldt dine behov i alle henseender. Sørg for at læse vejledningen for at opnå gode resultater og ikke opleve nogen problemer i fremtiden. Oplysningerne, der angives nedenfor, indeholder regler, som er nødvendige for korrekt placering og service. De bør

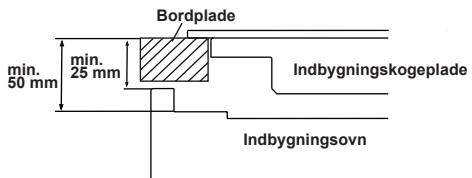
Nødvendige ændringer af skabsvægge og emhætter oven over indbygningsovenen, så vel som mindsteafstanden fra bordpladen, kan ses i figur 1. Derfor skal emhætten være mindst 65 cm fra bordpladen. Hvis der ingen emhætte er, skal afstanden være mindst 70 cm.



## INSTALLATION AF INDBYGNINGSOVNEN



Sæt ovnen ind i skabet ved at skubbe den fremad. Åbn ovnlågen, og sæt 2 skruer ind i hullerne på ovnrammen. Når ovnrammen støder på skabets væg, skal skruerne skrues i.

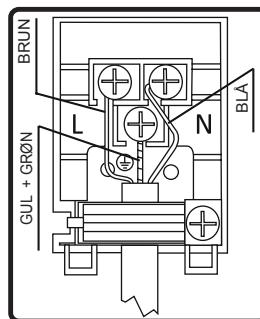


Hvis ovnen installeres under en kogeplade, skal afstanden mellem bordplade og toppanelet på ovnen være mindst 50 mm, og afstanden mellem bordpladen og toppen af betjeningspanelet skal minimum være 25 mm.

## OVNENS LEDNINGSFØRING OG SIKKERHED

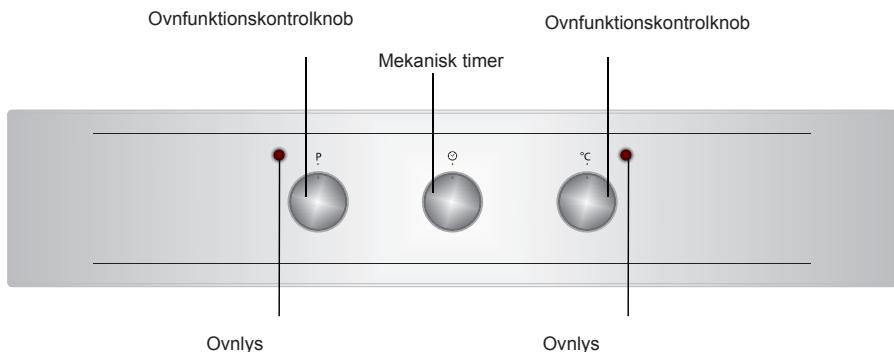
Instruktionerne, som er angivet nedenfor, skal altid overholdes under ledningsføring:

- Jordledningen skal tilsluttes via skruen med jordforbindelsesmærket. Forsyningssedningens tilslutning skal være som vist i figur 6. Hvis der ikke findes en jordet stikkontakt, som overholder reglerne, skal du straks ringe til et autoriseret servicecenter.
- Den jordede stikkontakt skal være i umiddelbar nærhed af apparatet. Brug aldrig en forlængerledning.
- Netledningen bør ikke kunne få kontakt med ovnens varme overflader.
- Hvis netledningen er beskadiget, så sorg for at ringe til det autoriserede servicecenter. Netledningen skal udskiftes af en autoriseret servicetekniker.
- Ovnens kabeltilslutning skal udføres af det autoriserede servicecenter. H05VV-F type forsyningssedning skal anvendes.
- Forkert ledningsføring kan beskadige apparatet. En sådan skade vil ikke være dækket af garantien.
- Ovnen er designet til tilslutning til 220-240V~ elektricitet. Hvis dette er forskelligt fra ovennævnte værdi, skal det autoriserede servicecenter kontaktes omgående.
- **Producentvirksomheden erklærer, at den ikke bærer noget ansvar overhovedet for skader og tab af enhver art som følge af manglende overholdelse af de sikkerheds-mæssige normer.**



# **BRUG AF OVNEN**

## **Kontrolpanel**

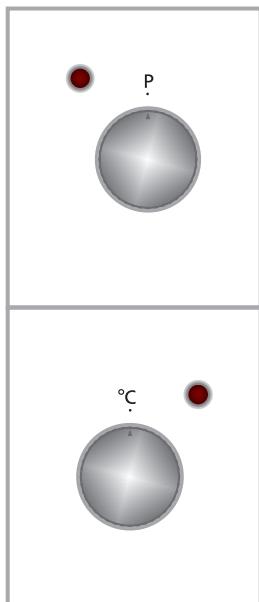


### **Ovnfunktionskontrolknob**

For at vælge den ønskede tilberedningsfunktion skal knappen drejes hen til det tilsvarende symbol. Detaljerne omkring ovnens funktioner er forklaret i næste afsnit.

### **Ovnfunktionskontrolknob**

For at vælge den ønskede tilberedningsfunktion skal knappen drejes hen til det tilsvarende symbol. Detaljerne omkring ovnens funktioner er forklaret i næste afsnit.



## Ovnfunktioner

\* Funktionerne i din ovn kan være anderledes på grund af ovnens model.



### Ovnlys

Kun ovnlyset vil tændes, og det forbliver tændt under alle tilberedningsfunktioner.



### Statisk tilberedningsfunktion

Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme. Den statiske tilberedningsfunktion afgiver varme. Sikrer jævn tilberedning fra oven og fra neden. Dette er ideelt til kager, småkager, bagt pasta, lasagne og pizza. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales, og det er bedst kun at anvende én bageplade ad gangen med denne funktion.



### Nederste varmelegemefunktion:

Ovnens termostat og advarselslamper tændes, det nederste varmelegeme begynder at varme. Den nederste varmelegemefunktion er ideel til bagning af pizza, eftersom varmen stiger op fra bunden af ovnen og varmer madvarerne op. Denne funktion er egnet til opvarmning af mad i stedet for at tilberede den.



### Øverste varmelegemefunktion:

Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og det øverste varmelegeme vil begynde at varme. Ved denne type tilberedning vil varmen fra det øverste varmelegeme tilberede

oversiden af madvarerne. Den øverste varmelegemefunktion er ideel til stegning af oversiden af allerede tilberedt mad og opvarmning af mad.



### Grillfunktion:

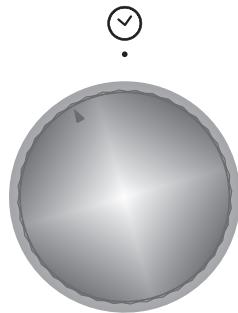
Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og grillelementet vil begynde at varme. Denne funktion bruges til grilning og ristning af madvarer. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fat på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales. Advarsel: Når du griller, skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen bør sættes til 190°C.



### Hurtigere grillfunktion:

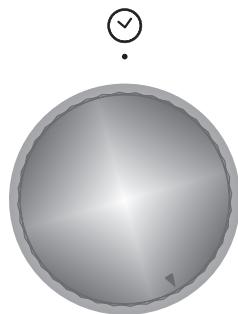
Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme vil begynde at varme. Denne funktion bruges til hurtigere grilning og til at dække større overflader af maden, såsom grilning af kød. Brug ovns øverste riller. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fat på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales. Advarsel: Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190°C

## **Brug af den mekaniske timer**



### **Manuel betjening**

Når du har stillet timerknappen i position M, om vist på billedet, så kan du bruge ovnen løbende. Når timer-knappen står på 0, kan ovnen ikke anvendes.



### **Betjening ved at justere tiden**

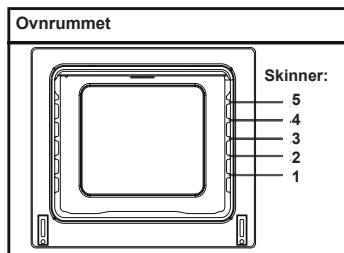
Indstil den ønskede tilberedningstid ved at dreje timer-knappen til et bestemt tidsinterval mellem 1 og 100 minutter. Når perioden er udløbet, vil ovnen slukke og timeren vil afgive en hørbar advarsel én gang.

SERVICE	NEDERSTE-ØVERSTE			GRILL		
	Termostat Pos (°C)	Rille- pos.	Tilberednings tid (min)	Termostat Pos (°C)	Rille- pos.	Tilberednings tid (min)
Lagdelt wie- nerbrød	170-190	1-2	35-45			
Kager	170-190	1-2	30-40			
Småkager	170-190	1-2	30-40			
Grillede ködboller				190	4	10-15
Vandholdige madvarer	175-200	2	40-50			
Kylling	200	1-2	45-60	190	*	
Kotelet				190	3-4	15-25
Engelsk bøf				190	4	15-25

## Tilbehør

Ovnen leveres med tilbehør. Du kan også bruge tilbehør, du køber fra andre kilder, men de skal være resistent over for varme og ild. Du kan også bruge glasskåle, bageforme og fade, som er egnede til ovnug. Følg producentens anvisninger ved anvendelse af andet tilbehør. Hvis du anvender småfade, kan du placere dem på trådristen, da det vil helt være på den midterste del af risten. Hvis madvarerne, der skal tilberedes, ikke fylder en hel bageplade, eller hvis madvarerne er taget direkte fra frysen, eller hvis bagepladen bruges til opsamling af safter, der flyder under grilling, så kan bagepladen ændre form. Dette skyldes de høje temperaturer, der opstår under tilberedningen. Bagepladen vil vende tilbage til sin oprindelige form, når den er kølet ned. Dette er en normal fysisk begivenhed, der indtræffer under varmeoverførsel. Anbring ikke varme glasbakker og fade på kolde steder direkte fra ovnen for at undgå, at de revner eller knækker. Stil dem ikke på kolde og våde overflader. Anbring den på et tørt viskestykke og lad den køle langsomt ned. Når du bruger grillen i din ovn, så anbefaler vi (hvis det er relevant), at du bruger trådristen, som blev leveret sammen med produktet. Når du bruger trådristen, så sæt en bageplade i én af rillerne nedenfor for at opsamle olie. Vand kan hældes i bagepladen for at hjælp rengøringen. Som forklaaret i de tilknyttede afsnit, forsøg aldrig at bruge gas-grill-brænderen uden grillbeskyttelseslåget. Hvis din ovn har en gas-drevet grill, og gas-grill varmeskjoldet mangler, eller hvis det er beskadiget og ikke kan bruges, så kan du bestille

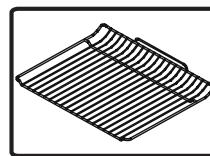
en reservedel fra der nærmeste servicecenter.



## Ovntilbehør

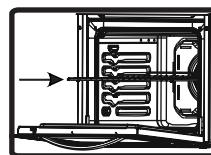
Tilbehøret til din ovn kan være anderledes på grund af ovnens model.

## Trådrist



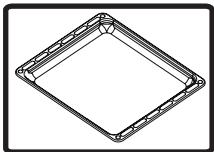
Trådristen bruges til grilling eller til at anbringe forskelligt kogegreb på.

**ADVARSEL-** Sæt grillristen korrekt ind i den tilsvarende rille, og skub den bagud til den stopper.



## Bageplade

Bagepladen bruges til at bage kager, såsom en tærte etc. For at placere bagepladen korrekt skal du sætte den i en skinne efter dit valg og skubbe den helt bagud.

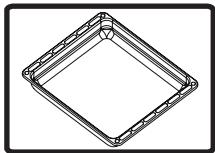


## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF DIN OVN

### RENGØRING

#### Bradepande

Bradepanden bruges til at tilberede stuvninger. Anbring bradepanden i en rille efter ønske, og skub den helt bagud.



Inden du begynder at rengøre din ovn, skal du sørge for, at alle knapper er slukket, og apparatet er afkølet. Tag stikket ud af stikkontakten.

Brug ikke rengøringsmidler, som indeholder partikler, der kan ridse emaljerede og

Malede malede dele af din ovn. Brug creme- eller vandbaserede rengøringsmidler, som ikke indeholder partikler. Da disse rengøringsmidler kan beskadige overfladerne, bør du ikke bruge ætsende kremer, slibende rengøringsmidler, hårde stålvampe eller hårdt værktøj. Hvis for mange væsker løber over og ovnen vil antændes, kan det beskadige emaljen. Fjern straks spilte væsker. Brug ikke damprensere til rengøring af ovnen.

#### Rengøring af ovnens indre

Sørg for at trække ovnens stik ud af stikkontakten, inden du begynder at rengøre den. Du vil opnå de bedste resultater, hvis du rengør ovnens indre, mens ovnen er lidt varm. Rengør ovnen med en blød klud, som er fugtet med sæbevand. Tør det efter hver brug af ovnen. Tør de nu med en fugtet klud til den er tør. En fuldstændig rengøring ved hjælp af tørre og pulverbaserede rengøringsmidler. For produkter med katalytisk emaljerede rammer er det

ikke nødvendigt at rengøre sidevæg-  
gene og bagvæggen. Men, afhængigt  
af brug, anbefales det at udskifte dem  
eftersom en vis tid.

## **VEDLGEHOLDELSE**

### **Udskiftning af ovnlyset**

Udskiftning af ovnlyset skal udføres af  
en autoriseret tekniker. Pærens nomi-  
nelle angivelse skal være 230V, 25Watt,  
Type E14,T300. Før pæren skiftes, skal  
ovnens netledning være trukket ud af  
stikkontakten, og ovnen skal være af-  
kølet.

Lampens design er specifikt til brug i  
husholdningsovne og er ikke egnede til  
rumoplysning.

## **SERVICE OG TRANSPORT**

### **KRAV FØR SERVICETILKALD**

Hvis ovnen ikke fungerer:

Ovnen kan være koblet fra lysnettet.  
Der kan have været et strømafbrud. Ti-  
meren kan være nulstillet på ovne med  
en sådan.

Hvis ovnen ikke bliver varm:

Varmen kan ikke reguleres med varme-  
legemets kontrolknap.

Hvis den indvendige belysning ikke virker:

Strømtilførsel skal checkes. Det skal  
checkes, om lamperne er sprunget.  
Hvis de er sprunget, kan du udskifte  
dem ved at følge vejledningen.

Tilberedning (hvis det øverste og neder-  
ste varmelegeme ikke opvarmer jævn):

Check placeringen af bagepladerne, til-  
beredningstiden og varmetrin i henhold  
til vejledningen.

Hvis du ser bort fra disse, har du så sta-  
dig problemer med ovnen, så skal du  
kontakte det autoriserede servicecenter.

### **OPLYSNINGER VEDRØRENDE TRANSPORT**

Hvis du har brug for at transportere ov-  
nen:

Opbevar ovnens originale emballage,  
og transporter ovnen i denne, hvis der  
er behov for at bære den. Følg trans-  
portmærkerne på emballagen. Tape ov-  
nens topbeskyttelse til ovnens topside.

Læg derefter papir mellem den øvre  
beskyttelse og ovnens kontrolpanel,

tildæk den øverste beskyttelse og tape på siderne af ovnen.

Tape pap eller papir på forsiden af det indvendige glas, da dette vil være egnet til at bagepladerne, trådristen og brædepanden ikke beskadiger ovnen under transport. Tape også ovnens beskyttesbeklædning til ovnsiderne.

Hvis du ikke har den originale emballage:

Tag mål for ovnens udvendige overflader (glas og lakerede overflader) mod eventuelle slag.



## Service & Support

**Visit Our Website**

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

52270510

**SHARP**

Be Original.