



# KA-60D22IM1-EU

Cooking

LT Naudojimo Instrukcij

LV Lietošanas Pamācība

MK Корисничко упатство

NL Handleiding

NO Brukermanual

PL Instrukcja obsługi

**SHARP**

Be Original.



#### **GB-**Declaration of conformity

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

#### **DE-**Konformitätserklärung

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

#### **FR-**Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlements 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-**Vyhlasenie o zhode

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

#### **EE-**Vastavusdeklaratsioon

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

#### **SV-**Försäkran om överensstämmelse

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

#### **FI-**Yhteensopivuuslauseke

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

#### **HR-**Izjava o sukladnosti

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

spomenutim standardima.

#### **SR**-Izjava o usklađenosti

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

#### **DA**-Overensstemmelseserklæring

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

#### **NO**-Samsvarserklæring

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

#### **UK**-Декларація відповідності

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

#### **МК**-Декларација за усогласеност

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

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

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

#### **HU**-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 përmbushin Direktivat e aplikueshme evropiane, Vendimet dhe Rregulloret si dhe kërkesat e renditura në standardet e referuara.

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

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

#### **LV**-Atbilstības deklarācija

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

#### **PL**-Deklaracja zgodności

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

Mielas pirkėjau,

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

# **Turinys**

Gaminio atvaizdas ir dydis

Įspėjimai

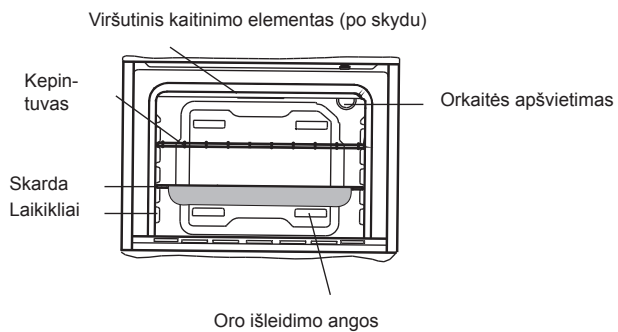
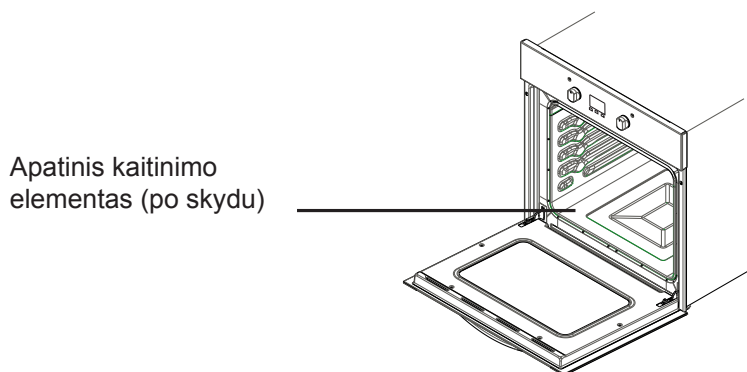
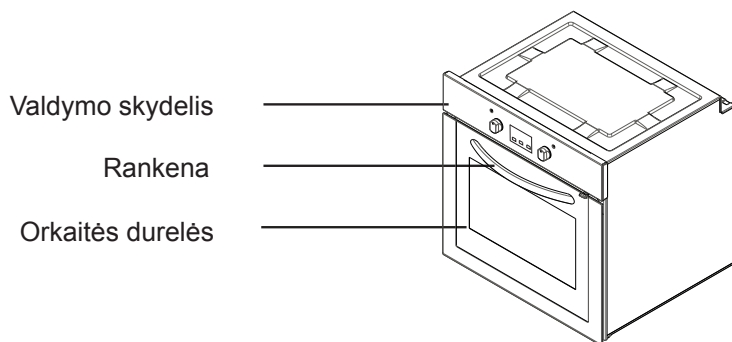
Pasiruošimas montavimui ir naudojimui

Orkaitės naudojimas

Gaminio valymas ir priežiūra

Remontas ir transportavimas

## GAMINIO ATVAIZDAS IR DYDIS



## **ĮSPĖJIMAI SAUGOS KLAUSIMAIS**

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

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

### **Bendrieji įspėjimai saugos klausimais**

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

patikėti vaikams be priežiūros.

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

neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų orkaitėje.

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

įkaisti. Negalima leisti artyn mažų vaikų.

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



jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros atstovas ar panašios kvalifikacijos specialistas, kad išvengtumėte pavojaus.

- Neleiskite vaikams lipti ar sėstis ant atidarytų orkaitės durelių.

### **Įspėjimai montavimo klausimais**

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

### **Naudojant prietaisą**

- Naudojant orkaitę pirmą kartą, iš izoliacinių medžiagų ir kaitinimo elementų pasklis specifinis kvapas. Todėl pirmą kartą įjunkite ją tuščią, nustatę didžiausią temperatūrą 45 minutes. Tuo pačiu turite tinkamai vėdinti patalpą, kurioje pastatytas

prietaisas.

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

t.). Šiam sąrašui priklauso ir indai su plastikinėmis dalimis (pvz. rankenomis).

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

## **PASIRUOŠIMASI MONTAVIMUI IR NAUDOJIMUI**

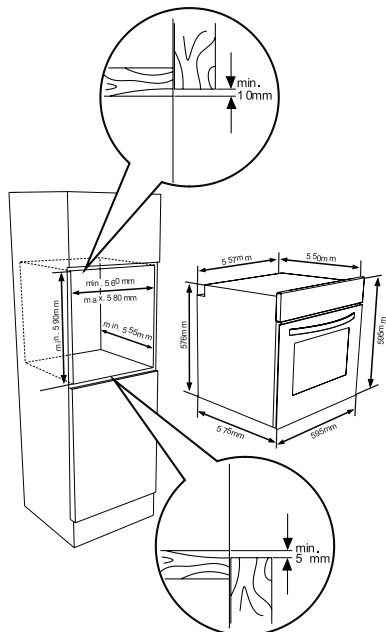
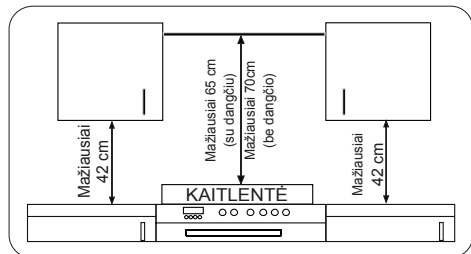
Ši moderni, funkcionali ir praktiška orkaitė, pagaminta iš aukščiausios kokybės dalių ir medžiagų, atitiks visus Jūsų poreikius. Norėdami pasiekti geriausius rezultatus ir ateityje nepatirti jokių problemų, būtinai perskaitykite šią instrukciją. Toliau pateikiamoje informacijoje yra taisyklės, kuriomis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

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

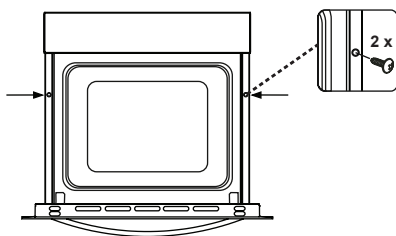
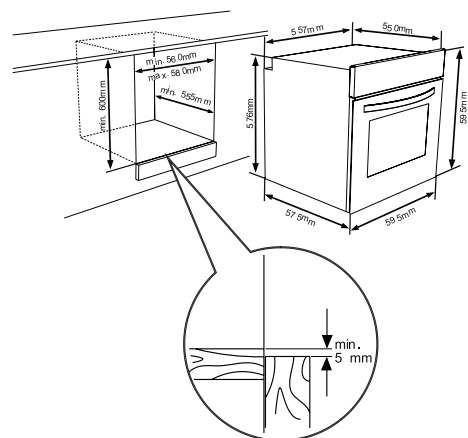
### **VIETOS ORKAITEI PARINKIMAS**

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

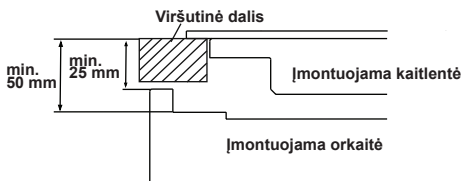
1 paveikslėlyje pavaizduotos reikiamos sieninių spintelių ir garų surinktuvo, esančių virš sudėtinio gaminio, korekcijos, taip pat minimalus aukštis nuo kaitlentės paviršiaus. Pagal jį, garų surinktuvas turi būti mažiausiai 65 cm aukštyje virš kaitlentės. Jei garų surinktuvo nėra, tuomet aukštis turi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



## ĮMONTUOJAMOS ORKAITĖS MONTAVIMAS



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



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

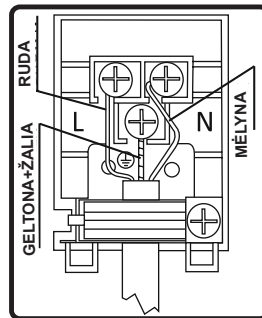
## **ĮMONTUOJAMOS ORKAITĖS JUNGIMAS Į TINKLĄ IR SAUGUMAS**

Jungiant prietaisą į elektros tinklą, būtina vadovautis tolesniais nurodymais:

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

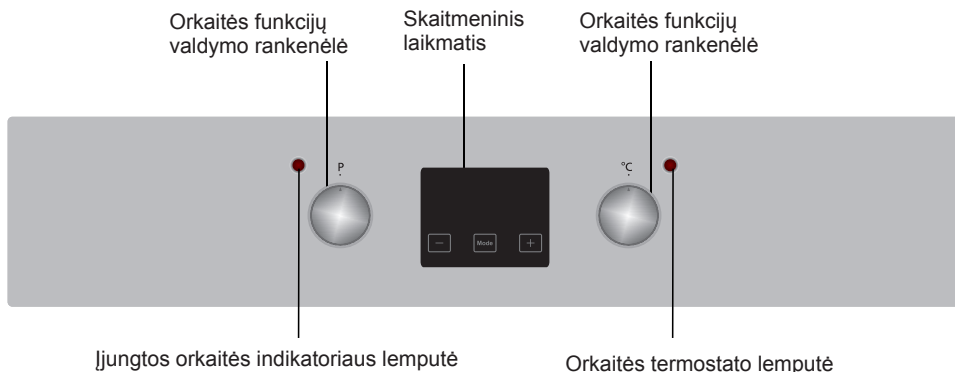
susieki su įgaliotu techninės priežiūros atstovu. Laidą turi pakeisti įgaliotas techninės priežiūros atstovas.

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



# ORKAITĖS NAUDOJIMAS

## Valdymo skydelis

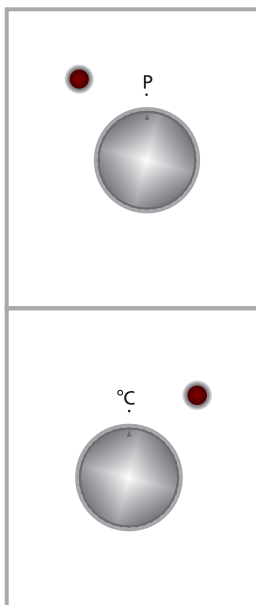


### Orkaitės funkcijų valdymo rankenėlė

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

### Orkaitės funkcijų valdymo rankenėlė

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



## Orkaitės funkcijos

\* Orkaitės funkcijos gali skirtis priklausomai nuo modelio.



### Orkaitės apšvietimas:

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

### Atitirpinimo funkcija:

Įsijungia įspėjamosios orkaitės lemputės, pradeda veikti ventiliatorius.

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

### Ventiliatoriaus funkcija:

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

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



### Įprasta kepimo funkcija:

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



### Kepintuvo funkcija:

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



### Greitesnio kepinimo funkcija:

Įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojami kepintuvo ir viršutinis kaitinimo elementai. Ši funkcija naudojama, norint greičiau iškepti ir kaitinti didesnę paviršiaus plotą, pavyzdžiui, kepant mėsą. Naudokite viršutinės orkaitės lentynėles. Kad maistas nepriliptų prie grotelių, truputį patepkite jas aliejumi.

Maistą dėkite grotelių viduryje. Po apačia būtinai padėkite kepimo skardą, kad į ją nubėgtų aliejus ar riebalai. Rekomenduojama apie 10 minučių iš anksto įkaitinti orkaitę. Įspėjimas: naudojant kepintuvą, orkaitės durelės turi būti uždarytos, ir turi būti nustatyta 190 °C temperatūra.

## Dviguba kepintuvo su ventiliatoriumi funkcija:

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

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

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

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

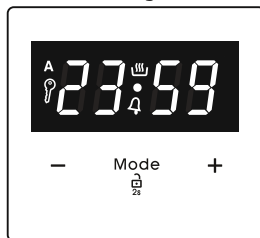


## Funkcija apatinį kaitinimo elementą ir naudojanti ventiliatorių:

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

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

## Skaitmeninio jutiklinio laikmačio naudojimas



Funkcijų aprašymas	
A	Automatinis maisto gaminimas
	Maisto gaminimas rankomis
	Mygtukų užraktas
	Minučių laikmatis
Mode	Režimo funkcija
-	Sumažinti laikmatį
+	Padidinti laikmatį
23 59	Laikmačio rodymas

## Laiko koregavimas

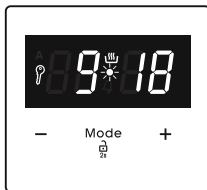
Laikas turi būti nustatytas prieš pradėdant naudoti orkaitę. Prijungus maitinimą, ekrane sumirksi simbolis „A“ ir „00:00“ „arba“ „12:00“.



1. Nuspauskite „MODE“ (Režimas) ir palaikykite 2 sekundes, kad išjungtumėte mygtukų užraktą, ir ekrano viduryje esantis taškas pradės mirksėti.



2. Koreguokite laiką mygtukais „+“ ir „-“, kol taškas mirksi.



3. Po kelių sekundžių taškas nustos mirksėti ir liks apšviestas.

### ! Mygtukų užraktas

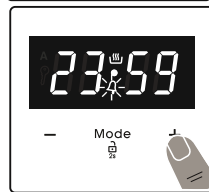
Mygtukų užraktas suaktyvinamas automatiškai po to, kai laikmatis nenaudojamas 7 sekundes. Pasirodo ir šviečia simbolis „**4**“. Norėdami atrakinti laikmačio mygtukus, nuspauskite ir 2 sekundes palaikykite mygtuką „**MODE**“ (Režimas). Tuomet galima atlikti pageidaujamą operaciją.

### Garsinio perspėjimo laiko koregavimas

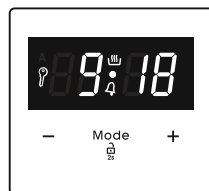
Garsinio perspėjimo laiką galima nustatyti bet kuriuo metu tarp „**00:00**“ ir „**23:59**“ valandų. Garsinio perspėjimo laikas skirtas tik perspėjimo tikslais. Orkaitė nėra suaktyvinama naudojant šią funkciją.



1. Nuspauskite „**MODE**“ (Režimas). Simbolis „**4**“ pradės mirksėti ir bus rodoma „**000**“.



2. Pasirinkite pageidaujamą laiką tarpą naudodami „**+**“ ir „**-**“ mygtukus, kol mirksi „**4**“.



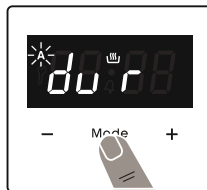
3. Simbolis „**4**“ liks apšviestas, laikas bus įrašytas, ir perspėjimas bus nustatytas.

Kai laikmatis pasiekia nulį, suskamba garsinis signalas, o ekrane mirksi „**4**“ simbolis. Nuspauskite bet kokį mygtuką, kad sustabdytumėte garsinį perspėjimą. Nuspauskite „**MODE**“ (Režimas) ir palaikykite 2 sekundes – simbolis „**4**“ pranyks, o laikrodis bus rodomas.

### Pusiau automatinis laiko koregavimas (maisto gaminimo laikotarpis)

Ši funkcija padeda maistą gaminti per nustatytą laiką. Galima nustatyti 0-10 valandų laiko intervalą. Paruoškite maistą gaminimui ir įdėkite jį į orkaitę.

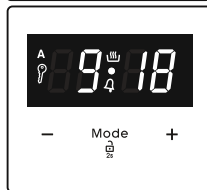
1. Naudodami valdiklius, pasirinkite pageidaujamą maisto gaminimo funkciją ir temperatūrą.



2. Spauskite „**MODE**“ (Režimas), kol ekrane pamatysite simbolį „**dur**“. Simbolis „**A**“ sumirksės.



3. Mygtukais „**+**“ ir „**-**“ pasirinkite pageidaujamą maisto gaminimo laikotarpį.



4. Ekrane vėl pasirodys esamas laikas, o simboliai „**A**“ ir „**4**“ liks apšviesti.

Kai laikmatis pasiekia nulį, orkaitė išsijungia ir suskamba garsinis perspėjimas. Simboliai „**A**“ sumirksi. Pasukite abu valdiklius į padėtį „**0**“ ir nuspauskite bet kurį laikmačio mygtuką, kad sustabdytumėte perspėjimo garsą. Nuspauskite „**MODE**“ (Režimas) ir palaikykite 2 sekundes – simbolis „**A**“ pranyks, o laikmatis vėl persijungs į rankinį režimą.

### Pusiau automatinis laiko koregavimas (užbaigimo laikas)

Ši funkcija automatiškai paleidžia orkaitę, kad maisto gaminimas būtų baigtas nustatytu laiku. Pabaigos laiką galite nustatyti iki 10 valandų po esamo dienos laiko. Paruoškite maistą gaminimui ir įdėkite jį į orkaitę.

1. Naudodami valdiklius, pasirinkite pageidaujamą maisto gaminimo funkciją ir temperatūrą.





2. Spauskite „MODE“ (Režimas), kol ekrane pamatysite simbolį „end“ (pabaiga). „A“ ir esamas dienos laikas mirksės.



3. Mygtukais „+“ ir „-“ pasirinkite pageidaujamą maisto gaminimo laikotarpį.



3. Naudokite mygtukus „+“ ir „-“ pageidaujamam užbaigimo laikui nustatyti.



4. Spauskite „MODE“ (Režimas), kol ekrane pamatysite simbolį „end“ (pabaiga). Laikas ir simboliai „A“ mirksės.



4. Esamas laikas vėl pasirodys ekrane, o simboliai „A“ ir „☀“ liks apšviesti.



5. Mygtukais „+“ ir „-“ pasirinkite pageidaujamą užbaigimo laiką. Simbolis „☀“ pranyks. Įtraukite esamą maisto gaminimo laikotarpį į esamą dienos laiką. Po to galite nustatyti laiką iki 23 valandų ir 59 minučių.

Kai laikmatis pasiekia nulį, orkaitė išsijungia ir suskamba garsinis perspėjimas. Simbolis „A“ sumirksės. Pasukite abu valdiklius į padėtį „0“ ir nuspauskite bet kurį laikmačio mygtuką garsui sustabdyti. Nuspauskite „MODE“ (Režimas) ir palaikykite 2 sekundes – simbolis „A“ pranyks, o laikmatis vėl persijungs į rankinį režimą.



6. Esamas laikas vėl pasirodys ekrane, o simboliai „A“ liks apšviesti.


## Visiškai automatinis programavimas

Ši funkcija naudojama maisto gaminimui pradėti po tam tikro laiko tarpo ir tam tikrai trukmei. Galima nustatyti laiką iki 23 valandų 59 minučių po esamo dienos laiko. Paruoškite maistą gaminimui ir įdėkite jį į orkaitę.

1. Naudodami valdiklius, pasirinkite pageidaujamą maisto gaminimo funkciją ir temperatūrą.



2. Spauskite „MODE“ (Režimas), kol ekrane pamatysite simbolį „dur“. Simbolis „A“ sumirksės.

Veikimo laikas skaičiuojamas, o orkaitė paleidžiama automatiškai – simbolis „“ vėl pasirodo ekrane, kad maisto gaminimas būtų baigtas nustatytu užbaigimo laiku. Kai laikmatis pasiekia nulį, orkaitė išsijungia ir suskamba garsinis perspėjimas, simboliai „**A**“ mirksi. Pasukite abu valdiklius į padėtį „**0**“ ir nuspauskite bet kurį mygtuką garsui sustabdyti. Simbolis pranyks, o laikmatis vėl persijungs į rankinį režimą. Nuspauskite „**MODE**“ (Režimas) ir palaikykite 2 sekundes – simbolis „**A**“ pranyks, o laikmatis vėl persijungs į rankinį režimą.

### **Garsumo koregavimas**

Norėdami koreguoti garsinio perspėjimo garsumą, kol rodomas esamas dienos laikas, nuspauskite mygtukus „+“ ir „-“; tuomet taškas ekrano viduryje pradės mirksėti. Nuspauskite „**MODE**“ (Režimas), kad būtų rodomas esamas signalo garsas. Po to kiekvieną kartą nuspaudus mygtuką „-“ suskamba skirtingas signalas. Yra trijų skirtingų tipų signalų garsai. Pasirinkite pageidaujamą laiką ir nespauskite jokių kitų mygtukų. Netrukus pasirinktas garsas bus įrašytas.

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

\* Kepti ant iešimo...

## Priedai

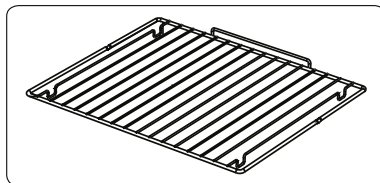
Šis gaminy su priedais. Galite naudoti ir kitur pirktus priedus, bet jie turi būti atsparūs karščiui ir degimui. Taip pat galite naudoti stiklinius indus, pyragų formas ir kepimo skardas, kurie tinkami naudoti orkaitėje. Naudodami kitus priedus, vadovaukitės jų gamintojo nurodymais. Naudodami mažus indus,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

priežiūros centre.

## Orkaitės priedai

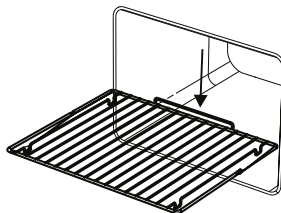
Priklausomai nuo modelio, Jūsų orkaitės priedai gali skirtis.

### Grotelės



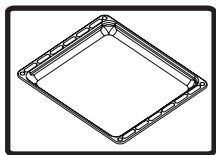
Grotelės reikalingos naudojant kepintuvą arba sudėti įvairius kitus kepimo indus.

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



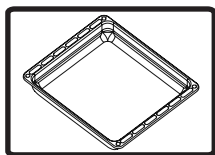
### Negili kepimo skarda

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



### **Gili kepimo skarda**

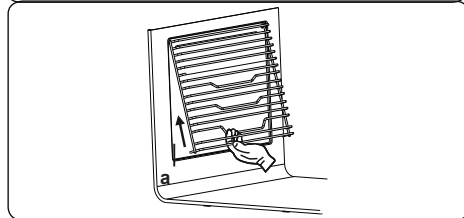
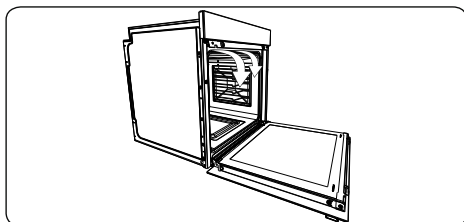
Gili kepimo skarda skirta troškiniams. Norėdami tinkamai įdėti skardą, įstatykite tarp laikiklių ir įstumkite iki galo.



### **PIRMOJI PASAULYJE**

#### **Oro užuolaida pertvara**

Patentuota Air Curtain sistema apsaugo, kad karštas oras nepasiektų naudotojo, sukuriant oro pertvarą, kai atidaromos orkaitės durelės.



## **ORKAITĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

### **VALYMAS**

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

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

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

#### **Orkaitės vidaus valymas**

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

## **PRIEŽIŪRA**

### **Orkaitės apšvietimo lempučių keitimas**

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

Lempučių 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 nutrukęs maitinimas. Modeliuose su laikmačiu gali būti išsiderinęs laikas.

Jei orkaitė nekaista:

Orkaitės valdikliais gali būti nenureguliuotas kaitinimas.

Jei nešviečia vidaus apšvietimo lempučių:

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

Kepimas (jei nevienodai kepa viršus ir apačia):

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

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

### **INFORMACIJA DĖL TRANSPORTAVIMO:**

Jei gaminį reikia pervežti:

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

viršuje, degiklius ir groteles prie kaitlentės paviršiaus.

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

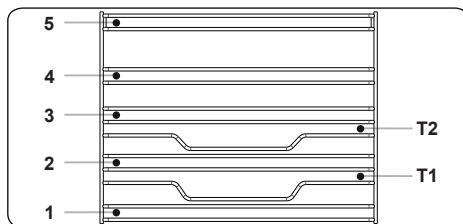
Prie orkaitės durelių stiklo vidinės pusės priklijuokite kartono ar popieriaus: taip kepimo skardos ir groteles nepažeis durelių stiklo. Taip pat lipnia juosta priklijuokite orkaitės dureles prie šoninių sienelių.

Jei neturite originalios dėžės:

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

### „EasyFix“ vielinis laikiklis

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



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

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

Cienījamais lietotāj!

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



## **Satura rādītājs**

Izstrādājuma apraksts un izmēri

Brīdinājumi!

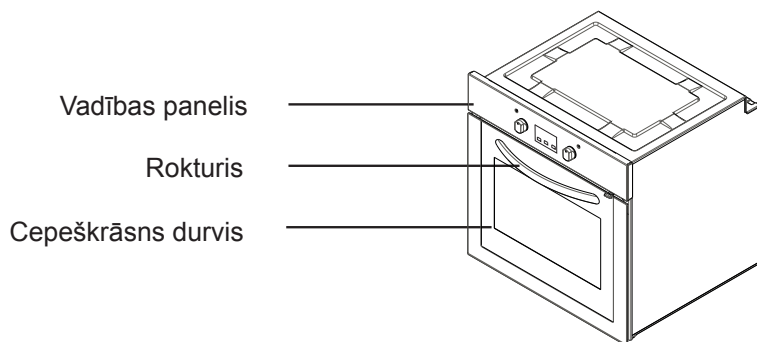
Sagatavošana uzstādīšanai un izmantošanai

Cepeškrāsns lietošana

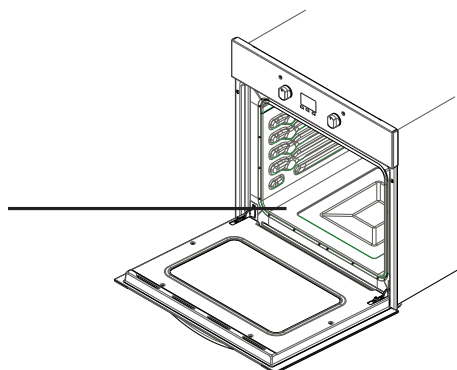
Izstrādājuma tīrīšana un apkope

Apkalpe un transportēšana

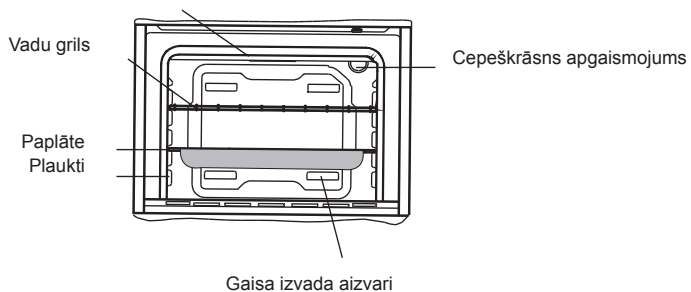
## IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS UN IZMĒRI



Apakšējais sildelements  
(aiz plāksnes)



Augšējais sildelements (aiz plāksnes)



## **BRĪDINĀJUMI PAR DROŠĪBU**

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

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

### **Galvenie brīdinājumi par drošību**

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

nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

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

lai izvairītos no pieskaršanās cepeškrāsns karstajām detaļām.

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

**Bērni nedrīkst atrasties tuvumā.**

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

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

### **Brīdinājumi par uzstādīšanu**

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

### **Lietošanas laikā**

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

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

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

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

## **SAGATAVOŠANA UZSTĀDĪŠANAI UN IZMANTOŠANAI**

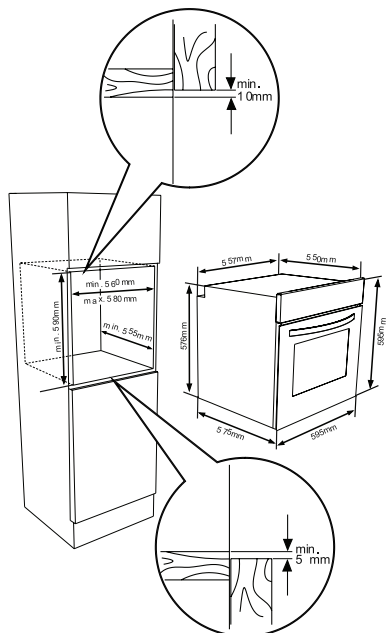
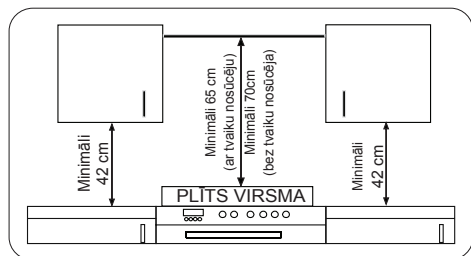
Šī modernā, funkcionālā un praktiskā cepeškrāsns, kas ir izgatavota no labākās kvalitātes detaļām un materiāliem, atbilst visām jūsu prasībām. Noteikti izlasiet rokasgrāmatu, lai iegūtu pilnīgu rezultātu un nākotnē nerastos problēmas. Tālāk aprakstītā informācija ietver noteikumus, kurus nepieciešams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

**PAR CEPEŠKRĀSNS UZSTĀDĪŠANU  
SAZINIETIES AR PILNVAROTU SER-  
VISA CENTRU!**

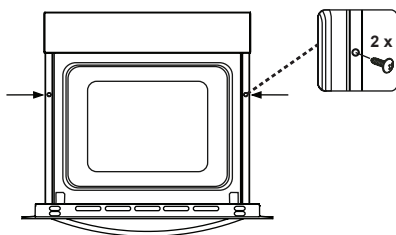
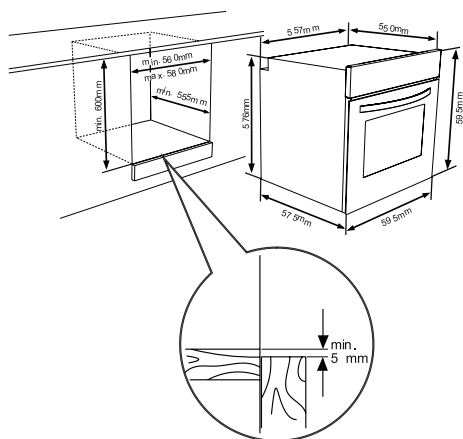
## **CEPEŠKRĀSNS VIETAS IZVĒLE**

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

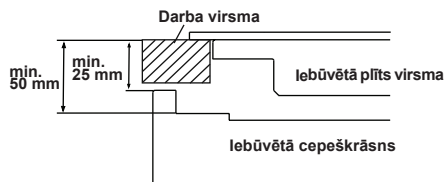
Nepieciešamās skapju un tvaiku nosūcēja virs kombinētā izstrādājuma izmaiņas, kā arī minimālie augstumi no cepeškrāsns sāniem ir parādīti 1. attēlā. Attiecīgi tvaiku nosūcējam ir jāatrodas vismaz 65 cm augstumā no plīts virsmas. Ja nav uzstādīts tvaiku nosūcējs, attālums nedrīkst būt mazāks par 70 cm.



## IEBŪVĒTĀS CEPEŠKRĀSNS UZSTĀDĪŠANA



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



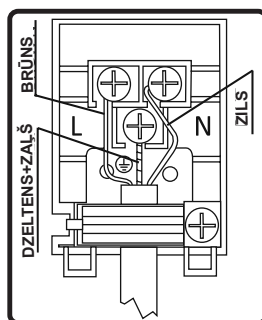
Ja cepeškrāsns tiek uzstādīts zem plīts virsmas, attālumam no darba virsmas līdz cepeškrāsns augšpusei ir jābūt vismaz 50 mm un attālumam no darba virsmas līdz vadības paneļa virspusei ir jābūt vismaz 25 mm.

## **IEBŪVĒTĀS CEPEŠKRĀSNS VADU PIEVIENOŠANA UN DROŠĪBA**

Vadu pievienošanas laikā ir jāievēro visi tālāk aprakstītie norādījumi.

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

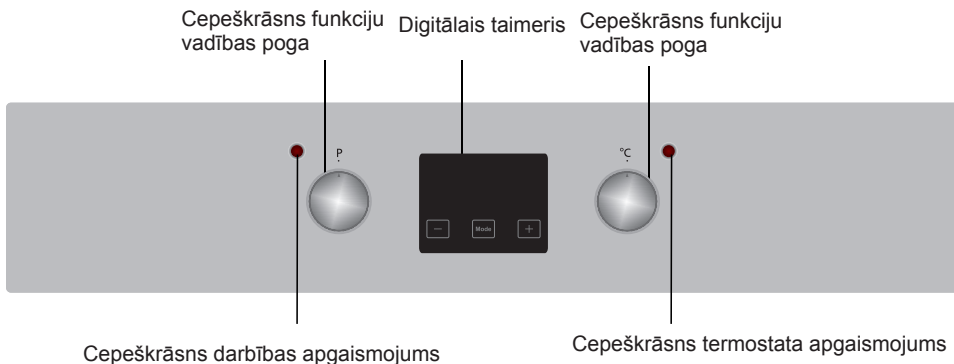
- Gadījumā, ja rodas strāvas vada bojājumi, sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas centru. Vada nomaiņa jāveic pilnvarotā apkalpošanas centrā.
- Ierīces vadu pievienošana jāveic pilnvarota apkalpošanas centra darbiniekam. Jāizmanto H05VV-F veida strāvas vads.
- Bojāti vadi var radīt ierīces bojājumus.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





# CEPEŠKRĀSNS LIETOŠANA

## Vadības panelis

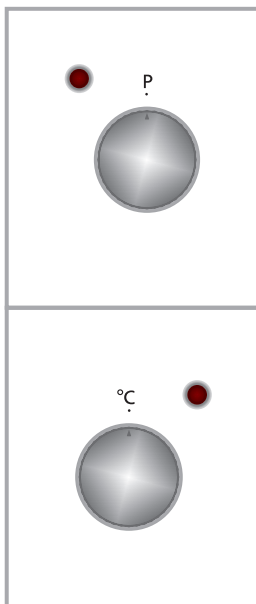


### Cepeškrāsns funkciju vadības poga

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

### Cepeškrāsns funkciju vadības poga

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



## Cepeškrāsns funkcijas

\* Iegādātās cepeškrāsns funkcijas var atšķirties atkarībā no modeļa.



### Cepeškrāsns lampa

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

### Atkausēšanas funkcija

Tiek ieslēgtas cepeškrāsns brīdinājuma gaismas, un ventilators sāk darboties.

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

### Ventilatora funkcija

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

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



### Statiska gatavošanas funkcija

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



### Grila funkcija

Tiek ieslēgts cepeškrāsns termostats un brīdinājuma gaismas, sāk darboties grila sildelements. Funkcija tiek lietota, lai grilētu un grauздētu ēdienu. Izmantojiet cepeškrāsns augšējos plauktus. Nedaudz apsmidziniet režģi ar eļļu, lai novērstu ēdiena piedegšanu, un novietojiet ēdienu režģa centrā. Vienmēr apakšā novietojiet paplāti, lai savāktu nopilējušo eļļu un taukus. Ieteicams 10 minūtes uzsildīt cepeškrāsnī. Brīdinājums. Grilēšanas laikā cepeškrāsns durvīm ir jābūt aizvērtām un cepeškrāsns ir jāiestata 190 C temperatūrā.



### Ātrās grilēšanas funkcija

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

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

## Dubultā grilēšanas un ventilatora funkcija

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

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

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

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



## Ventilators un apakšējais sildelements:

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

Ventilators un apakšējais sildelements ir lieliski piemēroti ēdiena cepšanai, relatīvi

īsā laikā. Ieteicams 10 minūtes uzsildīt cepeškrāsni.

## Digitālā skārienjutīgā taimera izmantošana



Funkciju apraksts	
A	Automātiskā gatavošana
	Pašrocīga gatavošana
	Galvenā bloķēšana
4	Minūšu atgādinātājs
Mode	Režīma funkcija
-	Taimera laika samazināšana
+	Taimera laika palielināšana
23 59	Taimera displejs

## Laika ieregulēšana

Pirms jūs sākat izmantot krāsni, ir jāievada laika iestatījumi. Pēc tam, kad ierīce būs pievienota elektroapgādei, displejā mirgos simbols "A" un "00:00" vai "12:00".



1. Lai deaktivizētu galveno bloķēšanu, 2 sekundes turiet piespiestu taustiņu "MODE", un ekrāna vidū esošais punkts sāks mirgot.



2. Kamēr punkts mirgo, ieregulējiet laiku, izmantojot taustiņus "+" un "-".

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

## Dubultā grilēšanas un ventilatora funkcija

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

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

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

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



## Ventilators un apakšējais sildelements:

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

Ventilators un apakšējais sildelements ir lieliski piemērots ēdiena cepšanai, relatīvi

īsā laikā. Ieteicams 10 minūtes uzsildīt cepeškrāsni.

## Digitālā skārienjutīgā taimera izmantošana



Funkciju apraksts	
A	Automātiskā gatavošana
	Pašrocīga gatavošana
	Galvenā bloķēšana
4	Minūšu atgādinātājs
Mode	Režīma funkcija
-	Taimera laika samazināšana
+	Taimera laika palielināšana
23 59	Taimera displejs

## Laika ieregulēšana

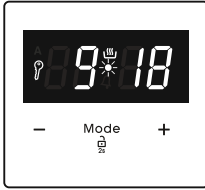
Pirms jūs sākat izmantot krāsni, ir jāievada laika iestatījumi. Pēc tam, kad ierīce būs pievienota elektroapgādei, displejā mirgos simbols "A" un "00:00" vai "12:00".



1. Lai deaktivizētu galveno bloķēšanu, 2 sekundes turiet piespiestu taustiņu "MODE", un ekrāna vidū esošais punkts sāks mirgot.



2. Kamēr punkts mirgo, ieregulējiet laiku, izmantojot taustiņus "+" un "-".



3. Pēc dažām sekundēm punkts pārstās mirgot un palīks izgaismots.

### Galvenā bloķēšana

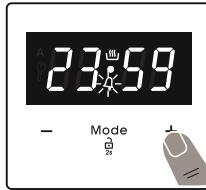
Pēc tam, kad 7 sekundes nav izmantots taimeris, automātiski aktivizējas galvenā bloķēšana. Parādīsies simbols "P" un palīks izgaismots. Lai atbloķētu taimera taustiņus, piespiediet un turiet taustiņu "MODE" 2 sekundes. Pēc tam var veikt vēlāmās darbības.

### Skaņas brīdinājuma laika ieregulēšana

Skaņas brīdinājuma laiku var iestatīt uz jebkuru laiku diapazonā no 00:00 līdz 23:59. Skaņas brīdinājuma laiks ir tikai brīdināšanas nolūkā. Krāsns netiks aktivizēta ar šo funkciju.



1. Piespiediet "MODE". Sāks mirgot simbols "4", un parādīsies "000".



2. Atlasiet vēlamo laika periodu, izmantojot "+" un "-" taustiņus, kamēr mirgo "4".



3. Simbols "4" tiks izgaismots, laika iestatījumi tiks saglabāti, un brīdinājums būs ieregulēts.

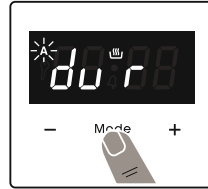
Kad taimeris sasniegs nulles atzīmi, atskanēs skaņas brīdinājuma signāls, un displejā mirgos "4" simbols. Lai apturētu skaņas brīdinājumu, piespiediet jebkuru taustiņu. 2 sekundes turiet piespiestu taustiņu "MODE", pazudīs "4" simbols, un tiks atspoguļots pulkstenis.

### Pusautomātiskā laika ieregulēšana

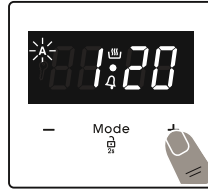
### (gatavošanas periods)

Šī funkcija palīdz jums gatavot ēdienu fiksētu laika periodu. Iespējams iestatīt laika diapazonu no 0 līdz 10 stundām. Sagatavojiet ēdienu un ievietojiet to krāsnī.

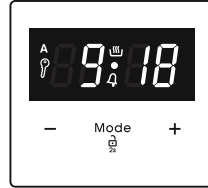
1. Izvēlieties atbilstošo gatavošanas funkciju un temperatūru, izmantojot vadības pogas.



2. Turiet piespiestu taustiņu "MODE", līdz displeja ekrānā tiek atspoguļots "dur" simbols. Mirgos simbols "A".



3. Atlasiet vēlamo gatavošanas laika periodu, izmantojot "+" un "-" taustiņus.



4. Ekrānā no jauna parādīsies pašreizējais laiks, un "A" un "4" simboli paliks izgaismoti.

Kad taimeris sasniegs nulles atzīmi, krāsns izslēgsies, un atskanēs skaņas brīdinājuma signāls. Mirgos simbols "A". Lai apturētu skaņas brīdinājuma signālu, pagrieziet abas vadības pogas līdz "0" pozīcijai un piespiediet jebkuru taustiņu uz taimera. 2 sekundes turiet piespiestu taustiņu "MODE", pazudīs simbols "A", un taimeris pārslēgsies atpakaļ uz pašrocīgo funkciju.

### Pusautomātiskā laika ieregulēšana (pabeigšanas laiks)

Šī funkcija automātiski ieslēdz krāsni tajā brīdī, lai gatavošana beigtos ieregulētajā laikā. Pabeigšanas laiku iespējams iestatīt līdz pat 10 stundām uz priekšu. Sagatavojiet ēdienu un ievietojiet to krāsnī.

1. Izvēlieties atbilstošo gatavošanas funkciju un temperatūru, izmantojot vadības pogas.



2. Turiet piespiestu taustiņu "MODE", līdz displeja ekrānā tiek atspoguļots "end" simbols. Mirgos "A" un pašreizējais laiks.



3. Atlasiet vēlamo gatavošanas laika periodu, izmantojot "+" un "-" taustiņus.



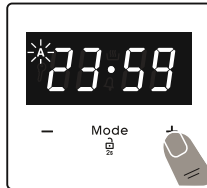
3. Izmantojiet "+" un "-" taustiņus, lai ieregulētu vēlamo pabeigšanas laiku.



4. Turiet piespiestu taustiņu "MODE", līdz ekrānā tiek atspoguļots "end" simbols. Mirgos laikrādis un simbols "A".



4. Ekrānā no jauna parādīsies pašreizējais laiks, un "A" un "☀" simboli paliks izgaismoti.



5. Ieregulējiet vēlamo gatavošanas pabeigšanas laiku, izmantojot "+" un "-" taustiņus. "☀" simbols pazudīs. Pieskaitiet gatavošanas periodu pašreizējam laikam. Laiku iespējams iestatīt līdz pat 23 stundām un 59 minūtēm uz priekšu.

Kad taimeris sasniegs nulles atzīmi, krāsns izslēgsies, un atskanēs skaņas brīdinājuma signāls. Mirgos simbols "A". Lai apturētu skaņas signālu, pagrieziet abas vadības pogas līdz "0" pozīcijai un piespiediet jebkuru taustiņu uz taimera. 2 sekundes turiet piespiestu taustiņu "MODE", pazudīs simbols "A", un taimeris pārslēgsies atpakaļ uz pašrocīgo funkciju.



6. Ekrānā no jauna parādīsies pašreizējais laiks, un "A" simboli paliks izgaismoti.

## Automātiskā programmēšana

Šo funkciju izmanto, lai sāktu gatavot pēc konkrēta laika perioda noteiktā ilgumā. Laiku iespējams iestatīt līdz pat 23 stundām un 59 minūtēm uz priekšu. Sagatavojiet ēdienu un ievietojiet to krāsnī.

1. Izvēlieties atbilstošu gatavošanas funkciju un temperatūru, izmantojot vadības pogas.



2. Turiet piespiestu taustiņu "MODE", līdz ekrānā tiek atspoguļots "dur" simbols. Mirgos simbols "A".

Lai gatavošana beigtos ieregulētajā laikā, tiks aprēķināts darbības laiks, un krāsns automātiski ieslēgsies, ekrānā no jauna parādīsies "☀" simbols. Kad taimeris sasniegs nulles atzīmi, krāsns izslēgsies, un atskanēs skaņas brīdinājuma signāls, mirgos simboli "A". Lai apturētu skaņas signālu, pagrieziet abas vadības pogas līdz "0" pozīcijai un piespiediet jebkuru taustiņu. Simbols pazudīs, un taimeris pārslēgsies atpakaļ uz pašrocīgo funkciju. 2 sekundes turiet piespiestu taustiņu "MODE", pazudīs simbols "A", un taimeris pārslēgsies atpakaļ uz pašrocīgo funkciju.

## Skaņas ieregulēšana

Lai ieregulētu skaņas brīdinājuma līmeni, kamēr tiek atspoguļots pašreizējais laiks, piespiediet "+" un "-" taustiņus. Ekrāna vidū sāks mirgot punkts. Lai atspoguļotu pašreizējo skaņas brīdinājumu, piespiediet "MODE". Pēc tam katru reizi, kad tiks piespiests taustiņš "-", atskanēs citādāks skaņas signāls. Ir pieejami trīs dažādi

skaņas brīdinājuma signāli. Izvēlēties  
tīkamāko skaņu un nepiespiediet nevienu  
citu taustiņu. Pēc neilga brīža tiks saglabāts  
izvēlētais signāls.

ĒDIENI	TURBO			APAKŠĒJAIS AUGŠĒJAIS			APAKŠĒJAIS/AUGŠĒJAIS VENTILATORS			GRILS		
	Termostata pozīcija (°C)	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min.)	Termostata pozīcija (°C)	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min.)	Termostata pozīcija (°C)	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min.)	Termostata pozīcija (min.)	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min.)
Slāņaini konditorejas izstrādājumi	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Kūka	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Cepumi	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grilētas gaļas bumbiņas										200	5	10-15
Šķidrās ēdiens	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Vista				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Karbonāde										200	4-5	15-25
Bifšteks										200	5	15-25
* Gatavojiet ar vistas cepeša iesmu...												



## Piederumi

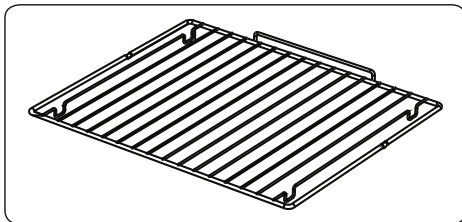
Izstrādājuma komplektā ir ietverti piederumi. Varat izmantot arī citur iegādātus piederumus, bet tiem jābūt izturīgiem pret karstumu un uguni. Varat izmantot arī stikla traukus, kūku formas un cepeškrāsns paplātes, kas ir paredzētas izmantošanai cepeškrāsnī. Izmantojot citus piederumus, ievērojiet ražotāja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

iegādājaties rezerves aizsargu.

## Cepeškrāsns piederumi

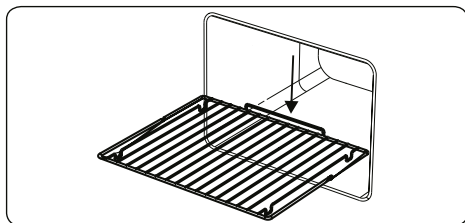
Cepeškrāsns piederumi var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

## Režģis



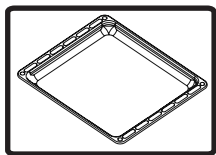
Režģis tiek lietots grilēšanai vai trauku novietošanai uz tā.

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



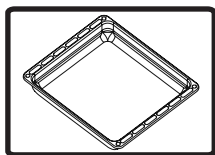
## Seklā paplāte

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



## Dziļā paplāte

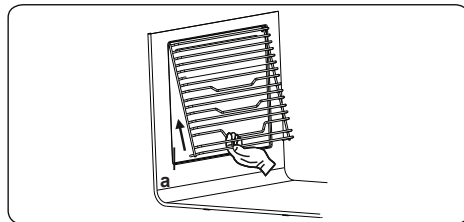
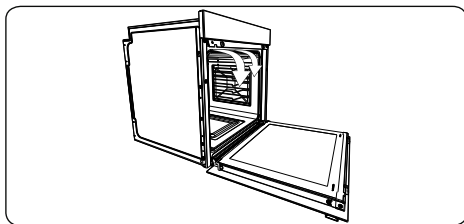
Dziļā paplāte tiek lietota sautējumu pagatavošanai. Lai paplāti novietotu pareizi, ievietojiet to plauktā un spiediet uz aizmuguri.



## PIRMAIS PASAULĒ

### Air Curtain

Patentētā Air Curtain sistēma novērš, ka karstais gaiss sasniedz lietotāju, izveidojot gaisa aizkaru, kad krāsns durvis ir atvērtas.



# CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA UN APKOPE

## TĪRĪŠANA

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

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

### Cepeškrāns iekšpuses tīrīšana

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

no lietošanas ieteicams pēc noteikta laika perioda tos nomainīt.

## **APKOPE**

### **Cepeškrāsns lampas nomaiņa**

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

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

## **APKALPE UN TRANSPORTĒŠANA**

### **PRASĪBAS PIRMS NOGĀDĀŠANAS APKALPES CENTRĀ**

Ja ierīce nedarbojas, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

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

Ja ierīce neveic sildīšanu, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

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

Ja nedarbojas iekšējais apgaismojums, rīkojieties kā aprakstīts tālāk.

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

Gatavošana (ja apakšējā—augšējā daļa nesilda pienācīgi)

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

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

### **INFORMĀCIJA PAR TRANSPORTĒŠANU**

Ja nepieciešams transportēt, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Saglabājiet oriģinālo iepakojumu un,

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

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

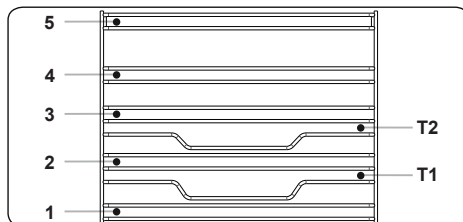
Cepeškrāsns stiklam no iekšpuses pielīmējiet kartonu vai papīru tā, lai tas būtu piemērots paplātēm un režģis un paplātes transportēšanas laikā nevarētu sabojāt cepeškrāsns pārsegu. Arī cepeškrāsns pārsegu pielīmējiet pie sānu malām.

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

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

## EasyFix restu statīvs

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



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

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

Почитувани корисници,

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

## **Содржина**

Претставување и големина на производот

Предупредувања

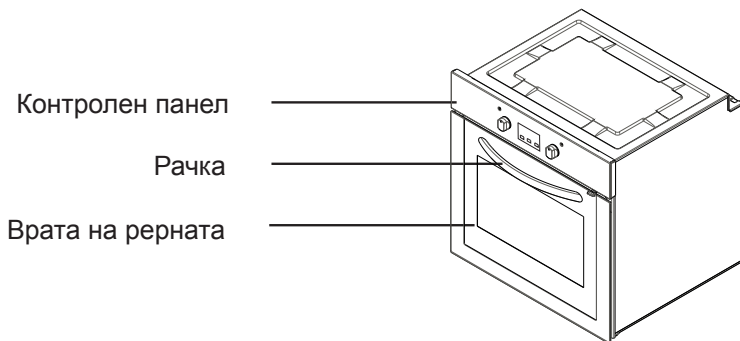
Подготовка за инсталација и употреба

Користење на рерната

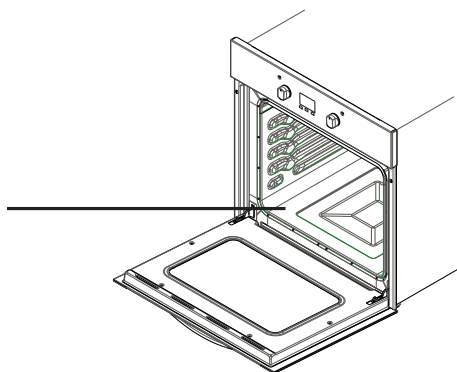
Чистење и одржување на производот

Сервис и транспорт

## ПРЕТСТАВУВАЊЕ И ГОЛЕМИНА НА ПРОИЗВОДОТ



Долен грејач  
(зад плочата)

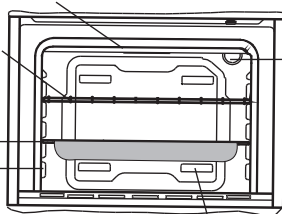


Горен грејач (зад плочата)

Метална решетка за скара

Плех  
Држачи

Сијаличка на рерната



Капаџи на вентилаторот

## **БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА**

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

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

### **Општи безбедносни предупредувања**

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

загреваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допрат грејачите. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не се под постојан надзор.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: не чувајте предмети на површините за готвење.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да се избегне можноста од струен удар.
- Апаратот не е наменет за да се управува со помош на надворешен тајмер или посебен систем со далечинско управување.
- За време на употребата, апаратот се загрева. Треба да се внимава да не се допрат грејачите во рерната.
- За време на употребата, рачките кои се



држат краткотрајно при нормална употреба можат да станат жешки.

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

се држат настрана.

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

на стаклото со додатоци.

- Осигурајте се дека кабелот за напојување со струја не е заглавен во текот на инсталацијата. Ако кабелот за напојување со струја е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, неговиот сервисер или други квалификувани лица за да се спречи опасност.
- Додека вратата од рерната е отворена, не им дозволувајте на децата да се качуваат на вратата или да седат на неа.

### **Предупредувања за инсталацијата**

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

сонце, дожд, снег итн.

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

### **За време на употребата**

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

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

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

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

## **ПОДГОТОВКА ЗА ИНСТАЛАЦИЈА И УПОТРЕБА**

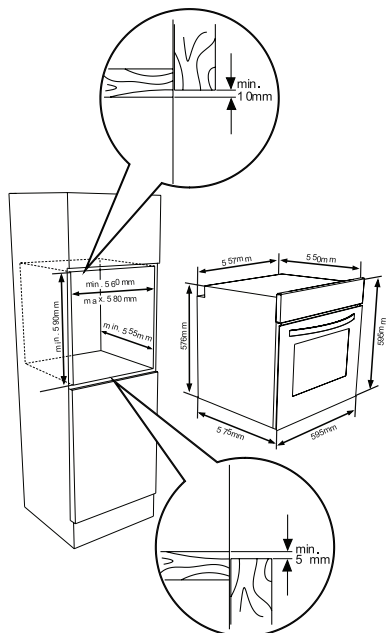
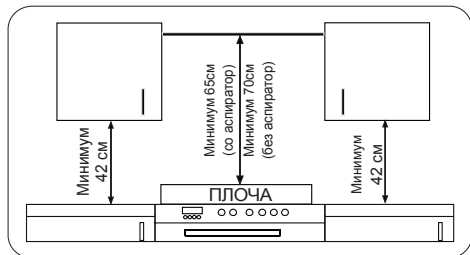
Изработена со најквалитетни делови и материјали, оваа модерна, функционална и практична рерна ќе ги задоволи вашите потреби во секаков поглед. Не заборавајте да го прочитате упатството за да добиете успешни резултати и да не доживеете никакви проблеми во иднина. Информациите дадени подолу содржат правила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

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

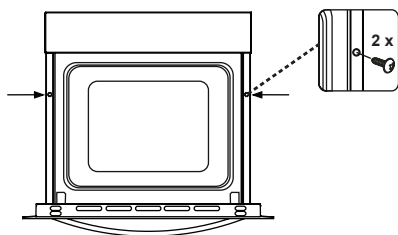
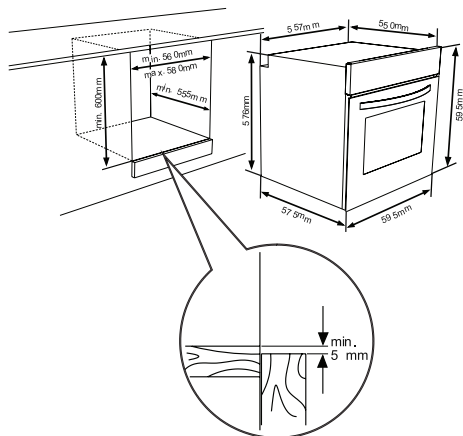
### **КАКО ДА ОДБЕРЕТЕ МЕСТО ЗА РЕРНАТА**

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

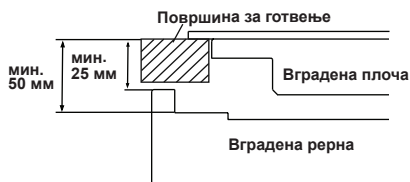
Потребните промени на сидните витрини и аспираторите над вградениот комбиниран производ, како и минималните висини од плочата на рерната се прикажани на слика 1. Соодветно на тоа, аспираторот треба да биде на висина од најмалку 65 см од плочата. Ако нема аспиратор, висината не треба да биде помала од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



## ИНСТАЛАЦИЈА НА ВГРАДЕНАТА РЕРНА



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



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

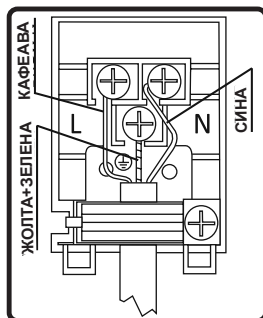
## **ЕЛЕКТРИЧНА ИНСТАЛАЦИЈА И БЕЗБЕДНОСТ НА ВГРАДЕНАТА РЕРНА**

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

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

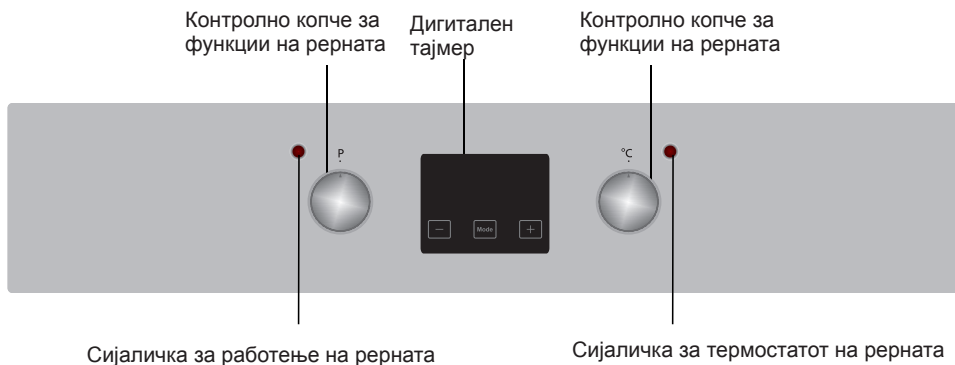
во непосредна близина на апаратот. Никогаш не користете продолжен кабел.

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



# КОРИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА

## Контролен панел

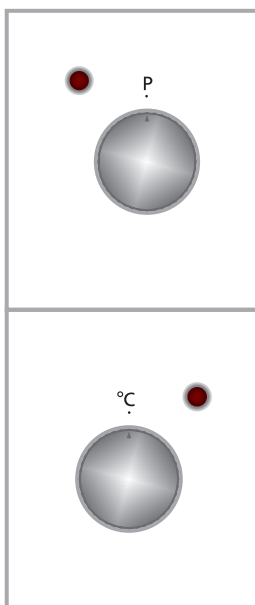


### Контролно копче за функции на рерната

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

### Контролно копче за функции на рерната

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



## Функции на рерната

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



### Ламба на рерната:

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

### Функција за одмрзнување:

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

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

### Функција за вентилатор:

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

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



### Функција за статично готвење:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а долниот и горниот грејач ќе почнат да ра-

ботат. Функцијата за статично готвење испушта топлина, обезбедувајќи рамномерно готвење на храната од горе и од долу. Ова е идеално за подготвување на печива, торти, печени тестенини, лазањи и пица. Се препорачува рерната претходно да се загрее околу 10 минути и најдобро е да се готви само на една полица кај оваа функција.



### Функција за печење на скара:

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



### Функција за побрзо печење на скара:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а скарата и горниот грејач ќе почнат да работат. Функцијата се користи за побрзо печење на скара и за покривање на поголема површина, како што е печењето на меса; користете ги горните полици на рерната. Лесно поминете ја металната решетка со масло за да спречите лепење на храната и ставете ја храната на средината на решетката. Секогаш ставајте плех одоздола за да ги фати капките масло или маст. Препорачливо е претходно да се загрее рерната околу 10 минути.

**Предупредување:** При печење, вратата од рерната мора да биде затворена, а температурата на рерната треба да се прилагоди на 190°C

### Двојна функција за печење на скара и вентилатор:

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

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

Користете ги горните полици на рерната. Лесно поминете ја металната решетка со масло за да спречите лепење на храната и ставете ја храната на средината на решетката. Секогаш ставајте плех одоздола за да ги фати капките масло или маст. Препорачливо е претходно да се загрее рерната околу 10 минути.

**Предупредување:** При печење на скара, вратата од рерната мора да биде затворена, а температурата на рерната треба да се прилагоди на 190°C.

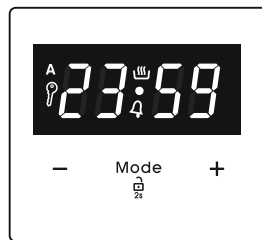


### Вентилаторот и функцијата за готвење од долу:

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

Вентилаторот и функцијата за готвење од долу се идеални за печење храна, рамномерно за кратко време. Препорачливо е претходно да се загрее рерната околу 10 минути.

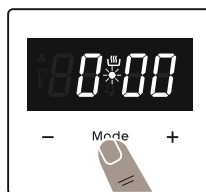
## Употреба на дигитален тајмер на допир



Опис на функција	
A	Автоматско готвење
☰	Рачно готвење
🔒	Заклучување на копчињата
🕒	Потсетник во минути
Mode	Функција на режим
-	Намалување на тајмер
+	Зголемување на тајмер
23 59	Дисплеј за тајмерот

### Прилагодување на време

Времето мора да се постави пред да почне да се користи рерната. По поврзувањето во струја, симболот "A" и "00:00" или "12:00" ќе свети на дисплејот.



1. Притиснете на "MODE" 2 секунди за да го деактивирате заклучувањето на копчињата и точката во средината на екранот.



2. Прилагодете го времето додека свети точката со помош на копчињата "+" и "-".





3. По неколку секунди, точката ќе престане да свети и ќе остане вклучена.

### ! Заклучување на копчињата

Заклучувањето на копчињата автоматски ќе се активира доколку тајмерот не се користи 7 секунди. Символот “**Q**” ќе се појави и ќе остане да свети. За да ги заклучите копчињата на тајмерот, притиснете и држете го копчето **MODE** 2 секунди. Потоа може да се спроведе посакуваната операција.

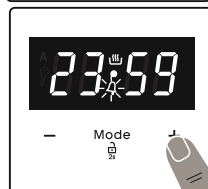
Прилагодување на време на звучно предупредување

Времето на звучното предупредување може да се постави на секое време меѓу “00:00” и “23:59” часа. Времето на звучното предупредување е само за целите на предупредување. Рерната нема

да се активира со оваа функција.



1. Притиснете на “**MODE**”. Символот “**Q**” ќе почне да свети и “000” ќе се појави на екранот.



2. Изберете го посакуваниот временски период со помош на копчињата “+” и “-” додека свети “**Q**”.



3. Символот “**Q**” ќе остане да свети, времето ќе се зачува и предупредувањето ќе биде поставено.

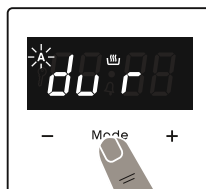
Кога тајмерот стигнува на нула, свири звучно предупредување и символот “**Q**” ќе свети на екранот. Притиснете кое било копче за да го запрете звучното

предупредување. Со притискање на “**MODE**” 2 секунди символот “**Q**” ќе се изгуби и ќе се прикаже часовникот.

### Полуавтоматско прилагодување на време (време за готвење)

Оваа функција ви помага да готвите одреден временски период. Може да се постави временски опсег меѓу 0 и 10 часа. Подгответе ја храната за готвење и ставете ја во рерната.

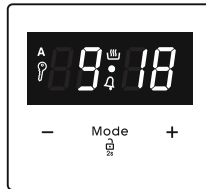
1. Изберете ја посакуваната функција за готвење и температурата со помош на контролните ротирачки копчиња.



2. Притискајте на “**MODE**” додека не го видите символот “**dur**” на дисплејот на екранот. Символот “**A**” ќе свети.



3. И берете го посакуваниот временски период за готвење со помош на копчињата “+” и “-”.



4. Тековното време повторно ќе се појави на екранот и символите “**A**”, и символот “**Q**” ќе остане да свети.

Кога тајмерот ќе стигне на нула, рерната автоматски ќе се исклучи и ќе свири звучен сигнал. Символите “**A**” ќе светат. Завртете ги контролните ротирачки копчиња во позиција “0” и притиснете кое било копче на тајмерот за да го запрете предупредувачкиот звук. Со притискање на “**MODE**” 2 секунди ќе се изгуби символот “**A**” и тајмерот ќе се врати во функцијата на рачен режим.

### Полуавтоматско прилагодување на време (време за завршување)

Оваа функција автоматски ја стартува рерната така што готвењето ќе заврши во поставеното време. Може да го поставите времето на завршување до 10 часа по тековното време од денот. Подгответе ја храната за готвење и ставете ја во рерната.

1. Изберете ја посакуваната функција за

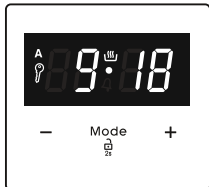
готвење и температурата со помош на контролните ротирачки копчиња.



2. Притискајте на **"MODE"** додека не го видите симболот **"end"** на дисплејот на екранот. **"A"** и тековното време од денот ќе светат.



3. Користете ги копчињата **"+"** и **"-"** за да го поставите посакуваното време на завршување.



4. Тековното време повторно ќе се појави на екранот, симболите **"A"** и **"☀"** ќе останат да светат.

Кога тајмерот ќе стигне на нула, рерната автоматски ќе се исклучи и ќе свири звучен сигнал. Симболот **"A"** ќе свети. Завртете ги двете контролни ротирачки копчиња во позиција **"0"** и притиснете кое било копче на тајмерот за да го запрете звукот. Со притискање на **"MODE"** 2 секунди ќе се изгуби симболот **"A"** и тајмерот ќе се врати во функцијата на рачен режим.

## Целосно автоматско програмирање

Оваа функција се користи за да се отпочне со готвење по одреден временски период и за одредено времетраење. Може да го поставите времето за најмногу до 23 часа и 59 минути по тековното време од денот. Подгответе ја храната за готвење и ставете ја во рерната.

1. Изберете ја посакуваната функција за готвење и температурата со помош на контролните ротирачки копчиња.



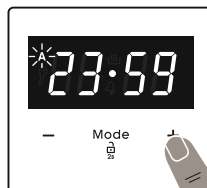
2. Притискајте на **"MODE"** додека не го видите симболот **"dur"** на екранот. Симболот **"A"** ќе свети.



3. Изберете го посакуваниот временски период за готвење со помош на копчињата **"+"** и **"-"**.



4. Притискајте на **"MODE"** додека не го видите симболот **"end"** на екранот. Времето и симболите **"A"** ќе светат.



5. Изберете го посакуваното време за завршување со помош на копчињата **"+"** и **"-"**. Симболот **"☀"** ќе се изгуби. Додадете период за готвење на тековното време. По ова можете да поставите време до 23 часа и 59 минути.



7. Тековното време повторно ќе се појави на екранот и симболите **"A"**, и ќе остане да свети.

Времето на работа ќе се пресмета и рерната автоматски ќе започне, симболот **"☀"** ќе се појави повторно на екранот така што готвењето ќе заврши на поставеното време за завршување. Кога тајмерот ќе стигне на нула, рерната ќе се исклучи, ќе свири звучно предупредување и симболите **"A"** ќе светат. Завртете ги двете контролни ротирачки копчиња во позиција **"0"** и притиснете кое било копче на тајмерот за да го запрете звукот. Симболот ќе се изгуби и тајмерот ќе се врати во рачната функција. Со притискање на **"MODE"** 2

секунди ќе се изгуби симболот “А” и тајмерот ќе се врати во функцијата на рачен режим.

### **Прилагодување на звук**

За да ја прилагодите јачината на звучниот знак за предупредување додека е прикажано тековното време, притиснете на копчињата “+” и “-” и точката во средината на екранот ќе почне да свети. Притиснете на “**MODE**” за да се прикаже тековниот звук на сигналот. По ова, секогаш кога ќе е притиснато копчето “-”, ќе свири различен сигнал. Има три различни типови звучни сигнали. Изберете го посакуваниот звук и не притискајте ни едно друго копче. По кратко време, ќе се зачува избраниот звук.

ЈАДЕЊА	ТУРБО			ГОРЕ-ДОЛУ			ДОЛЕН-ГОРЕН ВЕНТИЛАТОР				СКАРА		
	Позиција на термостатот (°C)	Позиција на држачот	Период на готвење (МИН)	Позиција на термостатот (°C)	Позиција на држачот	Период на готвење (МИН)	Позиција на термостатот (°C)	Позиција на држачот	Период на готвење (МИН)	Позиција на термостатот (МИН)	Позиција на држачот	Период на готвење (МИН)	
Лиснати печива	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35				
Торти	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35				
Колачиња	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35				
Ќофтиниња на скара										200	5	10-15	
Водеста храна	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50				
Пилешко				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60	
Котлети										200	4-5	15-25	
Бифтек										200	5	15-25	

\* Гответе со ражен за печено пилешко...

## Додатоци

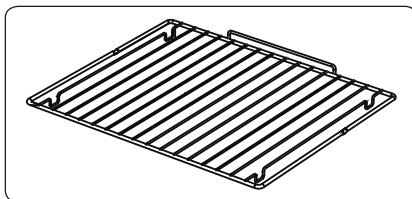
Производот се испорачува со додатоци. Можете, исто така, да користите и додатоци кои ќе ги купите од друга страна, но мора да бидат отпорни на топлина и пламен. Можете да користите и стаклени садови, калапи за торти и плехови за рерна кои се соодветни за користење во рерна. Следете ги упатствата на производителот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

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

## Додатоци за рерна

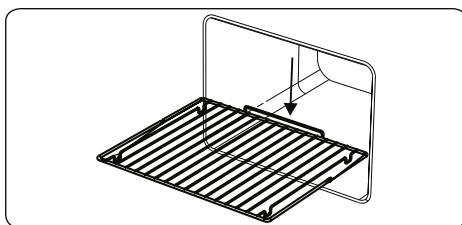
Додатоците за рерната може да се разликуваат во зависност од моделот на вашиот производ.

## Метална решетка



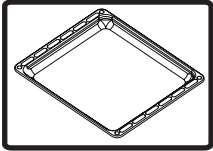
Металната решетка се користи за печење на скара или за ставање на различни садови.

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



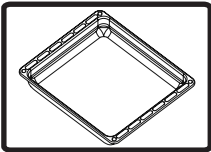
## Плиток плех

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



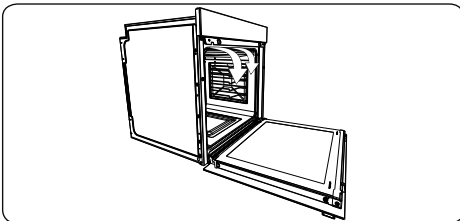
## Длабок плех

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



## ПРВА ВО СВЕТОТ Воздушна завеса

Патентираниот систем со Воздушна завеса спречува топлиот воздух да стигне до крајниот корисник создавајќи воздушна завеса кога ќе се отвори вратата на рерната.



## ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА РЕРНАТА

### ЧИСТЕЊЕ

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

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

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

### Чистење на внатрешноста на рерната

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

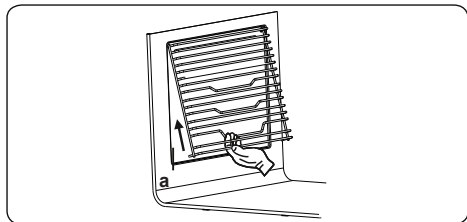
вода после секоја употреба. Потоа повторно избришете, овој пат со намокрена крпа и добро исушете. Комплетно чистење со користење на суви и прашести средства за чистење. За производ со катализаторски емајлирани рамки, задните и страничните сидови на внатрешниот дел на рамката не бараат чистење. Сепак,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

## ОДРЖУВАЊЕ

### Менување на сијаличката на рерната

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

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



## СЕРВИС И ТРАНСПОРТ

### БАРАЊА ПРЕД ПОДЛОЖУВАЊЕ НА СЕРВИС

Ако рерната не работи:

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

Ако рерната не загрева:

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

Ако внатрешната ламба за осветлување не се пали:

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

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

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

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

### ИНФОРМАЦИИ ПОВРЗАНИ СО ТРАНСПОРТОТ

Ако ви треба транспорт:

Чувајте ја оригиналната опаковка на производот и носете го со оригиналната опаковка кога треба да се пренесува. Следете ги знаците за

транспорт на опаковката. Залепете го шпоретот на горните делови, капаците и носачите на тенџериња со панелите за готвење.

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

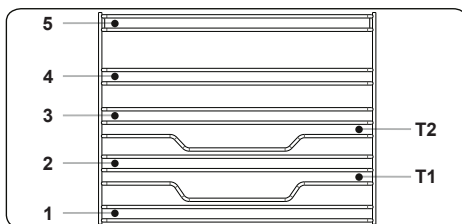
Залепете картон или хартија на предниот капак на внатрешното стакло на рерната бидејќи тоа ќе биде соодветно за плеховите, за металната решетка за скара и тавите во рерната за да не се оштети капакот на рерната за време на транспортот. Исто така, залепете ги капаците на рерната за страничните сидови.

Ако ја нема оригиналната опаковка:

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

### Жичана решетка EasyFix

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



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

\*\*\*\*Додатоките може да се разликуваат во зависност од купениот модел.



Beste klant,

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

## **Inhoud**

De presentatie en de afmeting van het product

Waarschuwingen

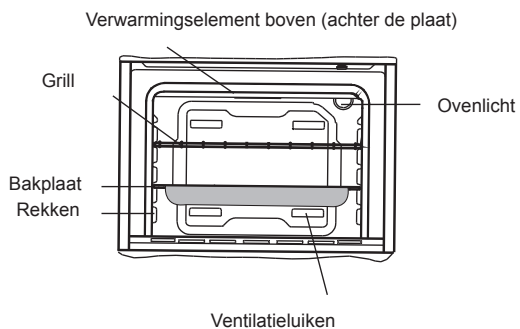
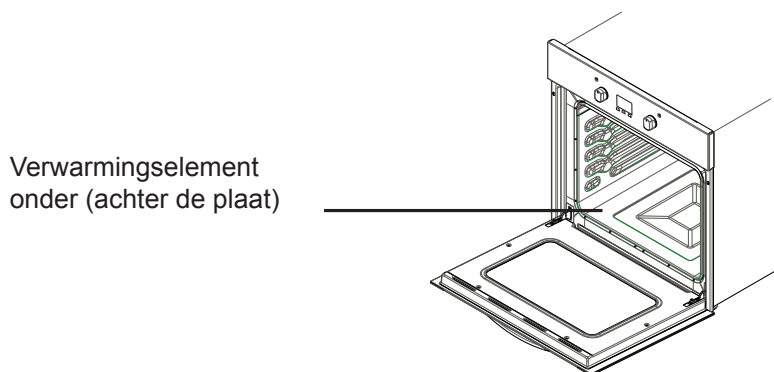
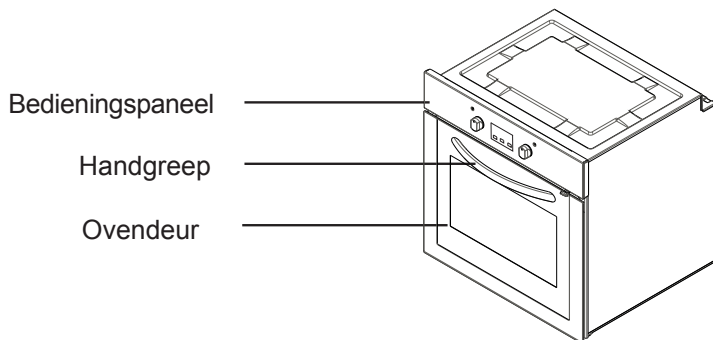
Vorbereiding voor installatie en gebruik

Gebruik van de oven

Reiniging en onderhoud van uw product

Service en Transport

## PRESENTATIE EN AFMETING VAN HET PRODUCT



## **VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN**

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

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

### **Algemene veiligheidswaarschuwingen**

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

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

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

van een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.

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

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

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

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

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

### **Installatiewaarschuwingen**

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

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

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

### **Tijdens gebruik**

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

- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat langere tijd niet gaat gebruiken. Zet de hoofdschakelaar uit. Bovendien adviseren wij u om de gasklep uit te draaien, als u het apparaat niet gebruikt.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen van het apparaat altijd in de '0'-stand (uit) staan, als het apparaat niet wordt gebruikt.
- De platen kunnen schuin gaan staan als ze eruit worden getrokken. Pas op dat er geen hete vloeistof overstroomt.
- Wanneer de deur of lade van de oven openstaat, zet hier dan niets op. Uw apparaat kan hierdoor uit balans raken of de deur of lade kan breken.
- Leg geen zware dingen of brandbare of ontvlambare producten (nylon, plastic zak, papier, doek ... enz) in de lade. Dit geldt ook voor kookgerei met plastic accessoires (bijv. handgrepen).
- Hang geen handdoeken, theedoeken of kleding over het apparaat of de handgrepen.
- Tijdens het schoonmaken en onderhoud
- Zet het apparaat altijd uit voordat er dergelijke werkzaamheden, zoals schoonmaken of onderhoud, worden uitgevoerd. U kunt dit doen door de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen of door de hoofdschakelaars uit te zetten.
- Verwijder niet de bedieningstoetsen voor het reinigen van het bedieningspaneel.
- **OM DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN UW APPARAAT TE WAARBORGEN ADVISEREN WIJ U OM ALTIJD ORIGINELE ONDERDELEN TE GEBRUIKEN EN OM ALLEEN, INDIEN NODIG,**

**ERKENDE ONDERHOUDSMONTEURS TE BELLEN.**

### **VOORBEREIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK**

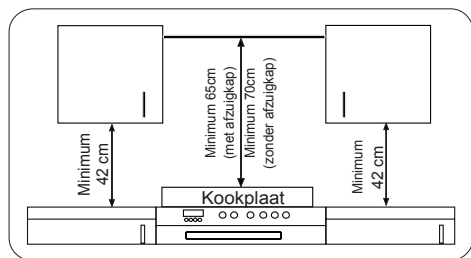
Deze moderne, functionele en praktische oven is vervaardigd met de beste kwaliteitsonderdelen en materialen en zal in alle opzichten aan uw behoeften tegemoet komen. Zorg ervoor dat u de handleiding aandachtig doorleest om de beste resultaten te krijgen en geen problemen in de toekomst te ervaren. De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

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

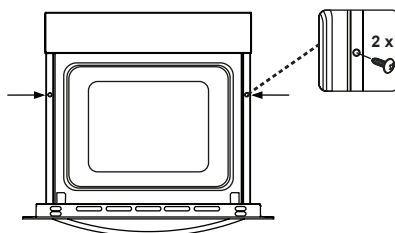
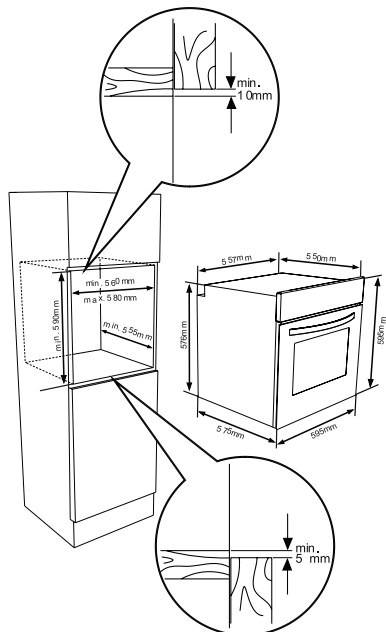
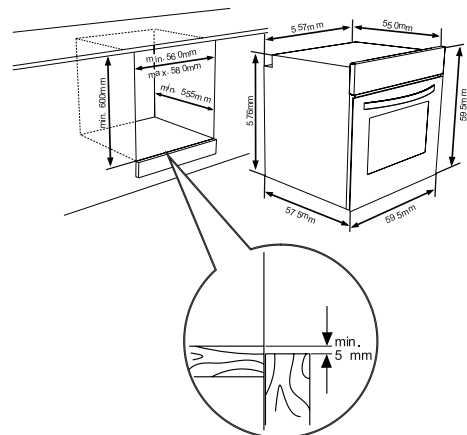
### **HET KIEZEN VAN EEN PLAATS VOOR DE OVEN**

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

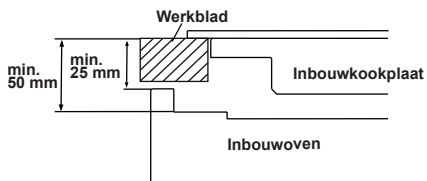
Vereiste aanpassingen van kasten en afzuigkappen boven het ingebouwd product en minimumhoogtes vanaf de ovenplaat zijn weergegeven in figuur 1. Dienovereenkomstig dient de afzuigkap minimaal 65 cm boven de kookplaat te zijn aangebracht. Als er geen afzuigkap is dan geldt een minimale hoogte van 70 cm.



## INSTALLATIE VAN DE INBOUW- WOVEN



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





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

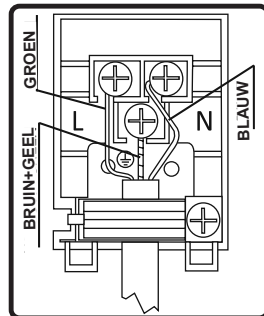
## **BEDRADING EN VEILIGHEID VAN INBOUWOVEN**

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

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

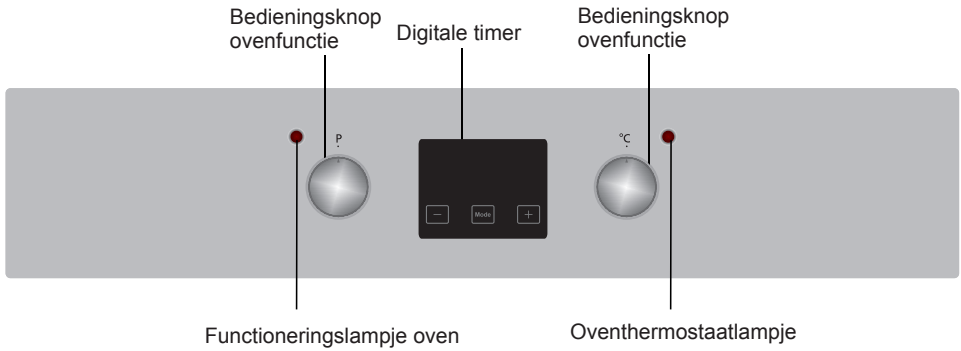
paraat te bevinden. Gebruik nooit een verlengsnoer.

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



# Gebruik van de oven

## Bedieningspaneel

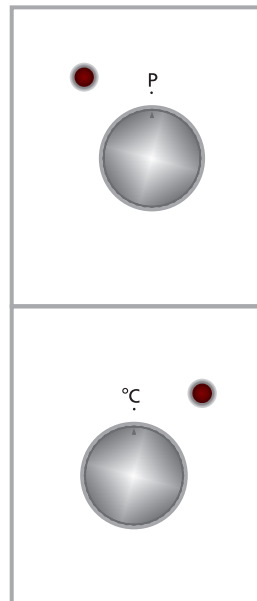


### Bedieningsknop ovenfunctie

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

### Bedieningsknop ovenfunctie

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



## Ovenfuncties

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



### Ovenlicht:

Het ovenlicht gaat in alle kookfuncties aan en blijft branden.

### Ontdooifunctie:

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

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

### Ventilatiefunctie:

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

Deze functie is uiterst geschikt voor het bakken van gebak. Het bakken wordt uitgevoerd door de verwarmingselementen bovenin en onderin de oven en de luchtcirculatie van de ventilator, hetgeen een licht grilleffect geeft aan de te bereiden etenswaren. Wij adviseren om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



### Statische kookfunctie:

De thermostaat en de waarschuwing- slichtjes van de oven gaan branden; de verwarmingselementen bovenin en onderin gaan functioneren. De statische kookfunctie zorgt voor een gelijktijdige

verwarming van het voedsel bovenin en onderin. Dit is ideaal voor het maken van gebak, cakes, pastagerechten, lasagne en pizza. Wij adviseren u om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en alleen op één plaat te koken in deze functie.



### Grill-functie:

De thermostaat en de controlelampjes van de oven zullen aangaan; het grill- verwarmingselement bovenin gaat functi- oneren. Deze functie wordt gebruikt voor het grillen en roosteren van voedsel. Maak hiervoor gebruik van de bovenste bakplaten. Bestrijk het rooster licht met olie zodat het voedsel niet kan blijven vastplakken en plaats het voedsel op het midden van het rooster. Plaats hier altijd een bakp- laat onder om eventuele druppels vet of olie op te kunnen vangen. Wij adviseren om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen. Waarschuwing: Tijdens het grillen dient de ovendeur gesloten te zijn en de oventemperatuur dient te zijn ingesteld op 190 °C.



### Snellere grill-functie:

De thermostaat en de waarschuwing- slichtjes van de oven gaan branden; de grill en de verwarmingselementen bovenin gaan functioneren. Deze functie wordt gebruikt om sneller te grillen en voor een groter voedselopervlak, zoals bij het grillen van vlees. Maak hierbij gebruik van de bovenste bakplaten van de oven. Bestrijk het rooster licht met olie zodat het voedsel niet kan blijven vastplakken en plaats het voedsel op het midden van het rooster. Plaats hier altijd een bakp- laat onder om eventuele druppels vet of olie op te kunnen vangen. Wij adviseren om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen. Waarschuwing: Tijdens

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

### Dubbele grill- en ventilatiefunctie:

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

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

Maak hierbij gebruik van de bovenste bakplaten van de oven. Bestrijk het rooster licht met olie zodat het voedsel niet kan blijven vastplakken en plaats het voedsel op het midden van het rooster. Plaats hier altijd een lekbak onder om eventuele druppels vet of olie op te kunnen vangen. Wij adviseren om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

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



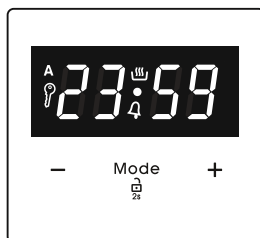
### De functie waarbij de ventilator en het verwarmingselement:

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

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

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

### Gebruik van de digitale tiptoetstimer



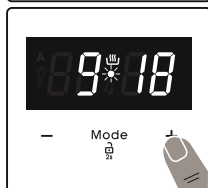
Functiebeschrijving	
A	Automatische bereiding
🔥	Handmatige bereiding
🔑	Toetsvergrendeling
🔔	Kookwekker
Mode	MODEfunctie
-	Timer verlagen
+	Timer verhogen
23 59	Timerdisplay

### Tijdsinstelling

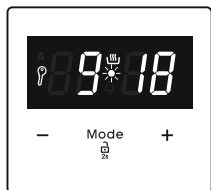
Voordat u de oven gaat gebruiken dient de tijd te worden ingesteld. Na de aansluiting op de stroom gaan het symbool 'A' en '00:00' of '12:00' op het scherm knipperen.



1. Druk 2 seconden lang op 'MODE' om de toetsvergrendeling te deactiveren en de stip in het midden van het scherm begint te knipperen.



2. Pas tijdens het knipperen van de knop de tijd aan met toetsen '+' en '-'.



3. Na een aantal seconden stopt de stip met knippen en blijft hij branden.

## ! Toetsvergrendeling

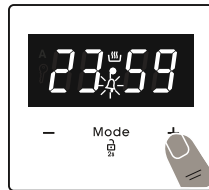
De toets wordt automatisch geactiveerd nadat de tijd klok gedurende 7 seconden niet wordt gebruikt. Symbool 'p' verschijnt en blijft branden. Druk gedurende 2 seconden op de 'MODE' knop om de tijd klok te ontgrendelen. De gewenste handeling kan worden uitgevoerd.

## Tijdsinstelling geluidssignaal

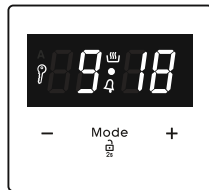
De instelling van het geluidssignaal kan worden ingesteld op een tijdsperiode tussen '00:00' en '23:59' uur. De tijd van het geluidssignaal is alleen voor waarschuwingsdoeleinden. De oven wordt met deze functie niet geactiveerd.



1. Druk op 'MODE'. Het symbool '4' gaat knippen en '000' wordt weergegeven.



2. Kies de gewenste tijdsperiode met gebruik van de knoppen '+' en '-' terwijl '4' knippert.



3. Het symbool '4' blijft branden, de tijd wordt opgeslagen en de waarschuwing wordt ingesteld.

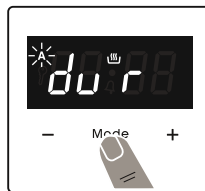
Wanneer de tijd klok nul bereikt, klinkt een hoorbaar signaal en knippert het symbool '4' op het scherm. Door op een willekeurige knop te drukken, stopt het geluidssignaal. Druk 2 seconden lang op 'MODE', het symbool '4' verdwijnt en de klok wordt

weergegeven.

## Semi-automatische tijdsinstelling (kookperiode)

Deze functie helpt u om gedurende een vaste tijdsperiode te koken. Er kan een tijdsbereik van 0 tot 10 uur worden ingesteld. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven.

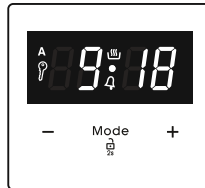
1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.



2. Druk op 'MODE' totdat u 'dur' en symbool op het scherm ziet. Het symbool 'A' gaat knippen.



3. Kies de gewens bereidingsperiode met gebruik van de knoppen '+' en '-'.



4. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen 'A' en 'p' blijven branden.

Als de timer de nul bereikt, schakelt de oven uit en hoort u een geluidssignaal. Het symbool 'A' gaat knippen. Draai beide regelknoppen naar stand '0' en druk op een willekeurige toets op de tijd klok om het geluidssignaal te stoppen. Druk 2 seconden lang op 'MODE'. Het symbool 'A' verdwijnt en de timer schakelt terug naar handmatig functioneren.

## Semi-automatische tijdsinstelling (eindtijd)

Deze functie start de oven automatisch zodat de bereiding op een ingestelde tijd beëindigt. U kunt een eindtijd instellen tot maximaal 10 uur na de actuele tijd. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven.

1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.



2. Druk op **'MODE'** totdat u het symbool 'end' op het scherm ziet. 'A' en de huidige tijd knippert.



3. Kies de gewenste bereidingsperiode met gebruik van de knoppen '+' en '-'.



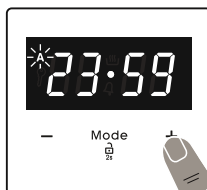
3. Kies de gewenste tijdsperiode met gebruik van de knoppen '+' en '-'.



4. Druk op **'MODE'** totdat u het symbool 'end' op het scherm ziet. De tijd en het symbool 'A' gaan knipperen.



4. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen 'A' en '☀' blijven branden.



5. Kies de gewenste tijdsperiode met gebruik van de knoppen '+' en '-'. Het symbool '☀' verdwijnt. Voeg de kookperiode toe aan de actuele tijd. U kunt een tijd instellen van maximaal 23 uur en 59 minuten hierna.

Als de timer de nul bereikt, schakelt de oven uit en hoort u een geluidssignaal. Het symbool 'A' gaat knipperen. Draai beide regelknoppen naar stand '0' en druk op een willekeurige toets op de timer om het geluidssignaal te stoppen. Druk 2 seconden lang op **'MODE'**. Het symbool 'A' verdwijnt en de timer schakelt terug naar handmatig functioneren.



6. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en het symbool 'A' blijft branden.

## Volautomatische programmering

Deze functie wordt gebruikt om te beginnen met koken na een bepaalde tijdsperiode en voor een bepaalde tijdsduur. Er kan een tijd van maximaal 23 uur en 59 minuten na de actuele tijd worden ingesteld. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven.

1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.



2. Druk op **'MODE'** totdat u symbool 'dur' op het scherm ziet. Het symbool 'A' gaat knipperen.

De oven berekent de tijd en start de oven automatisch (symbool '☀' verschijnt weer op het scherm) zodat de bereiding op de ingestelde eindtijd beëindigt. Als de timer nul heeft bereikt, wordt de oven uitgeschakeld, klinkt een geluidssignaal en knipperen de symbool 'A'. Draai beide regelknoppen naar stand '0' en druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen. Het symbool verdwijnt en de timer schakelt terug naar handmatig functioneren. Druk 2 seconden lang op **'MODE'**. Het symbool 'A' verdwijnt en de timer schakelt terug naar handmatig functioneren.

## Geluidinstelling

Om het volume van het geluidssignaal te wijzigen terwijl de tijd klok de tijd van de dag weergeeft, drukt u op de toetsen '+' en '-' waarna de stip in het midden van het scherm gaat knipperen. Druk op **'MODE'** om het huidige geluidssignaal weer te geven. Hierna klinkt bij iedere druk op de knop '-' een verschillend signaal. Er zijn drie verschillende geluidssignalen. Selecteer

de gewenste toon en druk niet op andere knoppen. Na een korte tijd is het gekozen signaal opgeslagen.

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

\* Bereiden met spies voor gegrilde kip...



## Accessoires

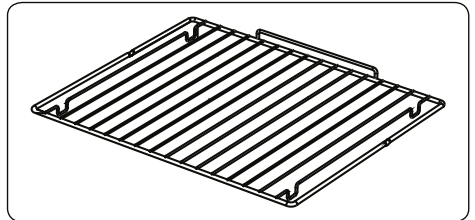
Het product wordt geleverd met toebehoren. U kunt ook gebruik maken van accessoires, die u elders koopt, maar deze dienen hitte- en brandbestendig te zijn. U kunt ook gebruik maken van glazen schalen, cake-mallen en ovenschalen, die geschikt zijn voor gebruik in de oven. Volg de instructies van de fabrikant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

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

## Ovenaccessoires

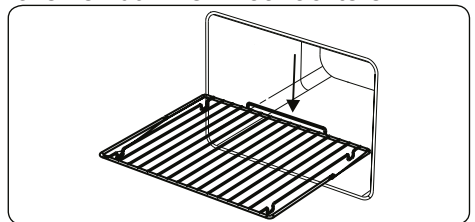
De accessoires voor uw oven zijn afhankelijk van het model van uw product.

### Rooster



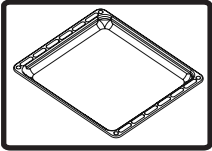
Het rooster wordt gebruikt om te grillen of om hier verschillend kookgerei op te plaatsen.

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



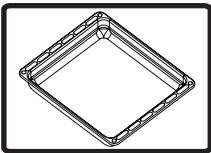
## Ondiepe bakplaat

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



## Diepe bakplaat

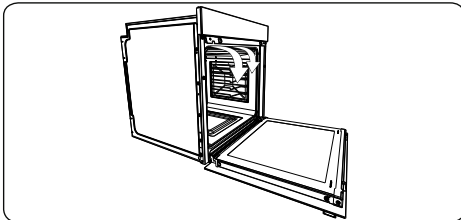
De diepe bakplaat wordt gebruikt om stoofpotten te bereiden. Om deze op de juiste manier in de oven te plaatsen, zet u hem in een rek en duwt u hem naar achteren.



## WERELDPRIMEUR

### Luchtgordijn

Het gepatenteerde luchtgordijnsysteem voorkomt dat warme lucht de eindgebruiker bereikt door een luchtgordijn te creëren wanneer de ovendeur wordt geopend.



## REINIGING EN ONDERHOUD VAN UW OVEN

### REINIGING

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

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

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

### Reiniging van de binnenkant van de oven

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

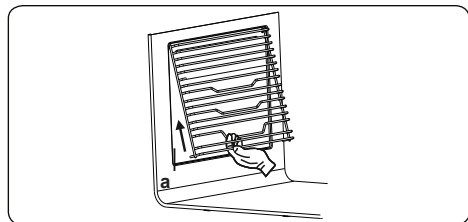
gebruik schoon met een zachte doek, bevochtigd met water en zeep. Veeg hem daarna nogmaals schoon met een vochtige doek en droog hem na. Een complete reiniging met behulp van poederachtige schoonmaakmiddelen. Bij katalytische geëmailleerde frames is het niet nodig om de achter- en zijwanden schoon te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

## **ONDERHOUD**

### **Het vervangen van het ovenlicht**

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

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



## **SERVICE EN TRANSPORT**

### **VEREISTE HANDELINGEN VOORDAT U DEZE SERVICE ONTVANGT**

Als de oven niet functioneert:

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

Als de oven niet warm wordt:

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

Als de binnenverlichting het niet doet:

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

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

Controleer de bakplaatlocaties, kookperiode en warmtewaarden volgens de handleiding.

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

### **INFORMATIE MET BETREKKING TOT TRANSPORT**

Als u vervoer nodig heeft:

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

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

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

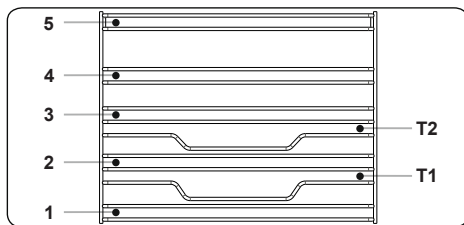
Tape karton of papier vast op de binnenkant van het glas van de oven, zodat de bakplaten, rekken en de grill in uw oven geen schade kunnen veroorzaken tijdens het transport. Tape de kleppen van de oven vast aan de zijwanden.

Indien u de originele verpakking niet hebt bewaard:

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

## Het EasyFix-draadrek

Reinig vóór het eerste gebruik de accessoires grondig met warm water, afwasmiddel en een zachte, schone doek.



- Plaats het accessoire op de juiste plaats in de oven.
- Neem een afstand van minstens 1 cm in acht tussen de ventilatorkap en de accessoires.
- Wees voorzichtig als u het kookgerei en/of de accessoires uit de oven haalt. Hete maaltijden of accessoires kunnen brandwonden veroorzaken.
- De accessoires kunnen vervormen door hitte. Zodra deze afgekoeld zijn, nemen deze hun oorspronkelijke vorm weer aan en presteren deze weer als voorheen.
- Trays en draadroosters kunnen op elk niveau van 1 tot 5 geplaatst worden.
- De telescopische rails kunnen geplaatst worden op de niveaus T1, T2, 3, 4, 5.
- Niveau 3 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau.
- Niveau T2 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau met telescopische rails.
- Het rooster van het draaispit moet op niveau 3 geplaatst worden.
- Niveau T2 wordt gebruikt om het rooster van het draaispit met telescopische rails te plaatsen.

\*\*\*\*De accessoires kunnen variëren afhankelijk van het aangeschafte model.

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

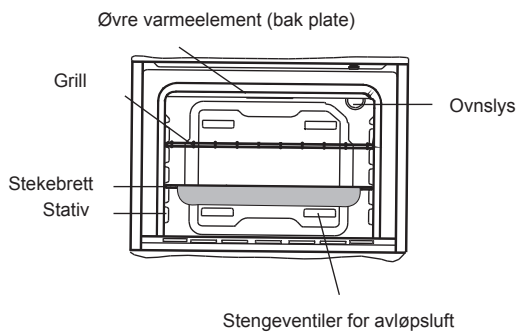
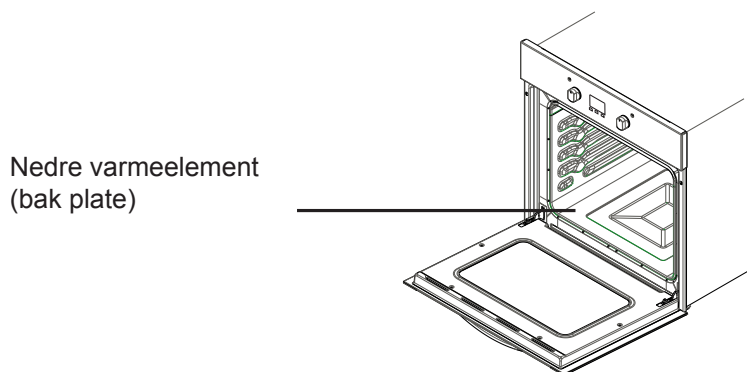
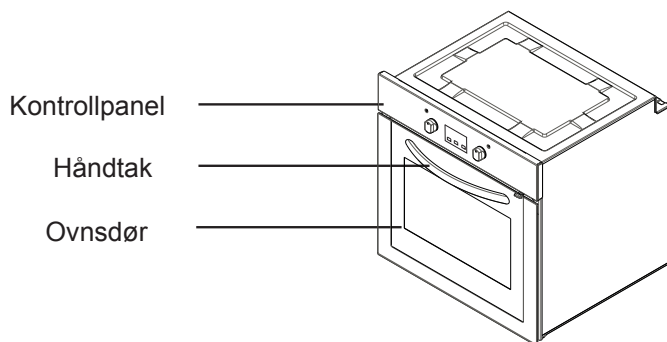
Forberedelse for installasjon og bruk

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 brukervedlikehold 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 ovns varmeelementer.
- **ADVARSEL:** Hvis det er sprekker i overflaten, må du skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Apparatet er ikke ment å brukes sammen med ekstern tidtaker eller eksterne fjernkontroller.
- Under bruk, blir appa-



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

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

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

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

gjenstander.

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

### **Advarsler for installasjon**

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

### **Under første bruk**

- Når du bruker ovnen for første gang, vil isolasjonsmaterialene

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

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

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

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

## **FORBEREDELSE FOR INSTALLASJON OG BRUK**

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

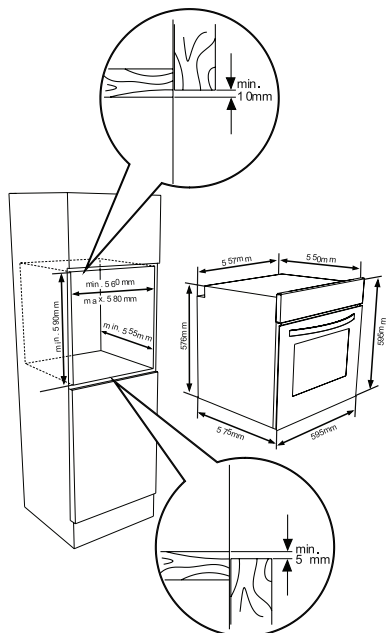
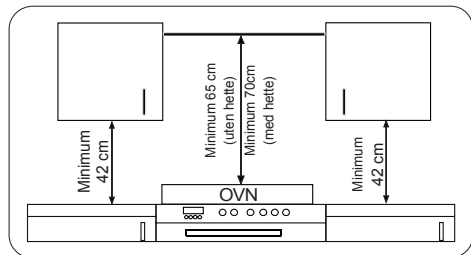
inneholder regler som er nødvendige for riktig plassering og service av ovnen. De bør alltid leses gjennom, spesielt av teknikere som skal plassere apparatet.

## **KONTAKT ET AUTORISERT SERVICESENTER FOR Å INSTALLERE OVNEN DIN!**

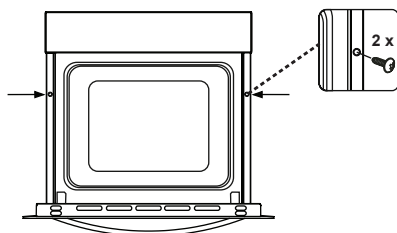
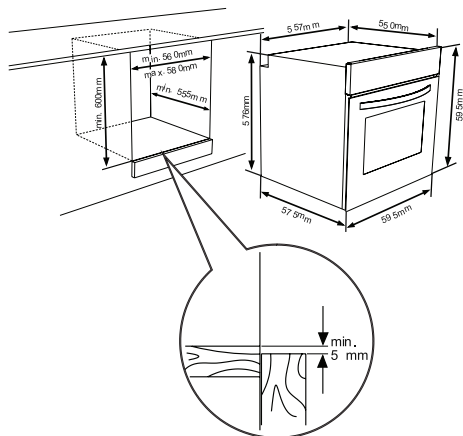
### **VALG AV Plassering AV OVnen**

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

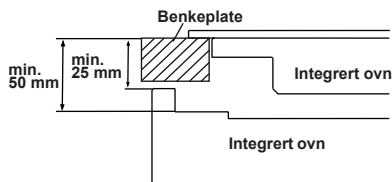
De nødvendige endringene av veggskap og avtrekksvifte over det integrerte kombinasjonsproduktet, samt minste tillatte høyde fra ovnspanelet, vises på figur 1. Følgelig bør det være en avstand på minst 65 cm mellom avtrekksviften over ovnen og ovnsplaten. Dersom det ikke ekisterer en avtrekksvifte, skal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



## INSTALLASJON AV INTEGRERT OVN



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



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

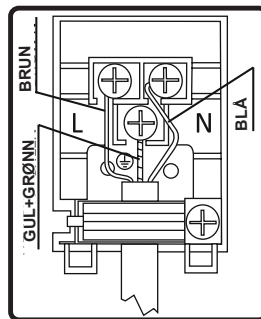
## **KABLING OG SIKKERHET FOR INTEGRERT OVN**

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

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

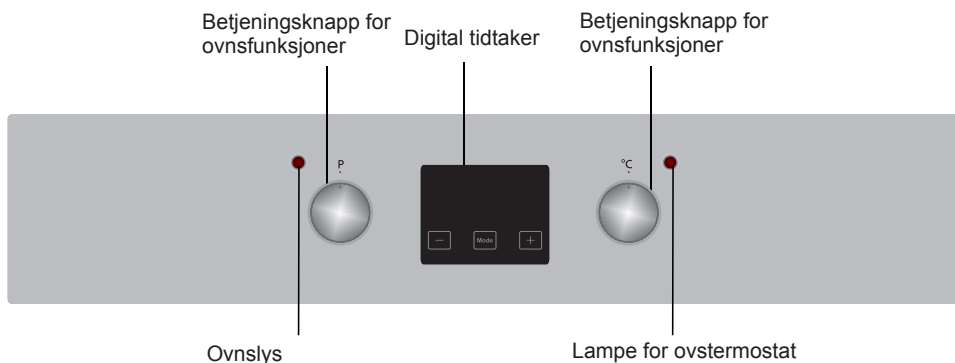
må du kontakte et autorisert serviceverksted. Kabelen må erstattes av autorisert servicepersonell.

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



# BRUKE OVNEN

## Betjeningspanel

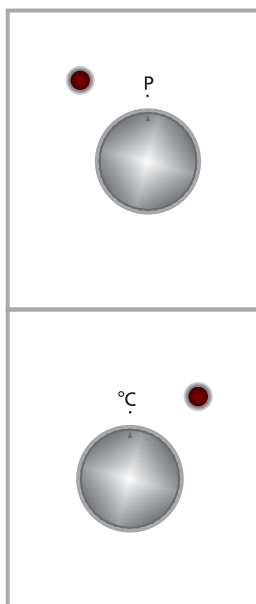


### Kontrollknott for ovnsfunksjoner

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

### Kontrollknott for ovnsfunksjoner

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



## Ovnsfunksjoner

\* Ovnsfunksjonene kan variere avhengig av produktmodell.



### Ovnslys:

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

### Tinefunksjon:

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

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

### Viftefunksjon:

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

Denne funksjonen er best for å oppnå gode resultater når du steker bakverk. Det nedre og øvre varmeelement i ovnen står for stekingen, mens viften sørger for luftsirkulasjon for noe gir maten en noe grillet effekt. Det anbefales at ovnen forvarmes i omkring 10 minutter.



### 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.



### Grillefunksjon:

Ovnens termostat og varsellamper vil slå seg på, og de nedre og øvre varmeelementene vil slå seg på. 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.



### Hurtigrillfunksjon:

Ovnens termostat og varsellamper vil slå 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 forvarmes i omkring 10 minutter. Advarsel: Under

grilling må ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen bør justeres til 190 °C

## Dobbel grill- og viftefunksjon:

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

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

Bruk de øvre hyllene i ovnen. Børste 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 forvarmes i omkring 10 minutter.

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



## Viften og nedre varmefunksjon:

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

Viften og nedre varmefunksjon er ideelle for jevn og rask steking matvarer som. Det anbefales at ovnen forvarmes i omkring 10 minutter.

## Bruk av Digital Touch Timer



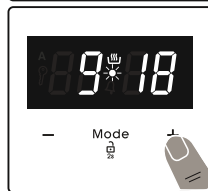
Funksjonsbeskrivelse	
A	Auto tilberedning
	Manuell tilberedning
	Nøkkellås
4	Minutt-tidtaker
Mode	Modusfunksjon
-	Reduser timer
+	Øk timer
23 59	Timerdisplay

## Tidsjustering

Tiden må innstilles før du begynner å bruke ovnen. Etter at strømmen er tilkoblet vil symbolet "A" og "00:00" eller "12:00" blink på displayet.

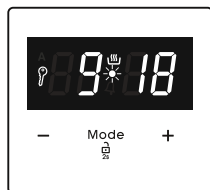


1. Trykk på "MODE" i 2 sekunder for deaktivere nøkkellåsen, og punktet i midten av skjermen vil begynne å blinke.



2. Ved å bruke "+" og "-" tastene kan du justere tidspunktet mens dette punktet blinker.





3. Etter noen sekunder vil punktet slutte å blinke og forbli opplyst.

### ! Nøkkellås

Tastelåsen aktiveres automatisk etter at tidtakeren ikke har blitt brukt på 7 sekunder. "A"-symbolet vil vises og forbli opplyst. For å låse opp timer-knappene, trykk og hold "MODE"-knappen i 2 sekunder. Den ønskede operasjonen kan deretter utføres.

### Justere lydvarsel for tiden

Tiden for lydvarselet kan stilles inn til en tid mellom "00:00" og "23:59"-timer. Justering av lydvarsel for tid er bare for at ovnen skal kunne varsle. Ovnens vil ikke bli aktivert med denne funksjonen.



1. Trykk på "MODE". Symbolet "A" vil begynne å blinke "000" vil bli vist.



2. Velg ønsket tidsperiode ved bruk av "+" og "-"-tastene mens "4" blinker.



3. Symbolet "4" vil forbli opplyst, tiden vil bli lagret og varselet vil bli innstilt.

Når tidtakeren når null høres et varsel og symbolet "A" vil blinke på displayet. Trykk på hvilken som helst tast for å stoppe lydvarselet. Trykk på "MODE" i 2 sekunder "A"-symbolet vil forsvinne og klokken vil bli vist.

### Halvautomatisk tidsjustering (tilberedningsperiode)

Denne funksjonen hjelper deg med å tilberede mat i en bestemt tidsperiode. Du kan angi et tidsrom mellom 0 og 10 timer. Tilbered maten til som skal lages og sett den i ovnen.

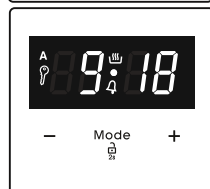
1. Velg ønsket tilberedningsfunksjon og temperatur ved hjelp av kontrollknappene.



2. Trykk "MODE" til du ser "dur"-symbolet på skjermen. Symbolet "A" vil blinke.



3. Velg ønsket tidsperiode for tilberedning ved bruk av "+" og "-"-tastene.



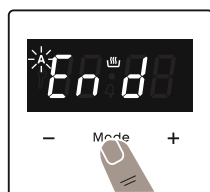
4. Den nåværende tiden vises igjen på skjermen, og symbolene "A", and "A" vil forbli opplyst.

Når tidtakeren når null, slår ovnen seg av og et varsel høres. Symbolet "A" vil blinke. Sett begge kontrollknappene til "0" posisjon og trykk på hvilken som helst knapp på timeren for å stoppe varsellyden. Trykk på "MODE" i 2 sekunder så vil "A" symbolet forsvinne og timeren vil gå tilbake til manuell funksjon.

### Halvautomatisk tidsjustering (fullføringstid)

Denne funksjonen starter ovnen automatisk slik at tilberedningen avsluttes til et angitt tidspunkt. Du kan stille inn en sluttid på opptil 10 timer etter gjeldende tid på døgnet. Tilbered maten til som skal lages og sett den i ovnen.

1. Velg ønsket tilberedningsfunksjon og temperatur ved hjelp av kontrollknappene.



2. Trykk på "MODE" til du ser "end"-symbolet på skjermen. "A" og gjeldende tid på dagen vil blinke.



3. Bruk "+" og "-"-knappene for å innstille ønsket sluttid.



4. Den nåværende tiden vises igjen på skjermen, og symbolene "A", and "☞" vil forbli opplyst.

Når tidtakeren når null, slår ovnen seg av og et varsel høres. Symbolet "A" vil blinke. Sett begge kontrollknappene til "0" posisjon og trykk på hvilken som helst knapp på timeren for å stoppe varsellyden. Trykk på "MODE" i 2 sekunder så vil "A" symbolet forsvinne og timeren vil gå tilbake til manuell funksjon.

## Helautomatisk programmering

Denne funksjonen brukes til å tilberede mat etter en viss tid, med en bestemt varighet. Du kan stille inn en sluttid på opptil 23 timer og 59 minutter etter gjeldende tid på døgnet. Tilbered maten til som skal lages og sett den i ovnen.

1. Velg ønsket tilberedningsfunksjon og temperatur ved hjelp av kontrollknappene.



2. Trykk på "MODE" til du ser "dur"-symbolet på skjermen. Symbolet "A" vil blinke.



3. Velg ønsket tidsperiode for tilberedning ved bruk av "+" og "-"-tastene.



4. Trykk på "MODE" til du ser "end"-symbolet på skjermen. Tiden og symbolene "A" vil blinke.



5. Velg ønsket sluttid med "+" og "-"-tastene. Symbolet "☞" forsvinner. Legg til tilberedningsperiode til gjeldende tid på dagen. Du kan stille inn en tid på opptil 23 timer og 59 minutter etter dette.



6. Den nåværende tiden vises igjen på skjermen, og symbolene "A", and vil forbli opplyst.

Tiden vil bli beregnet, og ovnen starter automatisk "☞"-symbolet dukker opp igjen på skjermen, slik at tilberedningen blir ferdig med den innstilte sluttid. Når tidtakeren når null, slår ovnen seg av og et varsel høres og symbolene "A" vil blinke. Sett begge kontrollknappene til "0"-posisjon og trykk på hvilken som helst knapp på timeren for å stoppe varsellyden. Symbolet vil forsvinne og timeren vil gå tilbake til manuell funksjon. Trykk på "MODE" i 2 sekunder så vil "A"-symbolet forsvinne og timeren vil gå tilbake til manuell funksjon.

## Lydjustering

For å justere volumet på den hørbare advarsellyden, mens gjeldende klokkeslett på dagen vises, trykker du på "+" og "-" og punktet midt på skjermen begynner å blinke. Trykk på "MODE" for å vise gjeldende signallyd. Etter dette vil et annet lydsignal høres hver gang du trykker på "-"-knappen. Det er tre forskjellige typer signallyder. Velg ønsket lyd og ikke trykk på noen andre knapper. Etter kort tid lagres den valgte lyden.

SERVISE	TURBO			NEDRE-ØVRE			NEDRE-ØVRE VIFTE			GRILL		
	Termostat- pos. (°C)	Hylle- pos.	Stekeperi- ode (min)	Termostat- pos. (°C)	Hylle- pos.	Stekeperi- ode (min)	Termostat- pos. (°C)	Hylle- pos.	Stekeperi- ode (min)	Termostat- pos. (min)	Hylle- pos.	Stekeperi- ode (min)
Butterdeig	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Kake	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Kjeks	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Stekte kjøttboller										200	5	10-15
Flytende mat	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kylling				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Blandet mat										200	4-5	15-25
Biff										200	5	15-25

\* Stek med grillspyd med kylling ..

## Tilbehør

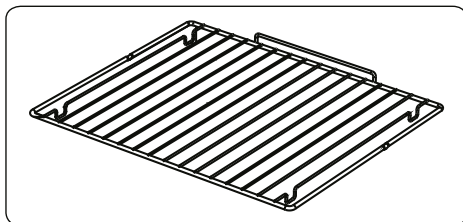
Produktet leveres med tilbehør. Du kan også bruke tilbehør fra andre kilder, så lenge de er varmebestandige og flammehemmende. Du kan også bruke glassformer, kakeformer og ovnsbrett som er egnet for bruk i stekeovn. Følg produsentens anvisninger når du bruker annet tilbehør. Ved bruk av små former/brett,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

fra nærmeste servicesenter.

## Ovnstilbehør

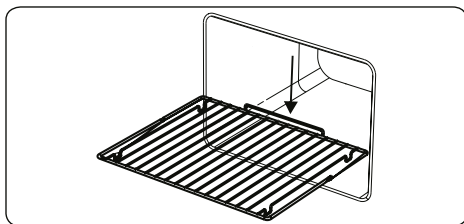
Tilbehøret for ovnen din kan variere avhengig av produktmodell.

## Grillrist



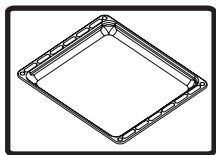
Grillristen brukes til å grilling eller til å plassere diverse former/gryter på.

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



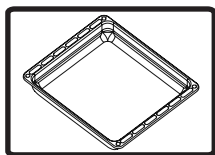
## Lavt brett

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



### Dypt brett

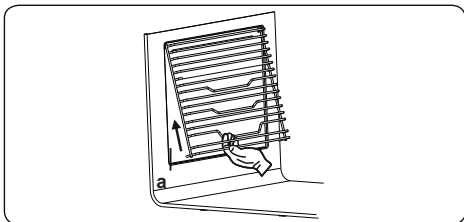
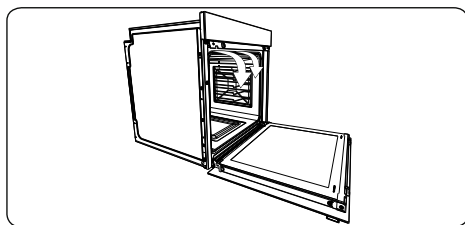
Det dype brettet brukes til å steke gratenger og gryteretter. Velg en hylle og sett brettet skikkelig inn ved å skyve det helt inn.



### VERDENS FØRSTE

#### Luftgardin

Det patenterte Luftgardin-systemet hindrer at varm luft kommer i kontakt med sluttbrukeren ved å skape en luftgardin når komfyrdøren åpnes.



## RENGJØRING OG VEDLIEHOLD AV OVNE

### RENGJØRING

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

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

### Rengjøring av ovnens interiør

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

## **VEDLIKEHOLD**

### **Erstatte ovnslyset**

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

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

## **SERVICE OG TRANSPORT**

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

Dersom ovnen ikke starter :

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

Dersom ovnen ikke blir varm :

Varmen kan kanskje ikke justeres på ovnens varmekontrollbryter.

Dersom ovnslyset ikke tennes :

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

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

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

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

### **TRANSPORTRELATERT INFORMASJON**

Hvis du trenger transport:

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

Sett et papir mellom det øvre dekselet

og ovnspanelet, dekk til det øvre dekke-  
selet, og tape deretter fast til ovnens  
sideflater.

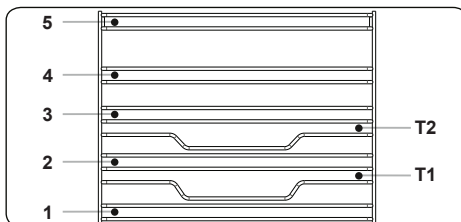
Tape papp eller papir til forsiden på ov-  
nens utvendige glass slik at det beskyt-  
ter glasset mot brettene og grillen under  
transport. Tape også ovnens deksler  
fast til sideveggene.

Dersom du ikke har ovnens originalembal-  
lasje :

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

### EasyFix-rist

Rengjør tilbehøret nøye med varmt vann,  
vaskemiddel og en myk, ren klut før første  
bruk.



- Sett tilbehøret inn i riktig posisjon inne i ovnen.
- Gi et mellomrom på minst 1 cm mellom viftedekselet og tilbehøret.
- Vær forsiktig når du tar ut kjøkkenutstyr og/eller tilbehør fra ovnen. Varm mat eller varmt tilbehør kan føre til brannskader.
- Tilbehøret kan bli misformet i varmen. Når det har kjølt seg ned igjen vil det få tilbake opprinnelig utseende og ytelse.
- Plater og rister kan settes på hvilket som helst nivå mellom 1 og 5.
- Teleskopskinner kan settes på nivåene T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivå 3 anbefales for matlaging på ett nivå.
- Nivå T2 anbefales for matlaging på ett nivå med teleskopskinnene.
- Risten for spydet må settes på nivå 3.
- Nivå T2 brukes for posisjonering av risten til spydet med teleskopskinner.

\*\*\*\*Tilbehør kan variere avhengig av modell.

Szanowny kliencie,

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

-



## **Spis treści**

Wygląd i wymiary urządzenia

Ostrzeżenia

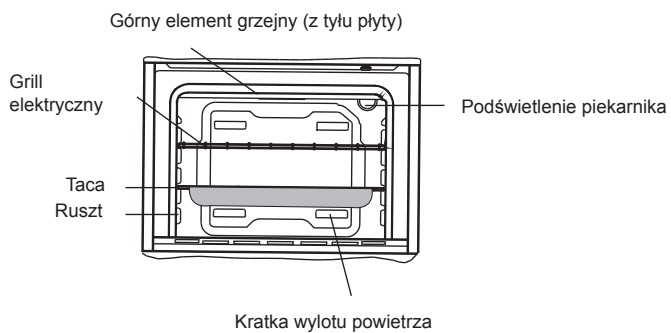
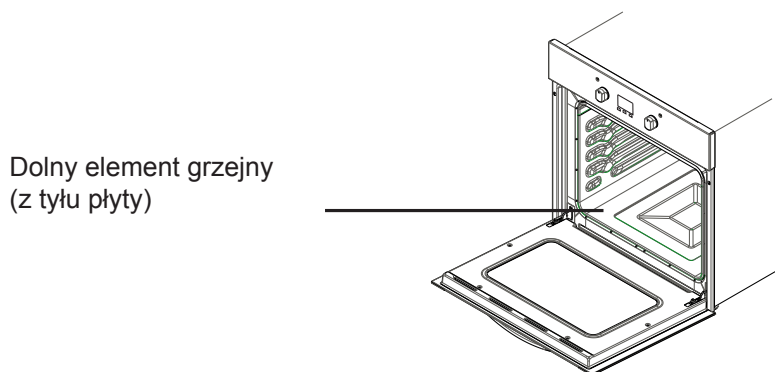
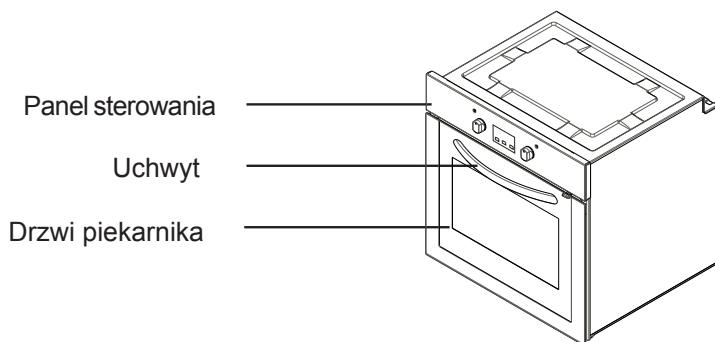
Przygotowanie do instalacji i obsługi

Korzystanie z piekarnika

Czyszczenie i konserwacja urządzenia

Serwisowanie i przewożenie

## WYGLĄD I WYMIARY URZĄDZENIA



## **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

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

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

### **Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa**

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

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

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

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

- pieczne pod wieloma względami.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Wymagania dotyczące urządzenia znajdują się na etykiecie.
  - **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania potraw w gospodarstwie domowym i nie powinno być wykorzystywane w innych celach lub zastosowaniach, np. do użytku komercyjnego lub ogrzewania pomieszczenia.
  - Nie należy unosić ani przesuwając urządzenia ciągnąc za uchwyt na drzwiczkach.
  - Żeby zapewnić bezpieczeństwo, należy przeprowadzić wszystkie możliwe pomiary. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać powierzchni drzwiczek. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
  - Upewnij się, że przewód zasilający nie został ściśnięty podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego kabla zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.
  - Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte, dzieci nie powinny wspinąć się lub siadać na nich.
  - Nie wolno korzystać z urządzenia dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
  - Instalację urządzenia i uruchomienie powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.
  - Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia i natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
  - Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu itp.
  - Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (obudowa) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.

### **Podczas eksploatacji**

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

### **Ostrzeżenia dotyczące instalacji**

- ratury. Równocześnie należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, w którym urządzenie zostało zainstalowane.
- Podczas pracy zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie piekarnika silnie się nagrzewają. Otwierając drzwiczki piekarnika należy cofnąć się, aby uniknąć gorącej pary wydostającej się z wnętrza urządzenia. W przeciwnym razie może to doprowadzić do poparzenia.
  - Podczas pracy piekarnika nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
  - Do wyjmowania i ponownego wkładania potraw należy zawsze używać rękawic kuchennych.
  - Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem stałych lub płynnych olejów. Oleje mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Nakryj rondelkę lub patelnię pokrywką, aby zadusić powstały ogień, a następnie wyłącz piekarnik.
  - Jeśli urządzenie nie będzie używane przez długi czas, należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego. Główny włącznik należy ustawić w pozycji wyłączonej. Jeśli urządzenie nie jest wykorzystywane, należy również zakręcić zawór gazu.
  - Sprawdź, czy pokrętła regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.
  - Tace pochylają się przy wysuwaniu. Należy zachować ostrożność, aby nie rozlać gorącego płynu.
  - Jeśli drzwiczki lub szuflada piekarnika są otwarte, nie wolno niczego zostawić na nich. Mogłoby to doprowadzić do zachwiania urządzenia lub uszkodzić pokrywkę.
  - W szufladzie nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów lub łatwopalnych materiałów (nylon, plastikowe torby, papier, tkaniny itp.). Dotyczy to również naczyń kuchennych z plastikowymi elementami (np. trzonakami).
  - Nie należy wieszać ręczników, ścierek do naczyń lub ubrań na urządzeniu lub jego uchwytach.
  - Podczas czyszczenia i konserwacji
  - Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji należy zawsze wyłączyć zasilanie urządzenia. Do powyższych czynności można przystąpić po odłączeniu przewodu zasilającego lub ustawieniu głównego włącznika w pozycji wyłączonej.
  - Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.
  - **ABY ZACHOWAĆ WYDAJNOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA, ZALECAMY KORZYSTANIE WYŁĄCZNIE Z ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH ORAZ USŁUG AUTORYZOWANEGO SERWISU W RAZIE KONIECZNOŚCI.**

## **PRZYGOTOWANIE DO INSTALACJI I OBSŁUGI**

Ten nowoczesny, funkcjonalny i prak-

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

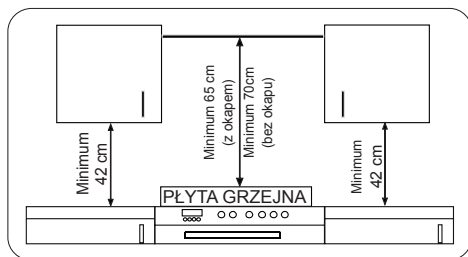
**SKONTAKTUJ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SERWISEM W CELU INSTALACJI PIEKARNIKA**

## WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI PIEKARNIKA

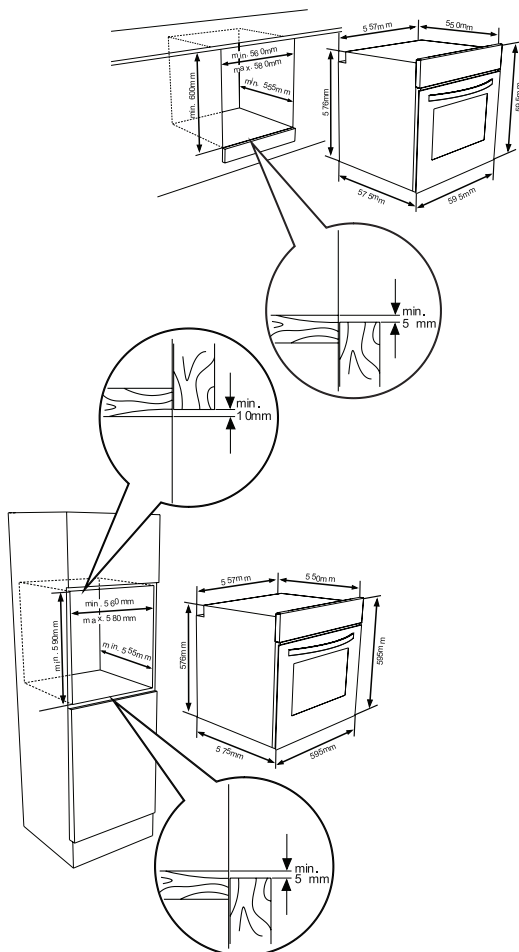
- Klika punktów wymaga szczególnej uwagi podczas wyboru miejsca instalacji piekarnika. Należy wziąć pod uwagę nasze poniższe zalecenia, aby uniknąć wszelkich problemów i niebezpiecznych sytuacji, której mogłyby się pojawić później!
- Wybierając miejsce instalacji piekarnika, należy pamiętać, aby w pobliżu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

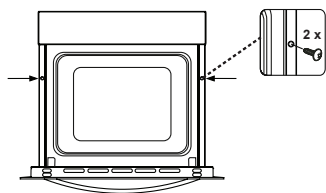
Wymagane zmiany szafek ściennych i wyciągów nad wbudowanym urządzeniem oraz minimalne odległości od płyty piekarnika zostały pokazane na Rys. 1. Odpowiedni wyciąg powinien znajdować się na wysokości minimum 65 cm od płyty grzewczej. W przypadku braku wyciągu ta wysokość nie powinna być

mniejsza niż 70 cm.

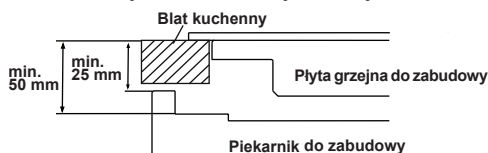


## INSTALACJA PIEKARNIKA PRZEZNACZONEGO DO ZABUDOWY





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



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

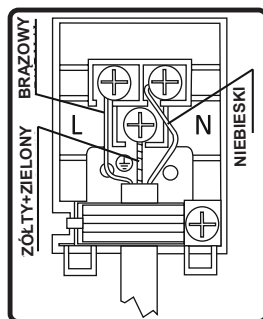
## INSTALACJA ELEKTRYCZNA I ZABEZPIECZENIE PIEKARNIKA PRZEZNACZONEGO DO ZABUDOWY

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

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

- W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu zasilającego należy porozumieć się z personelem autoryzowanego serwisu. Wymianę uszkodzonego kabla zasilającego należy powierzyć personelowi autoryzowanego serwisu.
- Instalację elektryczną urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Należy zastosować przewód zasilający typu H05VV-F.
- Nieprawidłowo przeprowadzona instalacja elektryczna może spowodować uszkodzenie urządzenia. Tego rodzaju uszkodzenia nie podlegają gwarancji.
- Urządzenia przystosowane jest do podłączenia do źródła zasilania o napięciu 220-240 V~. Jeśli napięcie w sieci elektrycznej różni się od podanej powyżej wartości, należy natychmiast porozumieć się personelem autoryzowanego serwisu.

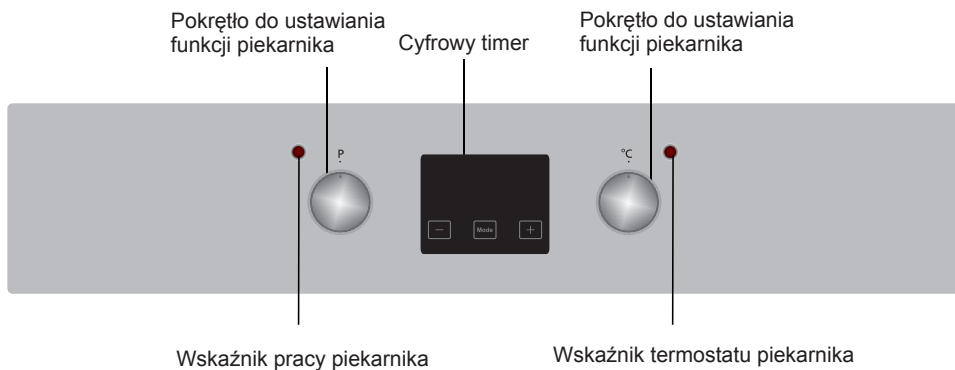
**– Producent urządzenia oświadcza, że nie ponosi odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju uszkodzenia i straty powstałe na skutek niezgodności z normami dotyczącymi bezpieczeństwa!**





# KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

## Panel sterowania

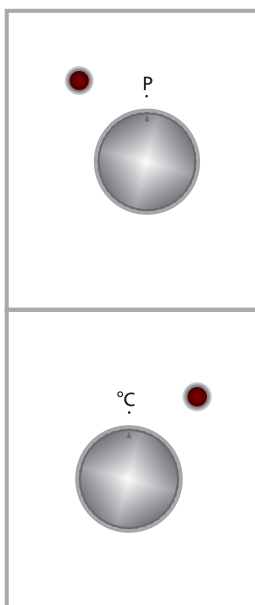


### **Pokrętko do ustawiania funkcji piekarnika**

Żeby wybrać żądany tryb pracy, ustaw pokrętko przy odpowiednim symbolu. Objasnienia funkcji piekarnika zostały podane w następczej części.

### **Pokrętko do ustawiania funkcji piekarnika**

Żeby wybrać żądany tryb pracy, ustaw pokrętko przy odpowiednim symbolu. Objasnienia funkcji piekarnika zostały podane w następczej części.



## Funkcje piekarnika

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



### Podświetlenie piekarnika:

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

### Tryb rozmrażania:

Zostaną włączone światła ostrzegawcze, wentylator rozpocznie pracę.

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

### Tryb termoobiegu:

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

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



### Tryb statyczny:

Zostaną włączone termostat oraz światła ostrzegawcze, dolne i górne elementy grzejne rozpoczną pracę. W trybie statycznym emitowane jest ciepło, któ-

re zapewnia odpowiednie przygotowanie jedzenia umieszczonego w dolnej i górnej części piekarnika. Ten tryb jest idealny do przygotowywania ciast, zapiekanek makaronowych, lasagnii czy pizzy. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut. W tym trybie najlepiej przygotowywać jedzenie na tylko jednym poziomie piekarnika.



### Tryb grillowania:

Zostaną włączone termostat oraz światła ostrzegawcze, grillujący element grzejny rozpocznie pracę. Tryb odpowiedni do grillowania i opiekania jedzenia. Przy tej funkcji należy używać górnych poziomów piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść jedzenie na środku kratki. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut. Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



### Tryb szybkiego grillowania:

Zostaną włączone termostat oraz światła ostrzegawcze, grillujący i górny element grzejny rozpoczną pracę. Tryb doskonały do szybkiego grillowania większych produktów, na przykład mięs; przy tej funkcji należy używać górnych poziomów piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść jedzenie na środku kratki. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut. Ostrzeżenie:

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

### **Tryb podwójnego grilla i termoobiegu:**

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

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

Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść jedzenie na środku kratki. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut.

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



### **Funkcja grzania od dołu w połączeniu z termoobiegiem:**

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

Funkcja grzania od dołu w połączeniu z termoobiegiem jest idealna do równomiernego podgrzewania potraw w krótkim czasie. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut.

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

### Tryb podwójnego grilla i termoobiegu:

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

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

Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść jedzenie na środku kratki. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut.

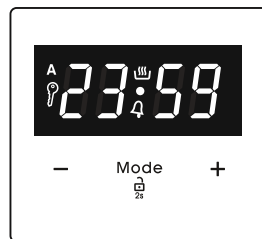
**Ostrzeżenie:** Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.




### Funkcja grzania od dołu w połączeniu z termoobiegiem:

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

Funkcja grzania od dołu w połączeniu z termoobiegiem jest idealna do równomiernego podgrzewania potraw w krótkim czasie. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut.

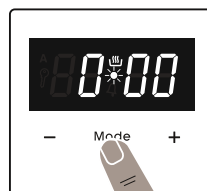
## Używanie cyfrowego dotykowego programatora czasowego



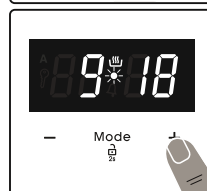
Opis funkcji	
A	Gotowanie automatyczne
	Gotowanie ręczne
	Blokada klawiszy
	Minutnik
Mode	Funkcja trybu
-	Zmniejszenie wartości programatora czasowego
+	Zwiększenie wartości programatora czasowego
23 59	Wyświetlacz programatora czasowego

### Ustawianie czasu

Przed rozpoczęciem używania piekarnika należy ustawić czas. Po podłączeniu zasilania symbol „A” i „00:00” lub „12:00” zaczną migać na wyświetlaczu.



1. Nacisnąć przez 2 sekundy „MODE” (TRYB), aby wyłączyć blokadę klawiszy; kropka na środku ekranu zacznie migać.



2. Ustawić godzinę, gdy kropka miga, korzystając z klawiszy „+” i „-”.



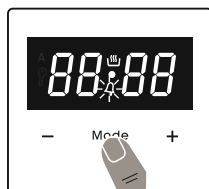
3. Po kilku sekundach kropka przestanie migać i pozostanie podświetlona.

### ! Blokada klawiszy

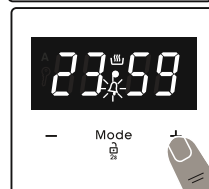
Blokada klawiszy włączy się automatycznie, jeżeli programator czasowy nie będzie używany przez 7 sekund. Pojawi się symbol „A” i pozostanie podświetlony. Aby odblokować przyciski programatora czasowego, należy nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk „MODE” (TRYB). Następnie można wykonać żadaną czynność.

### Nastawianie czasu ostrzegawczego sygnału dźwiękowego

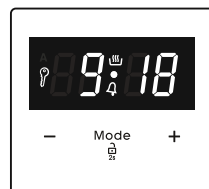
Czas, po którym ma się odezwać dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, można ustawić dowolnie w przedziale od godziny 00:00” do „23:59”. Nastawianie czasu, po którym emitowany jest dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, służy wyłącznie do celów ostrzegawczych. Funkcja ta nie uruchamia piekarnika.



1. Nacisnąć „MODE” (TRYB). Symbol „A” zacznie migać i zostanie wyświetlone „000”.



2. Wybrać żądany przedział czasowy za pomocą klawiszy „+” i „-” przy migającym „A”.



3. Symbol „A” zostanie podświetlony, czas zostanie zapisany, a sygnał ostrzegawczy ustawiony.

Gdy regulator czasowy osiągnie zero, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a

symbol „A” zacznie migać na wyświetlaczu. Naciśnięcie dowolnego przycisku wyłączy ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. Po naciśnięciu „MODE” (TRYB) przez 2 sekundy pojawi się symbol „A” i zostanie wyświetlony zegar.

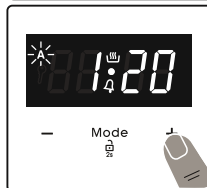
### Półautomatyczne nastawianie czasu (czas trwania gotowania)

Ta funkcja umożliwi gotowanie przez określony czas. Można ustawić czas trwania w zakresie od 0 do 10 godzin. Przygotować potrawę do gotowania i włożyć do piekarnika.

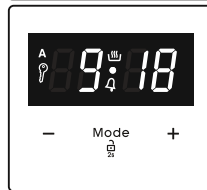
1. Wybrać żadaną funkcję pieczenia i temperaturę za pomocą pokręteł panelu sterowania.



2. Nacisnąć „MODE” (TRYB), aż na wyświetlaczu pojawi się symbol „dur”. Symbol „A” będzie migać.



3. Wybrać żądany czas gotowania za pomocą klawiszy „+” i „-”.



4. Aktualny czas ponownie pojawi się na ekranie, a symbole „A” i „☞” pozostaną podświetlone.

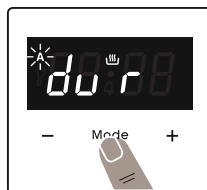
Gdy regulator czasowy osiągnie zero, piekarnik wyłączy się i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy. Symbole „A” będą migać. Przekręcić oba pokręta panelu sterowania do położenia „0” i nacisnąć dowolny klawisz na regulatorze czasowym, aby wyłączyć alarm dźwiękowy. Nacisnąć „MODE” (TRYB) przez 2 sekundy, symbol „A” zniknie, a regulator czasowy powróci do sterowania ręcznego.

### Półautomatyczne nastawianie godziny (godzina ukończenia)

Ta funkcja automatycznie ustawia funkcjonowanie piekarnika tak, aby gotowanie zakończyło się o ustalonej godzinie. Można ustawić czas ukończenia do 10 godzin od chwili nastawiania.

Przygotować potrawę do gotowania i włożyć do piekarnika.

1. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i temperaturę za pomocą pokręteł panelu sterowania.



## Programowanie w pełni automatyczne

Funkcja ta służy do rozpoczęcia gotowania po określonym czasie i przez określony czas. Można ustawić czas do 23 godzin i 59 minut od chwili włączenia. Przygotować potrawę do gotowania i włożyć do piekarnika.

1. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i temperaturę za pomocą pokręteł panelu sterowania.

Obliczony zostanie czas pracy i piekarnik uruchomi się automatycznie, a symbol „tryb” ponownie pojawi się na ekranie, więc gotowanie zakończy się w ustawionym czasie zakończenia. Gdy regulator czasowy osiągnie zero, piekarnik wyłączy się, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a symbole „A” będą migać. Przekręcić oba pokręta panelu sterowania do położenia „0” i nacisnąć dowolny klawisz, aby wyłączyć dźwięk. Symbol zniknie, a regulator czasowy powróci do sterowania ręcznego. Nacisnąć „MODE” (TRYB) przez 2 sekundy, symbol „A” zniknie, a regulator czasowy powróci do sterowania ręcznego.

## Regulacja dźwięku

Aby dostosować głośność dźwiękowego sygnału ostrzegawczego podczas wyświetlania czasu dnia, nacisnąć klawisze „+” i „-”, a kropka na środku ekranu zacznie migać. Nacisnąć „**MODE**” (TRYB), aby wyświetlić aktualny sygnał dźwiękowy. Każde naciśnięcie przycisku „-” spowoduje zmianę natężenia dźwięku. Istnieją trzy różne rodzaje sygnałów dźwiękowych. Należy wybrać żądany sygnał dźwiękowy i nie naciskać żadnych innych przycisków. Po chwili wybrany sygnał zostanie zapisany.

POTRAWY	TRYB TURBO			DOLNY-GÓRNY ELEMENT GRZEJNY			DOLNY-GÓRNY TERMOBIEG			GRILL		
	Ustawienie temperatury (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)	Ustawienie temperatury (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)	Ustawienie temperatury (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)	Ustawienie temperatury (minuty)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)
Ciasto warstwowe	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Ciasto	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Ciasteczka	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grillowane klopsiki										200	5	10-15
Produkty wilgotne	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kurczak				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Kotlety										200	4-5	15-25
Befsztyk										200	5	15-25

\* Nadziać na szpikulec do pieczenia kurczaka...



## Wyposażenie dodatkowe

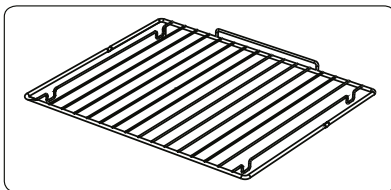
Urządzenie dostarczane jest razem z wyposażeniem. Możesz również używać akcesoriów innych producentów, ale muszą one być odporne na ciepło i ogień. Możesz również używać naczyń szklanych, form do ciasta oraz tac odpowiednich do użycia w piekarniku. Akcesoriów innych producentów używaj zgodnie z ich instrukcjami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

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

## Akcesoria

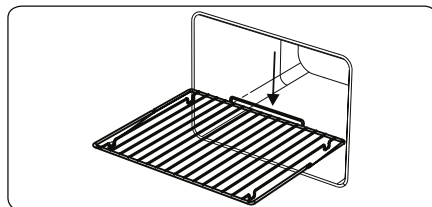
\* Akcesoria piekarnika mogą różnić się w zależności od zakupionego modelu.

## Ruszt



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

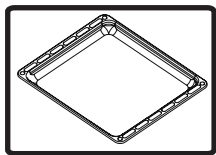
**UWAGA-** umieść ruszt dokładnie w szynach na odpowiednim poziomie piekarnika i popchnij do tyłu.



## Taca płytka

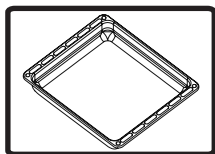
Taca płytka jest używana do pieczenia ciast, takich jak placki itp. Aby od-

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



### Taca głęboka

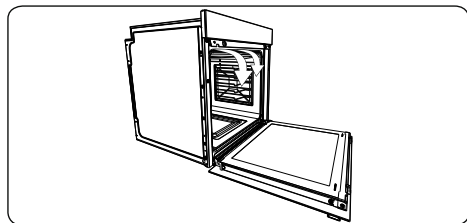
Taca głęboka jest używana do przygotowywania gulaszy itp. Aby odpowiednio umieścić tacę w piekarniku, wsuń ją w szyny na wybranym poziomie i popchnij do tyłu.



### PO RAZ PIERWSZY NA ŚWIECIE

#### System Air Curtain

Opatentowany system Air Curtain zapobiega wydmuchiwaniu gorącego powietrza na użytkownika, gdy drzwi piekarnika są otwarte.



## Czyszczenie i konserwacja urządzenia

### CZYSZCZENIE

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

Nie używaj produktów czyszczących z drobkami, które mogłyby zarysować emaliowane

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

### Czyszczenie wnętrza piekarnika

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

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

## **KONSERWACJA**

### **Wymiana lampki oświetlającej piekarnik**

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

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

## **SERWISOWANIE I PRZEWOŻENIE**

### **WYMAGANIA PRZED ODDANIEM DO SERWISU**

Jeśli piekarnik nie działa:

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

Jeśli piekarnik nie nagrzewa się:

Pokrętko temperatury mogło nie zostać ustawione w odpowiedniej pozycji.

Jeśli wewnętrzne podświetlenie piekarnika nie zapala się:

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

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

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

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

### **INFORMACJE DOTYCZĄCE TRANSPORTU PIEKARNIKA**

Jeśli musisz przetransportować urządzenie:

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

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

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

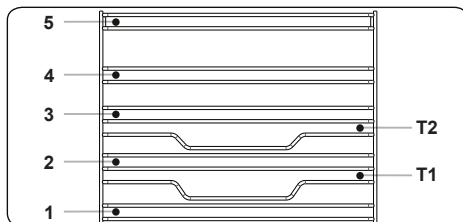
Do wnętrza szklanych drzwiczek piekarnika przytwierdź taśmą papier lub tekturę, by zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt i tace w czasie transportu. Drzwiczki piekarnika przyklej taśmą do ścian bocznych.

Jeśli nie masz oryginalnego opakowania:

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

## Ruszt EasyFix

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



- Umieść wyposażenie w prawidłowym położeniu w piekarniku.
- Należy pozostawić przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni między osłoną wentylatora i wyposażeniem.
- Podczas wyjmowania naczyń i/lub wyposażenia z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące naczynia lub wyposażenie może spowodować poparzenia.
- Wyposażenie może odkształcić się pod wpływem ciepła. Po wystygnięciu odzyskuje swój oryginalny wygląd i wydajność.
- Tace i ruszty można ustawić na dowolnym poziomie od 1 do 5.
- Prowadnice teleskopowe można ustawić na poziomie T1, T2, 3, 4, 5.
- Poziom 3 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie.
- Poziom T2 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie przy wykorzystaniu prowadnic teleskopowych.
- Wspornik różna należy ustawić na poziomie 3.
- Poziom T2 służy do ustawienia wspornika różna z prowadnicami teleskopowymi.

\*\*\*\* Wyposażenie może się różnić w zależności od zakupionego modelu.



# Service & Support

Visit Our Website

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

52302661

**SHARP**

Be Original.