

# KF-56FVDD22WM-CH

# KF-56FVDD22IM-CH

## Cooking

- HU Használati Utasítás
- LT Naudojimo Instrukcija
- NL Handleiding
- PL instrukcje
- PT Manual de Instruções
- CZ Návod k Obsluze

**SHARP**

Be Original.



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

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

#### **DE-**Konformitätserklärung

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

#### **FR-**Déclaration de conformité

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

#### **ES-**Declaración de conformidad

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

#### **PT-**Declaração de conformidade

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

#### **NL-**Conformiteitsverklaring

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

#### **IT-**Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

#### **GR-**Δήλωση συμμόρφωσης

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

#### **BG-**Декларация за съответствие

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

#### **CZ-**Prohlášení o shodě

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

#### **SK-**Vyhlasenie o zhode

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

#### **EE-**Vastavusdeklaratsioon

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

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

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

#### **FI-**Yhteensopivuuslauseke

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

## **HR**-Izjava o skladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodi u skladu s primjenjivim Direktivama, Odlukama i Uredbama Europske unije te zahtjevima navedenima u spomenutim standardima.

## **SR**-Izjava o usklađenosti

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

## **DA**-Overensstemmelseserklæring

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

## **NO**-Samsvarserklæring

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

## **UK**-Декларація відповідності

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

## **MK**-Декларација за усогласеност

Izjavуvаme deka нашite proizvodi ги исполнуvаат применливите европски директиви, решенија и одредби, како и побаруvањата наведени во посочените стандарди.

## **RO**-Declarație de conformitate

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

## **HU**-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

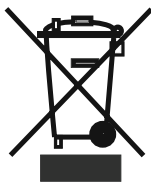
Tvirtiname, kad mūsų produktai atitinka susijusiose Europos direktyvose, sprendimuose ir reglamentuose pateikiamą standartų keliamus reikalavimus.

## **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.



**GB:** The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city offices, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

**DE:** Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung besagt, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie dafür sorgen, dass dieses Produkt korrekt verwertet wird, helfen Sie dabei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern, die ansonsten durch die ungeeignete Beseitigung dieses Produkts entstehen könnten. Weitere Informationen über die Verwertung dieses Produkts erhalten Sie, wenn Sie sich mit Ihrer örtlichen Behörde, der Hausmüllabfuhr oder dem Geschäft in Verbindung setzen, bei dem Sie dieses Produkt erworben haben.

**FR:** Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme des déchets ménagers. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous conformant à une procédure d'enlèvement correcte du produit, vous aiderez à prévenir tout effet nuisible à l'environnement et à la santé, qu'une manipulation inappropriée pourrait autrement provoquer. Pour plus de détails concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, un centre de recyclage des déchets domestiques ou la boutique où vous avez acheté le produit.

**ES:** Este símbolo en el producto o su empaque indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico. Por el contrario, debe llevarse al punto de recogida responsable del reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de los seres humanos que, de lo contrario, podrían producirse debido a la manipulación incorrecta de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina municipal local, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el comercio en el que haya adquirido el producto.

**PT:** Este símbolo no produto ou embalagem significa que o produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Pelo contrário, deve ser entregue num ponto de recolha aplicável para reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao garantir que este produto é eliminado de forma correta estará a ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana, que poderão ser provocadas pela incorreta gestão de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte as suas autoridades locais, centro de reciclagem ou a loja onde comprou o produto.

**NL:** Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan dient het te worden ingeleverd bij het van toepassing zijnde inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door dit product correct te verwijderen voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste afvalverwerking van dit product. Meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product kunt u opvragen bij uw gemeente, de afvalverwijderingsdienst of de winkel, waar u het product hebt gekocht.

**IT:** Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto potrebbe non essere trattato come rifiuti domestici. Al contrario saranno trasmessi al punto di raccolta adeguato per il riciclo delle componenti elettriche ed elettroniche. Assicurando il corretto smaltimento del prodotto, si eviteranno potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero verificarsi in caso di smaltimento non corretto del prodotto. Per maggiori informazioni sul riciclaggio del prodotto, contattare l'ufficio locale, il servizio di smaltimento o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

**GR:** Το σύμβολο αυτό που βρίσκεται στο προϊόν ή στη συσκευασία του σημαίνει πως το προϊόν δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα. Αντίθετα, θα πρέπει να παραδίδεται στο αρμόδιο σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Διασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού, συντελείτε στην πρόληψη αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ατομική υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν, κατά τα άλλα να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με την τοπική δημοτική υπηρεσία, την υπηρεσία απόρριψης οικιακών αποβλήτων, ή το κατάστημα από όπου προμηθευτήκατε το προϊόν.

**BG:** Символът върху продукта или неговата опаковка означава, че той не трябва да бъде третиран като битов отпадък. Вместо това, трябва да бъде занесен в някой от центровете за рециклиране на електронна техника. Чрез правилното извеждане от експлоатация на този продукт, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които биха възникнали при неправилното му изхвърляне. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт се свържете с местните органи на управление, център за рециклиране или магазина, откъдето сте го закупили.

**CZ:** Symbol na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné přístroj předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrického a elektronického vybavení. Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte prosím místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejnu, kde jste produkt koupili.

**SK:** Tento symbol nachádzajúci sa na výrobku alebo balení označuje, že výrobok nesmie byť braný ako domový odpad. Namiesto toho by ste ho mali dať na vhodné zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by mohlo dôjsť pri nesprávnej manipulácii s týmto výrobkom. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny orgán, recyklačné stredisko alebo obchod, v ktorom ste zakúpili výrobok.

**EE:** See tootel või selle pakendil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitseda tavalise olmeprügina. Selle asemel tuleb see anda ümbertöötlemiseks üle asjakohasesse elektri-ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Tagades toote korraliku utiliseerimise, aitate vältida negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele, mida tootejäätmete vale käitlemine muidu kaasa võiks tuua. Selle toote utiliseerimise kohta täpsema teabe saamiseks võtke palun ühendust oma kohaliku omavalitsuse, prügi-ettevõtte või kauplusega, kust te toote ostsite.

**SV:** Denna symbol på produkten eller förpackningen innebär att produkten inte bör behandlas som hushållsavfall. I stället skall den överlämnas till lämplig samlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att denna produkt kasseras korrekt, hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kunde orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta dina lokala myndigheter, återvinningscenter eller butiken där du har köpt produkten.

**FI:** Tämä symboli tuotteessa tai sen pakkauksessa merkitsee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Laitte on sen sijaan toimitettava elektronisille ja sähkölaitteille soveltuvaan keräyspisteeseen kierrätettäväksi. Varmistamalla tämän tuotteen asianmukaisen hävitystavan autat suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä mahdollisilta haittavaikutuksilta joita saattaisi ilmetä tämän tuotteen asiattomasta hävittämisestä. Lisätietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä paikallisiin viranomaisiin, kierrätyskeskukseen tai myymälään, josta ostit tuotteen.

**HR:** Simbol na proizvodu ili ambalaži označava da proizvod ne smijete baciti zajedno s kućnim otpadom. Umjesto toga, odnesite ga na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Osiguravanjem ispravnog odlaganja ovog proizvoda, spriječit ćete potencijalne negativne učinke na okoliš i ljudsko zdravlje koji će izaći na vidjelo nakon neprikladnog odlaganja ovog proizvoda. Za više informacija o recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnoj službi, reciklažnom centru ili trgovini u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

**SR:** Simbol na proizvodu ili na njegovom pakovanju naznačava da ovaj proizvod možda neće biti tretiran kao otpad iz domaćinstva. Umesto toga će se predati primenljivoj tački za preuzimanje zarad recikliranja električne i elektronske opreme. Starajući se da ovaj proizvod bude pravilno uklonjen, pomoći ćete da se spreče potencijalne negativne posledice za okruženje i ljudsko zdravlje, što može da u suprotnom izazove neodgovarajuće upravljanje otpadom ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda, molimo vas da kontaktirate vašu lokalnu gradsku kancelariju, uslugu otklanjanja vašeg otpada iz domaćinstva ili prodavnicu gde ste kupili proizvod.

**DA:** Dette symbol på produktet eller emballagen betyder, at produktet ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet indleveres til et indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bliver bortskaffet korrekt, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helbred, som ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Hvis du ønsker mere detaljerede oplysninger om genbrug af dette produkt, bedes du kontakte din lokale myndighed, genbrugsplads, eller den butik, hvor du købte produktet.

**NO:** Dette symbolet på produktet eller pakken innebærer at produktet ikke skal behandles som husholdningsavfall. I stedet skal det leveres til en gjenvinningstasjon for elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse, som ellers kunne ha inntruffet grunnet feilaktig avfallshåndtering av produktet. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet, bes du kontakte de lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken der du kjøpte produktet.

**UK:** Цей символ, нанесений на виріб або його упаковку, означає, що виріб не можна викидати разом із побутовим сміттям. Натомість його слід передати на відповідний пункт збору електричного та електронного обладнання, що підлягає повторній переробці. Подбавши про належну ліквідацію виробу, ви допоможете попередити можливі негативні наслідки для довкілля та здоров'я людей, які могли б виникнути в разі неправильного поводження з цим виробом. Для одержання більш докладної інформації про повторну переробку цього виробу звертайтеся у місцеві органи влади, центр повторної переробки чи в магазин, у якому було придбано виріб.

**MK:** Симболот на производот или на неговото пакување покажува дека овој производ не смее да се третира како отпад од домаќинствата. Наместо тоа, ќе биде предаден на соодветната станица за отпад за рециклирање на електрична и електронска опрема. Со правилно фрлање на овој производ, ќе помогнете да се спречат потенцијалните негативни последици за животната средина и здравјето на луѓето, кои инаку би можеле да настанат од неправилно ракување со отпадот на овој производ. За подетални информации околу рециклирањето на овој производ, контактирајте ја вашата локална градска канцеларија, сервисот за фрлање на отпад од домаќинствата или продавницата во која сте го купиле производот.

**RO:** Acest simbol aplicat pe produs sau ambalaj indică faptul că produsul nu ar trebui considerat deșeu casnic. În schimb, acesta trebuie predat centrelor de colectare adecvate de reciclare a echipamentelor electrice și electronice. Asigurând eliminarea corectă a acestui produs, ajutați la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane, care pot fi cauzate tratarea inadecvată a deșeurilor rezultate din acest produs. Pentru informații detaliate, cu privire la reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, centrele de reciclare sau magazinul.

**HU:** Ez a jelölés a terméken vagy a csomagolásán azt jelenti, hogy a készüléket a háztartási hulladéktól külön kell kezelni. Az elhasznált készüléket az elektromos és elektronikai berendezések begyűjtőhelyére kell szállítani. Azzal, hogy gondoskodik a termék megfelelő hulladék elhelyezéséről, segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket, amelyek egyébként a termék helytelen hulladékkezelése esetén előfordulhatnának. A termék újrahasznosításával kapcsolatos bővebb információért, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, hulladékkezelő szolgáltatókkal, vagy az üzlettel, ahol a terméket megvásárolta.

**SL:** Simbol na izdelku ali embalaži označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Treba ga je oddati na ustrezno zbirno reciklirno mesto za električno in elektronsko opremo. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali pri preprečevanju potencialnih negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi, ki ga sicer lahko povzroči neprimerno odlaganje tega izdelka. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne oblasti, pristojne za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, v kateri ste kupili izdelek.

**AL:** Simboli mbi produkt ose mbi paketimin e tij tregon se ky produkt nuk mund të trajtohet si mbeturinë shtëpiake. Në vend të kësaj ai do të dorëzohet pranë pikës përkatëse të grumbullimit për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Duke u siguruar që ky produkt të hidhet siç duhet, ju do të ndihmojë në parandalimin e pasojave negative të mundshme për mjedisin dhe shëndetin e njeriut, e cila mund të ndryshe të shkaktohen nga trajtimi i papërshtatshëm i mbetjeve të këtij produkti. Për informacion më të detajuar mbi riciklimin e këtij produkti, ju lutemi kontaktoni zyrën tuaj lokale të qytetit, shërbimin e hedhjes së mbeturinave shtëpiake ose dyqanin ku keni blerë produktin.

**LT:** Šis simbolis ant gaminio ar pakuotės reiškia, kad gaminio negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Jį reikia nugabenti į atitinkamą elektrinių ir elektroninių prietaisų surinkimo punktą perdirbimui. Pasirūpindami tuo, kad gaminys būtų tinkamai utilizuotas, padėsite apsisaugoti nuo neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai, kurias priešingu atveju sukeltų netinkamas šio gaminio utilizavimas. Norėdami gauti išsamesnę informaciją apie šio gaminio perdirbimą, kreipkitės į miesto valdžios instituciją, vietinę buitinių atliekų tvarkymo tarnybą ar paroduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

**LV:** Šis simbols uz izstrādājuma un iepakojuma norāda, ka izstrādājumu nevar izmest sadzīves atkritumos. Tā vietā to var nodot piemērotā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādājamo atkritumu savākšanas vietā. Nodrošinot, ka šis izstrādājums tiek izmests pareizā veidā, varat palīdzēt novērst potenciāli negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, ko pretējā gadījumā var radīt nepareiza šī izstrādājumu atkritumu apsaimniekošana. Lai saņemtu papildinformāciju par izstrādājuma pārstrādi, sazinieties ar vietējo pārvaldi, pārstrādes centru vai tirdzniecības vietu, kurā iegādājāties izstrādājumu.

**PL:** Ten symbol umieszczony na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno usuwać razem ze zwykłymi odpadkami z gospodarstw domowych. Zamiast tego należy go przekazać odpowiedniemu punktowi zbiórki przekazującemu

urządzenia elektryczne i elektroniczne do recyklingu. Pilnując odpowiedniego usunięcia produktu, pomagasz zapobiegać ewentualnych negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby

zostać spowodowane niewłaściwym usunięciem zużytego produktu. Szczegółowe informacje dotyczące recyklingu opisywanego produktu można uzyskać od władz lokalnych, służby zbiórki odpadów z gospodarstw domowych lub u sprzedawcy urządzenia.

Tisztelt Vásárlónk!

Célunk, hogy várakozásait meghaladó, kiváló minőségű termékeket biztosítsunk Önnek. Készülékét korszerű üzemekben gyártottuk és különösen körültekintően ellenőriztük minőségét.

Ez a kézikönyv segítséget nyújt készüléke használatához. A készüléket a legújabb technológiák alkalmazásával gyártottuk, a megbízhatóságot és a maximális hatékonyságot szem előtt tartva.

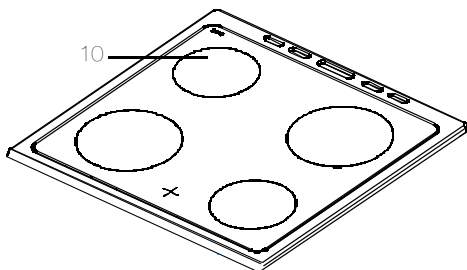
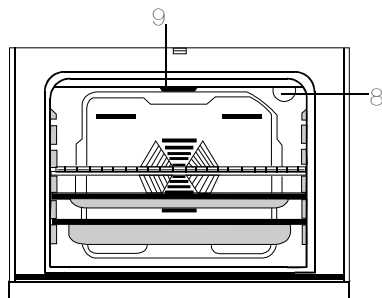
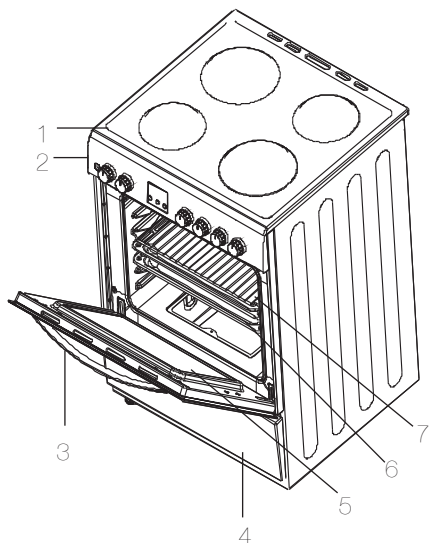
A készülék használata előtt igyelmesen olvassa át ezt az útmutatót, mely tartalmazza a helyes és biztonságos üzembe helyezéshez, karbantartáshoz és használatához szükséges tudnivalókat. A készülék felszereléséhez lépjen kapcsolatba a legközelebbi hivatalos márkaszervizzel.



## **TARTALOMJEGYZÉK:**

1. A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA, MÉRETEK
2. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK
3. BEÉPÍTÉS ÉS A HASZNÁLAT ELŐKÉSZÍTÉSE
4. A SÜTŐ HASZNÁLATA
5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS
6. SZERVIZELÉS ÉS SZÁLLÍTÁS

4 főzőhelyes lap kezelőpanelje:



- 1 - Főzőlap
- 2 - Vezérlőpult
- 3 - Sütőajtó fogantyúja
4. Fiókfedél
- 5- Ajtóüveg
- 6- Sütőtálca
- 7- Grillrács
- 8- Sütő lámpa
- 9 - Elűlő ellenállás
- 10-Highlite főzőzóna

TERMÉK MÉRETEK		
MÉLYSÉG (cm)	SZÉLESSÉG (cm)	MAGASSÁG (cm)
50	60	85

## BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT ALAPOSAN OLVASSA ÁT AZ EGÉSZ ÚTMUTATÓT. ÓRIZZE MEG AZ ÚTMUTATÓT KÖNNYEN ELÉRHETŐ HELYEN A KÉSŐBBI ESETLEGES TÁJÉKOZÓDÁSHOZ.

EZ AZ ÚTMUTATÓ TÖBB HASON-LÓ MODELLHEZ KÉSZÜLT, EZÉRT ELKÉPZELHETŐ, HOGY AZ ÖN KÉ-SZÜLÉKE NEM RENDELKEZIK AZ ÖSSZES ITT BEMUTATOTT FUNK-CIÓVAL. AZ ÚTMUTATÓ OLVASÁSA KÖZBEN FIGYELJEN AZ ÁBRÁKRA IS.

### Általános biztonsági figyelmeztetések

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

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

- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen rá, hogy ne érjen hozzá a forró részekhez. Felügyelet nélkül 8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék közelébe.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Felügyelet nélkül a tűzhelyen hagyott forró zsír vagy olaj veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne vízzel oltsa el a tüzet! Kapcsolja ki a készüléket, majd fojtsa el a tüzet fedővel vagy oltókendővel.
- **FIGYELMEZTETÉS:**

Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés elkerülése érdekében.
- A fedéllel ellátott főzőlapok esetében a fedél felnyitása előtt le kell törölni róla az esetlegesen kifröccsent szennyeződéseket. A főzőlap felületét hagyja lehűlni, mielőtt lehajtaná a fedelét.
- A készüléket ne működtesse külső időzítő vagy önálló távirányító rendszer segítségével.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék billegésének megakadályozása érdekében a stabilizálót fel kell szerelni. (Bővebb információért olvassa el a felbillelés elleni készlet útmutatóját.)
- Használat közben a készülék felmelegszik. Ügyeljen rá, hogy ne érjen a forró részekhez a sütő belsőjében.
- Használat közben a fogantyúk felmelegedhetnek.
- Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószerket vagy éles fém eszközöket a sütőajtó üvegének tisztításához. Megkarcolhatják az üveg felületét, ami az üveg összetöréséhez, vagy a felszín sérüléséhez vezethet.
- Ne használjon a készülék tisztításához gőzsugaras tisztítógépet.
- **FIGYELEM:** Az áramütés elkerülése érdekében mindig ellenőrizze, hogy a sütő ki

van kapcsolva, mielőtt kicseréli a világítását.

• **VIGYÁZAT:** Sütés vagy grillezés közben egyes elérhető alkatrészek felforrósodnak. Kisgyerekeket ne engedjen a készülék közelébe.

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

- Ne próbálja meg felemelni, vagy mozgatni a készüléket az ajtó fogantyújánál fogva.
- Minden lehetséges biztonsági intézkedést megtettünk az Ön biztonsága érdekében. Mivel az üveg eltörhet, ezért legyen különösen óvatos takarítás közben, ne sértse meg a felületét. Ügyeljen rá, hogy ne verje vagy üsse az üveg felületéhez a kiegészítőket, edényeket.
- Győződjön meg róla, hogy a tápkábel nem ékelődött be a beszerelés során. Ha a tápkábel sérült, a veszély elhárítása érdekében a gyártónak, a hivatalos márkaszervizének vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.
- Ne hagyja, hogy gyerekek a nyitott sütőajtóra másszanak, vagy ráüljenek.

### **Figyelmeztetések beszereléshez**

- A készülék teljes beszerelése előtt ne használja azt!
- A készüléket hivatásos szakembernek kell beszerelnie és beüzemelnie. • A gyártó nem vállal felelősséget semmilyen kárért, ami hibás elhelyezésből és jogosulatlan személy általi beszerelésből ered.
- Kicsomagoláskor ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült meg szállítás közben. Bármilyen sérülés esetén a készüléket ne használja, és azonnal hívjon egy képzett szerelőt. Mivel a csomagoláshoz felhasznált anyagok (nylon, tűzőkapcsok, hungarocell, stb.) veszély-

lyesek lehetnek a gyerekekre, ezért össze kell gyűjteni őket, és azonnal ki kell dobni őket.

- Védje készülékét a környezeti hatásoktól. Ne tegye ki olyan hatásnak, mint napsütés, eső, hó, stb.
- A készülék környezetében lévő anyagoknak (pl. szekrény) ellen kell állniuk legalább 100 °C-os hőmérsékletnek.

### **Használat közben**

• A sütő első használatakor a szigetelő anyagokból és a fűtőelemekből meghatározott szag áramolhat ki. Ezért a sütő első használata előtt 45 percre üresen kapcsolja be a készüléket, maximális hőmérsékletre állítva. Ezzel egy időben a készülék helyiségét szellőztesse át alaposan.

• Használat közben a sütő külső és belső felszíne felforrósodik. A sütőajtó kinyitásakor lépjen hátra, nehogy a kiáramló meleg gőz az arcába menjen. Vigyázzon, nehogy megégesse magát!

• A készülék működése közben ne tegyen gyúlékony vagy éghető anyagokat a közelébe.

• Mindig használjon kesztyűt az ételek sütőből történő kivételéhez és visszahelyezéséhez.

• Ne hagyja őrizetlenül a tűzhelyt, ha szilárd vagy folyékony olajok használatával főz. Rendkívüli hő hatására meggyulladhatnak. Soha ne öntsön vizet az olaj által okozott tűzre. Tegye a serpenyő vagy nyeles lábos fedelet az edényre, hogy elfojtsa a keletkezett lángokat, és

zárja el a főzőlapot.

• Az edényeket mindig a főzőhely közepére helyezze, fülüket pedig fordítsa úgy, hogy ne lehessen az edényeket leverni, vagy beleakadni.

• Ha hosszabb ideig nem fogja használni a készüléket, húzza ki csatlakozóját. A főkapcsolót tartsa kikapcsolva. Ha nem használja a készüléket, zárja el a gázcsapot.

• Mindig győződjön meg róla, hogy ha nem használja a készüléket, a gombok mindig a "0" (leállított) álláson vannak.

• A tepsik megdőlhetnek kihúzáskor. Vigyázzon, nehogy a forró folyadék kifolyjon róluk.

• Ne hagyjon semmit a nyitott sütőajtón, vagy fiókon. A készülék elvesztheti egyensúlyát, vagy a fedél eltörhet.

• Ne tegyen nehéz tárgyakat, gyúlékony vagy éghető anyagokat (nejlon, műanyag zacskó, papír, textil, stb.) a fiókba. Beleértve a műanyag részekkel (pl. fogantyúk) rendelkező konyhai eszközöket is.

• Ne terítsen, vagy függessen törölközőket, konyharuhákat, vagy más textilt a készülékre, vagy fogantyújára.

### **Tisztítás és karbantartás**

• Mindig kapcsolja ki a készüléket az olyan műveletek előtt, mint a tisztítás vagy karbantartás. Csak a készülék csatlakozójának kihúzása, vagy a biztosíték kikapcsolása után fogjon bele a tisztításba.

- Ne távolítsa el a szabályozó gombokat a kezelőpanel tisztításához.

**KÉSZÜLÉKE HATÉKONYSÁGÁNAK ÉS BIZTONSÁGOS MŰKÖDÉSÉNEK MEGŐRZÉSE ÉRDEKÉBEN JAVASOLJUK, HOGY CSAK EREDETI ALKATRÉSZEKET HASZNÁLJON, ÉS CSAK A HIVATALOS MÁRKASZERVIZZEL VÉGEZTESSE EL A SZÜKSÉGES JAVÍTÁSI MUNKÁKAT.**

## **A SÜTŐ BEÉPÍTÉSÉHEZ VEGYE FEL A KAPCSOLATOT A HIVATALOS MÁRKASZERVIZZEL.**

### **A SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE**

Sütője üzembe helyezésekor néhány tényezőre figyelemmel kell lenni.

Kövesse pontosan alábbi útmutatásainkat a később jelentkező lehetséges hibák és/vagy veszélyhelyzetek megelőzése érdekében.

A készülék elhelyezhető más bútorok mellé is, feltéve, hogy a bútor magassága nem haladja meg a főzőlap magasságát.

A sütő helyének kiválasztásakor ügyeljen rá, hogy ne helyezze a hűtőszekrény vagy gyorsan lángra kapó gyúlékony vagy éghető anyagok (pl. függöny, vízálló anyag, stb.) közelébe.

A megfelelő szellőzés érdekében legalább 2 cm távolságnak kell lennie a sütő hátlapja és a fal között.

A sütőt körülvevő bútorok anyagának legalább a szoba hőmérsékletét 50 °C-kal meghaladó szintig hőállósnak kell lenniük.

Ha a konyhabútor magasabb a tűzhely főzőlapos felszínénél, akkor a szekrénynek legalább 11 cm távolságra kell lennie a sütő szélétől.

A tűzhely felszíne és a tűzhely felett lévő fali szekrények, illetve elszívó közötti minimális távolságokat az alábbi

ábrán láthatja. A konyhai elszívónak legalább 650 mm távolságra kell lennie a tűzhely felszínétől.

Ha nincs elszívó felszerelve, ennek a távolságnak legalább 700 mm-nek kell lennie.

Ez a készülék csak közvetlenül a padlón helyezhető el, állványon nem állhat.



## **ELEKTROMOS BEKÖTÉS ÉS BIZTONSÁG**

Az elektromos csatlakoztatáskor kövesse pontosan az alábbi útmutatásokat.

A földelő vezetékét kösse a csatlakozóhoz. Győződjön meg róla, hogy szigetelt vezetékkel kösse az áramforráshoz a készüléket. Ha a készülék telepítésének helyén nincs az előírásoknak megfelelő földelt dugaszoló aljzat, azonnal lépjen kapcsolatba márkaszervizünkkel.

A földelt aljzatnak a készülék közepében kell lennie. Semmiképpen se használjon hosszabbítót.

A tápkábel nem érhet a készülék forró felületéhez.

Ha a tápkábel megsérül, feltétlenül vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizzel. A márkaszerviznek kell kicserélnie a kábelt.

A hibás elektromos csatlakoztatás kárt okozhat a készülékben. A készülék jótállása nem terjed ki az ilyen jellegű károkra.

Az elektromos vezeték nem érhet a készülék forró részeihez. Az elektromos vezeték nem érhet a készülék hátuljához. Ellenkező esetben az elektromos vezeték megsérülhet. És ez rövidzárlathoz vezethet.

A gyártó cég kizár minden felelősséget azokért a károkért és sérülésekért, melyek az alábbi biztonsági szabályok megsértéséből erednek.

Biztosítani kell a tápellátás megszakíthatóságát minden aktív (fázis) vezetékben egy legalább 3 mm-es légréssel rendelkező megszakítóval. A megszakítót a vezetékezési szabályokat betartva a fix vezetékbe kell beépíteni.

A készüléket közvetlen (fix) elektromos bekötéssel való használatra tervezték. A készülék elektromos hálózatba történő bekötését csak szakember végezheti el.

A fix bekötéshez használjon H05VV, H05V2V2 vagy H05RR típusú tápkábelt.

Néhány készülék speciális csatlakozóval rendelkezhet (Perilex vagy Norplug). Ha szükséges, ugyanolyan pótalkatrészre cserélje ki.

Használjon 16A/400V 5 tűst a perilex csatlakozóhoz és 25A/250V a Norplug-hoz.

Ezek a csatlakozó típusok csak néhány országban használhatók.

A készülék alkalmas a 220-240 voltos és 380-415V 3N voltos hálózatról történő használatra. Ha az elektromos hálózat eltér az itt leírt értékektől, azonnal vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkaszervizzel.

A fix bekötéshez használjon 3x2,5mm<sup>2</sup> vagy 3x4mm<sup>2</sup> méretű vezetékét a készülék teljesítményének és a csatlakozó doboz jelzésének megfelelően.

## ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK ÉS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Készülékét az elektromos készülé-  
kekre vonatkozó biztonsági szabályok  
szerint gyártották. A karbantartási és  
javítási munkákat csak a gyártó által  
felkészített hivatásos szakember vé-  
gezheti el.

Veszélyeztetheti magát, ha nem követi  
üzembe helyezéskor és javításkor a  
szabályokat.

A készülék külső felszíne használat  
közben felmelegszik. A készülék belső  
felszíne, illetve a hőt biztosító alkatrés-  
zek és a kiáramló gőz meglehetősen  
melegek. Még ha ki is kapcsolják a  
készüléket, ezek a részegységek meg-  
határozott ideig megtartják a hőt. Ne  
érjen a meleg részekhez. A gyermeke-  
ket tartsa távol a készüléktől.

Ne hagyja őrizetlenül a tűzhelyt, ha  
szilárd vagy folyékony olajak hasz-  
nálatával főz. Rendkívüli hő hatására  
lángra lobbanhatnak. Soha ne öntsön  
vizet az égő olajra.

Tegye a serpenyő vagy edény fedelet  
az edényre, hogy elfojtsa az így kelet-  
kezett lángokat, és zárja el a főzőlapot.

A sütő használatához a sütő és hőfok  
szabályozó gombokat, valamint a sütő  
óráját be kell állítani. Ellenkező eset-  
ben a sütő nem működik.

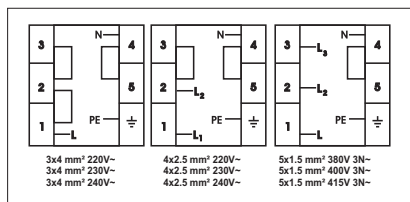
Ne hagyjon semmit a készüléken,  
ha a sütő ajtaja nyitva van vagy a fiók  
ki van húzva. A készülék elvesztheti  
egyensúlyát, vagy a fedél eltörhet.

Ne tegyen nehéz tárgyat, gyúl-

ékony vagy éghető anyagokat (nejlon,  
műanyag zacskó, papír, textil, stb.) az  
alsó fiókba.

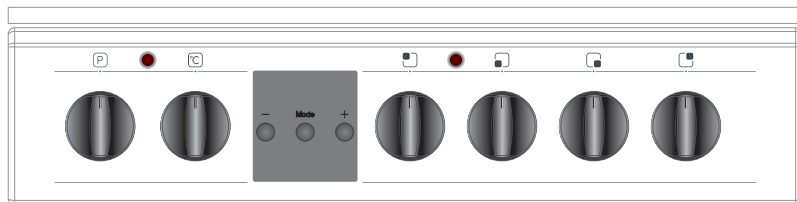
Húzza ki a készüléket, ha nem  
használja.

Védje készülékét a környezeti hatá-  
soktól. Ne tegye ki olyan hatásoknak,  
mint napsütés, eső, hó, por, stb.



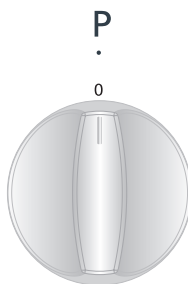
# A SÜTŐ HASZNÁLATA

## Kezelőpanel



### Sütő kezelőgombja

A kívánt sütési funkció kiválasztásához forgassa a gombot a megfelelő jelhez. A sütő egyes funkcióinak részletes bemutatása a következő részben található.



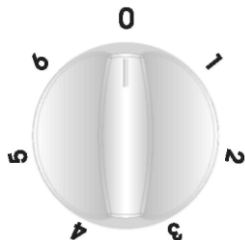
### Sütő kezelőgombja

A kívánt sütési funkció kiválasztásához forgassa a gombot a megfelelő jelhez. A sütő egyes funkcióinak részletes bemutatása a következő részben található.



## ÁLTALÁNOS MEGJELENÉS ÉS MŰSZAKI JELLEMZŐK

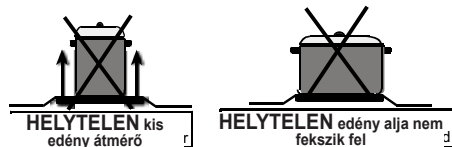
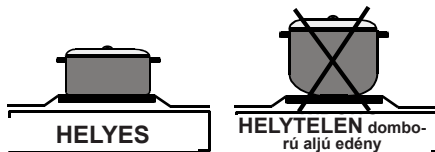
Az elektromos tűzhely 7 fokozatú gombokkal szabályozható. A "0" fokozat a kikapcsolt állapot. A további 6 fokozat használati tartományait az alábbiakban találja.



1. Melegen tartás fokozat
- 2-3. Melegítés alacsony hőmérsékleten fokozatok
- 4-5-6. Főzés - sütés és forralás fokozatok

A főzőlapok használatakor ügyeljen rá, hogy a használt edényeknek sima felületű legyen az alja. A készülék akkor a leghatékonyabb, ha megfelelő méretű és sima aljú edényeket használ. Nem ajánlott a nagyobb főzőhelyeken kisebb

méretű edényeket használni a hővesztés és ezáltal az energiavesztés miatt.



Mindig győződjön meg róla, hogy a készüléket kikapcsolta, főzés után állítsa a kapcsolót "0" fokozatra.

Soha ne érjen ilyenkor a tűzhelyhez, mivel kikapcsolás után egy ideig még meleg.

Ne engedjen gyerekeket a tűzhely közelébe.

Használat után egy nedves ruhával tisztítsa meg az elektromos tűzhelyt. Ha erősen szennyezett lesz a tűzhely, tisztítsa meg alaposan mosószeres vízzel.

Tisztítás után pár percig melegítse fel a tűzhelyt, hogy megszáradjon. Ha hosszabb ideig nem használja a felső részét, gépolajjal finoman olajozza be.

## Sütő funkciók

\* Az Ön sütőjének funkciói eltérőek lehetnek készüléke modelljétől függően.



### Sütő lámpa:

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



### Kiolvasztás funkció:

Kigyulladnak a sütő figyelmeztető jelzései, a ventilátor működésbe lép.

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



### Ventilátor funkció:

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

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



### Statikus sütés funkció:

A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, az alsó

és a felső fűtőelem működésbe lép. A statikus sütés funkció hőt bocsát ki, egyenletes sütést biztosítva a felső és az alsó ételnek. Ez a funkció ideális sütemények, torták, sült tészták, lasagne és pizza készítéshez. Ajánlott 10 percig előmelegíteni a sütőt, és a legjobb eredmény érdekében ezzel a funkcióval egyszerre csak egy szinten süssön.



### A grill funkció:

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



### Gyors grillezés funkció:

A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, a grill és a felső fűtőelem működésbe lép. Ez a funkció a gyorsabb grillezéshez használható, valamit nagyobb felületen történő grillezéshez, például húсок készítéséhez. Használja a sütő felső szintjeit. Finoman kenje be olajjal a grillrácsot, hogy az ételek ne tapadjanak rá. A grillezett ételt helyezze a rács közepére. Mindig tegyen egy tepsit a rács alá, hogy a lecsöpögő olajat vagy zsiradékot felfogja. Ajánlott a sütőt 10 percig előmelegíteni. Figyelmeztetés:

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



### **Dupla grill és ventilátor funkció:**

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

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

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

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

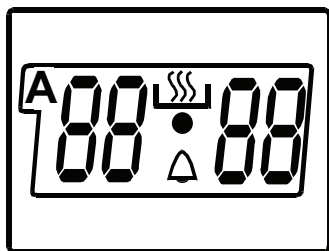


### **A ventilátor és az alulról melegítés funkció:**

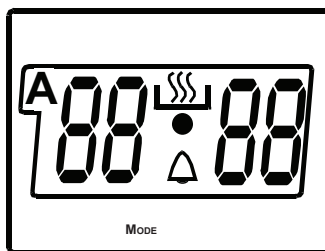
A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzései bekapcsolnak, az alsó fűtőszál működésbe lép, illetve bekapcsol a ventilátor.

A ventilátor és az alulról melegítés funkció ételek rövid ideig tartó egyenletes sütéséhez ideális. Ajánlott a sütőt 10 percig előmelegíteni.

## A digitális időzítő használata



## Figyelmeztető hangjelzés idejének beállítása:



### Az óra beállítása:

Az időt a sütő használata előtt kell beállítani. A sütő elektromos csatlakoztatása után az (A) szimbólum és a három "0" villogni kezd a kijelzőn.

Nyomja meg egyszerre a (+) és a (-) gombot. A kijelzőn megjelenik a szimbólum. Valamint a kijelző közepén lévő pont villogni kezd. A (+) és a (-) gombokat használva állítsa be a pontos időt, amíg ez a pont villog. A beállítás után a pont folyamatosan világít.

A sütő elektromos csatlakoztatása után, amikor az (A) szimbólum és a három "0" villogni kezd a kijelzőn, a sütő nem használható a kezelő gombokkal. Ha a (+) és a (-) gombot egyszerre megnyomják az idő beállításához, a szimbólum megjelenik a kijelzőn. Amikor a szimbólum megjelenik a kijelzőn, manuálisan működtetheti a sütőt. Áramszünet esetén a beállított idő törlődik, az óra beállítását újra el kell végezni.

Az időt a sütő használata előtt kell beállítani. A sütő elektromos csatlakoztatása után az (A) szimbólum és a három "0" villogni kezd a kijelzőn. Nyomja meg egyszerre a (+) és a (-) gombot.

A kijelzőn megjelenik a szimbólum. Valamint a kijelző közepén lévő pont villogni kezd. A (+) és a (-) gombokat használva állítsa be a pontos időt, amíg ez a pont villog. A beállítás után a pont folyamatosan világít. A funkció révén figyelmeztető hangjelzést ad a készülék a beállított időtartam végén.

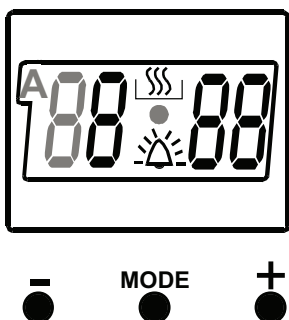
Nyomja meg a MÓD gombot középen. A kijelzőn elkezd villogni a szimbólum. Megjelenik három "0" is. Állítsa be a kívánt időtartamot a riasztáshoz a (+) és a (-) gombokkal, miközben villog a szimbólum. A beállítást követő kis időn belül a szimbólum elkezd folyamatosan világítani. Ha a szimbólum elkezdett folyamatosan világítani, a figyelmeztető hangjelzés időzítése megtörtént.

A figyelmeztető hangjelzés időtartamát 0 és 23.59 között állíthatja be.

A beállított időben az időzítő figyelmeztető hangjelzést ad és a kijelzőn elkezd villogni a szimbólum. A készülék bármelyik gombjával kikapcsolhatja a hangjelzést, és a szimbólum eltűnik a kijelzőről.

A figyelmeztető jelzés idejének beállítása csak jelzésre szolgál. A sütő nem kapcsol be ezzel a funkcióval.

### A sütési időtartam beállítása:



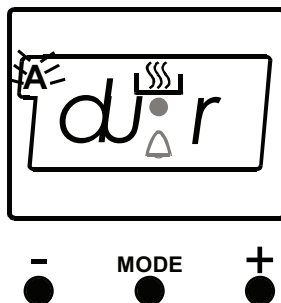
Ezt a funkciót a kívánt időtartamú sütéshez használhatja. Helyezze a megsütni kívánt ételt a sütőbe. Állítsa a sütőt a kívánt sütési üzemmódra. A sütni kívánt ételtől függően állítsa be a sütő hőmérséklet szabályozóján a hőfokot. Nyomja meg többször a MÓD gombot, amíg a "stop" jelzés nem látható az óra kijelzőjén. Ha a "stop" felirat megjelent a kijelzőn, az (A) szimbólum elkezd villogni. Állítsa be az elkészíteni kívánt étel sütésének időtartamát a (+) és a (-) gombokkal, miközben az időzítő ebben a pozícióban van. A beállítás elvégzése után kis idővel a kijelzőn az óra jelenik meg, és az (A) szimbólum és a folyamatosan világítani kezd a kijelzőn. Mindeközben

a sütő is működésbe lép.

### A sütési időt 0 és 10 óra közötti időtartamra állíthatja be.

A beállított időtartam eltelté után az időzítő kikapcsolja a sütőt és figyelmeztető hangjelzést ad. Ezzel egy időben az (A) szimbólum villogni kezd a kijelzőn. Miután 0-ra állította a sütő gombját és a sütő hőmérséklet szabályozóját, az időzítő bármelyik gombjának megnyomásával kikapcsolhatja a hangjelzést. Az időzítő manuális használati módba kerül.

### A sütés vége időpont beállítása:





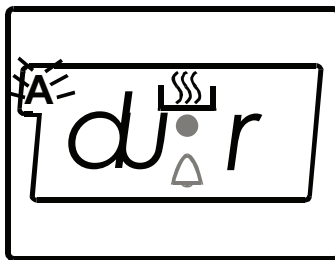
Ezzel a funkcióval a kívánt befejezési idő megadásával süthet. Helyezze a megsütni kívánt ételt a sütőbe. Állítsa a sütőt a kívánt sütési üzemmódra. A sütni kívánt ételtől függően állítsa be a sütő hőmérséklet szabályozóján a hőfokot. Nyomja meg többször a MÓD gombot, amíg az "end" felirat meg nem jelenik a kijelzőn, valamint az (A) szimbólum és az óra felváltva nem kezdenek villogni.

Állítsa be a sütni kívánt étel elkészülteinek tervezett idejét a (+) és a (-) gombokkal, miközben az időzítő ebben a pozícióban van. A beállítás elvégzése után kis idővel a kijelzőn az óra jelenik meg, és az (A) szimbólum és a folyamatosan világítani kezd a kijelzőn. Mindeközben a sütő is működésbe lép.

Az aktuális időpontot követő 10 órán belüli időpontot állíthat be.

A beállított időtartam eltelte után az időzítő kikapcsolja a sütőt és figyelmeztető hangjelzést ad. Ezzel egy időben az (A) szimbólum is villogni kezd a kijelzőn. Miután 0-ra állította a sütő gombját és a sütő hőmérséklet szabályozóját, az időzítő bármelyik gombjának megnyomásával kikapcsolhatja a hangjelzést. Az időzítő is manuális használati módba kerül.

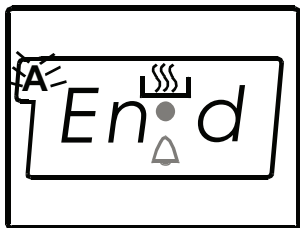
## Automata programozás:



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

Először nyomja meg többször a MÓD gombot, amíg a "stop" jelzés nem látható az óra kijelzőjén. Ha a "stop" felirat megjelent a kijelzőn, az (A) szimbólum elkezd villogni. Állítsa be az elkészíteni kívánt étel sütésének időtartamát a (+) és a (-) gombokkal, miközben az időzítő ebben a pozícióban van. A beállítás elvégzése után kis idővel a kijelzőn az óra jelenik meg, és az (A) és a folyamatosan világítani kezd a kijelzőn.

**A sütési időt 0 és 10 óra közötti időtartamra állíthatja be.**



Második lépésként nyomja meg többször a MÓD gombot, amíg az "end" jelzés meg nem jelenik az óra kijelzőjén. Ha az "end" felirat megjelent a kijelzőn, az (A) szimbólum és a sütés vége időpont elkezd villogni. Állítsa be a sütni kívánt étel elkészültének tervezett időpontját a (+) és a (-) gombokkal, miközben az időzítő ebben a pozícióban van. A beállítás elvégzése után kis idővel a kijelzőn az óra jelenik meg, és az (A) szimbólum folyamatosan világítani kezd a kijelzőn.

**Befejezési időnek maximum 23:59 értéket állíthat meg, amit a kezdési idő és a tervezett sütési időtartam összege ad ki.**

A sütő működésbe lép a beállított befejezési időpontból visszszámolt sütési időtartam időpontjában, és befejezi a sütést a beállított befejezési időpontban. Az időzítő hangjelzést ad és az (A) villogni kezd. Miután 0-ra állította a sütő gombját és a sütő hőmérséklet szabályozóját, az időzítő bármelyik gombjának megnyomásával kikapcsolhatja a hangjelzést. Az óra érték jelenik

meg az időzítő kijelzőjén.

### **Billentyűzár:**

- Legalább 2 másodpercig tartsa megérintve a MÓD gombot, úgy, hogy az előző 5 másodpercben egyetlen gombot se nyomott meg.
- A mód gomb megnyomása után mindegyik gomb azonnal bekapcsol, miután megnyomták.

### Energiatakarékosság

- Elektromos tűzhelyek esetében javasolt a lapos aljú edények használata.
- Válasszon megfelelő méretű edényt.
- Használjon fedőt a főzési idő csökkentéséhez.
- Minimalizálja a folyadék, vagy a zsiradék mennyiségét a főzési idő csökkentéséhez.
- Ha a folyadék forrni kezd, csökkentse a hőfok beállítást.
- Sütés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.

### Sütőben használható kiegészítők

Kereskedelmi forgalomban kapható, sütőben történő használatra alkalmas üvegedényeket, sütemény formákat és tepsiket is használhat a készülékben, a sütőhöz mellékelt tepsik, grillrács és sült csirke nyárson kívül. A kiegészítők használatakor kövesse az adott gyártó utasításait.

Ha kisméretű edényt használ, tegye úgy a grillrácsra, hogy teljesen közepesen legyen. Zománcozott edények esetében az alábbi szabályokat is be kell tartani.

Ha a sütni kívánt étel nem fedi be teljesen a tepsit, ha az ételt a mélyhűtőből vette ki, vagy ha a tepsit a grillezés közben kicsepegő zsiradék és lé felfogására használja, a tepsi alakja megváltozhat a sütés vagy grillezés során fellépő magas hőmérséklet miatt.

A tepsi visszanyeri eredeti alakját a sütés után, miután lehűlt. Ez normális fizikai jelenség, ami hőátadás közben fordul elő.

Kereskedelmi forgalomban kapható, sütőben történő használatra alkalmas üvegedényeket, sütemény formákat és tepsiket is használhat a készülékben, a sütőhöz mellékelt tepsik, grillrács és sült csirke nyárson kívül. A kiegészítők használatakor kövesse az adott gyártó utasításait.

Ha kisméretű edényt használ, tegye úgy a grillrácsra, hogy teljesen közepesen legyen. Zománcozott edények esetében az alábbi szabályokat is be kell tartani.

Ha a sütni kívánt étel nem fedi be teljesen a tepsit, ha az ételt a mélyhűtőből vette ki, vagy ha a tepsit a grillezés közben kicsepegő zsiradék és lé felfogására használja, a tepsi alakja megváltozhat a sütés vagy grillezés során fellépő magas hőmérséklet miatt.

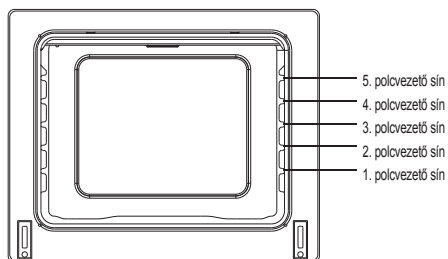
A tepsi visszanyeri eredeti alakját a sütés után, miután lehűlt. Ez normális fizikai jelenség, ami hőátadás közben fordul elő.

polcok egyikére, a zsiradék összegyűjtéséhez. Tegyen némi vizet is a tepsibe a későbbi tisztítás megkönnyítéséhez.

Grillezéshez használja a 4. vagy az 5. polcot. Olajozza be a grillt, hogy a grillezett hozzávalók ne ragadjanak a grillhez.

Sütőtér

Rács pozíciók



## A sütő kiegészítői

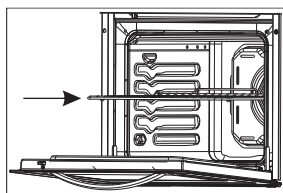
Az Ön sütőjének kiegészítői eltérőek lehetnek a készülék modelljétől függően.

### Grillrács (rostély)

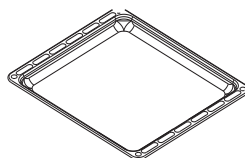


A rácsot grillezéshez használhatja, vagy különböző edényeket helyezhet rá.

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



### Alacsony tepszi

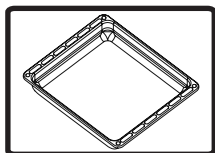


Az alacsony tepsit sütemények készítéséhez használhatja. A tepszi helyes behelyezéséhez tegye

a tepsit bármelyik sínre, és tolja be teljesen a sütőbe.

### Mély tepszi

A mély tepsit húsok készítéséhez használhatja. A tepszi helyes behelyezéséhez tegye a tepsit bármelyik sínre, és tolja be a sütőbe.



## TISZTÍTÁS

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

Tisztítás előtt ellenőrizze, hogy a gyártó által ajánlott és megfelelő tisztítószeret kíván használni a sütőhöz. Mivel megsérthetik a készülék felületeit, ne használjon maró krémeket, súrolóporokat, durva drótsúrolót vagy kemény eszközöket. Ha a kifolyó folyadékok leégnek, az megsértheti a zománcozott felületeket. Azonnal tisztítsa le a kiömlött folyadékot.

A sütő belsejének tisztítása

Tisztítás előtt győződjön meg róla, hogy kihúzta a sütőt.

A sütő zománcozott belseje a legjobban akkor tisztítható meg, ha meleg.

Törölje ki a sütőt egy puha ruhával, amit minden törlés után szappanos vízben kiöblít.

Ezután törölje át még egyszer egy nedves ruhával, majd szárítsa meg. Bizonyos időközönként ajánlott folyékony tisztítószerszel teljes tisztítást végezni. Ne tisztítsa a készüléket száraz és por tisztítókkal.

### A sütő fedelének tisztítása

A sütő fedelének külső és belső tisztításához használjon üvegtisztítót. Majd öblítse le és szárítsa meg egy száraz ruhával. Tisztításhoz a fedél az alábbi ábrán látható módon kihúzható.

\* Nyissa fel teljesen a fedelet.

\* A képen látható módon vezesse át a fém tuskét a lyukon.

\* Hajtsa végre ezt mindkét zsanér esetében.

\* Lassan emelje fel a fedelet, finoman húzza a széle felé. A fedél teljesen ki fog jönni.

\* Helyezze újra a zsanér lyukaiba, miközben a helyére illeszti a fedelet.

Ne tisztítsa a sütő fedelét, ha az üvegpanel forró. Ha nem eszerint jár el, az üveglap eltörhet. Ha bármilyen probléma felmerül, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkaszervizzel.

### **Teendők a szerviz hívása előtt**

Ha a sütő nem működik:

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

Ha a sütő nem melegít:

Talán nem állítottak be hőfokot a sütő hőfokszabályozójával.

Ha a sütő belsejében található lámpa nem világít:

Ellenőrizze, hogy van-e áram.

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

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

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

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

### **A készülék szállítása**

Ha szállítani kell a készüléket:

Őrizze meg a termék eredeti dobozát, és szállításkor használja azt. Kövesse a dobozon található, szállításra vonatkozó jelzéseket.

Ragasztószalaggal erősítse a tűzhely felső részeit, a fejeket és a serpenyő tartó rácsokat a tűzhelyhez.

Tegyen papírt a felső fedél és a tűzhely közé, fedje be a felső fedelet, majd ragassza a sütő oldalához.

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

Ragassza a sütő borítását az oldalfalakhoz.

Ha nincs meg a készülék eredeti doboza:

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

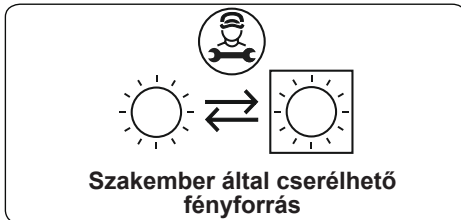
## KARBANTARTÁS

**FIGYELMEZTETÉS:** Ennek készüléknek a karbantartását kizárólag meghatalmazott szerelő vagy képzett szakember végezheti.

### A sütővilágítás cseréje

**FIGYELMEZTETÉS:** Kapcsolja ki a készüléket és hagyja kihűlni, mielőtt megtisztítja.

- Távolítsa el az üveglencsét majd vegye ki az izzót.
- Helyezze be az új izzót (300 °C-nak ellenálló) az eltávolított izzó helyére (230 V, 15-25 Watt, E14-es típusú).
- Helyezze vissza az üveglencsét és a sütő ismét használható.
- A termék „G” energiaosztályú fényforrással rendelkezik.
- A végfelhasználó nem cserélheti ki a fényforrást. Ezzel kapcsolatban forduljon a vevőszolgálathoz.
- A termékhez járó fényforrásokat nem szabad más készülékekkel használni.



**!** A lámpát kifejezetten háztartási főző készülékekhez fejlesztették ki. Nem használható a háztartás helyiségeinek megvilágításához.

Mielas pirkėjau,

mums kokybiški produktai, kurie viršytų Jūsų lūkesčius, yra tikslas, todėl siūlome moderniose gamyklose gaminamus ypač kruopščiai tikrinamos kokybės produktus.

Ši instrukcija parengta padėti Jums naudotis prietaisu, kuris pagamintas, naudojant naujausias technologijas, užtikrinant patikimumą ir maksimalų efektyvumą.

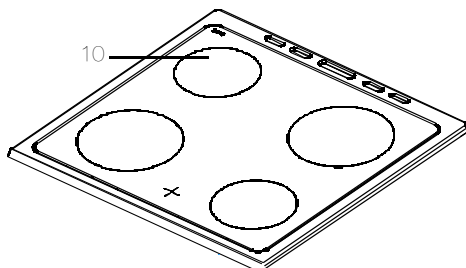
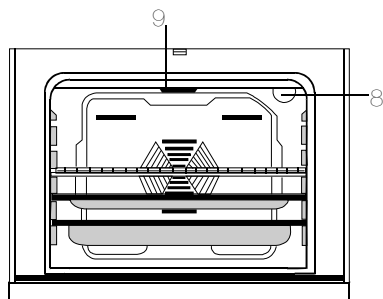
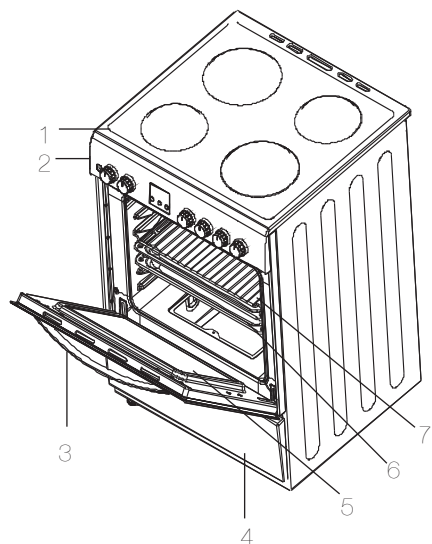
Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Joje pateikiama informacija apie taisyklingą ir saugų montavimą, priežiūrą ir naudojimą bei kontaktinė artimiausio įgalioto techninės priežiūros atstovo informacija dėl Jūsų produkto montavimo.

## **TURINYS:**

1. GAMINIO ATVAIZDAS IR DYDIS
2. ĮSPĖJIMAI SAUGOS KLAUSIMAIS
3. MONTAVIMAS IR PARENGIMAS NAUDOTI
4. ORKAITĖS NAUDOJIMAS
5. VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA
6. REMONTAS IR TRANSPORTAVIMAS



4 kaitviečių kaitlentės valdymo skydelis:



- 1 - Viryklė
- 2 - Valdymo skydas
- 3 - Orkaitės durų rankena
- 4 - stalčiaus dangtelis
- 5- Durų stiklas
- 6- Orkaitės dėklas
- 7 - vielos tinklelis
- 8- Orkaitės lemputė
- 9 - Priekinis atsparumas
- 10-Highlite elementas

PRODUKTO MATMENYS		
DEPTH (cm)	WIDTH (cm)	HEIGHT (cm)
50	60	85

## **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 įkaita. Reikia būti atsargiems, kad neprisilietumėte prie kaitinimo elementų. Vaikams iki 8 metų amžiaus negalima leisti naudotis prietaisu, jei jie nėra nuolat prižiūrimi.
- ĮSPĖJIMAS: Gali būti pavojinga ruošti maistą ant kaitlentės, naudojant riebalus ar aliejų, jų neprižiūrint. **JOKIU BŪDU** negesinkite gaisro vandenių; išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu ar nedegiu audeklu.
- ĮSPĖJIMAS: gaisro pavojus: nepalikite daiktų ant kaitviečių.
- ĮSPĖJIMAS: įskilus paviršiui, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.

- Kadangi ši kaitlentė yra su dangčiu, prieš jį atkeliant, būtina nuo jo nuvalyti visus išsiliejusius skysčius. Be to, prieš uždarant dangtį, kaitlentė turi atvėsti.
- Prietaisas nepritaikytas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ĮSPĖJIMAS: Kad prietaisas nenuvirstų, privaloma sumontuoti stabilizatorius. (Išsamesnė informacija pateikiama skyriuje apie priemonių, apsaugančių nuo nuvirtimo, rinkinį.)
- Naudojamas prietaisas įkaista. Reikia būti atsargiems, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų orkaitėje.
- Naudojant prietaisą, rankenos gali įkaisti.
- Valydami orkaitės durelių stiklą ir kitus paviršius, nenaudokite šveitimui skirtų valiklių ar metalinių šveistuvų, kadangi jie gali subraižyti paviršių, todėl stiklas gali sudužti arba paviršius gali būti pažeistas.
- Nevalykite prietaiso garinėmis valymo sistemomis.
- ĮSPĖJIMAS: Prieš keisdami apšvietimo lempuotę, įsitikinkite, ar prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.
- ATSARGIAI: kepant ar naudojant kepin-tuvą, atviros prietaiso dalys gali įkaisti. Negalima leisti artyn mažų vaikų.
- Jūsų prietaisas pagamintas pagal visus taikytinus vietos ir tarptautinius standartus ir reglamentus.
- Techninės priežiūros ir remonto darbus turi atlikti tik įgalioti priežiūros specialistai. Jei montavimo ir

remonto darbus atlieka ne įgalioti priežiūros specialistai, gali kilti pavojus. Pavojinga kaip nors keisti ar modifikuoti prietaiso specifikacijas.

- Prieš montavimą pasirinkite, kad reikiami įvada (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, lietu, 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.

- Puodus būtina dėti ant kaitvietės vidurio, o rankenas pasukti taip, kad už jų neužkliūtumėte.

- 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 neišsilietų karšti skysčiai.

- Nepalikite nieko ant atidarytų orkaitės durelių ar ištraukto stalčiaus. Prietaisas gali prarasti pusiausvyrą arba durelės gali nulūžti.

- Į stalčių nedėkite sunkių ar degių daiktų (nailono, plastikinių maišelių, popieriaus, audeklų ir t. t.). Šiam sąrašui priklauso ir indai su plastikinėmis dalimis (pvz. rankenomis).

- Ant rankenų nekabinkite rankšluosčių ar indų šluosčių.

## **Valant prietaisą ir atliekant priežiūros darbus**

- Prieš valydami ar atlikdami priežiūros darbus, visada išjunkite prietaisą. Tą galite padaryti išjungdami prietaisą iš maitinimo tinklo ar pagrindiniu valdikliu.

- Valydami valdymo skydą, neišiminkite rankenėlių.

**JEI NORITE, KAD PRIETAISAS VEIKTŲ EFEKTYVIAI IR SAUGIAI, REKOMENDUOJAME NAUDOTI TIK ORIGINALIAS ATSARGINES DALIS IR, PRIREIKUS, KVIESTI TIK ĮGALIOTŲ ATSTOVŲ SPECIALISTUS.**

**Dėl viryklės montavimo susiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu.**

**VIRYKLĖS MONTAVIMAS**

Montuojant viryklę, būtina atkreipti dėmesį į kai kuriuos dalykus,

Būtinai atkreipkite dėmesį į toliau pateikiamus patarimus, kad išvengtumėte bet kokių problemų ir (arba) pavojingų situacijų.

Prietaisą galima statyti šalia kitų baldų, jei baldai nėra aukštesni už kaitlentės viršų.

Rinkdami vietą viryklei, žiūrėkite, kad ji nestovėtų prie šaldytuvo, šalia negali būti degių ar nedegių medžiagų, tokių kaip užuolaidos, vandeniui nelaidi šluostė ir kt., kurios lengvai užsidega.

Tarp galinės viryklės sienelės ir sienos turi būti mažiausiai 2 cm tarpas oro cirkuliavimui.

Su virykle besiribojantys baldai turi būti pagaminti iš tokių medžiagų, kurios atlaikytų 50 °C ir aukštesnę kambario temperatūrą.

Jei virtuvės baldai yra aukštesni už viryklės kaitviečių plokštumą, jie turi būti atitraukti mažiausiai 11 cm nuo viryklės.

Mažiausias atstumas tarp viryklės kaitviečių ir sieninių spintelių ar garų surinktuvo nurodytas toliau. Garų surinktuvas turi būti mažiausiai 650 mm

virš viryklės kaitviečių.

Jei garų surinktuvo nėra, tuomet aukštis turi būti ne mažesnis nei 700 mm.

Šis prietaisas turi būti statomas ant grindų, o ne ant pagrindo.

## JUNGIMAS Į ELEKTROS TINKLĄ IR SAUGUMAS

Būtinai laikykitės tolesnių nurodymų, jungdami prietaisą į elektros tinklą.

Įžeminimo laidą reikia jungti prie atitinkamo gnybto. Jungdami laidus, laidą su izoliacija turite jungti prie maitinimo šaltinio. Jei ten, kur bus naudojama viryklė, nėra pagal atitinkamą reglamentą tinkamai įžeminto elektros tinklo lizdo, susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu.

Įžemintas maitinimo lizdas turi būti netoli prietaiso. Draudžiama naudoti ilginuovą.

Maitinimo laidas negali liestis prie galinčių įkaisti prietaiso vietų.

Jei maitinimo laidas pažeistas, susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu. Laidą turi pakeisti įgaliojotas techninės priežiūros atstovas.

Netinkamas jungimas į elektros tinklą gali sugadinti Jūsų prietaisą. Tokiems gedimams garantija nėra taikoma.

Maitinimo laidas negali liestis prie įkaitusių prietaiso vietų. Maitinimo laidas negali liestis prie galinės prietaiso dalies. Tokiu atveju maitinimo laidas gali būti pažeistas. Tokioje situacijoje gali įvykti trumpasis jungimas.

Gamintojas pareiškia, kad neatsako už jokių gedimus ir nuostolius, kylančius dėl šių saugumo normų nesilaikymo.

Pasirūpinkite atjungimo priemonėmis nuo maitinimo, užtikrinant mažiausiai 3 mm tarpelį tarp aktyvių laidininkų (fazių). Tokios atjungimo priemonės turi būti naudojamos laidų jungime pagal jungimo taisykles.

Prietaisas skirtas naudoti įjungus į elektros tinklą. Prietaiso jungimą į elektros tinklą turi atlikti įgaliojotas techninis specialistas.

Nuolatiniam jungimui į elektros tinklą naudokite H05VV, H05V2V2 arba H05RR tipo laidus.

Kai kurių prietaisų komplektacijoje gali būti specialus kištukas (*Periflex* arba *Norplug*). Jei reikia, pakeiskite jį tokiu pačiu.

*Periflex* kištuką junkite į 16 A / 400 V 5 kontaktų lizdą, o *Norplug* į 25 A / 250 V lizdą.

Šie kištukai naudojami tik kai kuriose šalyse.

Prietaisas skirtas naudoti 220-240 ir 380-415 V, 3 N elektros tinkle. Jei elektros tinklo parametrai skiriasi nuo nurodytųjų, susisiekite su mūsų įgaliotu techninės priežiūros atstovu.

Nuolatiniam jungimui naudokite 3 x 2,5 mm<sup>2</sup> arba 3 x 4 mm<sup>2</sup> skerspjūvio laidus, priklausomai nuo prietaiso galios ir terminalo dėžutės informacijos.

## BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI IR AT-SARGUMO PRIEMONĖS

Jūsų prietaisas pagamintas laikantis visų elektriniams prietaisams taikomų saugumo nurodymų. Techninės priežiūros ir remonto darbus privalo atlikti tik įgalioti ir gamintojo apmokyti techninės priežiūros specialistai.

Montavimas ir remontas, nesilaikant čia pateiktų taisyklių, gali kelti pavojų.

Prietaisui veikiant, įkaista jo išorinis paviršius. Orkaitės vidaus paviršius ir kaitinimo bei garo gaminimo elementai smarkiai įkaista. Net išjungus prietaisą, šios dalys tam tikrą laiką išlieka karštos. Nelieskite įkaitusių paviršių. Laikykite vaikus atokiai.

Nepalikite viryklės be priežiūros, kai ruošiate maistą riebaluose. Smarkiai įkaitę, jie gali užsidegti. Užsidegus riebalams, jokių būdu negesinkite ugnies vandeniu.

Tokiu atveju, uždenkite keptuvę dangčiu ir išjunkite viryklę, kad liepsna nebegautų oro.

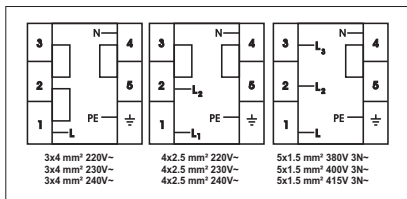
Orkaitės ir kaitros reguliavimo valdikliai turi būti sureguliuoti, orkaitės laikrodis turi būti užprogramuotas, norint kepti orkaitėje. Kitaip orkaitė neveiks.

Nepadėkite nieko ant atidarytų orkaitės durelių ar stalčiaus dangtelio. Prietaisas gali prarasti pusiausvyrą arba durelės gali nulūžti.

Į stalčių nedėkite sunkių ar degių daiktų (nailono, plastikinių maišelių, popieriaus, audeklų ir t. t.).

Ištraukite maitinimo laido kištuką iš lizdo, kai nenaudojate prietaiso.

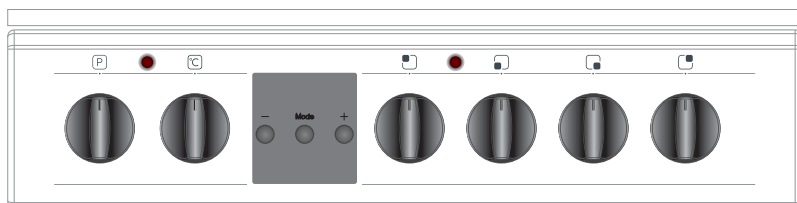
Apsaugokite prietaisą nuo atmosferos poveikio. Nepalikite jo prieš saulę, liūtį, sniegą ir pan.





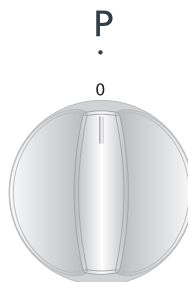
# VIRYKLĖS NAUDOJIMAS

## Valdymo skydelis



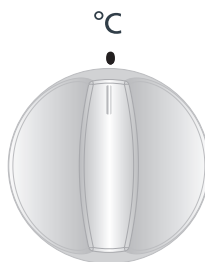
### Orkaitės funkcijų valdymo rankenėlė

Norėdami pasirinkti kepimo funkciją, pasukite rankenėlę prie atitinkamo simbolio. Orkaitės funkcijos išsamiau paaiškinamos kitame skyriuje.



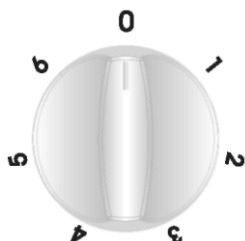
### Orkaitės funkcijų valdymo rankenėlė

Norėdami pasirinkti kepimo funkciją, pasukite rankenėlę prie atitinkamo simbolio. Orkaitės funkcijos išsamiau paaiškinamos kitame skyriuje.



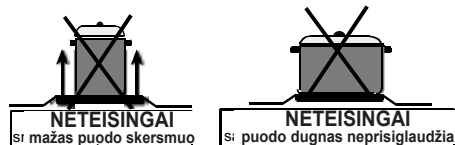
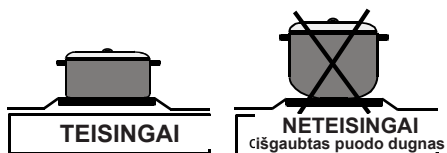
## VAIZDAS IR TECHNINĖS SAVYBĖS

Elektrinė viryklė valdoma 7 padėčių valdikliais. Valdiklio padėtis "0" reiškia "išjungta". Kitų 6 padėčių naudojimo paskirtis:



1. Šilumos palai-kymo padėtis
- 2–3 Kaitinimo padėtys esant mažam karščiui
- 4-5-6. Kepimo ir virimo padėtys

Naudojant elektrines virykles, būti-na atkreipti dėmesį, kad naudojamų puodų dugnas būtų lygus. Naudojant tinkamo dydžio puodus lygiu dugnu, vi-ryklė veiks efektyviausiai. Nerekomen-duojama mažų puodų dėti ant didelių kaitviečių, kadangi taip nuteka šiluma ir patiriami energijos nuostoliai.



Baigę ruošti maistą, būtina išjunkite viryklę (valdiklis turi būti "0" padėtyje).

Taip pat nelieskite kaitviečių, kadangi tam tikrą laiką jos dar būna karštos.

Neleiskite vaikų arti.

Panaudoję elektrinę viryklę, nuvalykite ją drėgna šluoste. Prisikaupus nešva-rumų, juos lengvai nuvalysite vandeniu su plovikliu.

Nuvalę, kelias minutes įjunkite kai-tvietes, kad nudžiūtų. Jei ilgesnį laiką nenaudosite kaitlentės, užpilkite ploną sluoksnį aliejaus.

## Orkaitės funkcijos

\* Orkaitės funkcijos gali skirtis priklausomai nuo modelio.



### Orkaitės apšvietimas:

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



### Atitirpinimo funkcija:

Išjungia įspėjamosios orkaitės lemputės, pradeda veikti ventiliatorius.

Norėdami naudoti atitirpinimo funkciją, išimkite užšaldytus maisto produktus ir sudėkite trečiame nuo apačios aukšte orkaitėje. 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:

Ijungiamas 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:

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



### Kepintuvo funkcija:

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



### Greitesnio kepinimo funkcija:

Ijungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojami kepintuvo ir viršutinis kaitinimo elementai. Ši funkcija naudojama, norint greičiau iškepti ir kaitinti 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 būtina padėkite kepimo skardą, kad į ją nubėgtų aliejus ar riebalai. Rekomenduojama apie 10 minučių iš anksto įkaitinti orkaitę. Įspėjimas: naudojant kepintuvą, orkaitės durelės turi būti uždarytos, ir turi būti nustatyta 190 °C temperatūra.



### **Dviguba kepintuvo su ventilatoriumi funkcija:**

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

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

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

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

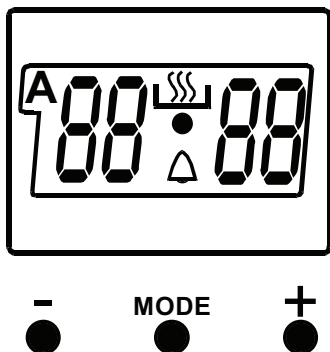


### **Funkcija apatinį kaitinimo elementą ir naudojami ventilatorių:**

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

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

## Skaitmeninio laikmačio naudojimas

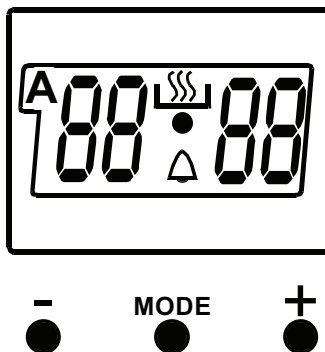


### Laiko nustatymas:

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

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

## Laikmačio garsinio signalo nustatymas:



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

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

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

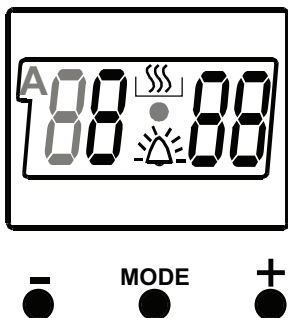
Garsinio signalo laikmatis gali būti nustatomas nuo 0 iki 23:59.

Pasibaigus nustatytam laikui, laikmatis skleidžia garsinį signalą, ir ekrane

pradeda mirkčioti simbolis. Garsinį signalą galite išjungti bet kuriuo mygtuku, ir simbolis simbolis „ “ ekrane išnyks.

Garsinio signalo laikmatis skirtas tik įspėti. Ši funkcija orkaitės veikimo neveikia.

### **Gaminimo trukmės reguliavimas:**

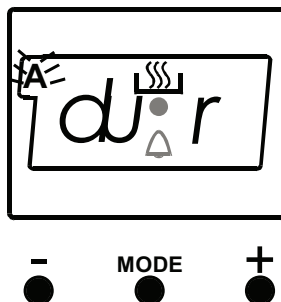


Ši funkcija naudojama, norint kepti pasirinktą trukmę. Kepamas maistas įdedamas į orkaitę. Nustatoma norima orkaitės kepimo funkcija. Nustatomas orkaitės termostatas pagal tai, kokie maisto produktai bus kepami. Spauskite „MODE“ mygtuką, kol laikmačio ekrane atsiras „stop“ užrašas. Kai laikmačio ekrane atsiras užrašas „stop“, pradės mirkčioti simbolis „(A)“. Norima kepimo trukmė pagal kepamus maisto produktus parenkama (+) ir (-) mygtukais, kol laikmatis šioje padėtyje. Praėjus kuriam laikui po nustatymo, ekrane bus rodomas paros laikas, o simbolis „(A)“ pradės nepertraukiamai šviesti ekrane. Orkaitė tuo metu taip pat pradės veikti.

**Galima nustatyti nuo 0 iki 10 valandų kepimo trukmę.**

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

### **Gaminimo pabaigos laiko reguliavimas:**



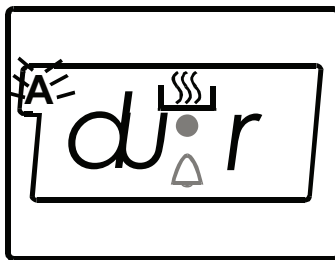
Ši funkcija naudojama, norint pasirinkti kepimo pabaigos laiką. Kepamas maistas įdedamas į orkaitę. Nustatoma norima orkaitės kepimo funkcija. Nustatomas orkaitės termostatas pagal tai, kokie maisto produktai bus kepami. Spauskite mygtuką „MODE“, kol laikmačio ekrane atsiras užrašas „end“, simbolis „(A)“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

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

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

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

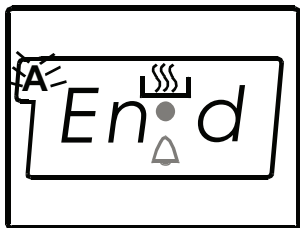
## Automatinis nustatymas:



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

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

**Galima nustatyti nuo 0 iki 10 valandų kepimo trukmę.**



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

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

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

### **Skydelio užrakinimas:**

- Jei per paskutines 5 sekundes nebuvo naudojamas joks kitas mygtukas, mygtuką „MODE“ reikia spausti mažiausiai 2 sekundes.
- Suaktyvinus mygtuką „MODE“, kiti mygtukai būna aktyvus iškart, juos paspaudus.



## Energijos taupymas

- Ant elektrinių viryklių reikia naudoti puodus plokščiu dugnu.
- Naudokite tinkamo dydžio indus.
- Norėdami greičiau paruošti maistą, naudokite dangčius.
- Kad kepimo laikas būtų trumpesnis, kaip įmanoma sumažinkite skysčių ar riebalų kiekį.
- Užvirus skysčiui, sumažinkite kaitinimo pajėgumą.
- Kepant, nereikėtų dažnai atidarinėti orkaitės durelių.

## Orkaitėje naudojami priedai

Be kepimo skardų, grotelių ir iešmo, kurie yra prietaiso komplektacijoje, orkaitėje galite naudoti ir stiklinius kepimo indus, pyragų formas, specialias, orkaitėje tinkamas naudoti skardas. Atkreipkite dėmesį į to daikto gamintojo pateikiamą informaciją.

Naudodami mažus indus, dėkite juos ant grotelių taip, kad būtų grotelių viduryje. Naudojant emaliuotus indus, būtina laikytis šių nurodymų.

Jei ruošiamas maistas nedengia visos skardos, jei naudojamas šaldiklyje sušaldytas maistas arba jei skarda naudojama surinkti iš maisto ištekantčius skysčius, kai naudojamas kepintuvas, skardos forma gali pasikeisti dėl didelio karščio kepant.

Kepimo skarda įgauna pirminę formą tik tada, kai po kepimo atvėsta. Tai – įprastas fizikinis reiškinys, pasireiškiantis dėl šilumos perdavimo.

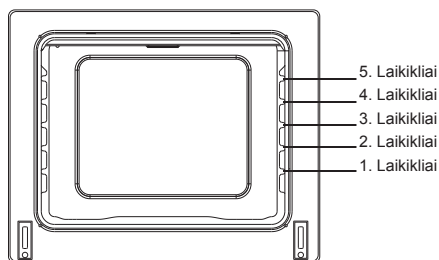
Iš karto po kepimo nedėkite skardos ar stiklinio kepimo indo šaltai. Ne-dėkite jų ant šalto ar drėgno pagrindo. Pastatykite ant sauso virtuvinio rankšluosčio ar padėklo ir palikite išlėto atvėsti. Kitaip stiklinis ar kitoks kepimo indas gali suskilti.

Jei naudosite kepintuvą, rekomenduojame naudoti šio produkto komplektacijoje esančias groteles. (Jei jūsų produkte yra ši medžiaga) Taip kad besitaškantys ir varvantys riebalai neišpurvintų orkaitės vidaus. Jei naudosite didžiąsias groteles, po apačia įstatykite kepimo skardą riebalams surinkti. Kad būtų lengviau ją po to išvalyti, prieš dėdami į orkaitę, įpilkite vandens.

Kepdami kepintuvu, naudokite 4 ir 5 laikiklius ir ištepkite ingredientus aliejumis, kad jie neprikibtų prie grotelių.

Orkaitės vidus

Laikiklių padėtys



## Orkaitės priedai

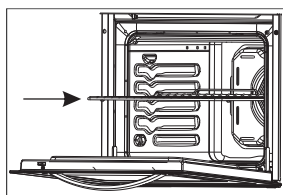
Orkaitės priedai gali skirtis priklausomai nuo modelio.

### Grotelės

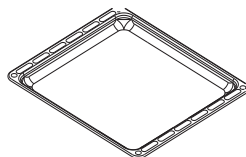


Grotelės reikalingos naudojant kepintuvą arba sudėti įvairius kitus kepimo indus.

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



### Negili kepimo skarda

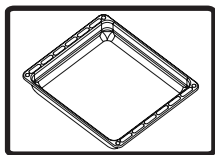


Negili kepimo skarda skirta kepti tokius kepinius, kaip, pavyzdžiui, apkepą, ir pan. Norėdami

tinkamai įdėti skardą, įstatykite tarp laikiklių ir įstumkite iki galo.

### Gili kepimo skarda

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



## VALYMAS

Prieš valydami orkaitę, įsitinkinkite, ar visi valdikliai yra išjungti ir kad prietaisas būtų atvėsęs. Išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.

Prieš naudodami orkaitės valymo priemonės, patikrinkite, ar jos yra tinkamos ir rekomenduojamos gamintojo. Nenaudokite kaustinių pastų, šveičiamųjų miltelių, vielinių šepėčių ar kietų įrankių, kadangi jie gali pažeisti paviršius. Išbėgus skysčiams ant kaitvietės, gali būti pažeista emaliuota dalis. Išbėgusius skysčius nedelsdami išvalykite.

### Orkaitės vidaus valymas

Prieš pradėdami valyti, būtinai išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.

Emaliuotą orkaitės vidų geriausia valyti, kol ji dar šilta.

Kiekvieną kartą, panaudoję orkaitę, iššluostykite orkaitę muiluotame vandenyje pamirkyta šluoste.

Vėliau dar kartą iššluostykite drėgna šluoste ir palikite džiūti. Kartais gali prireikti panaudoti skystą valiklį, kad visiškai išvalytumėte orkaitės vidų. Valymui nenaudokite sausų valiklių ar šveitimo miltelių.

### Orkaitės išorės valymas

Valydami orkaitės dureles iš vidaus ir išorės, naudokite stiklo valiklį. Po to nuskaulukite ir nusauskinkite sausa šluoste. Norint jas nuvalyti, dureles galima išimti taip, kaip parodyta paveikslėlyje.

\* Atidarykite dureles iki galo.

\* Stumkite metalinį kaištį pro skylę, kaip parodyta paveikslėlyje.

\* Tą patį padarykite su abiem vyriais.

\* Truputį prikelkite dureles, patraukite į išorinę pusę. Taip visiškai išimsite dureles.

\* Tada vėl įstatykite į tinkamas vyrių skylutes ir perkiškite kaištį.

Nevalykite orkaitės durelių, kol jų stiklas dar karštas. Nesilaikant šios nuostatos, durelių stiklas gali sudužti. Iškilus bet kokioms problemoms, kreipkitės į įgaliotą techninio aptarnavimo atstovą.

### **Reikalavimai prieš susisiekiant su techninės priežiūros atstovu**

Jei orkaitė neveikia:

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

Jei orkaitė nekaista:

Orkaitės valdikliais gali būti nenureguluotas kaitinimas.

Jei nešviečia vidaus apšvietimo lemputė:

Reikia pažiūrėti, ar yra elektra.

Būtina patikrinti, ar neperdegusios lemputės. Jei perdegusios, galite pakeisti pagal ankstesnį aprašymą.

Kepimas (jei nevienodai kepa viršus ir apačia):

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

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

## **Informacija dėl transportavimo**

Jeį gaminį reikia pervežti:

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

Lipnia juosta priklijuokite kaitlentę viršuje, degiklius ir groteles prie kaitlentės paviršiaus.

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

Prie orkaitės durelių stiklo vidinės pusės priklijuokite kartono ar popieriaus: taip kepimo skardos ir groteles nepažeis durelių stiklo.

Taip pat lipnia juosta priklijuokite orkaitės dureles prie šoninių sienelių.

Jeį neturite originalios dėžės:

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

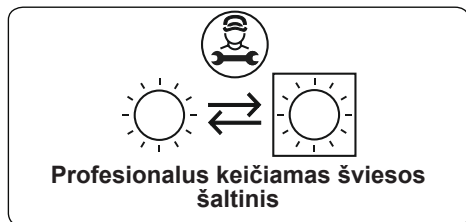
## TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

**!** **ISPĖJIMAS:** Prietaiso techninės priežiūros darbus turi atlikti tik įgalioto techninės priežiūros atstovo specialistas arba kvalifikuotas technikas.

### Orkaitės lemputės keitimas

**!** **ISPĖJIMAS:** Prieš valydami prietaisą, išjunkite jį ir palikite atvėsti.

- Nuimkite stiklinį dangtelį, išimkite lemputę.
- Įstatykite naują lemputę (atsparią 300 °C temperatūrai) vietoj išimtos lemputės (230 V, 15-25 vatų, E14 tipo).
- Uždėkite stiklinį dangtelį. Orkaitę vėl galite naudoti.
- Gaminyje yra G energijos vartojimo efektyvumo klasės šviesos šaltinis.
- Galutinis vartotojas negali pakeisti šviesos šaltinio. Reikalingas aptarnavimas po pardavimo.
- Pridedamas šviesos šaltinis nėra skirtas naudoti kitose srityse.



**!** Lemputė pagaminta konkrečiai naudoti buitiniuose virimo (kepimo) prietaisuose. Ji neskirta namų patalpų apšvietimui.

Beste klant,

Wij vinden het heel belangrijk om u kwaliteitsproducten aan te bieden, die zorgvuldig in moderne faciliteiten worden geproduceerd en in het bijzonder op kwaliteit worden getest.

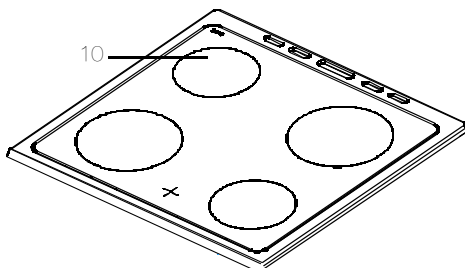
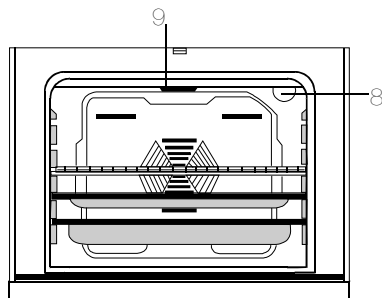
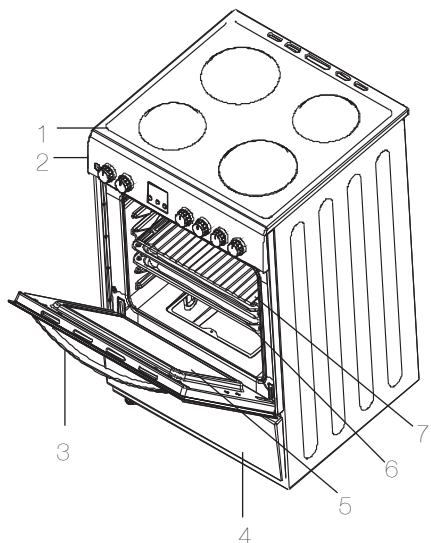
Deze handleiding is opgesteld om u te helpen bij het gebruik van uw apparaat, welke is gefabriceerd met behulp van de meest recente technieken, met vertrouwen en maximale efficiëntie.

Voordat u het apparaat in gebruik neemt, adviseren wij u om deze handleiding aandachtig door te lezen die basisinformatie bevat voor installatie, onderhoud en gebruik op een juiste en veilige manier met contactinformatie voor de dichtstbijzijnde servicedienst voor de installatie van uw product.

## **INHOUD:**

1. PRESENTATIE EN AFMETING VAN HET PRODUCT
2. VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN
3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK
4. GEBRUIK VAN UW FORNUIS
5. REINIGING EN ONDERHOUD
6. SERVICE EN TRANSPORT

## Bedieningspaneel voor 4 pitten:



- 1- Kookplaat
- 2- Configuratiescherm
- 3- Ovendeurhendel
- 4- Lade deksel
- 5- Deurglas
- 6 - Ovenschaal
- 7 - Draadrooster
- 8 - Ovenlamp
- 9 - Voorkant Weerstand
- 10-Highlite-element

PRODUCTAFMETINGEN		
DIEPTE (cm)	BREEDTE (cm)	HOOGTE (cm)
50	60	85

## **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 GE- LIJKSOORTIGE 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 GEBRUIKSAAN- WIJZING 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:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. **NOOIT** pro-



beren om een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek het vuur bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.

- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: geen voorwerpen op de kookplaten bewaren.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Indien de kookplaten voorzien zijn van een deksel, dienen deze schoon te zijn voordat ze worden geopend. En ook het kookplaatoppervlak dient te zijn afgekoeld, voordat het deksel erop wordt geplaatst.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden

bediend door middel van een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.

- **WAARSCHUWING:** Om het kantelen van het apparaat te voorkomen, dienen de stabiliserende beugels te worden geïnstalleerd. (Voor gedetailleerde informatie kunt u de handleiding voor de anti-kantelmontage-set raadplegen)
- 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 toepassing, 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 krasen te voorkomen. Vermijd slaan of kloppen op het glas met accessoires.

- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt ingeklemd tijdens de installa-

tie. 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 ovendeur 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, controleer dan 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 te 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 kookplaten 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.

- Plaats pannen altijd op het centrum van de kookzone en draai de

handgrepen naar een veilige positie, zodat er niet tegen kan worden gestoten of deze kunnen worden gegrepen.

- 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 gaskraan 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.**

## **Neem contact op met een erkende monteur voor de installatie van uw fornuis.**

### **INSTALLATIE VAN HET FORNUIS**

Er zijn een aantal factoren waaraan aandacht dient te worden besteed tijdens de installatie van uw fornuis.

Besteed in ieder geval aandacht aan de onderstaande suggesties om eventuele problemen en/of gevaarlijke situaties te kunnen voorkomen die later zouden kunnen ontstaan.

Dit apparaat kan dichtbij andere meubels worden geplaatst op voorwaarde dat rond het gebied waar het fornuis is geïnstalleerd overige meubels niet de hoogte van de kookplaat mogen overschrijden.

Zorg ervoor dat u hem niet in de buurt van de koelkast plaatst en er dienen geen brandbare of ontvlambare materialen, zoals gordijnen, waterproof kleding etc. die snel in brand kunnen vliegen in de buurt van het fornuis aanwezig te zijn.

Er dient minimaal een lege ruimte van 2 cm tussen de achterkant van het fornuis en de muur aanwezig te zijn voor luchtcirculatie .

Meubelstukken rond de oven dienen te zijn vervaardigd van materiaal dat bestand is tegen een kamertemperatuur van meer dan 50 °C.

Als het keukenmeubilair hoger is dan een pan op het fornuis, dan dient deze zich op minimaal 11 cm afstand van de oven te bevinden.

De minimale hoogtes van de kasten en de afzuigkappen boven het fornuis worden hieronder weergegeven. Dus de afzuigkap dient minimaal 650 mm hoger te zijn dan een kookpan.

Als er geen afzuigkap is dan geldt een minimale hoogte van 700 mm.

Dit apparaat dient alleen direct op de grond te worden geïnstalleerd en niet op een voetstuk.

## **ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID**

Tijdens de elektrische aansluiting dienen de onderstaande instructies nauwkeurig te worden opgevolgd.

De aardingskabel dient correct met de electradoos te worden verbonden. U dient ervoor te zorgen dat de kabel met isolatie is verbonden met de voedingsbron tijdens de verbinding van de kabel. Indien er geen geschikt geaard stopcontact aanwezig is overeenkomstig de regelgeving op de locatie waar de apparatuur zal worden geïnstalleerd, dan dient u onmiddellijk contact op te nemen met onze geautoriseerde servicedienst.

Het geaarde stopcontact moet in de buurt van het apparaat zijn. Maak geen gebruik van een verlengsnoer.

De voedingskabel mag het hete oppervlak van het product niet aanraken.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet u contact opnemen met een gekwalificeerde servicedienst. De kabel dient dan te worden vervangen door de erkende servicemonteur.

Een verkeerde elektrische aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Een dergelijke schade valt niet onder de garantie.

De voedingskabel mag niet in contact komen met de hete onderdelen van het apparaat. De voedingskabel mag niet in contact komen met de achterkant van het apparaat. Anders kan de voedingskabel van het apparaat

worden beschadigd. En deze situatie kan kortsluiting veroorzaken.

De fabrikant verklaart niet aansprakelijk te zijn voor iedere vorm van schade en verlies die voortkomt uit de volgende veiligheidsnormen.

Zorg voor een mogelijkheid tot uitschakeling van de stroomvoorziening door een luchtspleetcontactscheiding van minimaal 3mm in alle actieve (fase)geleiders. Een dergelijk middel voor afsluiting dient in de vaste bedrading te worden opgenomen volgens de bedradingsvoorschriften.

Dit apparaat is ontworpen voor vaste aansluiting op de stroomvoorziening. De verbinding van het apparaat met een elektrische bron dient door een erkende technicus plaats te vinden.

Maak voor de vaste aansluiting gebruik van een H05VV-, H05V2V2- of H05RR-aansluitkabel.

Sommige apparaten kunnen worden uitgerust met een speciale plug (Perilex- of Norplug). Verander deze, indien nodig, met hetzelfde gespecificeerde onderdeel.

Gebruik een 16A/400V 5-pin Perilex-plug of een 25A/250V Norplug.

Deze pluggen kunnen alleen in bepaalde landen worden gebruikt.

Het apparaat is op de juiste manier ingesteld voor 220-240 volt en 380-

415V 3N volt elektriciteit. Indien uw elektriciteitsnetwerk verschilt van deze aangegeven waarden, dan dient u onmiddellijk contact op te nemen met onze geautoriseerde servicedienst.

Gebruik voor de vaste aansluiting een kabel van  $3 \times 2,5 \text{ mm}^2$  of  $3 \times 4 \text{ mm}^2$  volgens het label van de voedings- en aansluitdoos.

## ALGEMENE WAARSCHUWINGEN EN MAATREGELEN

Uw apparaat is vervaardigd overeenkomstig de relevante veiligheidsinstructies voor elektrische apparaten. Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een bevoegde servicedienst die is opgeleid door de producent.

Installatie- en reparatiewerkzaamheden waarbij de volgende regels niet in acht worden genomen, kunnen u in gevaar brengen.

Tijdens het gebruik van uw apparaat wordt de buitenkant heet. De binnenzijde van de oven en de onderdelen die voor warmte en stoom zorgen, worden heel warm. Zelfs als het apparaat is uitgeschakeld, kunnen deze onderdelen voor een bepaalde tijd nog warm blijven. Raak de hete oppervlakken niet aan. Houd kinderen op afstand.

Verlaat de kookplaten niet tijdens het koken met vaste of vloeibare oliën. Deze kunnen in brand vliegen bij extreme verhitting. Giet nooit water over vlammen die door olie zijn ontstaan.

Dek de pan met zijn deksel af om het vuur, dat is ontstaan, te doven en zet het fornuis uit.

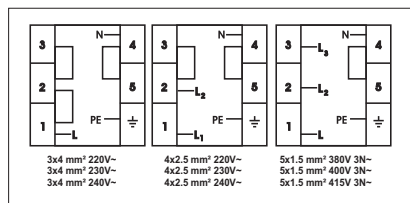
De oven en warmteknooppotten dienen te worden ingesteld en de klok dient te worden geprogrammeerd voor het koken in de oven. Anders zal de oven niet functioneren.

Zet niets op deur of lade van het fornuis als deze openstaat. 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.

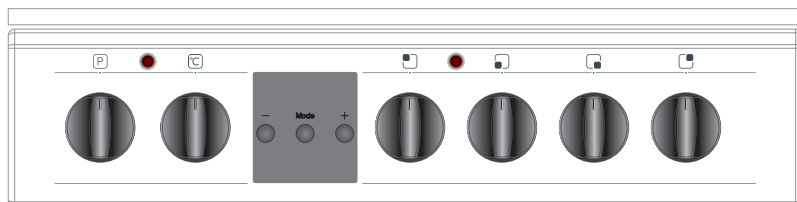
Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.

Bescherm uw apparaat tegen atmosferische effecten. Stel het apparaat niet bloot aan effecten zoals zon, regen, sneeuw, poeder enz.



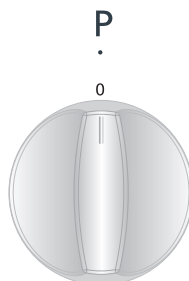
# Gebruik van de oven

## Bedieningspaneel



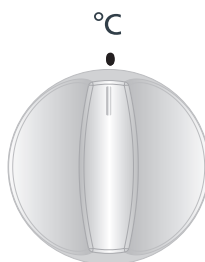
### Bedieningsknop ovenfunctie

Om de gewenste bereidingsfunctie te kiezen, draait u de knop naar het desbetreffende symbool. Informatie over de ovenfuncties wordt in het volgende gedeelte gegeven.



### Bedieningsknop ovenfunctie

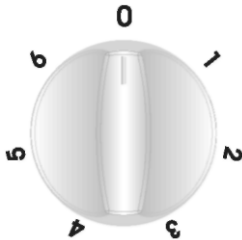
Om de gewenste bereidingsfunctie te kiezen, draait u de knop naar het desbetreffende symbool. Informatie over de ovenfuncties wordt in het volgende gedeelte gegeven.





## ALGEMEEN UITERLIJK EN TECHNISCHE GEBRUIKSKENMERKEN VAN DE

De elektrische kookplaat wordt met 7 knoppen bediend. Bij "0" staat de kookplaat uit. Met betrekking tot de andere 6 standen volgt er hieronder een gebruiksaanwijzing.

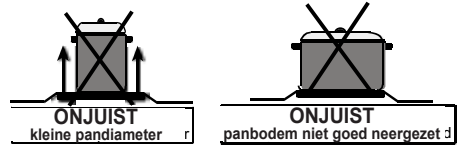
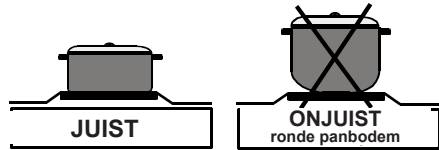


1. Warmhoudstand
- 2-3. Lage kookstand
- 4-5-6. Kookstand voor braden en koken

Tijdens het gebruik van de elektrische kookplaten dient u erop te letten dat

u pannen gebruikt met een vlakke onderkant. Indien u gebruik maakt van pannen met de juiste afmeting en vlakke onderkant, zult u de meeste profijt hebben van uw fornuis. Wij raden niet

aan om te kleine pannen op de grote kookplaat te gebruiken, omdat er anders warmte verloren gaat en energie wordt verspild.



Controleer in ieder geval zorgvuldig of uw kookplaten uit zijn en de knoppen in de "0"-stand staan na het koken.

Raak ze ook nooit aan na het uitschakelen, omdat de kookplaten gedurende een bepaalde tijd nog heet zullen zijn.

Houd kinderen uit de buurt van het fornuis.

Maak de elektrische kookplaten schoon met een vochtige doek nadat u het fornuis hebt gebruikt. Indien het fornuis zeer vuil is, dan kunt u hem goed schoonmaken met water en een reinigingsmiddel.

Laat het bovenste gedeelte enkele minuten warm worden om na het reinigen te kunnen drogen. Indien u het bovenste gedeelte gedurende een bepaalde tijd niet gebruikt, breng dan een dunne laag machineolie aan.

## 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 functioneren. 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 bakplaat 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 voedseloppervlak, zoals bij het grillen van vlees. Maak hierbij gebruik van de bovenste bakplaten van de oven. Bestrijk het rooster licht met olie zodat het voedsel niet kan blijven vastplakken en plaats het voedsel op het midden van het rooster. Plaats hier altijd een 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 ventilatie-functie:**

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 voedseloppervlak. 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.

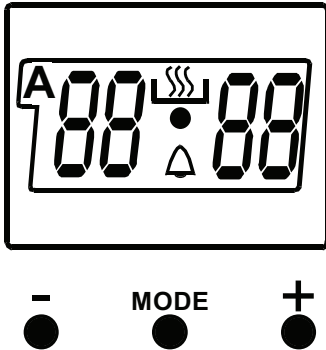


### **De functie waarbij de ventilator en het verwarmingselement:**


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 een digitale timer



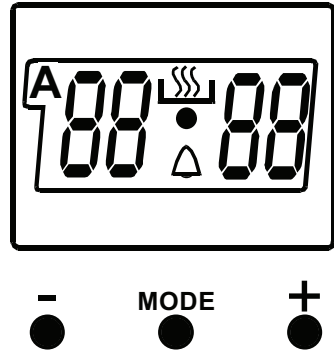
### Tijdsinstelling:

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


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



stroomstoring wordt de ingestelde tijd gereset en zal de tijd opnieuw ingesteld moeten worden.

### Hoorbare waarschuwing tijdsinstelling:



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

Het symbool  verschijnt op het scherm. De punt op het midden van het scherm begint ook te knipperen. Pas de tijd aan met behulp van de (+)- en (-)-toetsen als de punt knippert. Na de instelling zal de punt continu branden. Deze functie kan gebruikt worden om een hoorbare waarschuwing te krijgen aan het einde van de ingestelde periode.

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

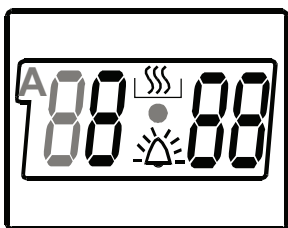
de instelling, zal het -symbool continu branden. Als het -symbool continu brandt, is de tijdsinstelling van de hoorbare waarschuwing volbracht.

Het tijdstip voor de hoorbare waarschuwing kan ingesteld worden binnen een bereik van 0 en 23.59.

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

De tijdsinstelling met hoorbare waarschuwing dient slechts voor waarschuwingsoeinden. De oven wordt bij deze functie niet geactiveerd.

### Instelling van de kooktijd:



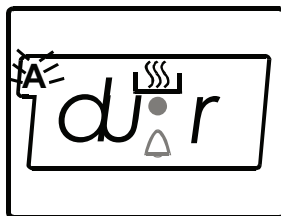
Deze functie wordt gebruikt om te koken binnen een desgewenste periode. De te bereiden etenswaren worden in de oven gezet. De oven wordt ingesteld op de gewenste kookfunctie. De thermostaat van de oven wordt aangepast naar de gewenste tem-

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

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

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

### Instelling van het einde van de kooktijd:



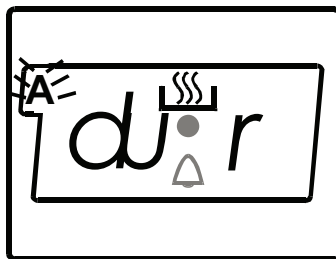
Deze functie wordt gebruikt om te koken op basis van de gewenste uitschakeltijd. De te bereiden etenswaren worden in de oven gezet. De oven wordt ingesteld op de gewenste kookfunctie. De thermostaat van de oven wordt aangepast naar de gewenste temperatuur, die afhankelijk is van het gerecht dat bereid wordt. Blijf op de MODE-knop drukken totdat 'end' op het timerscherm verschijnt; het symbool (A) en de huidige tijd beginnen te knippen.

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

U kunt de tijd tot wel 10 uur na de huidige tijd instellen.

Bij voltooiing van een ingestelde tijdsduur stopt de timer de oven en geeft een hoorbare waarschuwing. Ook begint het symbool (A) op het scherm te knippen. Nadat de ovenknop en oventhermostaat op de 0-positie zijn gezet, kan het waarschuwingssignaal door een druk op eender welke knop beëindigd worden. De timer zal dan ook weer in de manuele positie komen te staan.

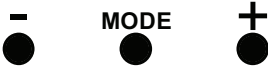
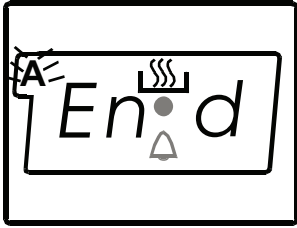
## **Volautomatische programmering:**



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

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

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



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

**U kunt een tijd instellen tot wel 23.59 uur na de verkregen tijd door de kooktijd en de huidige tijd toe te voegen.**

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

eender welke knop beëindigd worden. Ook zal de huidige tijd worden weergegeven.

### **Vergrendelingslot**

- De MODE-toets dient minstens 2 seconden ingedrukt te worden, als geen van de andere toetsen binnen de afgelopen vijf seconden zijn gebruikt.
- Nadat de MODE-toets is geactiveerd, wordt elke toets onmiddellijk geactiveerd zodra deze aangeraakt wordt.

## Energiebesparing

- Bij elektrische fornuizen dient u gebruik te maken van pannen met een platte bodem.
- Kies hiervoor keukengerei met de juiste afmeting.
- Met een deksel kunt u de kooktijd reduceren.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijd te reduceren.
- Als de vloeistof begint te koken, dient u de temperatuurinstelling te verlagen.
- De ovendeur dient tijdens het kookproces gesloten te blijven.

### Accessoires voor de oven

U kunt glazen schalen, cakevormen en ovenplaten gebruiken, die speciaal geschikt zijn voor de oven, naast de ovenplaten en grillspies die bij uw oven zijn meegeleverd. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van de fabrikant voor deze producten zorgvuldig.

Indien u een kleine schaal gebruikt, plaats deze dan precies in het midden op het rooster. De volgende gebruiksaanwijzing dient te worden opgevolgd bij gebruik van geëmailleerde schalen.

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 ten gevolge van de hoge hitte die tijdens het koken of braden kan ontstaan.

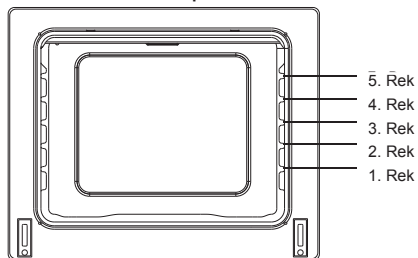
De bakplaat zal zijn oude vorm terugkrijgen als deze na het koken is afgekoeld. Dit is een normale fysieke gebeurtenis, die optreedt tijdens de warmteoverdracht.

Plaats de plaat of schaal na het koken niet direct in een koude omgeving. Plaats ze ook niet op een koude en natte ondergrond. Zet ze op een droge keukendoek of onderzetter en laat ze langzaam afkoelen. Anders zou de glazen plaat of schaal misschien kunnen breken.

Als u in uw oven gaat grillen, adviseren wij u om hierbij de meegeleverde ovenplaat te gebruiken. (Als dit artikel is meegeleverd) Op deze manier zal de spetterende en lekkende olie niet de binnenkant van de oven vuil maken. 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. Doe hier wat water in om de reiniging te vergemakkelijken.

Gebruik de 4e en 5e rekpositie tijdens het grillen en vet de grill eerst in, omdat de ingrediënten anders aan de grill kunnen blijven plakken.

### Ovenruimte Rekposities



## Ovenaccessoires

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

### Rooster

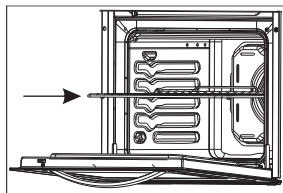


Het rooster wordt gebruikt om te grillen of om hier verschillende kookgerei op te

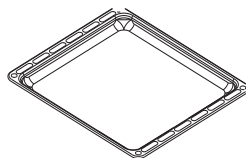
plaatsen.

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





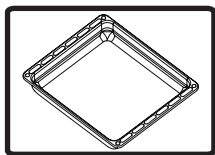
## Ondiepe bakplaat



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

## Diepe bakplaat

De diepe bakplaat wordt gebruikt om stoofschotels 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.



## REINIGING

Zorg ervoor dat alle schakelaars zijn uitgeschakeld en dat het fornuis is

afgekoeld voordat u het gaat reinigen. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Controleer of de reinigingsmiddelen die u voor uw fornuis gebruikt hiervoor geschikt zijn en door de fabrikant worden aanbevolen. Gebruik geen bijtende crèmes, schurende schoonmaakpoeders, ruwe staalwol of ander hard gereedschap omdat die de oppervlaktes kunnen beschadigen. Als

overgelopen vloeistoffen verbranden, kan hierdoor het geëmailleerde oppervlakte worden beschadigd. Verwijder dus (indien mogelijk) onmiddellijk de overgelopen vloeistoffen.

Het reinigen van de binnenkant van uw oven

Trek in ieder geval de stekker van het fornuis uit het stopcontact voordat u deze gaat schoonmaken.

De binnenkant van de geëmailleerde oven kan het beste worden schoongemaakt als deze nog warm is.

Maak de oven na ieder gebruik met een zachte doek en een sopje schoon.

Neem hem daarna nog een keer met een bevochtigde doek af en droog hem na. Het kan nodig zijn om van tijd tot tijd een reinigingsmiddel te gebruiken om hem volledig te reinigen. Gebruik voor de reiniging geen poeders of andere droge reinigingsmiddelen.

## Het reinigen van uw ovendeur

Gebruik een glasreiniger voor het aan de binnenkant en buitenkant reinigen van uw ovendeur. Spoel hem daarna na en droog hem met een droge doek. De deur kan voor reiniging eruit worden getrokken zoals op de volgende afbeelding wordt getoond.

\* Open de deur volledig.

\* Haal de metalen pin door de gaten zoals op de afbeelding wordt aangegeven.

\* Herhaal dit voor beide scharnieren.

\* Til de deur iets op en trek hem soepel naar buiten. De deur zal er dan volle-

dig uitkomen.

\* Plaats deze weer terug in de scharnieren en maak hem weer vast met de pinnen.

Maak de oven niet schoon als de glaspanelen nog heet zijn. Als u dit advies niet opvolgt, kunnen de glaspanelen breken. Neem contact op met de bevoegde servicedienst als er een probleem ontstaat.

### **Vereisten voordat u met de servicedienst contact opneemt**

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 warmtebedieningsknop 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 de erkende servicedienst.

### **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 transportaanwijzingen op de verpakking.

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

Leg een papier tussen de bovenste klep en het kookpaneel, bedek de bovenste klep en tape deze vast aan de 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 geveerde oppervlaktes) zijn beschermd tegen mogelijke klappen.

## ONDERHOUD

**⚠ WAARSCHUWING:** Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

### Vervangen van de ovenlamp

**⚠ WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

- Verwijder de lamp na het lampenkapje te hebben verwijderd.
- Plaats het nieuwe lampje (bestendig tegen 300 °C) op de plek van het lampje dat u hebt verwijderd (230 V, 15-25 Watt, type E14).
- Plaats het lampenkapje en uw oven is daarna klaar voor gebruik.
- Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.
- De lichtbron kan niet door de eindgebruiker worden vervangen. Hiervoor is de dienst na verkoop nodig.
- De inbegrepen lichtbron is niet bedoeld voor gebruik in andere apparatuur.



**👤** Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur. Het is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

Szanowni Klienci,

Naszym celem jest tworzenie produktów, które w pełni spełnią Państwa oczekiwania. Dlatego oferujemy urządzenia wyprodukowane w nowoczesnych zakładach, dokładnie i szczegółowo przetestowane pod względem jakości.

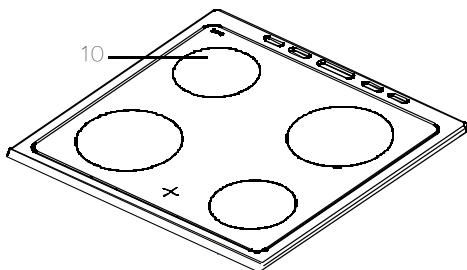
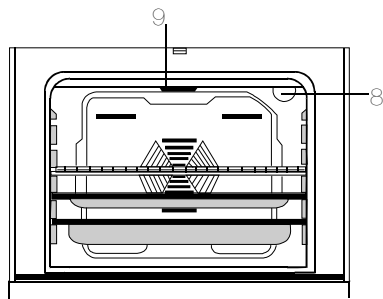
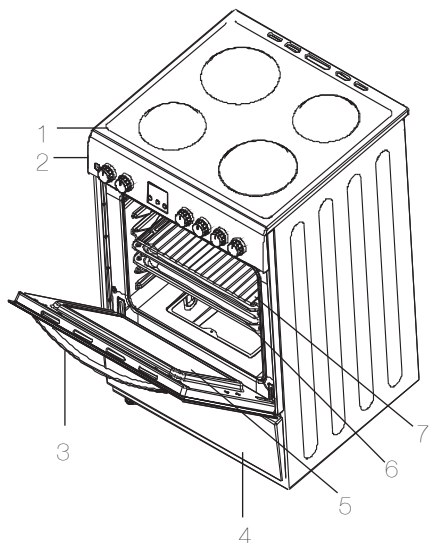
Niniejsza instrukcja została opracowana w celu ułatwienia obsługi urządzenia, które wyprodukowano z wykorzystaniem najnowszej technologii gwarantującej zaufanie i maksymalną wydajność.

Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją, która zawiera podstawowe informacje dotyczące prawidłowej i bezpiecznej instalacji, konserwacji i obsługi. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem w celu instalacji urządzenia.

## **SPIS TREŚCI:**

1. WYGLĄD I WYMIARY URZĄDZENIA
2. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA
3. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY
4. KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
6. SERWISOWANIE I PRZEWOŻENIE

Panel sterowania 4 elementami grzejnymi:



- 1- Kuchenka
- 2- Panel sterowania
- 3- Klamka drzwi piekarnika
- 4- Pokrywa szuflady
- 5- Szklane drzwi
- 6 - Naczynie do piekarnika
- 7 - Półka druciana
- 8 - Lampa piekarnika
- 9 - Opór przedni
- 10-highlite element

WYMIARY PRODUKTU		
GLĘBOKOŚĆ (cm)	SZEROKOŚĆ (cm)	WYSOKOŚĆ (cm)
50	60	85

## **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA  
NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ  
CAŁĄ INSTRUKCJĘ, A NASTĘPNIE  
PRZECHOWYWAĆ JĄ W DOSTĘP-  
NYM MIEJSCU NA WYPADEK PÓŹ-  
NIEJSZYCH WĄTPLIWOŚCI.

NINIEJSZA INSTRUKCJA ZOSTAŁA  
OPRACOWANA Z MYŚLĄ O DLA  
KILKU MODELACH URZĄDZENIA.  
ZAKUPIONY PIEKARNIK MOŻE NIE  
OBSŁUGIWAĆ NIEKTÓRYCH FUNK-  
CJI OPISANYCH W NINIEJSZEJ  
INSTRUKCJI. CZYTAJĄC INSTRUK-  
CJĘ OBSŁUGI, NALEŻY ZWRACAĆ  
SZCZEGÓLNĄ UWAGĘ NA PODA-  
NE WARTOŚCI LICZBOWE.

### **Ogólne ostrzeżenia dotyczące bez- pieczeństwa**

- 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:** Po zostawieniu bez nad-

- zoru na płycie grzejnej naczynia z podgrzewanym tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. W **ŻADNYM WYPADKU** nie wolno próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć zasilanie urządzenia, a następnie nakryć ogień, np. pokrywą lub kocem strażackim.
- **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.
  - W przypadku płyt grzewczych wyposażonych w pokrywę należy usunąć wszelkie zabrudzenia z pokrywy przed jej otwarciem. Należy również pamiętać o zamykaniu pokrywy dopiero po całkowitym ostygnięciu powierzchni płyty grzewczej.
  - Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
  - **OSTRZEŻENIE:** Żeby uniknąć przechylenia urządzenia, należy zainstalować wsporniki stabilizujące. (Szczegółowe informacje można znaleźć w instrukcji zestawu zapobiegającego pochyleniu.)
  - 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 zdrażanie, 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 niebezpieczne 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 przesuwać

urządzenia ciągnąc za uchwyt na drzwiczkach.

- Należy podejść wszystkie możliwe działania, aby zapewnić bezpieczeństwo. 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 kabel zasilający nie został przyciśnięty 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 wspinać się lub siadać na nich.

### **Ostrzeżenia dotyczące instalacji**

- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia i uruchomienie powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno

korzystać z urządzenia i natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.

- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu itp.
- Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (np. szafka) 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 temperatury. 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 urządzenia 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 urządzenia podczas gotowania z użyciem stałych lub płynnych olejów. Oleje mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Nakryj rondel lub patelnię pokrywką, aby zadusić powstały ogień, a następnie wyłącz piekarnik.
- Należy zawsze umieszczać rondelki na środku strefy gotowania i obrócić uchwyty w bezpiecznym położeniu, aby nie zostały potrącone lub zrzucone.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez długi czas, należy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka elektrycznego. Główny wyłącznik sieciowy 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. Mogłyby to doprowadzić do zachwiania urządzenia lub uszkodzić pokrywę.
- 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. trzonkami).

- 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 wtyczki kabla zasilającego od sieci elektrycznej lub ustawieniu głównego wyłącznika sieciowego 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.**

## **Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu instalacji piekarnika.**

### **INSTALACJA PIEKARNIKA**

Podczas instalacji piekarnika należy zwrócić uwagę na kilka czynników.

Należy wziąć pod uwagę poniższe zalecenia, aby uniknąć wszelkich problemów i niebezpiecznych sytuacji, której mogłyby się pojawić później.

Inne meble można umieścić w pobliżu urządzenia pod warunkiem, że wysokość mebli w miejscu instalacji piekarnika nie przekracza wysokości, na której znajduje się płyta kuchenna.

W pobliżu miejsca ustawienia piekarnika nie powinna znajdować chłodziarka, ani łatwopalne przedmioty i materiały, jak zasłony, odzież nieprzemakalna itp., które mogłyby się szybko zapalić.

Wymagana wolna przestrzeń między tylną osłoną piekarnika i ścianą powinna wynosić przynajmniej 2 cm, aby zapewnić cyrkulację powietrza.

Meble otaczające piekarnik powinny być wykonane z materiałów odpornych na temperaturę powyżej 50°C.

Jeśli meble kuchenne są wyższe od urządzenia, powinny się znajdować przynajmniej w odległości 11 cm od piekarnika.

Minimalne odległości między płytą kuchenną a szafkami zawieszonymi

na ścianie i wyciągiem z wentylatorem zostały podane poniżej. Dlatego wentylator powinien znajdować się na wysokości przynajmniej 650 mm od płyty kuchennej.

W przypadku braku wyciągu, ta wysokość nie powinna być mniejsza niż 700 mm.

Opisywane urządzenie wolno instalować wyłącznie bezpośrednio na podłodze, nie wolno ustawiać na jakiegokolwiek podstawie.

### **PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO**

Podczas przeprowadzania podłączeń elektrycznych należy koniecznie przestrzegać podanych poniżej zaleceń.

Przewód uziemienia należy podłączyć do styku uziemienia. Przeprowadzając instalację elektryczną, należy zastosować izolowany kabel zasilający. Jeśli w miejscu instalacji urządzenia brak odpowiedniego gniazdka elektrycznego z uziemieniem zgodnego z obowiązującymi przepisami, należy natychmiast skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu.

Gniazdko elektryczne z uziemieniem powinno znajdować się w pobliżu urządzenia. Nie wolno stosować przedłużaczy.

Kabel zasilający nie powinien dotykać do gorących powierzchni urządzenia.

Jeśli kabel zasilający zostanie uszkodzony, należy skontaktować się

z personelem autoryzowanego serwisu. Wymianę uszkodzonego kabla zasilającego należy powierzyć personelowi autoryzowanego serwisu.

Nieprawidłowo wykonane podłączenia elektryczne mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Tego rodzaju uszkodzenia nie są objęte gwarancją.

Kabel zasilający nie powinien dotykać do gorących elementów urządzenia. Kabel zasilający nie powinien dotykać tylnej części urządzenia. W przeciwnym razie kabel zasilający może zostać uszkodzony. Co mogłoby doprowadzić do porażenia prądem.

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

W instalacji należy zastosować przełącznik, który umożliwi rozłączenie wszystkich linii napięciowych (faz) o separacji styku przynajmniej 3,0 mm. Przełącznik należy zainstalować w stałym podłączeniu do źródła zasilania zgodnie z przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznej.

Opisywane urządzenie przeznaczone jest do użytku ze stałym podłączeniem do źródła zasilania. Przeprowadzenie instalacji elektrycznej urządzenia należy powierzyć wykwalifikowanemu elektrykowi.

W stałym podłączeniu do źródła zasilania należy zastosować kabel zasilający

typu H05VV, H05V2V2 lub H05RR.

Niektóre urządzenia mogą być wyposażone w specjalną wtyczkę (Perilex lub Norplug). Jeśli to konieczne, przy wymianie wtyczki kabla zasilającego należy zastosować określoną część zamienną.

Wtyczka Perilex wymaga podłączenia do 5-stykowego gniazdka elektrycznego 400 V/16 A, a wtyczka Norplug do gniazdka 250 V/25 A.

Powyższe wtyczki mają zastosowanie tylko w niektórych krajach.

Urządzenie można przełączyć do odpowiedniego źródła zasilania: 220-240 V lub 380-415 V/3N. Jeśli parametry Twojej sieci elektrycznej są inne niż podane powyżej, natychmiast skontaktuj się z personelem autoryzowanego serwisu.

W przypadku stałego podłączenia do źródła zasilania zastosuj przewód o przekroju 3x2,5 mm<sup>2</sup> lub 3x4 mm<sup>2</sup> zgodnie z mocą urządzenia i etykietą na kostce ze stykami

## OSTRZEŻENIA OGÓLNE I ŚRODKI ZARADCZE

Opisywane urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi zabezpieczeniami dotyczącymi urządzeń elektrycznych. Przeprowadzenie czynności konserwacyjnych i napraw należy powierzyć personelowi serwisu autoryzowanego przez producenta.

Instalacja i naprawy przeprowadzane z pominięciem poniższych zasad mogą być niebezpieczne dla użytkownika.

Zewnętrzne powierzchnie piekarnika silnie się nagrzewają podczas pracy. Wewnętrzne powierzchnie oraz elementy piekarnika, które umożliwiają uchodzenie ciepła i pary na zewnątrz, są bardzo gorące. Nawet jeśli urządzenie zostanie wyłączone, powyższe elementy pozostają gorące przez określony czas. Nie wolno dotykać gorących powierzchni piekarnika. Dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

Nie należy odchodzić od urządzenia podczas gotowania z użyciem stałych lub płynnych olejów. Oleje mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą.

Nakryj rondel lub patelnię pokrywką, aby zadusić powstały ogień, a następnie wyłącz urządzenie.

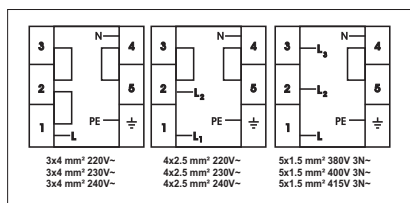
Żeby umożliwić gotowanie, należy ustawić piekarnik i pokręta temperatury oraz zaprogramować zegar piekarnika. W przeciwnym razie piekarnik nie będzie działać.

Jeśli drzwiczki lub szuflada piekarnika są otwarte, nie wolno niczego pozostawić na nich. Mogłoby to doprowadzić do zachwiania urządzenia lub uszkodzić pokrywkę.

W szufladzie dolnej nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów lub palnych materiałów (nylon, plastikowe torby, papier, tkaniny itp.).

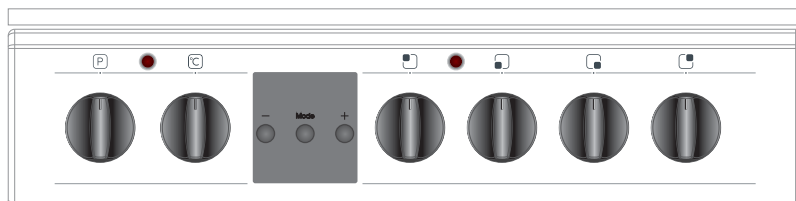
Jeśli urządzenie nie jest wykorzystywane, należy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od sieci elektrycznej.

Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu itp.



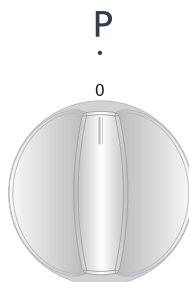
# KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

## Panel sterowania



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

Aby wybrać żądaną funkcję piekarnika, obróć pokrętko do odpowiedniego symbolu. Szczegółowe informacje dotyczące funkcji piekarnika zostały opisane w następnym sekcji.



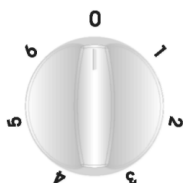
### **Pokrętko do ustawiania funkcji piekarnika**

Aby wybrać żądaną funkcję piekarnika, obróć pokrętko do odpowiedniego symbolu. Szczegółowe informacje dotyczące funkcji piekarnika zostały opisane w następnym sekcji.



## OGÓLNY WYGLĄD I DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA

Kuchenka elektryczna sterowana jest za pomocą pokręteł z 7-stopniowym zakresem regulacji. Stopień „0” oznacza wyłączenie elementu grzejnego. Wykorzystywane pola odnośnie pozostałych 6 stopni zostały przedstawione poniżej.

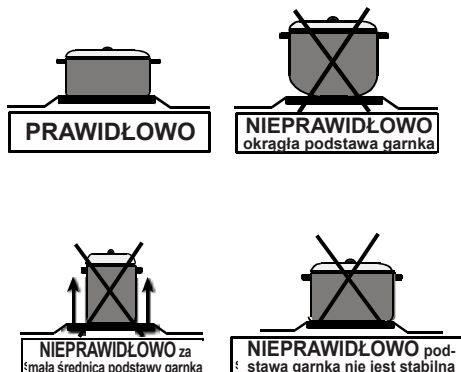


1. Pozycja utrzymania ciepła
- 2-3. Pozycje podgrzewania z niską mocą
- 4-5-6. Pozycja gotowania – pieczenie

i gotowanie w temperaturze wrzenia

Korzystając z kuchenki elektrycznej należy zwrócić uwagę, czy garnki mają gładkie podstawy. Zastosowanie

garnków z podstawami o odpowiednich rozmiarach zapewnia najwyższą efektywność urządzenia. Nie zaleca się stosowania garnków z podstawami o małych rozmiarach na dużej płycie grzejnej, ponieważ powoduje to zbędną stratę ciepła, więc również marnotrawstwo energii.



Po zakończeniu gotowania należy dokładnie sprawdzać, czy kuchenka została wyłączona - pokrętko temperatury musi być ustawione na pozycji „0”. Nie wolno dotykać kuchenki, ponieważ pozostaje gorąca przez pewien czas po wyłączeniu.

Dzieci nie powinny zbliżać się do gorącego urządzenia.

Po zakończeniu gotowania kuchenkę elektryczną należy oczyścić namoczoną ściereczką. W przypadku silnych zabrudzeń do czyszczenia można użyć wody z dodatkiem detergentu.

Po oczyszczeniu należy nagrzewać górną część urządzenia przez kilka minut, aby osuszyć. Jeśli górna część urządzenia nie będzie przez dłuższy czas używana, należy zastosować cienką warstwę oleju maszynowego.



## 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.



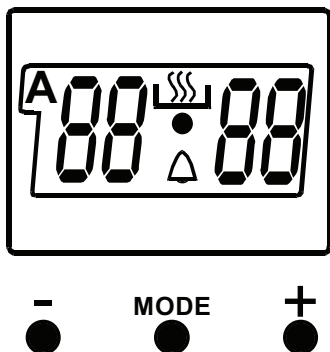
### **Funkcja grzania od dołu w połączeniu z termoobiegiem:**

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.

## Wykorzystanie cyfrowego timera



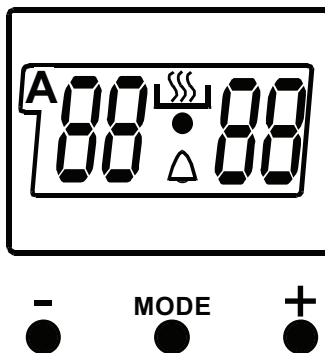
### Ustawienie godziny:

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

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

zresetowana w przypadku przerwy w zasilaniu, należy ponownie ustawić godzinę.

### Sygnal dźwiękowy ustawionego czasu:



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

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

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

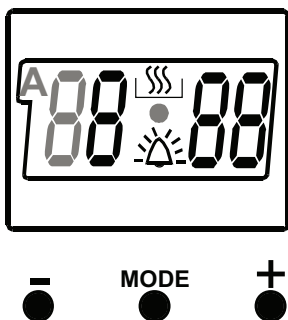
w sposób ciągle oznacza ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

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

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

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

### Ustawienie czasu gotowania:



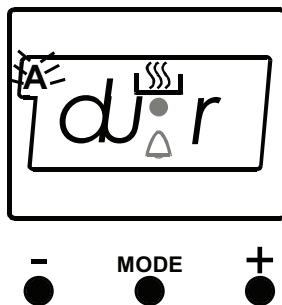
Tryb umożliwia przygotowanie potraw w żądanym zakresie czasu. Włóż do piekarnika potrawy, które chcesz przygotować. Piekarnik ustawi się w żądanym trybie pracy. Termostat piekarnika zostanie ustawiony na żądaną temperaturę w zależności od przygotowywanej potrawy. Naciśnij i przytrzymaj przycisk MODE,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

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

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

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

### Ustawienie czasu zakończenia gotowania:



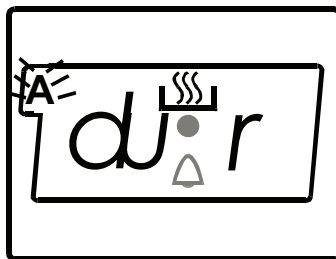
Tryb odpowiedni do przygotowania potrawy zgodnie z żądanym czasem zakończenia przygotowania. Włóż do piekarnika potrawę, którą chcesz przygotować. Piekarnik ustawi się w żądanym trybie pracy. Termostat piekarnika zostanie ustawiony na żądaną temperaturę w zależności od przygotowywanej potrawy. Naciśnij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

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

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

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

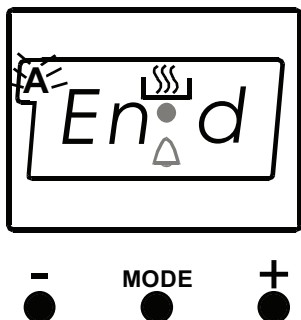
## W pełni automatyczne programowanie:



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

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

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



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

## **Istnieje możliwość ustawienia czasu w zakresie do 23:59 godziny po upływie czasu zwiększonego o czas przygotowania potrawy dodanego do aktualnej godziny.**

Piekarnik rozpocznie pracę o godzinie obliczonej na podstawie czasu przygotowania potrawy odejmitego od ustawionej godziny zakończenia procesu i wyłączy się o ustawionej godzinie zakończenia. Timer wyemituje sygnał dźwiękowy i zacznie pulsować symbol

(A). Po ustawieniu przycisku piekarnika i termostatu na pozycji „0” naciśnięcie dowolnego przycisku timera zakończy emitowanie sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu timera pojawi się również aktualna godzina.

### **Blokada przycisków:**

- Przycisk MODE należy nacisnąć i przytrzymać przynajmniej przez 2 sekundy, jeśli żaden przycisk nie został naciśnięty w ciągu 5 ostatnich sekund.
- Po aktywacji przycisku MODE pozostałe przyciski będą dostępne natychmiast po ich naciśnięciu.

## Oszczędność energii

- Podczas korzystania z kuchenki elektrycznej zaleca się zastosowanie garnki o płaskich podstawach.
- Należy wybrać naczynia kuchenne o odpowiedniej wielkości.
- Żeby zmniejszyć czas przygotowania potrawy, stosuj przykrywkę do naczyń.
- Zmniejszenie ilości płynu lub tłuszczu skraca czas przygotowania potrawy.
- Jeśli ciecz zaczyna wrzeć, obniż ustawienie temperatury.
- Należy unikać otwierania drzwiczek piekarnika podczas przygotowania potraw.

## Akcesoria wykorzystywane z piekarnikiem

Możesz używać naczyń szklane, formy do ciasta oraz tace odpowiednie do użycia w piekarniku, powszechnie dostępne w sprzedaży. Tace odpowiednie do użycia w piekarniku i rożen do pieczenia kurczaka dostarczane są w zestawie z piekarnikiem. Należy zwrócić uwagę na wskazówki podawane przez producenta.

Używając małych naczyń, umieść je na ruszcie, aby znalazły się dokładnie na jego środku. W przypadku stosowania naczyń emaliowanych należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Jeśli potrawa, którą chcesz przygotować, nie zajmuje całego miejsca na blasze, przygotowujesz produkty głęboko zamrożone lub używasz tacy, by zebrać tłuszcz kapiący z grillowanych produktów, taca może się odkształcać.

Taca odzyska kształt, gdy wystygnie po użyciu. Jest to normalny proces zachodzący podczas wymiany ciepła.

Nie umieszczaj gorących szklanych tac ani naczyń w chłodnym miejscu tuż po wyjęciu z piekarnika. Nie umieszczaj ich na zimnych i mokrych powierzchniach. Umieść naczynia na suchej ścierece kuchennej lub podstawce i pozwól im powoli wystygnąć. W przeciwnym razie szklana taca lub naczynie może pęknąć.

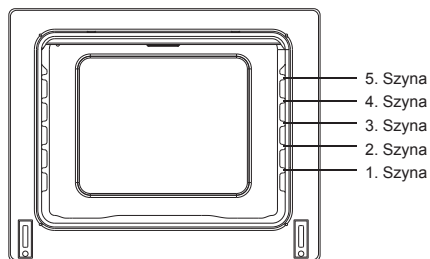
Podczas grillowania zalecamy używać ruszt dostarczony z piekarnikiem. (Jeśli Twoje urządzenie jest wyposażone w ruszt.) Aby wypływający i kapiący tłuszcz nie zabrudził wnętrza piekar-

nika. Jeśli korzystasz z dużego rusztu umieść tacę na jednym z niższych poziomów piekarnika, aby zebrać kapiący tłuszcz. Żeby ułatwić czyszczenie, należy również dodać niewielką ilość wody.

Do pieczenia na ruszcie wykorzystaj 4-ty lub 5-ty poziom piekarnika, przed ułożeniem żywności natłuść ruszt, dzięki czemu żywność nie będzie przywierać.

Wnętrze piekarnika

Położenie przewodnic



## Akcesoria

Akcesoria piekarnika mogą różnić się w zależności od zakupionego modelu.

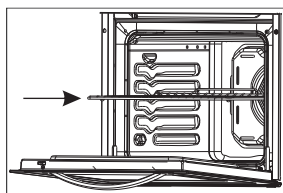
### Ruszt



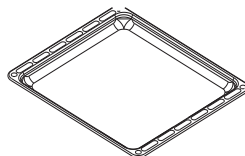
Ruszt jest używany do grillowania potraw lub umieszczania na nim

różnych naczyń.

**OSTRZEŻENIE** - umieść ruszt dokładnie w prowadnicach na odpowiednim poziomie piekarnika i popchnij do tyłu.



### Taca płytka

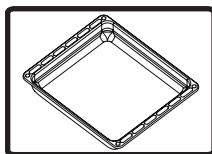


Taca płytka jest używana do pieczenia ciast, takich jak placki itp. Aby odpowiednio umieścić tacę

w piekarniku, wsuń ją w prowadnicę na wybranych poziomach i popchnij do tyłu.

## Taca głęboka

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



## CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia piekarnika należy upewnić się, że wszystkie pokręta temperatury zostały wyłączone i urządzenie ostudziło się. Odłącz wtyczkę kabla zasilającego od sieci elektrycznej.

Przed zastosowaniem środków czyszczących sprawdź, czy są odpowiednie i zalecane przez producenta do czyszczenia piekarnika. Nie używaj produktów żrących, proszków ścierających, druciaków ani ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię piekarnika. Gdyby nadmiar płynów wylanych na piekarnik zapalił się, mogłoby to spowodować uszkodzenie elementów emaliowanych. Natychmiast sprzątnij rozlane płyny.

**Czyszczenie wnętrza piekarnika**

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy koniecznie odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od sieci elektrycznej.

Emaliowane wnętrze piekarnika najlepiej oczyścić, jeśli urządzenie pozostaje ciepłe.



Po każdym użyciu oczyść piekarnik przy pomocy miękkiej ściereczki namoczonej w wodzie z mydłem.

Następnie przetrzyj suchą ściereczką i wysusz piekarnik. Czyszczenie piekarnika może od czasu do czasu wymagać użycia płynnych środków czyszczących w celu całkowitego oczyszczenia. Nie należy stosować suchych i proszkowanych środków czyszczących.

### **Czyszczenie pokrywy piekarnika**

Żeby oczyścić pokrywę piekarnika wewnątrz i na zewnątrz, zastosuj środek czyszczący do powierzchni szklanych. Następnie spłucz i przetrzyj suchą ściereczką. Pokrywę można wysunąć, jak pokazano na rysunku.

Całkowicie otwórz pokrywę pojemnika.

\* Wsuń metalowy bolec z otworu, jak pokazano na rysunku.

\* Wykonaj tę czynność w obu zawiasach.

\* Unieś nieco pokrywę i delikatnie wyciągnij ją na zewnątrz. Pokrywa zostanie całkowicie wysunięta.

\* Ponownie wsuń bolce w zawiasy pokrywy.

Nie wolno czyścić gorącej pokrywy piekarnika. Jeśli nie zastosujesz odpowiednich środków zaradczych, szklany panel może pęknąć. W przypadku wystąpienia jakichkolwiek problemów skontaktuj się z personelem autoryzowanego serwisu.

### **Wymagania przed oddaniem urządzenia do serwisu**

Jeśli piekarnik nie działa:

Piekarnik może być odłączony od zasilania lub przepalony bezpiecznik. 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 instalację elektryczną.

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 kuchenną, 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.

## KONSERWACJA

**! OSTRZEŻENIE:** Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

### Zmiana lampki piekarnika

**! OSTRZEŻENIE:** Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

- Zdemontować szklaną soczewkę, a następnie zdjąć żarówkę.
- Założyć nową żarówkę (odporną na temperatury do 300°C) w miejsce usuniętej (230 V, 15–25 W, typ E14).
- Po wymianie szklanej soczewki piekarnik jest gotowy do użycia.
- Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Użytkownik końcowy nie może wymienić źródła światła. Potrzebny jest serwis posprzedażny.
- Dołączone źródło światła nie jest przeznaczone do innych zastosowań.



**!** Lampka jest specjalnie zaprojektowana do zastosowania w kuchennych urządzeniach gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych.

Caro Cliente,

O nosso objetivo é oferecer-lhe produtos de qualidade acima das suas expectativas. Queremos oferecer-lhe produtos produzidos em unidades modernas, com cuidado e qualidade particularmente testada.

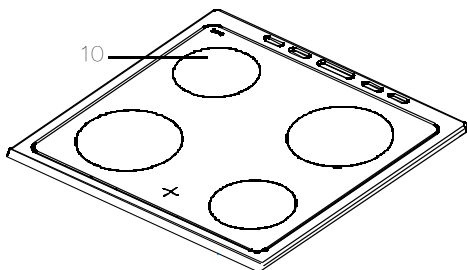
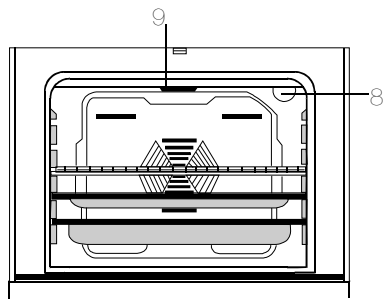
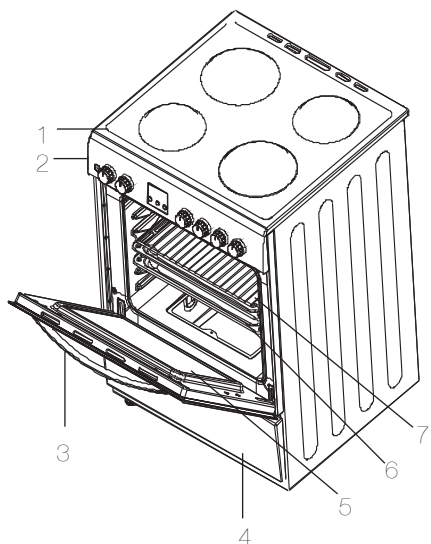
Este manual foi preparado para o ajudar a usar o seu eletrodoméstico, produzido usando as mais recentes tecnologias com confiança e o máximo de eficácia.

Antes de usar o seu eletrodoméstico, leia atentamente este manual que inclui informações básicas para uma instalação, manutenção e utilização corretas e seguras. Contacte a Assistência Técnica autorizada mais próxima para montar o seu produto.

## **CONTEÚDOS:**

1. APRESENTAÇÃO E TAMANHO DO PRODUTO
2. AVISOS DE SEGURANÇA
3. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO
4. UTILIZAÇÃO DO SEU PRODUTO
5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO
6. ASSISTÊNCIA TÉCNICA E TRANSPORTE

Painel de controlo para 4 superfícies de cozedura:



- 1- Cooktop
- 2- Painel de Controle
- 3- Puxador de Porta de Forno
- 4 - tampa da gaveta
- 5- Porta de Vidro
- 6- Bandeja de Forno
- Grelha de 7 fios
- 8- Lâmpada de Forno
- 9- Resistência Frontal
- 10-highlite Elemento

DIMENSÕES DO PRODUTO		
PROFUNDIDADE	LARGURA	ALTURA
(cm)	(cm)	(cm)
50	60	85

## **AVISOS DE SEGURANÇA**

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES COM CUIDADO E NO TOTAL ANTES DE USAR O SEU ELETRODOMÉSTICO, E MANTENHA-AS NUM LOCAL CONVENIENTE PARA CONSULTAR QUANDO NECESSÁRIO.

ESTE MANUAL FOI PREPARADO EM COMUM PARA MAIS DO QUE UM MODELO. O SEU ELETRODOMÉSTICO PODE NÃO POSSUIR ALGUMAS DAS CARACTERÍSTICAS EXPLICADAS NESTE MANUAL. PRESTE ATENÇÃO ÀS EXPRESSÕES QUE TÊM IMAGENS ENQUANTO ESTIVER A LER O MANUAL DE FUNCIONAMENTO

### **Avisos gerais de segurança**

- Este eletrodoméstico pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, caso tenham recebido supervisão ou instruções relativas ao uso do eletrodoméstico de um modo seguro e estejam

conscientes dos perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

- **AVISO:** O eletrodoméstico e as peças acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Crianças com menos de 8 anos deve ser mantidas à distância, a menos que sejam constantemente supervisionadas.
- **AVISO:** Deixar gordura ou óleo cozinhar na placa sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio. **NUNCA** tente apagar um incêndio com água, mas desligue

- o eletrodoméstico e em seguida cubra as chamas, por ex., com uma tampa ou uma manta de incêndios.
- AVISO: Perigo de fogo: não armazene itens nas superfícies para cozinhar.
  - AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choques elétricos.
  - Para placas que possuem uma tampa, quaisquer derrames devem ser removidos desta antes de a abrir. Para além disso, a superfície da placa deve arrefecer antes de fechar a tampa.
  - O eletrodoméstico não se destina a funcionar através de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.
  - AVISO: De modo a evitar que o eletrodoméstico fique inclinado, é necessário instalar as braçadeiras estabilizadoras. (Para informações mais detalhadas, leia o manual do kit anti-inclinação)
  - Durante a utilização o eletrodoméstico fica quente. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
  - Durante a utilização, os manípulos segurados durante períodos curtos podem ficar quentes.
  - Não use agentes de limpeza abrasivos fortes ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno e outras superfícies, pois podem

risca a superfície, o que terá como consequência o fracionamento do vidro ou danos na superfície.

- Não use agentes de limpeza a vapor para limpar o eletrodoméstico.

**AVISO:** Certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- **CUIDADO:** As peças acessíveis podem ficar quentes quando se estiver a cozinhar ou a grelhar. As crianças pequenas devem ser mantidas longe.

- O seu eletrodoméstico é produzido de acordo com todos os padrões e regulamentos locais e internacionais aplicáveis.
- Os trabalhos de manutenção e reparação devem ser feitos apenas por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e manutenção levados a cabo por

técnicos não autorizados podem colocá-lo em perigo. É perigoso alterar ou modificar de qualquer modo as especificações do eletrodoméstico.

- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição locais (natureza do gás e pressão do gás, ou voltagem e frequência da eletricidade) e as exigências do eletrodoméstico são compatíveis. As exigências deste eletrodoméstico estão indicadas na etiqueta.

- **CUIDADO:** Este eletrodoméstico foi projetado para cozinhar apenas alimentos e destina-se apenas a uso doméstico interior, não devendo ser usado para quaisquer outros fins ou de qualquer outro modo que seja de uso não doméstico, nem num ambiente comercial ou para aquecimento de divisão.

- Não tente levantar ou mover o eletrodoméstico puxando a pega da porta.

- Foram tomadas todas as medidas de segurança possíveis para garantir a sua segurança. Como o vidro se pode partir, tem de ter cuidado quando limpar para evitar riscos. Evite atingir ou bater no vidro com acessórios.

- Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica encravado durante a instalação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo produtor, pela assistência técnica ou pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos.



- Quando a porta do forno estiver aberta, não deixe que crianças subam para cima dela ou se sentem nela.

## **Aviso de instalação**

- Não coloque o eletrodoméstico em funcionamento antes de estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico tem de ser instalado por um técnico autorizado e colocado em funcionamento. O produtor não se responsabiliza por nenhuns danos que possam ser provocados por uma colocação e instalação defeituosa realizada por pessoal não autorizado.
- Quando desempacotar o eletrodoméstico, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. Em caso de qualquer defeito, não use o eletrodoméstico e contacte imediatamente um agente qualificado de assistência técnica. Como os materiais usados para embalagem (nylon, agrafos, esferovite, etc.) podem causar efeitos nocivos às crianças, devem ser imediatamente recolhidos e removidos.
- Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o exponha a efeitos tais como sol, chuva, neve, etc.
- Os materiais que envolvem o eletrodoméstico (compartimento) devem ser capazes de resistir a uma temperatura min. 100°C.

## **Durante a utilização**

- Quando usar o forno pela pri-

meira vez este emanará um certo cheiro dos materiais de isolamento e do elemento aquecedor. Por este motivo, antes de usar o forno, coloque-o em funcionamento vazio com a temperatura máxima durante 45 minutos. Ao mesmo tempo será necessário ventilar devidamente o ambiente em que o produto está instalado.

- Durante a utilização, as superfícies exterior e interior do forno ficam quentes. Quando abrir a porta do forno, afaste-se para evitar o vapor quente que sai do forno. Pode haver risco de queimaduras.
- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis sobre ou perto do eletrodoméstico quando este estiver em funcionamento.
- Use sempre luvas para retirar e colocar alimentos no forno.
- Não deixe o fogão enquanto estiver a cozinhar óleos sólidos ou líquidos. Estes podem pegar fogo em condições de aquecimento extremo. Nunca deite água sobre as chamas provocadas pelo óleo. Cubra a panela ou frigideira com a tampa de modo a abafar as chamas que se formaram neste caso e desligue o fogão.
- Coloque sempre as panelas no centro da zona de cozinhar e gire as pegas para uma posição segura, para que não possam ser derrubadas ou agarradas.
- Se não usar o eletrodoméstico durante um período prolongado, desligue-o da corrente. Mantenha o controle principal desligado. Quan-

do não usar o eletrodoméstico, mantenha a válvula do gás desligada.

- Certifique-se de que os manípulos de controle do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (parada) quando este não for usado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando são puxados para fora. Tenha cuidado para não entornar líquido quente.
- Quando a porta ou gaveta do forno estiver aberta, não deixe nada sobre esta. Pode desequilibrar o eletrodoméstico ou partir a cobertura.
- Não coloque coisas pesadas, nem bens inflamáveis (nylon, sacos de plástico, papel, tecido,...etc.) na gaveta. Isto inclui painéis com acessórios de plástico (por ex., pegas).
- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou panos no eletrodoméstico, nem nas pegas.

### **Durante a limpeza e manutenção**

- Desligue sempre o eletrodoméstico antes de operações como limpar ou fazer a manutenção. Pode fazê-lo depois de desligar o eletrodoméstico da corrente, ou de desligar a tomada principal.
- Não remova os manípulos de controle para limpar o painel de controle.

**PARA MANTER A EFICÁCIA E SEGURANÇA DO SEU ELETRODOMÉSTICO, RECOMENDAMOS QUE USE SEMPRE PEÇAS SOBRESSELENTES ORIGINAIS E QUE, EM CASO DE NECESSIDADE, CONTACTE SEMPRE O SEU AGENTE AUTORIZADO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA.**

**Contacte a Assistência Técnica autorizada para montar o seu forno.**

## **INSTALAÇÃO DO FORNO**

Há alguns fatores que devem ser tidos em conta durante a instalação do forno.

Preste atenção às sugestões seguintes para poder evitar quaisquer problemas e/ou situações perigosas que possam ocorrer no futuro.

O forno pode ser colocado perto de outros móveis desde que no local onde o forno foi instalado a altura dos móveis não ultrapasse a altura da placa de cozedura.

Tenha o cuidado de não colocá-lo perto do frigorífico. Não pode haver materiais inflamáveis, como cortinas, panos impermeáveis, etc., que pegam fogo rapidamente no local selecionado para o forno.

É necessário haver pelo menos 2 cm de espaço livre entre a parte de trás do forno e a parede, para circulação de ar.

A mobília à volta do forno deve ser feita de materiais resistentes a calor com mais 50°C do que a temperatura da divisão.

Se os móveis da cozinha são mais altos do que o painel com as superfícies de cozedura do forno, têm de estar a pelo menos 11 cm de distância ao lado do forno.

A altura mínima entre o painel do forno e os armários de parede e exaustores por cima deste encontra-se indicada em seguida. O exaustor deve estar a um mínimo de 650 mm de altura do painel de cozedura.

Se não houver exaustor, a altura não deve ser inferior a 700 mm.

Este eletrodoméstico deve ser instalado diretamente no chão e não sobre uma base.

## **LIGAÇÕES ELÉTRICAS E SEGURANÇA**

Durante as ligações elétricas siga definitivamente as instruções seguintes.

O cabo de ligação à terra deve estar ligado ao terminal. Tem de garantir que o cabo com o isolamento esteja ligado à fonte de energia durante a ligação do cabo. Se não houver nenhuma tomada elétrica com ligação à terra adequada, de acordo com os regulamentos do local onde o eletrodoméstico vai ser instalado, contacte imediatamente a nossa assistência técnica.

A tomada elétrica com ligação à terra deve estar perto do eletrodoméstico. Não use uma extensão.

O cabo de alimentação não deve tocar na superfície quente do produto.

No caso do cabo de alimentação estar danificado, contacte imediatamente a assistência técnica. O cabo deve ser substituído pela assistência técnica autorizada.

Uma ligação elétrica errada pode danificar o seu eletrodoméstico. Esse tipo de danos não serão abrangidos pela garantia.

O cabo elétrico não deve tocar nas partes quentes do eletrodoméstico. O cabo elétrico não deve tocar na parte de trás do eletrodoméstico. Caso contrário, o cabo elétrico do eletrodoméstico pode ser danificado. E esta situação pode provocar um curto-circuito.

A empresa produtora declara que

não será responsável por quaisquer danos e perdas que provenham das seguintes normas de segurança.

Arranje uma forma de desligar da fonte de alimentação com uma tomada com caixa de ar com separação de pelo menos 3 mm em todos os condutores ativos (de fase). Tal modo de desligar deve estar incorporado na ligação fixa, de acordo com as normas de ligação elétrica.

O eletrodoméstico foi projetado para ser usado com uma ligação fixa à rede elétrica. A ligação do eletrodoméstico a uma fonte elétrica deve ser feita por um técnico autorizado.

Para uma ligação fixa, use um cabo de alimentação de tipo H05VV, H05V2V2 ou H05RR.

Alguns eletrodomésticos podem estar equipados com uma ficha especial (Perilex ou Norplug). Caso seja necessário, substitua-a com a mesma peça sobresselente especificada.

Use 16A/400V de 5 pinos para uma ficha perilex e 25A/250V para Norplug.

Estas fichas apenas podem ser usadas em alguns países.

O eletrodoméstico está adaptado de forma adequada para 220-240 Volts e 380-415V 3N Volts de eletricidade. Se a rede elétrica for diferente deste valor, contacte imediatamente a nossa assistência técnica autorizada.

Para uma ligação fixa, use um cabo de tamanho 3x2,5mm<sup>2</sup> ou 3x4mm<sup>2</sup>, em função da potência do eletrodoméstico e da etiqueta da caixa de terminais.

## AVISOS E MEDIDAS GERAIS

O seu eletrodoméstico é produzido de acordo com as instruções de segurança relacionadas com eletrodomésticos elétricos. Os trabalhos de manutenção e reparação devem ser feitos apenas por técnicos de serviços autorizados, com formação por parte da empresa produtora.

Os trabalhos de instalação e reparação feitos sem o seguimento das normas podem pô-lo em perigo.

A superfície exterior é aquecida enquanto o eletrodoméstico estiver em funcionamento. A superfície interior do forno, as peças de aquecimento e o vapor que sai estão muito quentes. Mesmo se o eletrodoméstico estiver desligado, estas peças mantêm-se quentes durante um certo tempo. Não toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.

Não deixe o fogão enquanto estiver a cozinhar óleos sólidos ou líquidos. Estes podem pegar fogo em condições de aquecimento extremo. Nunca deite água sobre chamas que provierem de óleo.

Cubra a panela ou frigideira com a tampa de modo a abafar as chamas que se formaram neste caso e desligue o fogão.

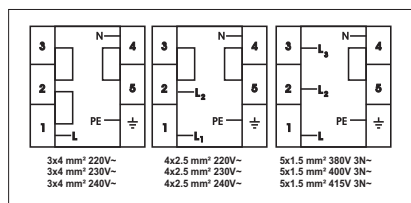
Os botões do forno e do ajuste de temperatura devem estar definidos e o relógio do forno deve estar programado para cozinhar no forno. Caso contrário, o forno não funcionará.

Não deixe nada sobre este quando tiver a porta ou a gaveta do forno abertos. Pode desequilibrar o eletrodoméstico ou partir a cobertura.

Não coloque coisas pesadas, nem bens inflamáveis (nylon, sacos de plástico, papel, tecido,...etc.) na gaveta inferior.

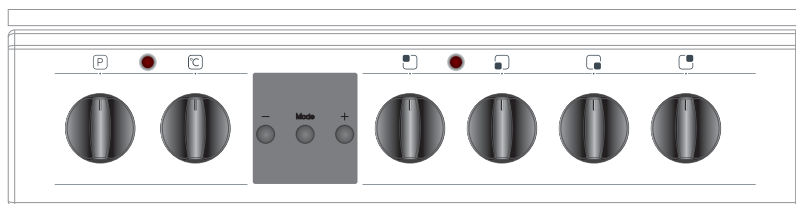
Quando não estiver a usar o eletrodoméstico, desligue-o da tomada.

Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o exponha a efeitos tais como sol, chuva, neve, pó, etc.



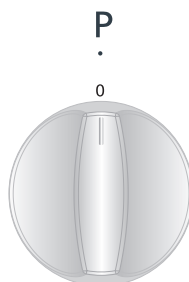
# UTILIZAÇÃO DO FORNO

## Painel de controlo



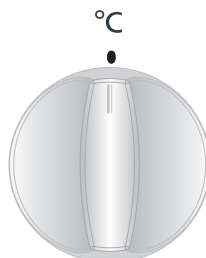
### Manípulo de controlo de função do forno

Para seleccionar a função de cozedura desejada, gire o manípulo para o símbolo adequado. Os detalhes sobre as funções do forno encontram-se explicados na secção seguinte.



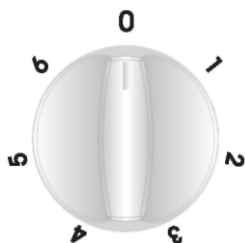
### Manípulo de controlo da função do forno

Para seleccionar a função de cozedura desejada, gire o manípulo para o símbolo adequado. Os detalhes sobre as funções do forno encontram-se explicados na secção seguinte.



## ASPETO GERAL E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE

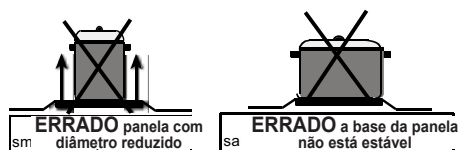
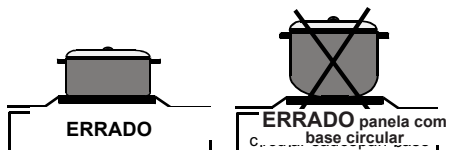
O fogão elétrico é controlado por 7 botões progressivos. O nível "0" é desligado. O alcance dos outros 6 níveis encontra-se em baixo.



1. Manter a zona quente
- 2-3. Aquecimento com lume baixo
- 4-5-6. Cozinhar - zonas de assar e cozer

Durante a utilização das superfícies de cozedura elétricas é necessário prestar atenção às panelas usadas, que devem ter bases lisas. Se forem

usadas panelas de tamanho adequada e com a base lisa, terá a máxima eficiência do seu fogão. Não é recomendado o uso de panelas pequenas na superfície de cozedura grande, pois isto provocará perda de calor e desperdício energético.



Certifique-se devidamente que o fogão está desligado, que o botão de controlo está em "0" depois de cozinhar.

Nunca toque neste, pois a superfície de cozedura ficará quente durante um determinado tempo depois de ter sido desligada.

Não deixe que as crianças se aproximem deste.

Limpe o fogão elétrico com um pano molhado após a utilização. Se ocorrer uma situação de sujidade excessiva, pode limpá-lo com água e detergente.

Depois de limpar, deixe aquecer durante uns minutos para a parte de cima secar. Caso não vá usar a parte de cima durante algum tempo, aplique uma camada fina de óleo de máquina para a olear..

## Funções do forno

\* As funções do forno podem ser diferentes devido ao modelo do seu produto.



### Lâmpada do forno:

Ligará apenas a lâmpada do forno e esta ficará ligada durante toda a função de cozedura.



### Função de descongelar:

As luzes de aviso do forno serão ligadas, a ventoinha entrará em funcionamento.

Para usar a função de descongelar, retire os seus alimentos congelados e coloque-os no forno, numa prateleira colocada na terceira calha a contar de baixo. É recomendável colocar um tabuleiro do forno por baixo dos alimentos a descongelar, para recolher a água acumulada devido ao gelo derretido. Esta função não irá cozinhar ou assar os alimentos, apenas ajudará a descongelá-los



### Função de ventoinha:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores de grelhar inferior e superior começarão a funcionar.

Esta função é muito boa para obter bons resultados com bolos. A cozedura é feita pelos elementos aquecedores inferior e superior dentro do forno e pela ventoinha que provoca a circulação do ar, dando um efeito levemente grelhado aos alimentos. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.



### Função de cozedura estática:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores inferior e superior começarão a funcionar. A função de cozedura estática emite calor, garantindo uma cozedura uniforme dos alimentos inferiores e superiores. É ideal para fazer massas, bolos, massas frescas, lasanha e pizza. Nesta função, recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos e é melhor cozinhar apenas numa prateleira de uma vez.



### Função de grelhar:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o elemento grelhador começará a funcionar. Esta função é usada para grelhar e torrar alimentos, use as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente a grelha com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque-os no meio desta. Coloque sempre um tabuleiro por baixo para apanhar gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos. Aviso: Quando grelhar, a porta do forno tem de estar fechada e a temperatura deve ser colocada em 190°C.



### Função de grelhar rápido:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores de grelhar inferior e superior começarão a funcionar. Esta função é usada para grelhar mais depressa e cobrir uma superfície maior, como para grelhar carnes; use as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente



a grelha com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque-os no meio desta. Coloque sempre um tabuleiro por baixo para apanhar gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos. Aviso: Quando grelhar, a porta do forno tem de estar fechada e a temperatura deve ser colocada em 190°C.



### **Função de grelhador duplo e ventoinha:**

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores de grelhar e superior e a ventoinha começarão a funcionar.

Esta função é usada para grelhar mais depressa alimentos espessos e para cobrir uma superfície maior. Tanto os elementos aquecedores superiores como o grelhador serão energizados em simultâneo com a ventoinha, para garantir uma cozedura uniforme.

Use as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente a grelha com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque-os no meio desta. Coloque sempre um tabuleiro por baixo para apanhar gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Aviso: Quando grelhar, a porta do forno tem de estar fechada e a temperatura deve ser colocada em 190°C.



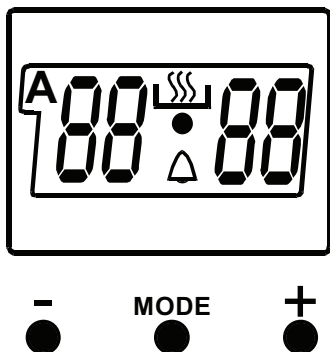
### **A função de ventoinha e de aquecimento inferior:**

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o elemento aquecedor

inferior e a ventoinha começarão a funcionar.

A função de ventoinha e de aquecimento inferior é ideal para cozinhar alimentos, uniformemente em pouco tempo. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

## Utilização do temporizador digital



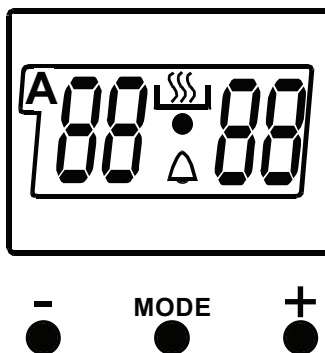
### Acertar o relógio:

O relógio tem de ser acertado antes de começar a usar o forno. Depois de ligada a alimentação elétrica do forno, o símbolo (A) e os três "0" do ecrã começarão a piscar. Carregue nos botões (+) e (-) em simultâneo. O símbolo aparecerá no ecrã. Para além disso, o ponto no meio do ecrã começará a piscar. Usando os botões (+) e (-), acerte a hora enquanto o ponto estiver a piscar. Depois de acertar, o ponto deve ficar permanentemente aceso.

Depois de ligar a alimentação elétrica do forno, quando o símbolo (A) e os três "0" do ecrã começarem a piscar, não é possível colocar o forno em funcionamento com os botões de controlo. Quando os botões (+) e (-) são carregados em simultâneo para acertar a hora, aparecerá no ecrã o símbolo . Quando este símbolo aparecer no ecrã, poderá operar manualmente a parte do forno. Como o tempo acertado será reposto

no caso de uma falha de energia, a função de acertar o relógio terá de ser novamente realizada.

Ajuste do aviso de tempo audível:





O relógio tem de ser acertado antes de começar a usar o forno. Depois de ligada a alimentação elétrica do forno, o símbolo (A) e os três "0" do ecrã começarão a piscar. Carregue nos botões (+) e (-) em simultâneo.

O símbolo aparecerá no ecrã. Para além disso, o ponto no meio do ecrã começará a piscar. Usando os botões (+) e (-), acerte a hora enquanto o ponto estiver a piscar. Depois de acertar, o ponto deve ficar permanentemente aceso. Esta função pode ser usada para receber um aviso audível quando chegar ao fim o período de tempo definido.

Carregue no botão de MODO no meio. O símbolo piscará no ecrã. Aparecerão também três "0"s. Defina o período de tempo desejado para o aviso usando os botões (+) e (-) enquanto o símbolo estiver a piscar. Algum tempo após o fim do ajuste, o símbolo acender-se-á continuamente. Quando o símbolo se acender continuamente,

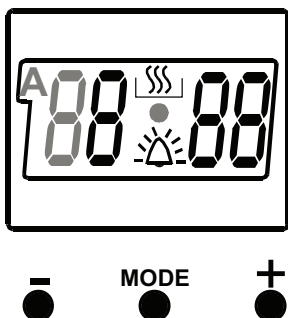
o ajuste do aviso de tempo audível estará completo.

O aviso de tempo audível pode ser definido num alcance de tempo entre 0 e 23.59.


Quando o tempo definido terminar, o temporizador emite um sinal audível e o símbolo  começa a piscar no ecrã. Carregar em qualquer botão irá parar o aviso audível e o símbolo  desaparecerá do ecrã.

O ajuste do aviso de tempo audível serve apenas para efeito de aviso. O forno não será ativado com esta função.

Acertar o tempo de cozedura:



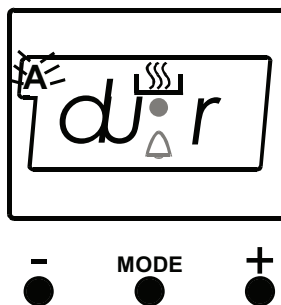
Esta função é usada para cozinhar dentro de um alcance de tempo desejado. Os alimentos a ser cozinhados são colocados no forno. O forno é definido para a função de cozedura desejada. O termostato do forno é definido para o grau desejado em função dos alimentos a serem cozinhados. Continue a carregar no botão MODO até ver a indicação “stop” no temporizador do ecrã. Quando vir a indicação “stop” no

ecrã do temporizador, o símbolo (A) começará a piscar. Ajuste o período de cozedura dos alimentos que deseja cozinhar usando os botões (+) e (-) enquanto o temporizador estiver em posição. Algum tempo após a função de ajuste ter terminado, aparecerá no ecrã a hora atual e os símbolos (A) e  acender-se-ão continuamente no ecrã. Enquanto isso, o forno também começará a funcionar.

**Pode ser definido um tempo de cozedura num alcance de tempo entre 0 e 10 horas.**

Quando terminar a duração definida, o temporizador parará e emitirá um sinal sonoro.. Para além disso, o símbolo (A) começará a piscar no ecrã. Depois de colocar o botão do forno e o termostato do forno na posição 0, carregar em qualquer botão do temporizador irá terminar o sinal audível. O temporizador passará para a função de uso manual.

Acertar o tempo de cozedura:



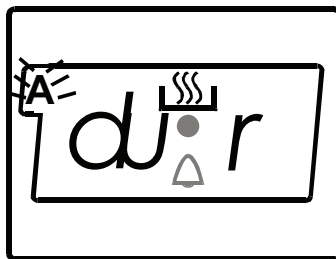
Esta função é usada para cozinhar de acordo com o tempo desejado para terminar. Os alimentos a ser cozinhados colocam-se dentro do forno. O forno é definido para a função de cozedura desejada. O termostato do forno é definido para o grau desejado em função dos alimentos a serem cozinhados. Continue a carregar o botão de MODO até ver a indicação “end” no ecrã do temporizador. O símbolo (A) e a hora atual começarão a piscar.

Ajuste o período de cozedura dos alimentos que deseja cozinhar usando os botões (+) e (-) enquanto o temporizador estiver em posição. Algum tempo após a função de ajuste ter terminado, aparecerá no ecrã a hora atual e os símbolos (A) e acender-se-ão continuamente no ecrã. Enquanto isso, o forno também começará a funcionar.

Pode definir uma hora até 10 horas depois da hora atual.

Quando terminar a duração definida, o temporizador parará o forno e emitirá um sinal audível. O símbolo (A) começará a piscar no ecrã. Depois de colocar o botão do forno e o termostato do forno na posição 0, carregar em qualquer botão do temporizador irá terminar o sinal audível. O temporizador passará para a função de uso manual.

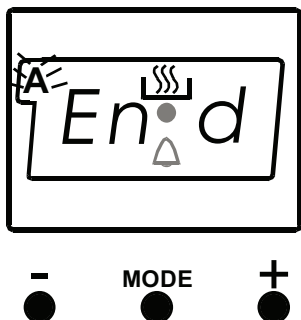
Programação totalmente automática:



Esta função é usada para cozinhar após um certo período de tempo, durante uma determinada duração. Os alimentos a ser cozinhados colocam-se dentro do forno. O forno é definido para a função de cozedura desejada. O termostato do forno é definido para o grau desejado em função dos alimentos a serem cozinhados.

Primeiro, carregue continuamente no botão MODO até ver a indicação “stop” no temporizador do ecrã. Quando vir a indicação “stop” no ecrã do temporizador, o símbolo (A) começará a piscar. Ajuste o período de cozedura dos alimentos que deseja cozinhar usando os botões (+) e (-) enquanto o temporizador estiver nesta posição. Algum tempo após a função de ajuste ter terminado, aparecerá no ecrã a hora atual e os símbolos (A) e acender-se-ão continuamente no ecrã.

**Pode ser definido um tempo de cozedura num alcance de tempo entre 0 e 10 horas.**



Segundo, carregue continuamente no botão MODO até ver a indicação “stop” no temporizador do ecrã. Quando vir a indicação “stop” no ecrã do temporizador, o símbolo (A) começará a piscar. Ajuste o período de cozedura dos alimentos que deseja cozinhar usando os botões (+) e (-) enquanto o temporizador estiver nesta posição. Algum tempo após a função de ajuste ter terminado, aparecerá no ecrã a hora atual e os símbolos (A) acender-se-á continuamente no ecrã.

**Pode definir o tempo até 23:59** horas após o tempo obtido adicionando o período de cozedura à hora atual.

O forno começará a trabalhar na hora calculada deduzindo o período de cozedura do tempo de terminar e parará quando chegar ao tempo de terminar definido. O temporizador emitirá um sinal audível e o símbolo (A) começará a piscar. Depois de colocar o botão do forno e o termostato do forno na posição 0, carregar em qualquer botão

do temporizador irá terminar o sinal audível. Nessa altura, aparecerá a hora atual no temporizador.

Bloqueio de teclas:

- Se nenhum dos botões for ativado durante 5 segundos, é necessário tocar no botão de modo pelo menos 2 segundo.
- Depois do botão de modo ser ativado, cada botão é imediatamente ativado assim que se tocar nele.

## Poupança de energia

- Durante a utilização das superfícies de cozedura elétricas, é necessário usar panelas com bases direitas.
- Use panelas de tamanho adequado.
- Use uma tampa para reduzir o tempo de cozedura.
- Minimize a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Quando o líquido começar a ferver, reduza as definições de temperatura.
- A porta do forno não deve ser aberta muitas vezes enquanto estiver a cozinhar.

### Acessórios usados no forno

Pode usar loiça de vidro, formas de bolos, tabuleiros de forno especiais adequados ao uso em fornos que poderá obter em lojas, para além dos tabuleiros de forno, grelha e espeto que são fornecidos com este. Preste atenção às informações relacionadas com o tema indicadas pela empresa produtora.

No caso de usar loiça pequena, coloque-a na grelha de metal, deixando-a totalmente no meio da grelha. As informações seguintes devem igualmente ser seguidas com loiça esmaltada.

Se os alimentos a serem cozinhados não cobrirem totalmente o tabuleiro do forno, se os alimentos forem tirados do congelador, ou se o tabuleiro estiver a ser usado para recolher molho que saia dos alimentos que estão a ser grelhados, podem-se observar alterações da forma no tabuleiro devido à elevada temperatura que ocorre enquanto se cozinha ou assa.

O tabuleiro voltará à sua forma anterior quando arrefecer depois de cozinhar. Isto é um acontecimento físico normal que ocorre durante a transferência de calor.

Não deixe este tabuleiro ou loiça num ambiente frio logo após a cozedura num tabuleiro ou loiça de vidro. Não coloque em superfícies frias e molhadas. Coloque sobre um pano de cozinha seco ou uma base, garantindo que arrefece lentamente. Caso contrário, o tabuleiro ou loiça de vidro pode partir-se.

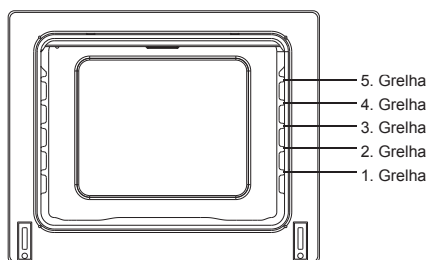
Se for grelhar no forno, recomenda-

mos que use a grelha que vinha com o tabuleiro do produto. (Caso o seu produto inclua este material) De modo a que a gordura que salpica e cair não suje o interior do forno. Se usar a grelha grande, coloque um tabuleiro numa das prateleiras mais baixas para que a gordura não se concentre. Coloque também alguma água dentro deste para facilitar a limpeza.

Use as 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> prateleiras quando estiver a grelhar e unte a grelha para que os ingredientes não se colem a esta.

Cavidade do forno

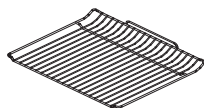
Posições das prateleiras



## Acessórios do forno

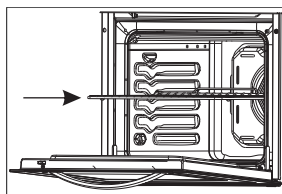
Os acessórios do forno podem ser diferentes devido ao modelo do seu produto.

### Grelha de metal

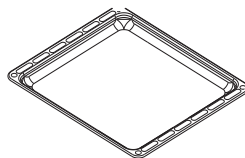


A grelha de metal é usada para grelhar ou colocar diferentes panelas.

**AVISO-** Encaixe a grelha corretamente em qualquer encaixe correspondente da cavidade aberta e empurre-a para trás



### Tabuleiro raso

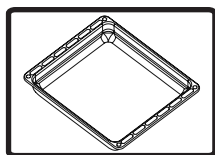


O tabuleiro raso é usado para assar doces, como pudins, etc. Para colocar o tabuleiro

corretamente na cavidade, coloque-o em qualquer encaixe e empurre-o para trás.

### Tabuleiro fundo

O tabuleiro fundo é usado para cozinhar assados. Para colocar o tabuleiro corretamente na cavidade, coloque-o



em qualquer encaixe e empurre-o para trás.

## LIMPEZA

Certifique-se de que todos os botões estão desligados e que o eletrodoméstico está arrefecido, antes de limpar o forno. Desligue o eletrodoméstico da tomada.

Verifique se os materiais de limpeza são adequados e recomendados pelo produtor antes de os usar no forno. Não use cremes corrosivos, pós de limpeza abrasivos, palha de aço áspera, nem ferramentas duras, pois podem danificar a superfície. No caso dos líquidos derramados no forno se queimarem, o esmaltado pode ficar em risco. Limpe imediatamente os líquidos derramados.

Limpeza do interior do forno

Desligue o forno da tomada antes de começar a limpar.

O interior do forno esmaltado é limpo mais facilmente quando este está morno.

Limpe o forno com um pano suave embebido em água com sabão após cada utilização.

Em seguida, passe-o com um pano molhado mais uma vez e depois seque-o. Pode ser necessário, de vez em quando, usar um produto de limpeza líquido para fazer uma limpeza mais profunda. Não limpe com agentes de limpeza a seco ou em pó.

### Limpeza da tampa do forno

Para poder limpar a tampa do forno por dentro e por fora, use um limpavidros. Em seguida, enxague e seque com um pano seco. A tampa pode ser removida para limpeza, como indicado

na imagem.

\* Abra totalmente a tampa.

\* Passe o pino metálico através dos furos, como indicado na imagem.

\* Faça este processo nas duas dobradiças.

\* Levante delicadamente a tampa, puxe levemente para fora. A tampa sairá totalmente.

\* Volte a colocá-la nas dobradiças e prenda-a no sítio.

Não limpe a tampa do forno enquanto os painéis de vidro estiverem quentes. No caso desta medida não se seguida, o painel de vidro poderá quebrar-se. No caso de ocorrerem quaisquer problemas, contacte a assistência técnica autorizada.

### **Requisitos antes de contactar a assistência técnica**

Se o forno não funcionar:

O forno pode estar desligado da tomada, pode ter havido um corte de eletricidade. Nos modelos com temporizador, a hora pode não estar acertada.

Se o forno não aquecer:

O calor pode não ter sido ajustado com o botão de controle de aquecimento do forno.

Se a lâmpada interior não se acende:

Deve verificar-se a eletricidade.

Tem de se controlar se há algum defeito nas lâmpadas. Se houver um defeito, pode mudá-las como indicado no guia.

Cozedura (se a parte inferior-superior não cozinham de forma uniforme):

Controle a localização das prateleiras, o período de cozedura e os valores de calor segundo o manual.

Se, sem contar com estes, continuar a ter um problema com o produto, contacte a Assistência Técnica Autorizada.

### **Informação sobre o transporte**

Se necessitar de transporte:

Mantenha a embalagem original do produto e transporte-o na sua embalagem original, se for necessário transportá-lo. Siga os sinais de transporte em questão.

Sele com fita adesiva as partes superior do forno, tampas e painéis transportadoras aos painéis de cozedura.

Coloque papel entre a cobertura superior e o painel de cozedura, tape a cobertura superior e em seguida prenda com fita adesiva às superfícies laterais do forno.

Prenda com fita adesiva cartão ou papel à parte da frente do vidro interior do forno, pois isso será adequado aos tabuleiros, para que a grelha de metal e os tabuleiros do forno não danifiquem a cobertura deste durante o transporte.

Sele também com fita adesiva as coberturas do forno às paredes laterais.

Se não tiver a embalagem original:

Tome medidas para que as superfícies exteriores (superfícies de vidro e pintadas) do forno não sofram golpes.



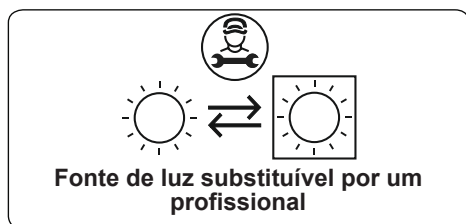
## MANUTENÇÃO

**!** **NOTA:** A manutenção deste eletrodoméstico deverá ser realizada apenas por uma pessoa de serviço autorizada ou por um técnico qualificado.

### Mudar a Lâmpada do Forno

**!** **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de limpar o eletrodoméstico.

- Retire a lente do vidro e depois retire a lâmpada.
- Insira a nova lâmpada (resistente a 300 °C) para substituir a lâmpada que removeu (230 V, 15-25 Watt, Tipo E14).
- Substitua a lente do vidro e o seu forno está pronto a ser utilizado.
- O produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.
- A fonte de luz não pode ser substituída pelo usuário final. É necessário serviço pós-venda.
- A fonte de luz incluída não se destina a ser utilizada noutras aplicações.



**!** A lâmpada foi criada especificamente para ser utilizada em eletrodomésticos de cozinha. Não é adequada para iluminar uma divisão da casa.

Vážený zákazníku,

Naším cílem je nabízet vám kvalitní produkty vyrobené v moderních zařízeních, jejichž jakost je pečlivě testovaná, které předčí vaše očekávání.

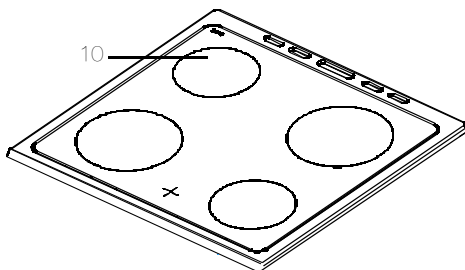
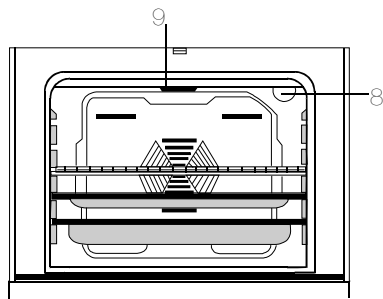
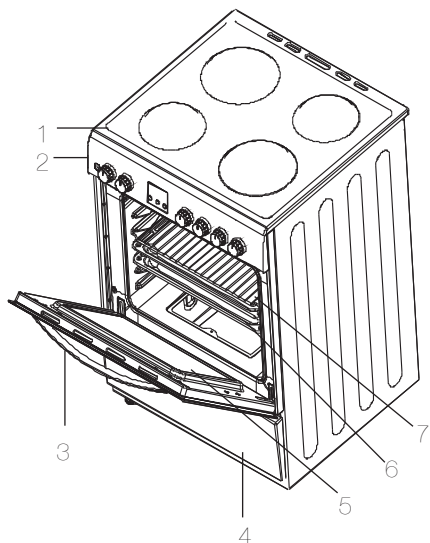
Tento návod je připraven tak, aby vám pomohl s použitím vašeho spotřebiče, který byl vyroben za použití nejnovějších technologií.

Než začnete spotřebič používat, pečlivě si přečtěte tento návod, který obsahuje základní informace o správné a bezpečné instalaci, údržbě a použití a o montáž produktu požádejte nejbližší autorizovaný servis.

## **OBSAH:**

1. PREZENTACE A VELIKOST PRODUKTU
2. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ
3. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ
4. POUŽITÍ TROUBY
5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
6. SERVIS A PŘEPRAVA

## Ovládací panel pro 4 plotýnky:



- 1 - Varná deska
- 2- Ovládací panel
- 3- Rukojeť dvířek trouby
- 4 - Kryt zásuvky
- 5- Dveřní sklo
- 6- Zásobník na trouby
- 7- Drátová mřížka
- 8- trouba
- 9- Přední odpor
- 10-Highlite prvek

ROZMĚRY PRODUKTU		
HLOUBKA (cm)	ŠÍŘKA (cm)	VÝŠKA (cm)
50	60	85

## **BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**

TYTO POKYNY SI PŘEČTĚTE PEČLIVĚ JEŠTĚ NEŽ ZAČNETE SPOTŘEBIČ POUŽÍVAT A UCHOVEJTE JE NA PRAKTICKÉM MÍSTĚ, KDE JE V PŘÍPADĚ POTŘEBY NALEZNETE.

TENTO NÁVOD K POUŽITÍ JE PŘIPRAVEN PRO VÍCE NEŽ JEDEN MODEL. VÁŠ SPOTŘEBIČ NEMUSÍ MÍT NĚKTERÉ Z FUNKCÍ UVEDENÝCH V TOMTO NÁVODU. BĚHEM ČTENÍ NÁVODU VĚNUJTE POZORNOST VÝRAZŮM, KTERÉ MAJÍ OBRÁZKY.

### **Obecná bezpečnostní upozornění**

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném užívání tohoto přístroje a chápou související nebezpečí. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění

a údržba nesmí být prováděny dětmi bez dohledu dospělé osoby.

- **UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- **UPOZORNĚNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. **NIKDY** se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- **UPOZORNĚNÍ:** Nebezpečí požáru: na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.

- **UPOZORNĚNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- V případě varných desek s krytem je třeba před otevřením odstranit cokoli, co je na něm vylitého. Před zavřením krytu je nutné nechat varnou desku zchladnout.
- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- **UPOZORNĚNÍ:** Abyste předešli převrácení spotřebiče, je třeba nainstalovat stabilizační závěsy. (Podrobné informace naleznete v návodu k instalaci sady se stabilizačními závěsy.)
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Během použití se mohou rukojeti při běžném používání zahřát.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla nebo poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
  - **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- **UPOZORNĚNÍ:** Při vaření nebo grilování se mohou přístupné části zahřát. Malé děti udržujte mimo dosah.

- Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými a mezinárodními směrnici a nařízeními.

- Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Instalace a opravy prováděné neautorizovanými technikami vás mohou ohrozit. Jakákoli úprava nebo změna specifikací spotřebiče je nebezpečná.

- Před instalací se ujistěte, zda lokální distribuční síť (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro tento spotřebič jsou uvedeny na štítku.

- **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič je navržen pouze k vaření potravin a je určen pouze k domácímu použití a nesmí být použit k žádnému jinému účelu nebo v jiném prostředí, například k nedomácímu použití nebo v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.

- Spotřebič se nepokoušejte zdvihnout ani posunovat tahem za rukojeť dveří.

- K zajištění vaší bezpečnosti je třeba přijmout veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste sklo nepoškrábali. Dejte pozor, abyste příslušenstvím nenarazili do skla.

- Během instalace zkontrolujte, zda není napájecí kabel zaklíněný. Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak předešlo

nebezpečí.

- Jsou-li dveře trouby otevřené, nedovolte dětem, aby na ně lezly nebo si na ně sedaly.

## Upozornění k instalaci

- Spotřebič nespouštějte dokud nebude zcela nainstalovaný.

- Spotřebič musí nainstalovat a uvést do provozu autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za jakékoli škody, které mohou být způsobeny vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.

- Když spotřebič rozbalíte, zkontrolujte, zda se během přepravy nepoškodil. V případě jakéhokoli defektu; spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce kvalifikovaného servisu. Vzhledem k tomu, že materiály použité k balení (nylon, spony, polystyrén, atd.) mohou mít na děti nežádoucí účinky, je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.

- Svůj spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, atd.

- Materiály obklopující spotřebič (skříň) musí dokázat vydržet teplotu minimálně 100°C.

## Během použití

- Při prvním spuštění se může objevit určitý zápach, způsobený izolačními materiály a topnými prvky. Proto, než troubu použijete, nechte ji 45 minut spuštěnou na maximální teplotu. Ve stejný okamžik musíte

prostředí, v kterém je spotřebič umístěný, správně vyvětrat.

- Během použití se mohou vnější a vnitřní povrchy zahřát. Během otevírání dveří trouby ustupte o krok zpět, abyste se tak vyhnuli horké páře vycházející z trouby. Mohlo by dojít k popálení.
- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.
- K vyjmutí a vložení jídla do trouby vždy používejte chňapky.
- Během vaření s tekutými nebo pevnými tuky spotřebič neopouštějte. V důsledku extrémního zahřátí se mnohou vznítit. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Abyste udusili plamen, který zapříčinil olej, zakryjte pánev pokličkou a vypněte plotýnku.
- Hrnce vždy umístěte doprostřed varné zóny a rukojeti otočte do bezpečné pozice, aby nebylo možné hrnce převrhnout.
- Nebudete-li spotřebič delší dobu používat, odpojte ho. Hlavní spínač vypněte. Když spotřebič nepoužíváte, vypněte i přívod plynu.
- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, zda jsou ovládací tlačítka nastavená do pozice "0" (stop).
- Lišty se při vysunutí nakloní. Dejte pozor, abyste nerozlili horkou kapalinu.
- V případě, že jsou dveře trouby otevřené, nic na ně nepokládejte. Mohli byste narušit rovnováhu spotřebiče nebo rozbít kryt.

- Do zásuvky nedávejte hořlavé věci, nebo věci, které se mohou vznítit (nylon, platové sáčky, papír, látky, atd.). To zahrnuje nádoby s plastovým příslušenstvím (tj. úchyty).
- Na rukojeti spotřebiče nezavěšujte utěrky nebo jiné látky.

## Čištění a údržba

- Před čištěním nebo údržbou vždy spotřebič vypněte. Můžete spotřebič odpojit ze sítě nebo vypnout hlavní vypínač.
- Při čištění ovládacího panelu nesnímejte ovladače.



**ABYSTE ZACHOVALI EFEKTIVITU A BEZPEČNOST VAŠEHO SPOTŘEBIČE, DOPORUČUJEME, ABYSTE VŽDY POUŽILI ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ ČÁSTI A V PŘÍPADĚ POTŘEBY KONTAKTOVALI POUZE NAŠE AUTORIZOVANÉ SERVISY.**

**Pro instalaci trouby kontaktujte autorizovaný servis.**

### **INSTALACE TROUBY**

Během instalace trouby musíte věnovat pozornost několika faktorům.

Zcela jistě věnujte pozornost našim níže uvedeným návrhům, abyste dokázali předejít jakýmkoli problémům a/nebo nebezpečným situacím, ke kterým by mohlo později dojít.

Troubu lze umístit do blízkosti jiného nábytku za předpokladu, že výška nábytku v místě umístění trouby nebude překračovat výšku plotny.

Dejte pozor, abyste troubu neumístili do blízkosti chladničky, v její blízkosti nesmí být ani žádné hořlavé materiály, například závěsy, oblečení, atd., které by mohly začít rychle hořet.

Aby bylo možné zajistit proudění vzduchu, mezi zadním krytem trouby a stěnou musí být volný prostor minimálně 2 cm.

Nábytek v blízkosti trouby být vyrobený z materiálů odolných teplotám nad 50 C°.

Je-li kuchyňský nábytek vyšší než plotna, musí být umístěn minimálně 11 cm od stran trouby.

Minimální výška mezi plotnou a skříň-

kami v kuchyňské lince nad troubu musí být taková, jak je uvedeno níže. Skříňky a police musí být minimálně 650 mm nad varnou deskou.

V případě, že nemáte žádný digestoř, výška nesmí být nižší než 700 mm.

Tento spotřebič musí být nainstalován přímo na podlahu, ne na podstavec.

## **ZAPOJENÍ ELEKTRINY A BEZPEČNOST**

Během zapojení elektriny dodržujte níže uvedené pokyny.

Uzemňovací kabel musí být zapojený do svorky.. Musíte zajistit, aby k zapojení kabelu s izolací do zdroje napájecí došlo během zapojování kabelu. V případě, že v místě instalace není žádná vhodná uzemněná elektrická zásuvka odpovídající směrnícím, okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.

Uzemněná elektrická zásuvka musí být v blízkosti spotřebiče. Zcela jistě nepoužívejte prodlužovací kabel.

Napájecí kabel se nesmí dotýkat horkých ploch přístroje.

V případě poškození napájecího kabelu kontaktujte kvalifikovaný servis. Kabel musí vyměnit autorizovaný servis.

Špatné elektrické zapojení může váš spotřebič poškodit. Takové poškození není kryto zárukou.

Elektrický kabel se nesmí dotýkat horkých částí spotřebiče. Elektrický kabel se nesmí dotýkat zadní části spotřebiče. V opačném případě může být kabel spotřebiče poškozen. A tato situace může způsobit zkrat.

Výrobce prohlašuje, že nenese žádnou zodpovědnost za jakékoli poškození a ztráty vyplývající z nedodržení následujících bezpečnostních norem.

Zajistěte odpojení od zdroje napájení tak, aby u všech aktivních vodičů zůstala mezera kontaktu minimálně 3 mm. Takový způsob odpojení je třeba provést v souladu s pravidly pro zapojení.

Spotřebič je určený k použití s fixním zapojením do napájení. Zapojení spotřebiče do napájecí zásuvky musí provést autorizovaný technik.

V případě fixního zapojení použijte napájecí kabel typu H05VV, H05V2V2 nebo H05RR.

Některé spotřebiče mohou být vybavené speciální zástrčkou (Perilex nebo Norplug). V případě potřeby proveďte výměnu za stejný náhradní díl.

V případě zástrčky Perilex použijte kolík 16A/400V 5 a 25A/250V v případě Norplug.

Tyto zástrčky lze používat pouze v některých zemích.

Spotřebič je nastavený k použití při napětí 220-240 V a 380-415V 3N V. Pokud se napětí v síti od této hodnoty liší, okamžitě kontaktujte náš autorizovaný servis.

K fixnímu zapojení použijte kabel o velikosti 3x2,5 mm<sup>2</sup> nebo 3x4 mm<sup>2</sup>, v závislosti na napájení spotřebiče a přípojovací skříni.

## **VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ A BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ**

Váš spotřebič je vyrobený v souladu

s relevantními bezpečnostními pokyny, které se týkají elektrických spotřebičů. Údržba a opravy musí provést pouze technici autorizovaného servisu, kteří jsou vyškolení výrobcem.

Instalace a opravy bez dodržení následujících pravidel vás mohou ohrozit.

Vnější povrchy se během provozu vašeho spotřebiče zahřejí. Vnitřní povrchy trouby, komponenty, které udržují teplo a pára, která z trouby vychází, jsou celkem horké. I v případě, že je spotřebič vypnutý, tyto části drží teplo určitou dobu. Nedotýkejte se horkých povrchů. Udržujte děti mimo dosah.

Během vaření s tekutými nebo pevnými tuky spotřebič neopouštějte. V důsledku extrémního zahřátí se mohou vznítit. Na plameny zapříčiněné olejem nikdy nelijte vodu.

Abyste udusili plamen, který zapříčinil olej, zakryjte pánev pokličkou a vypněte plotýnku.

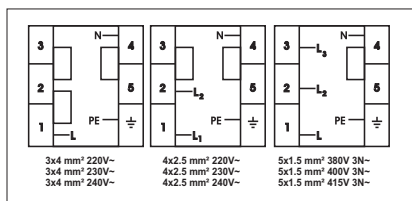
Spínače trouby a nastavení tepla musí být nastaveny tak, aby bylo možné naprogramovat hodiny trouby. V opačném případě nebude trouba fungovat.

Na otevřené dveře ani na otevřenou zásuvku nic nepokládejte. Mohli byste narušit rovnováhu spotřebiče nebo rozbít kryt.

Do spodní zásuvky nedávejte těžké nebo hořlavé věci (nylon, platové sáčky, papír, látky, atd.).

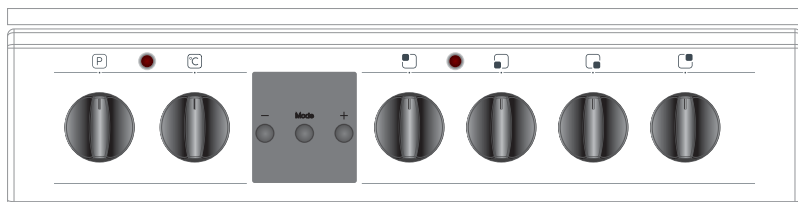
Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte ho.

Svůj spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho působení povětrnostních vlivů, například slunce, deště, sněhu, prachu atd.



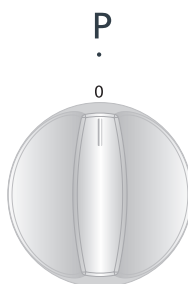
# POUŽITÍ TROUBY

## Ovládací panel



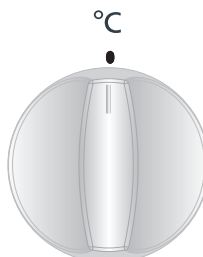
### Tlačítko ovládání trouby

K výběru požadované funkce otočte tlačítkem na odpovídající symbol Podrobnosti týkající se funkcí trouby jsou vysvětleny v další části.



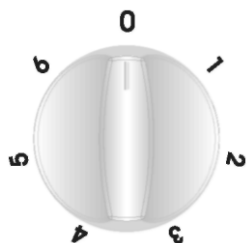
### Tlačítko ovládání trouby

K výběru požadované funkce otočte tlačítkem na odpovídající symbol Podrobnosti týkající se funkcí trouby jsou vysvětleny v další části.



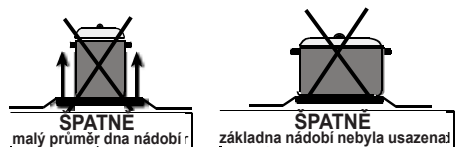
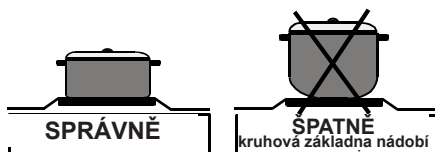
## OBECNÝ VZHLED A TECHNICKÉ FUNKCE

Elektrický sporák je vybavený spínači se 7 polohami. "0" je poloha vypnutí. Spotřebič používejte při dodržení 6 níže uvedených poloh.



1. Zachování ohřevu.
- 2-3. Pozice ohřevu při nízké teplotě
- 4-5-6. Vaření - opékání a přivedení k varu

Během použití elektrických plotýnek je třeba dát pozor, aby použité nádobí mělo hladké dno. V případě použití nádobí odpovídající velikosti a s hladkým dnem, dosáhnete maximální účinnosti sporáku. Nedoporučuje se použít malé pánve na velkou plotýnku, protože to způsobí ztrátu tepla a následně plýtvání energií.



Po ukončení vaření se ujistěte, zda je sporák vypnutý a spínač je v pozici „0“. Nikdy se ho po vaření nedotýkejte, protože sporák bude ještě určitou dobu horký.

Nedovolte dětem, aby se k němu přibližovaly.

Elektrický sporák po použití očistěte navlhčeným hadříkem. V případě nadměrného znečištění ho můžete očistit vodou, do které přidáte čisticí prostředek.

Varnou desku po čištění chvíli zahřívejte, aby důkladně vyschla. Pokud horní část nějakou dobu nepoužíváte, potřete ji tenkou vrstvou oleje.

## Funkce trouby

\* Funkce vaší trouby se mohou v závislosti na modelu produktu lišit.



### Světlo v troubě

Zapne světlo v troubě, které zůstane rozsvícené po celou dobu vaření.



### Funkce rozmrazování

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se ventilátor.

Chcete-li použít funkci rozmrazování, dejte zmražené jídlo do trouby na třetí polici odspodu. Doporučuje se, abyste pod rozmrazované jídlo dali plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování. Tato funkce vaše jídlo neuvaří ani neupeče, pouze pomůže s jeho rozmražením.



### Funkce ventilátor:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se horní a spodní topné prvky a ventilátor.

Tato funkce je užitečná při pečení pečiva. Vaření provádí spodní a horní prvek v troubě a ventilátor zajišťující proudění vzduchu v troubě, což má na jídlo mírně grilovací účinek. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.



### Statická funkce vaření:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se spodní a horní topné prvky. Statická funkce vaření vyzařuje teplo a zajišťuje rovnoměrné vaření spodní i horní části jídla. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagni a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předehřívát po dobu 10 minut a vařit pouze na jedné polici.



### Funkce grilu:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se horní gril. Funkce se používá ke grilování a opékání jídla, použijte horní polici trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut. Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



### Funkce rychlejšího grilování:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se gril a horní topné prvky. Funkce se používá k rychlejšímu grilování a k pokrytí větší plochy, např. při grilování masa, použijte horní polici trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut. Varování:

Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C



### **Funkce Dvojitý gril a ventilátor:**

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se gril a horní topné prvky a ventilátor.

Funkce se používá k rychlejšímu opékání potravin a k pokrytí větší plochy povrchu. Aby se zajistilo rovnoměrné vaření, spustí se horní topné prvky, gril a ventilátor.

Použijte horní poličky v troubě. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.

Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



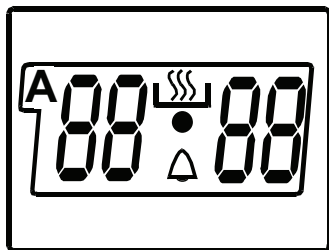
### **Funkce ohřevu spodním topným prvkem a ventilátorem:**

Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se spodní prvek a ventilátor.

Funkce ohřevu ventilátorem a spodním topným prvkem je ideální k rovnoměrnému pečení potravin za krátkou chvíli. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.



## Použití digitálního časovače

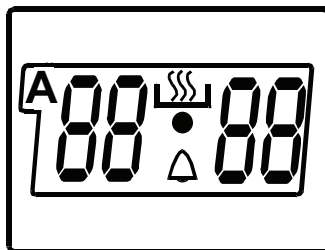


### Nastavení času:

Před použitím trouby je třeba provést nastavení času. Po zapojení trouby do napájení začne symbol (A) a tři "0" na obrazovce blikat. Současně stiskněte tlačítka (+) a (-). Na obrazovce se zobrazí symbol. Rovněž začne blikat i tečka uprostřed obrazovky. Zatímco tečka bliká, použijte tlačítka (+) a (-) a nastavte čas. Po nastavení se tečka rozsvítí.

Pokud se po zapojení trouby do napájení symbol (A) rozsvítí a tři "0" na obrazovce začnou blikat, troubu lze ovládat pomocí tlačítek ovládání. Dojde-li během nastavení času k současnému stisknutí tlačítek (+) a (-), na obrazovce se zobrazí symbol . Když se na obrazovce zobrazí tento symbol, můžete troubu ovládat manuálně. Když se čas v důsledku výpadku napájení restartuje, bude třeba provést opakované nastavení času.

## Nastavení zvukového upozornění:



Před použitím trouby je třeba provést nastavení času. Po zapojení trouby do napájení začne symbol (A) a tři "0" na obrazovce blikat. Současně stiskněte tlačítka (+) a (-).

Na obrazovce se zobrazí symbol. Rovněž začne blikat i tečka uprostřed obrazovky. Zatímco tečka bliká, použijte tlačítka (+) a (-) a nastavte čas. Po nastavení se tečka rozsvítí. Tuto funkci lze použít ke spuštění zvukového varování po dokončení nastaveného časového období.

Stiskněte prostřední tlačítko MODE (REŽIM). Na obrazovce se zobrazí symbol. Rovněž se zobrazí tři "0". Požadované časové období pro varování nastavte pomocí tlačítek (+) a (-), během blikání symbolu . Chvilí po dokončení nastavení se rozsvítí symbol . Když se rozsvítí symbol , nastavení zvukového varování je hotové.

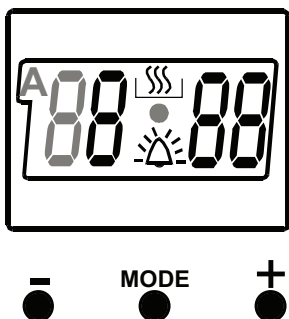
Čas zvukového varování lze nastavit na čas v časovém rozsahu 0 a 23:59.

Jakmile je čas nastaven, časovač vydá zvukové varování a na obrazovce se rozbliká symbol . Zvukové varování

zastavíte stisknutím libovolného tlačítka a symbol z obrazovky zmizí.

Nastavení času zvukového varování slouží pouze pro účel upozornění. Při této funkci se trouba nespustí.

### Nastavení času vaření:



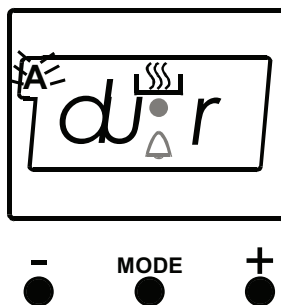
Tato funkce se používá k vaření v požadovaném časovém rozsahu. Potraviny, které chcete uvařit, se vloží do trouby. Trouba se nastaví na požadovanou funkci vaření. Termostat trouby se nastaví na požadovanou úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo budete připravovat. Tlačítko MODE (REŽIM) přidržíte dokud se vám na obrazovce nezobrazí "stop". Jakmile se na obrazovce zobrazí "stop", rozblíká se symbol (A). Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte dobu vaření připravovaného jídla pomocí tlačítek (+) a (-). Chvilí po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symboly (A) a . Mezitím se spustí i trouba.

**Dobu vaření lze nastavit v rozsahu 0 až 10 hodin.**

Po uplynutí nastaveného času časovač

troubu vypne a trouba vydá zvukové upozornění. Na obrazovce se také rozblíká symbol (A). Po přepnutí tlačítka trouby a termostatu trouby do pozice 0 ukončí zvukové upozornění stisknutím libovolného tlačítka. Časovač se rovněž přepne na manuální ovládání.

### Nastavení času ukončení vaření:



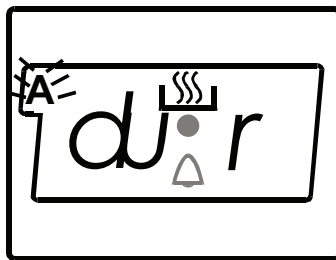
Tato funkce se používá k vaření dle požadovaného času dokončení. Potraviny, které chcete uvařit, vložte do trouby. Trouba se nastaví na požadovanou funkci vaření. Termostat trouby se nastaví na požadovanou úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo budete připravovat. Tlačítko MODE (REŽIM) držte dokud se na obrazovce nezobrazí "end" (konec) a nezobliká se symbol (A) a čas.

Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte čas dokončení vaření jídla pomocí tlačítek (+) a (-). Chvilí po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symboly (A) a . Mezitím se spustí i trouba.

Nastavený čas může končit až 10 hodin od okamžiku nastavení.

Po uplynutí nastaveného času časovač troubu vypne a trouba vydá zvukové upozornění. Na obrazovce se také rozblíká symbol (A). Po přepnutí tlačítka trouby a termostatu trouby do pozice 0 ukončí zvukové upozornění stisknutí libovolného tlačítka. Časovač se rovněž přepne na manuální ovládání.

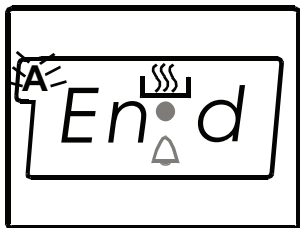
## Plně automatický program:



Tato funkce se používá k vaření po uplynutí určitého času, v rámci určitého časového období. Potraviny, které chcete uvařit, vložte do trouby. Trouba se nastaví na požadovanou funkci vaření. Termostat trouby se nastaví na požadovanou úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo budete připravovat.

Nejprve držte tlačítko MODE (REŽIM) dokud se na obrazovce nezobrazí "stop". Když se na obrazovce zobrazí "stop", rozblíká se symbol (A). Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte čas vaření pomocí tlačítek (+) a (-). Chvilí po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symboly (A) a .

## Dobu vaření lze nastavit v rozsahu 0 až 10 hodin.



tlačítek, je třeba tlačítko režimu stisknout minimálně na 2 sekundy.

- Po aktivaci tlačítka režimu se každé tlačítko aktivuje okamžitě po stisknutí.

Poté přidrže tlačítko MODE (REŽIM) dokud se na obrazovce nezobrazí "end" (konec). Jakmile se na obrazovce zobrazí "end", rozbliká se symbol (A) a čas ukončení vaření. Zatímco časovač v požadované pozici, nastavte čas dokončení vaření jídla pomocí tlačítek (+) a (-). Chvilí po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symbol (A).

## Můžete nastavit čas až 23:59 hod od času získaného přidáním dobou vaření.

Trouba se spustí v čas vypočítaný odečtením doby vaření od nastaveného času dokončení a vypne se v nastavený čas vaření. Časovač vydá zvukové upozornění a symbol (A) se rozbliká. Po přepnutí tlačítka trouby a termostatu trouby do pozice 0 ukončí zvukové upozornění stisknutí libovolného tlačítka. Rovněž se na časovači zobrazí aktuální čas.

### Zámek tlačítek:

- V případě, že během posledních 5 sekund nebylo aktivováno žádné z

## Úspora energie

- Při použití elektrických plotýnek je nutné používat nádobí, které má rovné dno.
- Vyberte nádobí vhodné velikosti.
- Abyste zkrátili dobu vaření, použijte víko.
- Minimalizujte množství kapaliny nebo tuku a zkraťte tak dobu vaření.
- Když se začne kapalina vařit, snižte nastavení teploty.
- Během vaření by se dveře trouby neměly často otevírat.

### Příslušenství používané v troubě

Můžete použít skleněné nádobí, koláčové formy, speciální plechy, které jsou vhodné k použití v troubě, dále plechy a grilovací příslušenství dodané s vaší troubou. Věnujte pozornost informacím, které výrobce dodá společně s příslušenstvím.

V případě použití malého nádobí vložte nádobí na drátěnou mřížku, tak, aby se nacházelo uprostřed mřížky. V případě smaltovaného nádobí je třeba dodržet následující informace.

Pokud jídlo, které má být uvařeno, nezakrývá celý plech, je-li jídlo vyjmutο z mrazničky nebo je-li použit plech pro sběr šťáv z masa, které stékají během grilování, lze pozorovat změny v plechu, které se objeví během vaření nebo pečení.

Plech se vrátí do staré formy jakmile vychladne. Jde o běžný fyzický jev, ke kterému dochází během přenosu tepla.

Tento plech nebo nádobí nenechávejte bezprostředně po vaření v chladném

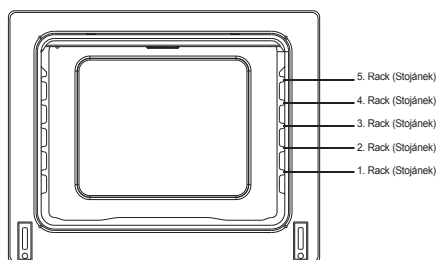
prostředí. Nepokládejte na chladné a mokré povrchy. Položte je na suchou utěrku nebo odkapávač a nechte je pomalu vychladnout. V opačném případě se může skleněné nádobí nebo pekáč rozbít.

Pokud budete v troubě grilovat, doporučujeme, abyste použili gril dodaný společně s produktem. (Je-li součástí balení) V takovém případě tuk steče a neznečistí vnitřní část trouby. Při použití velké drátěné mřížky dejte plech, do kterého se bude zachytávat stékající olej, na jednu ze spodních poliček. Rovněž přidejte vodu a zjednodušte si tak čištění.

Při grilování použijte 4. a 5. poličku a veškeré příslušenství potřete olejem, aby se grilované maso nepřichytilo ke grilu.

Otvor trouby

Pozice police



## Příslušenství

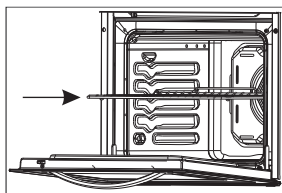
Příslušenství vaší trouby se může lišit s ohledem na model vašeho produktu.

### Drátěná mřížka

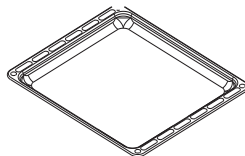


Drátěná mřížka se používá ke grilování nebo k umístění jiného nádobí.

**VAROVÁNÍ-** Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající místo v prostoru trouby a zasuňte ji do trouby.



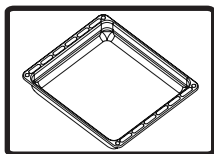
### Mělký pekáč



Mělký pekáč se používá k pečení pečiva, např. koláčů, atd. Abyste ho do trouby umístili správně, zasuňte ho do držáku a zcela dozadu.

### Hluboký plech

Hluboký plech se používá k pečení dušeného masa. Abyste ho do trouby umístili správně, zasuňte ho do držáku a zcela dozadu.



## ČIŠTĚNÍ

Než začnete s čištěním trouby, zkontrolujte, zda jsou všechny spínače vypnuté a zda je váš spotřebič vypnutý. Spotřebič odpojte.

Než použijte čisticí materiály, zkontrolujte, zda jsou vhodné a doporučené výrobcem vaší trouby. Vzhledem k tomu, že by mohly poškodit povrchy, nepoužívejte leptavé krémy, abrazivní čisticí prášky, hrubé drátěnky nebo tvrdé nástroje. V případě, že se přetečené kapaliny připálí, může dojít k poškození smaltované části. Rozlité kapaliny okamžitě vyčistěte.

Čištění vnitřního prostoru vaší trouby  
Než začnete s čištěním, zkontrolujte, zda je trouba odpojená.

Vnitřní část smaltované trouby se čistí nejlépe, je-li trouba teplá.

Troubu po každém použití vytřete měkkým hadříkem namočeným do vody s přidaným čisticím prostředkem. Později ji vytřete navlhčeným hadříkem ještě jednou a nechte ji vyschnout. Čas od času může být třeba troubu vyčistit s pomocí tekutého čisticího prostředku a provést tak kompletní čištění. Troubu nečistěte suchými a práškovými čisticími prostředky.

### Čištění krytu vaší trouby

K čištění krytu trouby jak z vnitřní, tak z vnější části, použijte přípravek na čištění skla. Potom ho opláchněte a vysušte suchou utěrkou. Kryt lze k čištění vysunout tak, jak je znázorněno na následujícím obrázku.

\* Otevřete kryt.

\* Kovový kolík protáhněte otvory tak,

jak je znázorněno na obrázku.

\* Tento proces zopakujte u obou závěsů.

\* Kryt lehce nazdvihněte a jemně ho vysuňte. Kryt se vysune lehce.

\* Když kryt dáte zpět na místo, dejte kolíky zpět do otvorů v závěsech.

Kryt trouby nečistěte jsou-li skleněné panely horké. V případě, že budete postupovat jinak, může dojít k prasknutí skleněného panelu. Pokud dojde k jakémukoli problému, kontaktujte autorizovaný servis.

### **Co je třeba udělat, než budete kontaktovat servis**

Pokud trouba nefunguje:

Trouba může být odpojená ze sítě, mohlo dojít k výpadku napájení. Na modelech vybavených časovačem nemusí být seřizený čas.

Pokud trouba nehřeje:

Teplo nesmí být nastavováno pomocí spínače trouby.

Pokud světlo v troubě nesvítí:

Je třeba zkontrolovat elektřinu.

Je třeba zkontrolovat, zda nejsou žárovky vadné. Jsou-li vadné, můžete je vyměnit.

Vaření (pokud spodní-horní část nevaří stejně):

Zkontrolujte umístění poličky, délku vaření a hodnoty tepla, podle návodu.

Máte-li i nadále problémy s produktem, kontaktujte "Autorizovaný servis".

### **Informace související s přepravou**

V případě přepravy:

Uchovejte originální obal produktu a použijte ho v případě, že bude třeba zajistit přepravu spotřebiče. Řiďte se pokyny na obalu.

Lepicí páskou přilepte vařič v horní části, přilepte i další příslušenství.

Mezi horní kryt a ovládací panel dejte papír, zakryjte horní kryt potom přilepte páskou k bokům trouby.

Do přední části krytu přilepte kartón nebo papíru, stejně tak na vnitřní část skla a vyjměte drátěnou mřížku a pekáče z trouby, aby nedošlo k jejímu poškození během přepravy.

Kryt trouby rovněž přilepte k bočním stěnám.

Pokud nemáte původní obal:

Přijměte opatření, abyste předešli poškození vnějších povrchů trouby (skla a natřených povrchů).

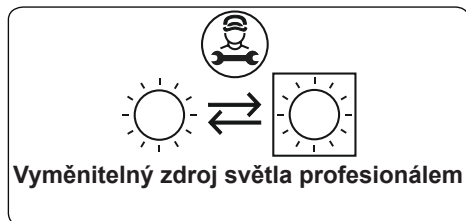
## ÚDRŽBA

**VAROVÁNÍ:** Údržbu tohoto spotřebiče smí provádět pouze zaměstnanec autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný technik.

### Výměna lampy trouby

**VAROVÁNÍ:** Než začnete spotřebič čistit, vypněte ho a počkejte, až vychladne.

- Sundejte skleněnou čočku a odstraňte žárovku.
- Vložte novou žárovku (odolnou teplotám do 300 °C) namísto staré žárovky (230 V, 15–25 Watt, typ E14).
- Vraťte na místo skleněnou čočku. Trouba je nyní připravena k použití.
- Výrobek obsahuje světelný zdroj energetické třídy G.
- Světelný zdroj nemůže být nahrazen koncovým uživatelem. Je zapotřebí poprodejní servis.
- Přiložený světelný zdroj není určen k použití v jiných aplikacích.



**!** Lampa je navržena speciálně pro použití v domácích kuchyňských spotřebičích. Není vhodná pro osvětlení místnosti v domácnosti.





# Service & Support

Visit Our Website

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

52377137

**SHARP**

Be Original.