



KA-75L64BNH-EU

Cooking

HU Használati Utasítás

IT Istruzioni per l'uso

LT Naudojimo Instrukcij

LV Lietošanas Pamācība

MK Корисничко упатство

NL Handleiding

SHARP

Be Original.

Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta.

Ez a kezelési útmutató fontos információt tartalmaz a biztonságról, illetve a készülék működtetésében és karbantartásában segítő utasításokról. Szánjon időt ennek az útmutatónak az elolvasására a készülék használata előtt, és tartsa meg ezt a füzetet, hogy a jövőben megnézhesse.

Icon	Type	Meaning
	FIGYELMEZTETÉS	Súlyos, akár halálos sérülés veszélye
	ÁRAMÜTÉS KOCKÁZATA	Veszélyes feszültség kockázata
	TŰZ	Figyelmeztetés; Tűzveszélyes / gyúlékony anyagok
	FIGYELEM	Sérülés vagy anyagi kár kockázata
	FONTOS / MEGJEGYZÉS	A készülék helyes üzemeltetése

TARTALOM


1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	4
1.1 Általános biztonsági figyelmeztetések	4
1.2 Figyelmeztetések beszereléshez	6
1.3 Használat közben	7
1.4 Tisztítás és karbantartás közben	8
2. BEÉPÍTÉS ÉS A HASZNÁLAT ELŐKÉSZÍTÉSE	10
2.1 Utasítások a beszerelő számára	10
2.2 A készülék beszerelése	10
2.3 Elektromos csatlakozás és biztonság	12
3. TERMÉK FUNKCIÓI	13
4. TERMÉK HASZNÁLATA	14
4.1 Sütési táblázat	15
4.2 A vékony led érintős időzítő	15
4.3 Kiegészítők	18
5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	20
5.1 Tisztítás	20
5.2 Karbantartás	22
6. HIBAKERESÉS ÉS SZÁLLÍTÁS	23
6.1 Hibakeresés	23
6.2 Szállítás	23

1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



- Készüléke használata előtt alaposan olvassa át az egész útmutatót és őrizze meg az útmutatót könnyen elérhető helyen a későbbi esetleges tájékozódáshoz.
- Ez az útmutató egynél több modellhez készült, ezért megeshet, hogy az Ön készüléke nem rendelkezik az összes tárgyalt funkcióval. Ezért fontos, hogy a kezelési útmutató olvasásakor különös figyelmet szenteljen a számadatoknak.

1.1 ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- A készüléket 8. életévüket betöltött gyermekek használhatják és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek vagy tapasztalattal, ill. ismerettel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyeletük biztosított, vagy a készülék biztonságos használatát nekik elmagyarázták, és az esetleges veszélyeket megértették. Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani! A tisztítást és karbantartást nem végezheti felügyelet nélküli gyermek.


 **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen rá, hogy ne érjen hozzá a forró részekhez. A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol, hacsak nem biztosít nekik állandó felügyeletet.

  **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.

  **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés elkerülése érdekében.

- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.

- Használat közben a készülék felmelegszik. Ügyeljen rá, hogy ne érjen a forró részekhez a sütő belsejében.
- A fogantyúk rövid használat után felforrósodhatnak.
- Ne használjon durva súrolószert vagy súrolószivacsot a sütőajtó üvegének és más felületének tisztításához. Megkarcolhatják a felületeket, ami az ajtóüveg összetöréséhez vagy a felületek károsodásához vezethet.
- Ne használjon a készülék tisztításához gőzsugaras tisztítógépet.

  **FIGYELMEZTETÉS:** Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva.

 **VIGYÁZAT:** Sütés vagy grillezés közben egyes elérhető alkatrészek felforrósodnak. A használat során tartsa távol kisgyermekét a készüléktől.

- 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. Tilos a készülék műszaki jellemzőit bármilyen módon megváltoztatni vagy módosítani. A nem megfelelő főzőlapvédők baleseteket okozhatnak.
- 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 műszaki adatai megfelelnek egymásnak. A készülék műszaki adatait megtalálja a címkén.

⚠ VIGYÁZAT: Ez a készülék étel készítésére és kizárólag beltéri háztartási használatra készült. Tilos más célra használni, illetve más olyan célra használni, mint például nem-háztartási cél, vagy kereskedelmi cél, illetve fűtés.

- A sütőajtó fogantyút ne használja a készülék felemelésére vagy mozgatására.
- Minden lehetséges intézkedést megtettünk az Ön biztonsága érdekében. Mivel az üveg eltörhet, ezért legyen különösen óvatos takarítás közben, hogy ne sértse meg a felületét. Ügyeljen rá, hogy ne verje vagy üsse az üveg felülethez a kiegészítőket, edényeket.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne legyen beszorulva vagy sérült a telepítés során. Ha a tápkábel sérült, a veszély elhárítása érdekében a gyártónak, a hivatalos márkaszervizének vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.
- Ne engedje gyermekét a sütőajtóra mászni, vagy ráülni, amikor nyitva van.
- A gyermekeket és állatokat tartsa távol ettől a készüléktől.

1.2 FIGYELMEZTETÉSEK BESZERELÉSHEZ

- A készülék teljes beszerelése előtt ne használja azt!
- A készüléket hivatásos szakembernek kell beszerelnie. 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. A csomagoláshoz felhasznált anyagok (nylon, tűzőkapcsok, hungarocell, stb.)

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

- Védje készülékét a környezeti hatásoktól. Ne tegye ki olyan hatásnak, mint napsütés, eső, hó, por vagy erős pára.
- A készülék körül lévő bármilyen anyagnak (azaz szekrényeknek) legalább 100°C-os hőmérsékletnek kell ellenállnia.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készüléket tilos díszajtó mögött felszerelni.

1.3 HASZNÁLAT KÖZBEN

- A sütő első használatakor enyhe szagot érezhet. Ez teljesen normális, és a melegítő elemek szigetelő anyagai miatt van. Azt javasoljuk, hogy mielőtt először használja a sütőt, hagyja üresen és állítsa maximális hőmérsékletre 45 percig. Ügyeljen arra, hogy a környezet, ahová terméket telepítették jól szellőzzön.
- Óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját sütés közben vagy után. A sütőből származó forró gőz égési sérüléseket okozhat.
- A készülék működése közben ne tegyen gyúlékony vagy éghető anyagokat a közelébe.
- Mindig használjon kesztyűt az ételek sütőből történő kivételekor, visszahelyezésekor.
- A sütőt semmilyen körülmények között ne bélelje ki alumíniumfóliával, mert túlmelegedhet.
- Sütés közben ne helyezzen edényeket vagy sütőtálcákat közvetlenül a sütő aljára. Az alap nagyon felforrósodhat, és a termék károsodhat.



Ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha szilárd vagy folyékony olajok használatával főz. Extrém hevítési körülmények között lánggra kaphatnak. Soha ne öntsön


vizet az olajok által okozott lángra, ehelyett kapcsolja ki a sütőt, és takarja le az edényt a fedéllel vagy tűzálló takaróval.

- Ha a terméket hosszú ideig nem használja, kapcsolja ki a főkapcsolót.
- Győződjön meg róla, hogy használaton kívül a szabályozók mindig a „0” (leállított) álláson vannak.
- A tepsik megdőlhetnek kihúzáskor. Ügyeljen arra, hogy ne öntsön ki és ne ejtsen le forró ételt, miközben azt kihúzza a sütőből.
- Ne helyezzen semmit a sütő nyitott ajtajára. Ez kiegyensúlyozatlanságot okozhat a sütőben, vagy károsíthatja az ajtót.
- Ne terítsen, vagy függesszen törölközőket, konyharuhákat, vagy más textilt a készülékre, vagy fogantyújára.


1.4 TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS KÖZBEN

- Mielőtt bármilyen tisztítási vagy karbantartási műveletet elvégezne, ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva.
- Ne távolítsa el a szabályozókat a kezelőpanel tisztításához.
- Készüléke hatékonyságának és biztonságos működésének megőrzése érdekében javasoljuk, hogy csak eredeti alkatrészeket használjon és csak a hivatalos márkaszervizzel végeztesse el a szükséges javítási munkákat.

CE Megfelelőségi nyilatkozat

 Kijelentjük, hogy a termékeink megfelelnek a vonatkozó európai irányelveknek, határozatoknak és rendeleteknek, illetve a hivatkozott szabványokban megszabott követelményeknek.

Ezt a terméket háztartási használatra tervezték. Bármilyen más felhasználás (például szoba fűtése) helytelen és veszélyes.

 A használati útmutató több különböző modellre vonatkozik. Az útmutató és az Ön modellje eltérhetnek egymástól.

2. BEÉPÍTÉS ÉS A HASZNÁLAT ELŐKÉSZÍTÉSE

FIGYELMEZTETÉS: A készülék beszerelését márkaszervíz munkatársának vagy szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a jelen útmutató utasításai szerint és az aktuális helyi szabályozások betartásával.

- A helytelen beszerelés sérülést vagy károsodást okozhat, amiért a gyártó nem vállal felelősséget és amire a garancia nem vonatkozik.
- Beszerelés előtt győződjön meg róla, hogy a helyi szolgáltatás feltételei (elektromos feszültség és frekvencia), valamint a készülék követelményei megfelelnek egymásnak. A készülék beállítási követelményeit megtalálja a címkén.
- A felhasználás helye szerinti ország hatályos előírásait, jogszabályait és szabványait be kell tartani (biztonsági előírások, az előírásoknak megfelelő újrahasonosítás, stb).
- Amennyiben a termék kivehető polcokkal (rácspolcokkal) rendelkezik és a felhasználói kézikönyvben megtalálható például a joghurt receptje, a rácsot vegye ki és állítsa be a sütőn a meghatározott üzemmódot. A rács eltávolításával kapcsolatos információkat a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS fejezetben találja.

2.1 UTASÍTÁSOK A BESZERELŐ SZÁMÁRA

Általános utasítások

- Miután eltávolította a csomagolóanyagot a készülékről és tartozékairól, győződjön meg róla, hogy a készülék nem sérült. Ha bármilyen sérülést tapasztal, ne használja a készüléket és forduljon azonnal a hivatalos márkaszervízhez, vagy egy szakképzett villanyszerelőhöz.
- Ellenőrizze, hogy nincs a közelben olyan gyúlékony vagy éghető anyag, mint például függöny, olaj, ruhák, stb, amely lángra kaphat.
- A készülék közelében lévő munkalapnak és bútoroknak olyan anyagból kell készülnie, amely 100°C fölötti hőmérsékletnek is ellenáll.

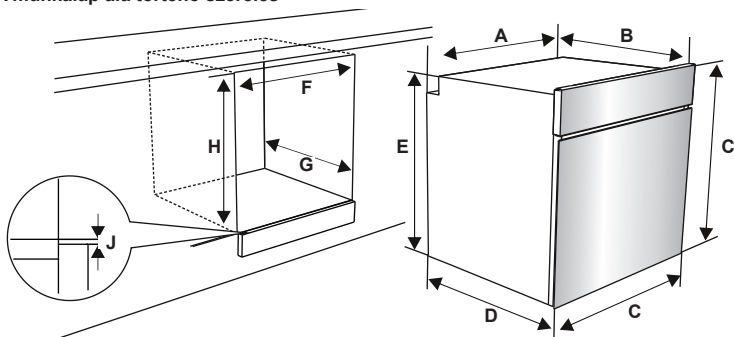
- A készüléket nem szabad közvetlenül mosogatógép, hűtő, fagyasztó, mosógép vagy ruhaszárító fölé szerelni.

2.2 A KÉSZÜLÉK BESZERELÉSE

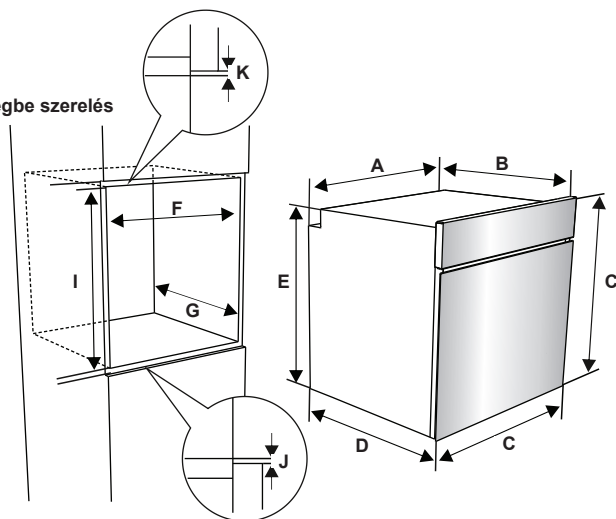
A készülékek beszerelő készlettel vannak ellátva és a megfelelő méretű munkalaphoz szerelhetők. A főzőlap és a sütő beszerelésének méretei az alábbiakban találhatók.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

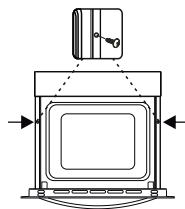
A munkalap alá történő szerelés



Fali egységbe szerelés



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

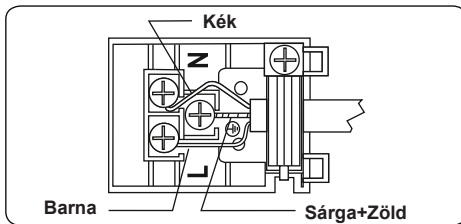


2.3 ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS ÉS BIZTONSÁG


! **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék elektromos bekötését márkaszerviz munkatársának, vagy egy szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a jelen útmutató utasításai szerint, az érvényes helyi előírásokat betartva.

! **FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!**

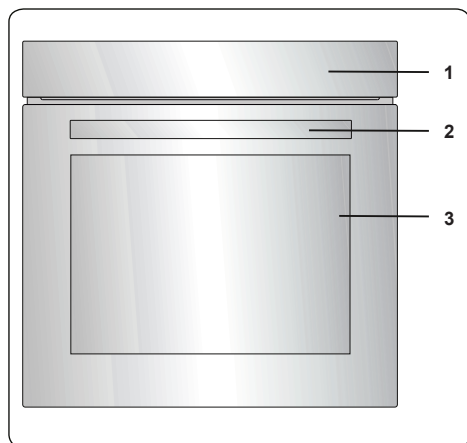
- Mielőtt a készüléket csatlakoztatná az áramellátáshoz, ellenőrizni kell, hogy a készülék feszültségének névleges adatai (a készülék azonosító táblájára van bélyegezve) megfelelnek-e a rendelkezésre álló hálózati feszültségnek és a hálózati elektromos vezetékek képesek kezelni a készülék teljesítményét (szintén látható az azonosító táblán).
- A bekötéshez csak szigetelt vezetékeket használjon. A helytelen bekötés károsíthatja a készüléket. Ha a hálózati vezeték sérült és ki kell cserélni, ezt csak szakképzett személy végezheti el.
- Ne használjon adaptereket, elosztókat és/vagy hosszabbítót.
- A tápkábel legyen távol a készülék forró részeitől és tilos meghajlítani vagy összenyomni. Máskülönben a vezeték megsérülhet, ami zárlatot okoz.
- Ha a készüléket nem csatlakozóval kötik a hálózatba, a biztonsági előírások betartása érdekében mindenképpen leválasztót kell alkalmazni (legalább 3 mm-es érintkező távolsággal).
- A készüléket tápellátásra tervezték. Ha az Ön tápellátása ettől eltér 220-240V. vegye fel a kapcsolatot hivatalos márkaszervizzel vagy képzett villanyszerelővel.
- A tápkábelnek (H05VV-F) elég hosszúnak kell lenni ahhoz, hogy csatlakozzon a készülékhez még akkor is, ha a készülék a szekrénye elején áll is.
- Ellenőrizze, hogy minden csatlakozás megfelelően meg van-e húzva.
- Rögzítse a tápkábelt a kábelbilincsbe, majd zárja le a fedelet.
- A kapcsolódoboz csatlakozás a kapcsolódobozon található.



3. TERMÉK FUNKCIÓI

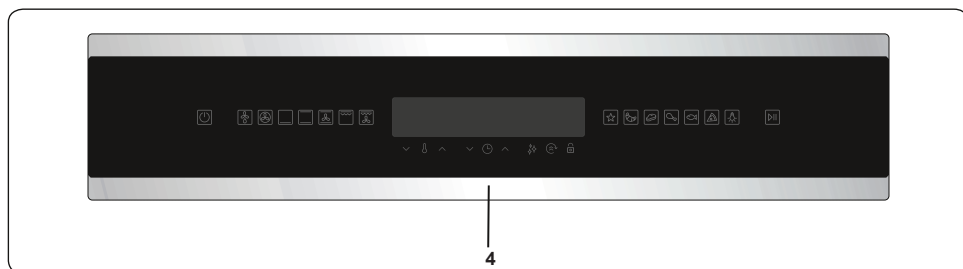
 **Fontos:** A termékleírások változóak, és az Ön készülékének külső megjelenése eltérhet az alábbi ábrákon láthatótól.

Alkatrészek listája



1. Vezérlőpanel
2. Sütőajtó fogantyú
3. Sütőajtó

Vezérlőpanel



4. Időzítő

4. TERMÉK HASZNÁLATA

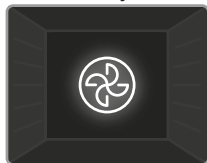
Sütő funkciók

* Az Ön sütőjének funkciói eltérőek lehetnek készüléke modelljétől függően.



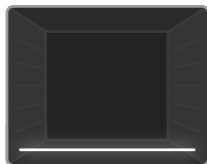
Kiolvasztás funkció: Bekapcsolnak a sütő figyelmeztető jelzései, a ventilátor működésbe lép. A kiolvasztás funkció használatához helyezze a fagyott ételt

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



Turbó funkció: A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, a grill fűtőszál és a ventilátor működésbe lép. A

turbó funkció egyenletesen eloszlatja a hőt a sütőben ezért minden étel az összes rácson egyenletesen sül. Ajánlott a sütőt körülbelül 10 percig előmelegíteni.



Alulról melegítés funkció: A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, az alsó fűtőelem működésbe lép. Az alulról

melegítés ideális pizza felmelegítéséhez, mivel a meleg a sütő aljáról száll felfelé, és felmelegíti az ételt. Ez a funkció javasolt az ételek melegítéséhez (sütés helyett).



Egyenletes sütés funkció: A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, az alsó és a felső fűtőelem működésbe lép. Az

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



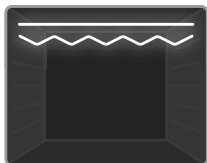
Ventilátor funkció: A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzései bekapcsolnak, a felső és az alsó fűtőelemek működésbe lépnek,

illetve bekapcsol a ventilátor. Ez a funkció kiváló eredményt biztosít tészták sütésakor. A sütést az alsó és a felső fűtőelem, illetve a ventilátor által áramoltatott levegő végzi el, aminek köszönhetően egy kicsit megpirul az étel. Ajánlott a sütőt körülbelül 10 percig előmelegíteni.



Pizza funkció: A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, és a gyűrű, az alsó fűtő

elem és a ventilátor működésbe lép. Ez a funkció ételek rövid ideig tartó egyenletes sütéséhez ideális, például pizza esetében. Míg a ventilátor egyenletesen eloszlatja a hőt a sütőben, az alsó fűtőelem biztosítja az étel átsülését.

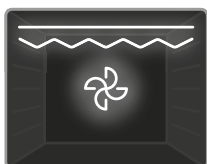


Gyorsabb grillezés funkció: A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak.

Működésbe lép a grill és a felső fűtő elemek. Ezt a funkciót gyorsabb grillezéshez és nagyobb felületű ételek, pl. húсок grillezéséhez használhatja. Használja a sütő felső szintjeit. Finoman kenje be olajjal a grillrácst, 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 körülbelül 10 percig előmelegíteni.



Figyelmeztetés: Grillezskor 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 fűtőelemek és a ventilátor működésbe lép. Ezt a funkciót gyorsabb grillezéshez vagy vastagabb élelmiszerekhez és a nagyobb felületű ételek 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 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 körülbelül 10 percig előmelegíteni.

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



Páratisztító (Vap Clean) funkció

Állítsa a sütő funkció gombját és a termosztátot a Páratisztító (Vap Clean) jelzésre. Öntsön 200-250 ml vizet (kb. 1 csésze) a kisebb tepsibe a sütő alján. A Páratisztító körülbelül 20 percig működik és előkészíti a sütőt egy könnyebb tisztításra.

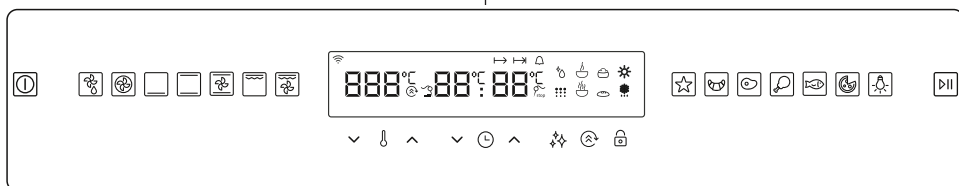
4.1 SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Funkciók	Étel			
----------	------	--	--	--

Egyenletes	Leveles tészta	2-3-4	170-190	35-45
	Sütemény	2-3-4	170-190	30-40
	Keksz	2-3-4	170-190	30-40
	Pörkölt	2	175-200	40-50
	Csirke	2-3-4	200	45-60
Ventilátor	Leveles tészta	2-3-4	170-190	25-35
	Sütemény	2-3-4	150-170	25-35
	Keksz	2-3-4	150-170	25-35
	Pörkölt	2	175-200	40-50
	Csirke	2-3-4	200	45-60
Turbo	Leveles tészta	2-3-4	170-190	35-45
	Sütemény	2-3-4	150-170	30-40
	Keksz	2-3-4	150-170	25-35
	Pörkölt	2	175-200	40-50
Grill	Grillezett húsgombóc	7	200	10-15
	Csirke	*	190	50-60
	Hússzeletek	6-7	200	15-25
	Marhasült	6-7	200	15-25

* Csirkesütés nyárson, ha rendelkezésre áll.

4.2 A VÉkony LED ÉRINTŐS IDŐZÍTŐ



Üzem módok leírása							
	Kikapcsolt/ bekapcsolt		Speciális funkciók	888	Hőmérséklet kijelző		Lassú főzés
	Kiválasztás		Sült tészta		Boost		Nagyon lassú főzés
	Turbó funkció		Hús		Hússzonda		Tészta
	Gomb funkció		Szárnycs		Hússzonda leállítás		Kenyér
	Statikus funkció		Hal	88:88	Idő kijelző		Szárítás
	Ventilátor funkció		Pizza		Sütési idő		Fagyasztott étel
	Dupla grill funkció		Lámpa		Sütés vége		Mínusz
	Dupla grill és ventilátor funkció		Indítás/ Szünet		Perc időzítő		Termosztát
	Tisztítás		Páratisztító		Üzem mód		Plusz
	Billentyűzár						

A vezérlőegység 5 perc elteltével kikapcsol, ha nem választottak ki vagy változtattak meg egyetlen funkciót sem.

A készülék érintésre érzékeny gombokkal működtethető. A funkciókat az érzékelő terület megérintésével lehet vezérelni.

A kezelőszervek használatakor ügyeljen arra, hogy megfelelően érinti meg a szenzormozgókat. Ha gyengén vagy rövid időre érinti meg a szenzor gombokat, akkor lehet, hogy nem működnek megfelelően.

A hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy a berendezés felületét hidegen tartsa. A ventilátor addig működik, amíg automatikusan ki nem kapcsol, akár a sütő kikapcsolása után is.

A sütő funkciójának kiválasztása

A kezelőegység bekapcsolásához érintse meg 2 másodpercre az **ON/OFF** „” érzékelőt. Minden gomb megjelenik az első fényességi szinten és a sütő „**VÁRAKOZÁS**” üzemmódba kapcsol. Ebben az üzemmódban kiválaszthatja a kívánt sütési funkciókat, beállíthatja a hőmérsékletet, aktiválhatja a **BOOST** „” funkciót, valamint beállíthatja a sütési időt, a befejezés idejét, a Perc Időzítőt és a pontos időt.

„**VÁRAKOZÁS**” üzemmódban a kívánt sütési funkciót az egyik funkciógomb megérintésével lehet kiválasztani.

A kiválasztott funkciógomb második fényerővel jelenik meg.

Amikor kiválasztottak egy sütési funkciót, az alapértelmezett hőmérséklet érték jelenik meg a hőmérséklet kijelzőn. Ez beállítható a **THERMOSTAT** „” **PLUS** „” és **MINUS** „” érzékelő gombokkal a kijelző oldalán. A hőmérsékletet 50°C és 275°C közötti értékre lehet beállítani.

A kívánt funkció kiválasztása, illetve a hőmérséklet és az idő beállítását követően érintse meg a **PLAY/PAUSE** „” érzékelő gombot a sütő funkció elindításához. A sütő működése közben a play/pause gomb a sütési idő alatt világít.

A pontos idő beállítása

Ha a sütőt üzembe helyezték, akkor az órát az alábbi utasítások szerint kell beállítani.

Érintse meg az **ON/OFF** „” érzékelő gombot a sütő bekapcsolásához és „**VÁRAKOZÓ**” üzemmódba lépéséhez. Ebben az üzemmódban érintse meg a **MODE** „” érzékelő gombot, amíg az idő nincs kiválasztva. Beállíthatja a **PLUS** „” és **MINUS** „” érzékelő gombokkal. Az idő

beállításának véglegesítéséhez érintse meg újból a **MODE** „⌚” érzékelő gombot.

Az időt csak akkor kell újra beállítani, ha a készüléket hosszabb időre leválasztották az elektromos hálózatról.

A sütési idő beállítása

A sütési idő a "VÁRAKOZÁS" vagy a "MŰKÖDÉS" üzemmódban állítható be.

A perc időzítő „⏰” beállítása

Érintse meg a **MODE** „⌚” érzékelőt, amíg a Perc Időzítő jelzése ki nem gyullad az óra kijelzőjén és meg nem jelenik a „00:00” érték. Állítsa be a kívánt időtartamot a figyelmeztető jelzéshez a **PLUS** „^” és a **MINUS** „v” gombok segítségével, miközben villog a szimbólum. A beállítás elvégzése után néhány másodpercig ne nyomjon meg egyetlen gombot sem, majd a Perc Időzítő bekapcsol.

Amikor az időzítés eléri a nulla értéket, akkor egy hangjelzés hallható és a Perc Időzítő jelzése, illetve a „00:00” jelzés villog az

Idő kijelzőn. Bármelyik gombot megnyomva a hangjelzés kikapcsol és a szimbólum eltűnik.

A sütési időtartam beállítása

Ez a funkció segít az egy adott ideig tartó sütésben. Készítse elő az ételt a sütéshez és tegye a sütőbe. Ezt követően válassza ki a kívánt sütési funkciót és

hőmérsékletet. Nyomja meg a **MODE** „⌚” gombot, amíg az Időtartam szimbóluma „⏰” látszik a kijelzőn. Állítsa be a kívánt sütési időtartamot a **PLUS** „^” és **MINUS** „v” érzékelők segítségével, miközben az időzítő ebben a pozícióban van. A beállítás elvégzése után várjon, amíg a pontos idő meg nem jelenik, és az Időtartam szimbóluma világítani kezd.

Amikor az időzítő eléri a nulla értéket, a sütő kikapcsol, egy hangjelzés hallható és az Időtartam jelzése villogni kezd a kijelzőn. A kezelőpanel bármely gombjának megnyomására a hangjelzés elhallgat.

A sütés befejező időpontjának beállítása

Ezzel a funkcióval egy meghatározott időtartamot követően indul el a sütés egy megadott időtartamig. Készítse elő az ételt a sütéshez és tegye a sütőbe. Ezután válassza ki a kívánt sütési funkciót és hőmérsékletet.

Érintse meg a **MODE** „⌚” gombot, amíg meg nem jelenik a Sütés időtartama szimbólum az idő kijelzőn. Állítsa be a

kívánt sütési időtartamot a **PLUS** „^” és **MINUS** „v” érzékelők segítségével, miközben az időzítő ebben a pozícióban van. A beállítás elvégzése után várjon, amíg a pontos idő meg nem jelenik, és a Sütés Időtartama szimbóluma világítani kezd.

Ezt követően érintse meg a **MODE** „⌚” érzékelő gombot, amíg meg nem jelenik a Sütés befejezésének ideje szimbólum az idő kijelzőn. A pontos idő és a Sütés időtartama szimbólum villogni kezd. Állítsa be a befejezés kívánt idejét a **PLUS** „^” és **MINUS** „v” érzékelőkkel, miközben az időzítő ebben a pozícióban van. A beállítás elvégzése után várjon, amíg a pontos idő meg nem jelenik, és a Sütés vége időpont szimbóluma „⏰” világít.

A sütő úgy számítja ki a működési időt, hogy kivonja a sütési időtartamot

a beállított befejezési időből, amikor is a működés leáll. Az időzítő hangjelzést ad és a Sütés befejező időpontja szimbóluma villogni kezd. Az időzítő bármelyik gombjának megnyomása kikapcsolja a hangjelzést.

A digitális időzítő hangjának beállítása

A figyelmeztető hangjelzés megváltoztatásához, miközben az idő kijelző a pontos időt mutatja, nyomja meg és tartsa lenyomva a **THERMOSTAT** „⌚” érzékelőt 3 másodpercig, amíg egy hangjelzés nem hallható. Ezt követően a **MINUS** „v” **VAGY PLUS** „^” érzékelő minden egyes megnyomására egy másfajta hangjelzés hallható. Négy különböző hangjelzés érhető el. Válassza ki a kívánt hangjelzést, és ne nyomjon meg semmilyen más gombot. Egy rövid idő elteltével a kiválasztott hangjelzés elmentésre kerül.



Boost funkció


Ez a funkció az előmelegítési idő lerövidítésére szolgál. A **BOOST** „⊕” érzékelő világít, ha a Turbó, a Ventilátor, a Statikus vagy a Pizza funkciót választják ki. Az előmelegítési idő lerövidítéséhez érintse meg a **BOOST** „⊕” érzékelő gombot, mielőtt elkezd a sütést. Ezzel a funkcióval a sütőt a lehető leggyorsabban felmelegítheti a kívánt hőmérsékletre. Ez az üzemmód nem alkalmas sütésre.

A boost funkció használata után a sütő használható sütésre.

Billentyűzár funkció

A billentyűzár segítségével elkerülhető a sütő beállításainak véletlen megváltoztatása.

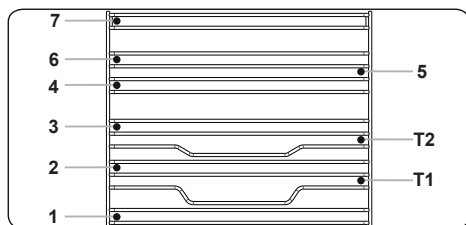
A billentyűzár aktiválásához érintse meg 2 másodpercre a **KEY LOCK** „” érzékelő gombot, amíg meg nem jelenik a billentyűzár szimbólum a kijelzőn. A billentyűzár kikapcsolásához érintse meg a **KEY LOCK** „” érzékelőt 2 másodpercre, amíg el nem tűnik a billentyűzár szimbólum a kijelzőről.

Amikor a billentyűzár aktiválva van, csak az **ON/ OFF** „” érzékelő működik. Minden más gomb zárolva van.

4.3 KIEGÉSZÍTŐK

Az EasyFix sütőrács

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



- Helyezze a tartozékot a megfelelő helyre a sütőben.
- Hagyjon legalább 1 cm távolságot a ventilátor fedele és a kiegészítők között.
- Óvatosan vegye ki az edényeket és/ vagy a tartozékokat a sütőből. A meleg ételek vagy a kiegészítők égési sérüléseket okozhatnak.
- A kiegészítők hő hatására eldeformálódhatnak. Miután lehűltek, visszanyerik eredeti megjelenésüket és teljesítményüket.
- A sütőtepsik és a sütőrácsok tetszőlegesen elhelyezhetők az 1. és 7. szintek között.
- A teleszkópos sínek a T1, T2 szinteken helyezhetők el.
- A 3. szint az egy szinten történő főzéshez ajánlott.
- A T2 szint a teleszkópos sínekkel történő egy szintű főzéshez ajánlott.

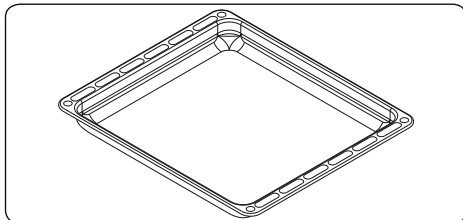
- A 2. és 4. szint a két szintű sütéshez ajánlott.
- A forgónyársat a 3. szinten kell elhelyezni.
- A T2 szintet használja a a forgónyárs teleszkópos síneken történő elhelyezéséhez.

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

Mély tepsi

A mély tepsi húсок elkészítéséhez használhatja.

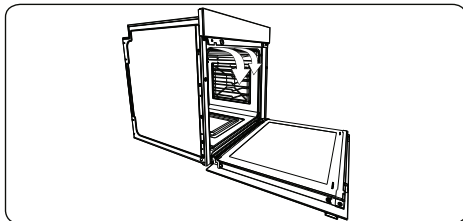
Helyezze a tepsi valamelyik sínre és tolja be teljesen, hogy biztosan megfelelően legyen behelyezve.



A VILÁGON ELŐSZÖR

Forrólevegő-pajzsrendszer beépítés a sütőkben

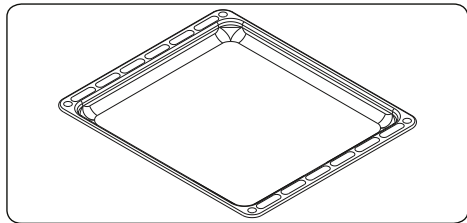
A szabadalmaztatott forrólevegő-pajzsrendszer egy légfüggöny létrehozásával megakadályozza, hogy a forró levegő a sütőajtó kinyitásakor elérje a végfelhasználót.



A sekély tepsi

A sekély tepsi legjobb felhasználása a sütemények sütése.

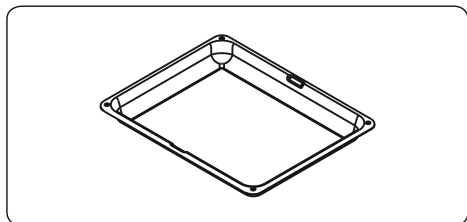
Helyezze be a tepsi bármelyik tartókeretbe, és tolja végig be, hogy biztosítsa a megfelelő elhelyezését.



Kis tepszi

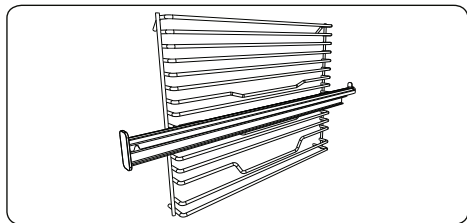
A kis tepsit sütemények sütéséhez használhatja.

Helyezze a tepsit a grillrác középre.



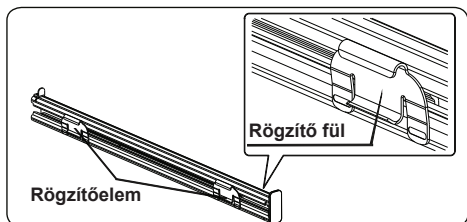
Sütőrác félig kihúzható teleszkópos sütősinel

A félig kihúzható teleszkópos sín révén ételéhez könnyebben hozzá tud férni.

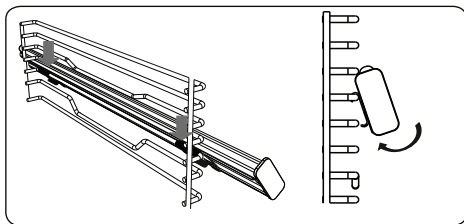


Teleszkópos sütősinék

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



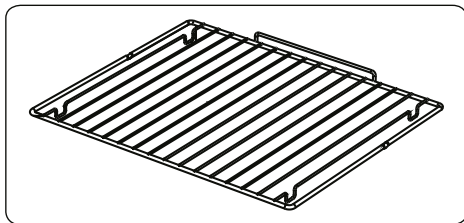
- Mindegyik teleszkópos sín rögzítőelemek találhatóak, amelyek lehetővé teszik, hogy tisztításhoz vagy áthelyezéshez eltávolítsa a sít.
- Távolítsa el az oldalsó görgőket. Lásd a „A sütőrác eltávolítása” részt.



- Akassza a teleszkópos sín felső rögzítőelemeit az oldalsó rác huzalára és egyidejűleg nyomja meg az alsó rögzítőket, amíg tisztán nem hallja a rögzítőelemek rögzülését az oldalsó rác huzalához.
- A leszereléshez fogja meg a sín elülső felületét, és hajtsa végre az előzőekben leírt lépéseket fordított sorrendben.

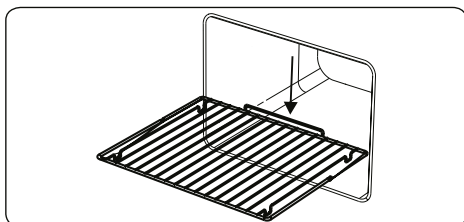
A sütőrác

A sütőrác legjobb felhasználása az étel grillezése vagy feldolgozása a sütővel kompatibilis edényekben.



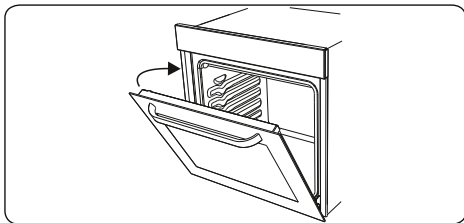
⚠ FIGYELMEZTETÉS

Illesse a rácsot megfelelően a lehetséges tartókeretekre a sütőben, és tolja be végig.



Finom sütőajtó bezáródás

A sütőajtó magától finoman zár, amikor elengedik a zárt pozíció előtt.



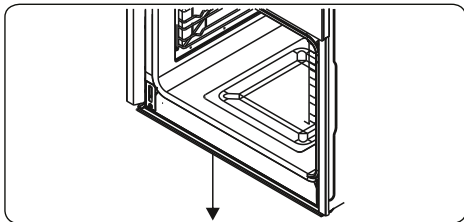
A vízgyűjtő

Bizonyos sütési helyzetekben kondenzáció jelenhet meg a sütőajtó üvegének belső felületén. Ez nem termékhiba.

Nyissa ki a sütőajtót grillezési pozícióba és hagyja úgy 20 másodpercig.

A víz lecsapódik a gyűjtőbe.

Hűtse le a sütőt és törölje le az ajtó belsejét egy száraz ronggyal. Ezt a műveletet rendszeresen el kell végezni.



5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

5.1 TISZTÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Kapcsolja ki a készüléket és hagyja lehűlni mielőtt megtisztítja.

Általános útmutató

- Mielőtt a készüléken használja, ellenőrizze, hogy a tisztítóanyagok megfelelőek és a gyártó ajánlja-e őket.
- Használjon krém vagy folyékony tisztítószeret, amelyek nem tartalmaznak részecskéket. Ne használjon maró (korrozív) krémeket, súrolóport, drótkéfé, vagy durva eszközöket, mert azok felsérthetik a sütő felszínét.

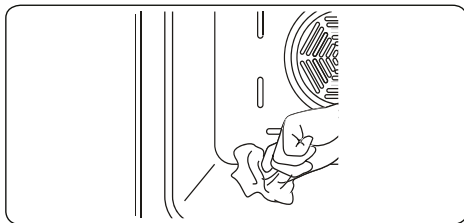
✋ Ne használjon apró szemcséket tartalmazó súrolószeret, mert azok felsérthetik a berendezés üveg, zománczott és/vagy festett részeit.

- Ha bármilyen folyadék kifolyik, azonnal tisztítsa le, hogy elkerülje az alkatrészek sérülését.

✋ Ne használjon a készülék egyetlen alkatrészének tisztításához sem gőzsugaras tisztítógépet.

A sütő belsejének tisztítása

- A sütő zománczott belsejét a legjobban akkor lehet megtisztítani, amikor a sütő meleg.
- Törölje ki a sütőt egy puha ruhával, amit minden törölés után szappanos vízben kiöblít. Azután egy nedves ruhával törölje át megint a sütőt és hagyja megszáradni.
- A sütő teljes megtisztításához alkalmanként folyékony tisztító anyagra lehet szükség.



Katalitikus tisztítás

A sütőtérbe katalitikus betétek vannak beszerelve. Ezek a matt felületű, világos színű panelek az oldalakon és/vagy a matt felületű panelek a sütő hátulján. Úgy működnek, hogy sütés közben összegyűjtik a zsiradékot és az olajat.

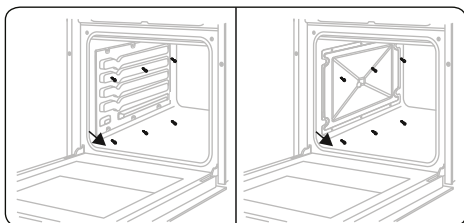
A betét öntisztítást hajt végre úgy, hogy felszívja a zsirokat és olajokat majd hamuvá égeti azokat, ami könnyen eltávolítható a sütő aljáról egy nedves ruhával. A betétnek porózusnak kell lennie a hatékony működéshez. A betét idővel elszíneződhet.

Ha nagy mennyiségű zsiradék spricel a betétre, veszíthet hatékonyságából. Annak érdekében, hogy megoldjuk ezt a problémát, állítsa a sütőt maximális hőmérsékletre körülbelül 20-30 percre. Törölje le a sütő alját, miután az lehűlt.

Nem javasolt a katalitikus betétek manuális tisztítása. Megsérülhet, ha szappannal impregnált acélgyapot szivacsot vagy más súrolószert használnak. Ezenkívül nem javasoljuk aeroszolos tisztítószernek használatát a betéteken. A katalitikus betét falai hatástalanok lehetnek a túlzott zsír miatt. A felesleges zsírt forró vízben átitatott puha ruhával vagy szivaccsal távolíthatja el, és a tisztítási ciklust a fent leírtak szerint végezheti el.

A katalitikus betét eltávolítása

A katalitikus betét eltávolításához csavarja ki a katalitikus paneleket tartó csavarokat.





Az üvegből készült alkatrészek tisztítása

- Rendszeresen tisztítsa meg az üvegből készült alkatrészeket.
- Üveg tisztítóval tisztítsa meg az üvegből készült részek belső és külső részét. Öblítse le és egy száraz ruhával szárítsa meg.

A rozsdamentes részek tisztítása (ha van)

- Rendszeresen tisztítsa meg a berendezése rozsdamentes alkatrészeit.
- Szappanos vízbe áztatott puha ruhával törölje át a rozsdamentes alkatrészeket. Majd szárítsa meg alaposan egy száraz ruhával.

 Ne tisztítsa a rozsdamentes alkatrészeket, amíg azok még forróak a sütés után.

 Ne hagyjon ecet, kávé, tej, só, víz, citrom vagy paradicsomlé szennyeződést a rozsdamentes részekben hosszabb ideig.

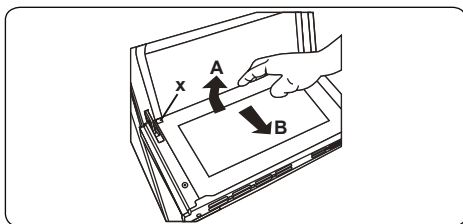
A festett felületek tisztítása (ha van)

- A paradicsom, paradicsom püré, ketchup, citrom, olajszármazékok, tej, cukros ételek, cukros italok és kávé foltjait meleg vízbe mártott ruhával azonnal el kell távolítani. Ha ezeket a foltokat nem törlik le és hagyják rászáradni a felszínre, akkor NEM szabad lekaparni kemény tárgygal (hegyes tárgyak, acél és műanyag súroló kefe, felületet károsító edényszivacs), vagy magas alkoholtartalmú tisztítószerrel, folteltávolítókkal, zsirtalanítókkal vagy felületcsiszoló vegyszerekkel tisztítani. Ellenkező esetben korrózió léphet fel a porfestékkel festett felületeken és foltok alakulhatnak ki. A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő tisztítószer vagy módszerek használatából eredő károkat.

A belső üveg eltávolítása

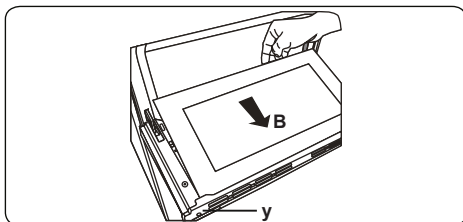
Tisztítás előtt a sütőajtó üvegét el kell távolítania az alábbiakban jelzett módon.

1. Tolja az üveget **B** irányba és engedje fel a tartókonzoltól (**x**). **A** irányba húzza ki az üveget.

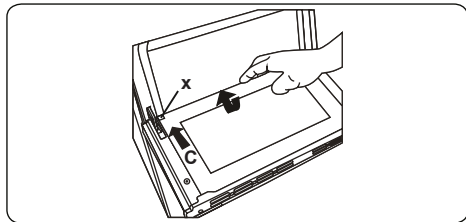



A belső üveg cseréje:

1. Tolja az üveget a tartókonzol (**y**) alá **B** irányba.



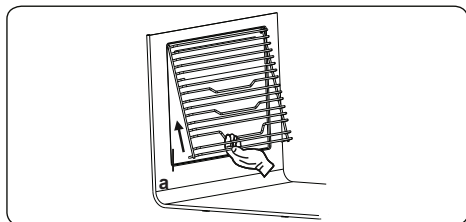
3. Helyezze az üveget a tartókonzol alá (**x**) **C** irányba.




 Ha a sütőajtó háromüveges sütőajtó, a harmadik üvegréteget ugyanúgy kell eltávolítani, mint a második üvegréteget.

A sütőrács eltávolítása


A sütőrács eltávolításához az ábrán látható módon húzza meg a rács tartót. Miután leszedte róla a kapcsokat (a), emelje fel.




5.2 KARBANTARTÁS

 **FIGYELMEZTETÉS:** Ennek akészüléknek 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 lámpát kifejezetten háztartási főző készülékekhez fejlesztették ki. Nem használható a háztartás helyiségeinek megvilágításához.

6. HIBAKERESÉS ÉS SZÁLLÍTÁS

6.1 HIBAKERESÉS



Ha ezek után az alapvető hibakeresési lépések után is problémája van a berendezéssel, kérjük, vegye fel a kapcsolatot egy meghatalmazott szerelővel vagy egy képzett szakemberrel.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem kapcsol be.	A tápellátás ki van kapcsolva.	Ellenőrizze, hogy van-e áramellátás. Ellenőrizze, hogy működnek-e más konyhai berendezések.
Nincs hő vagy a sütő nem melegszik fel.	A sütő hőmérséklet szabályozója nincs megfelelően beállítva. A sütő ajtaja nyitva maradt.	Ellenőrizze, hogy a sütő hőmérséklet vezérlő gombja megfelelően van-e beállítva.
A sütő világítás (ha van) nem működik.	A lámpa elromlott. Az elektromos ellátás megszakadt vagy kikapcsolt.	Az utasítások szerint cserélje ki a lámpát. Ellenőrizze, hogy az elektromos ellátás be van kapcsolva a fali konnektoron.
A sütés egyenetlen a sütőben.	A sütő polcai nincsenek megfelelően behelyezve.	Ellenőrizze, hogy az ajánlott hőmérsékleteket és polcelhelyezést használta-e. Ne nyissa gyakran az ajtót, ha az nem szükséges a sütőtő ételek forgatásához. Ha gyakran nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet csökken és ez hatással lehet a sütés eredményére.
Az időzítő gombokat nem lehet megfelelően benyomni.	Idegen anyag került az időzítő gombok közé. Érintős modell: a kezelőpanel nedves. A billentyűzár funkció be van állítva.	Távolítsa el az idegen anyagot és próbálja meg újra. Távolítsa el a nedvességet és próbálja újra. Ellenőrizze, nincs-e beállítva a billentyűzár funkció.
A sütő ventilátor (ha van) zajos.	A sütő polcok vibrálnak.	Ellenőrizze hogy a sütő vízszintesen áll-e. Ellenőrizze, hogy a polcok vagy egyéb sütő eszközök nem vibrálnak-e, vagy érnek-e a sütő hátsó paneljéhez.
A hűtőventilátor a sütő kikapcsolása után tovább működik.	Az elektronikusan vezérelt sütőventilátor automatikusan működik egy bizonyos ideig, hogy lehűtse a sütőt.	A ventilátor automatikusan kikapcsol, ha az elektronikusan alkatrészek kellően lehűltek.
A sütő kikapcsolta magát.	Az elektronikusan vezérelt sütők automatikusan kikapcsolnak, ha nem működik semmilyen funkció.	A sütő automatikusan kikapcsol, hogy energiát takarítson meg, ha a bekapcsolást követő bizonyos időn belül vagy a főzési program befejezése után nem történik más művelet.
Ha az ajtót kinyitják egy ventilátor segítségével működő funkció közben, a belső ventilátor leáll.	Az ajtókapcsolóval ellátott, elektronikusan vezérelt sütők leállítják a sütést, ha a sütő ajtaját kinyitják.	Ez a készülék normál működése, amely hasznos az ételek főzésekor, hogy elkerülhető legyen a túlzott hőszökés. Amikor az ajtót becsukják, a sütő újraindítja a normál működést.



6.2 SZÁLLÍTÁS

Amennyiben a terméket szállítania kell, használja annak eredeti csomagolását, és szállítsa azt az eredeti dobozában. Kövesse a csomagoláson található, szállításra vonatkozó jelzéseket. Rögzítsen minden különálló alkatrészt a termékre ragasztószalaggal, hogy elkerülje annak szállítás közben történő sérülését.

Ha nem rendelkezik az eredeti csomagolással, készítsen szállítódobozt, amiben a készülék, különösen a termék külső felületei, védve vannak a külső veszélyekkel szemben.

Grazie per aver scelto questo prodotto.

Questo manuale utente contiene importanti informazioni sulla sicurezza e istruzioni sul funzionamento e la manutenzione del vostro apparecchio. Prima di utilizzare quest'ultimo, si prega di leggere attentamente questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

Icona	Didascalia	Descrizione
	PERICOLO	Rischio di lesioni gravi o morte
	RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA	Tensione pericolosa
	INCENDIO	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	ATTENZIONE	Rischio di lesioni o danni materiali
	IMPORTANTE / NOTA	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

SOMMARIO


1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	4
1.1. Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2. Avvertenze per l'installazione	7
1.3. Precauzioni durante l'uso	8
1.4. Precauzioni per la pulizia e la manutenzione	9
2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO	11
2.1. Istruzioni per l'installatore	11
2.2. Installazione del forno	11
2.3. Collegamento elettrico e sicurezza	13
3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	14
4. USO DEL PRODOTTO	15
4.1. Tabella di cottura	16
4.2. Utilizzo del timer touch led slim	16
4.3. Accessori	19
5. PULIZIA E MANUTENZIONE	21
5.1. Pulizia	21
5.2. Manutenzione	23
6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO	24
6.1. Risoluzione dei problemi	24
6.2. Trasporto	25



1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA



- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e tenerle in un luogo adatto per riferimento quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello, quindi il vostro apparecchio potrebbe non avere alcune delle funzioni descritte all'interno. Per questo motivo, è importante prestare particolare attenzione a tutte le illustrazioni durante la lettura del manuale utente.

1.1. AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.



 **PERICOLO:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini, a meno che non siano continuamente sorvegliati.


  **PERICOLO:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

  **PERICOLO:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.

- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Durante il normale utilizzo, anche per brevi periodi, le maniglie potrebbero riscaldarsi.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive per pulire le superfici del forno. Questi possono graffiare le superfici e provocare la rottura del vetro dello sportello o danni alle superfici stesse.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.

  **PERICOLO:** Per evitare la possibilità di scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

 **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono essere calde durante la cottura o la grigliatura. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio quando è in uso.

- Il vostro apparecchio è prodotto in conformità con tutti gli standard e le normative locali e internazionali applicabili.
- I lavori di installazione devono essere eseguiti da personale qualificato mentre i lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato. Interventi svolti da personale non in possesso di requisiti indicati possono rendere pericoloso l'apparecchio. Non alterare o modificare in alcun modo le specifiche dell'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas o tensione e frequenza elettrica) e le specifiche dell'apparecchio siano compatibili. Le specifiche di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta.

⚠ ATTENZIONE: Questo apparecchio è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti ed è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi o in qualsiasi altra applicazione, ad esempio per uso non domestico, in un ambiente commerciale o per riscaldare una stanza. Utilizzi differenti o l'uso commerciale invalideranno la garanzia.

- Non utilizzare le maniglie degli sportelli del forno per sollevare o spostare l'apparecchio.
- Sono state prese tutte le precauzioni possibili per garantire la vostra sicurezza. Prestare attenzione durante la pulizia del vetro poiché quest'ultimo potrebbe rompersi o graffiarsi. Evitare di colpire o battere il vetro con gli accessori o con altri oggetti.
- Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati possono provocare un incendio o una folgorazione. Se danneggiati, devono essere sostituiti. Ciò deve essere eseguito solo da personale qualificato.
- Non lasciare che i bambini si arrampichino sullo sportello del forno o si siedano su di esso quando è aperto.
- Tenere lontani bambini e animali da questo apparecchio.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.

- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.
- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.

1.2. AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- Non utilizzare l'apparecchio prima che sia completamente installato.
- L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da difetti di posizionamento e installazione da parte di personale non qualificato.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di difetti, non utilizzare l'apparecchio e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato. I materiali utilizzati per l'imballaggio (nylon, graffette, polistirolo, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini e devono essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non esporlo a sole, pioggia, neve, polvere o umidità eccessiva.
- I materiali intorno all'apparecchio (per esempio i mobili) devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 100° C.

- Prestare attenzione durante il trasporto del prodotto poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro a una porta decorativa, per impedire il surriscaldamento.

1.3. PRECAUZIONI DURANTE L'USO

- Quando si usa il forno per la prima volta, si potrebbe notare un leggero odore. Questo è perfettamente normale ed è causato dai materiali isolanti sugli elementi riscaldanti. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, suggeriamo di lasciarlo vuoto e impostarlo alla massima temperatura per 45 minuti. Assicurarci che l'ambiente in cui è installato il prodotto sia ben ventilato.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante o dopo la cottura. Il vapore caldo che fuoriesce dal forno può provocare ustioni.
- Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o nell'apparecchio mentre è in funzione.
- Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre e inserire il cibo nel forno.
- In nessun caso il forno deve essere rivestito con fogli di alluminio: potrebbe verificarsi surriscaldamento.
- Non posizionare piatti o teglie direttamente sulla base del forno durante la cottura. La base si scalda molto e si rischia di danneggiare gli oggetti.




Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o grassi.

- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchio siano sempre nella posizione "0" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.
- I vassoi si inclinano quando vengono estratti. Fare attenzione a non versare o lasciare cadere cibi caldi quando vengono rimossi dal forno.
- Non collocare nulla sullo sportello del forno quando è aperto. Questo potrebbe sbilanciare il forno o danneggiare lo sportello.
- Non appendere asciugamani, strofinacci o panni sull'apparecchio o sulle sue maniglie.


1.4. PRECAUZIONI PER LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disattivata.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello dei comandi.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza del vostro apparecchio, raccomandiamo di utilizzare sempre parti di ricambio originali e di contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato quando necessario.

Dichiarazione di conformità CE

 Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solo per utilizzo come cucina domestica. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

 Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste istruzioni e il modello in vostro possesso.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

! PERICOLO: questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità e invalidare la garanzia.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.
- Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).
- Se il prodotto contiene guide scaffale amovibili (rastrelliere metalliche) e il manuale utente include ricette quali yogurt, le rastrelliere metalliche devono essere rimosse e il forno azionato nella modalità di cottura definita. Informazioni sulla rimozione dello scaffale metallico sono incluse nella sezione PULIZIA E MANUTENZIONE.

2.1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Istruzioni generali

- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.
- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.
- L'apparecchio non deve essere

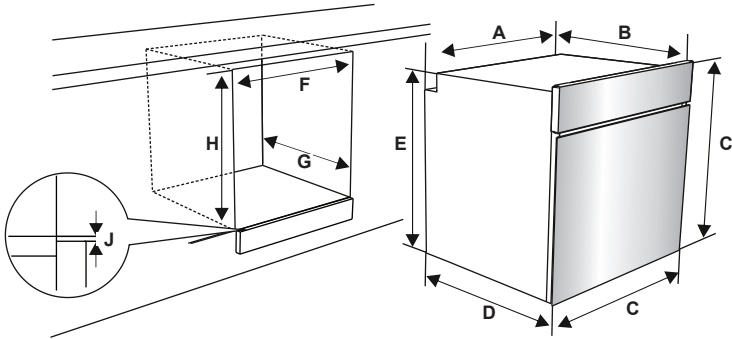
installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.

2.2. INSTALLAZIONE DEL FORNO

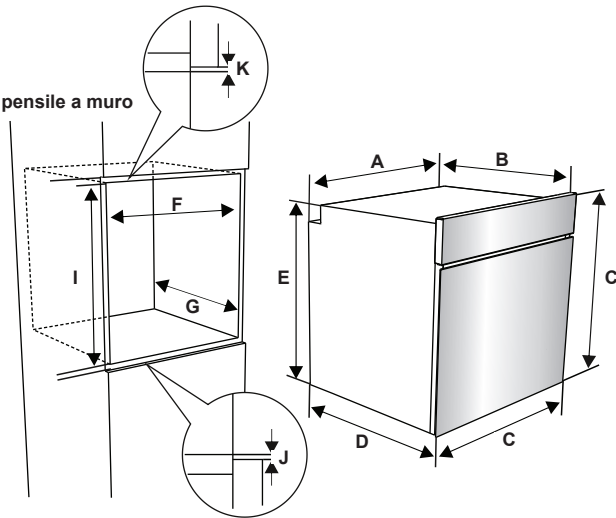
L'apparecchio viene fornito con kit di installazione e può essere installato sotto un piano di lavoro di dimensioni appropriate. Di seguito sono riportate le dimensioni per l'installazione del forno.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	G min. (mm)	555
C (mm)	595	H/I min. (mm)	600/590
D (mm)	575	J/K min. (mm)	5/10
E (mm)	576		

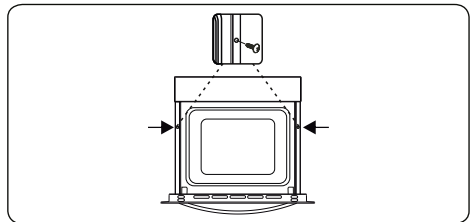
Installazione sotto un piano di lavoro



Installazione in un pensile a muro



- Dopo aver effettuato i collegamenti elettrici, inserire il forno nel mobile spingendolo in avanti. Aprire lo sportello del forno e inserire 2 viti nei fori posti sul telaio del forno. Quando il telaio dell'apparecchio si trova a contatto con la superficie in legno del mobile, stringere le viti.



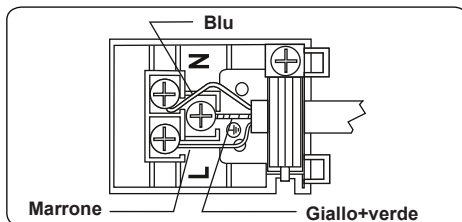
2.3. COLLEGAMENTO ELETTTRICO E SICUREZZA

! PERICOLO: Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali vigenti.


! PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'apparecchio è progettato per una tensione di rete di 220-240V. Nel caso la tensione di rete fosse diversa, contattare il servizio di assistenza autorizzato o un elettricista qualificato.
- Il cavo di alimentazione (H05VV-F) deve essere sufficientemente lungo da poter essere collegato all'apparecchio, anche quando questo si trova fuori, al di fronte del suo alloggiamento.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.

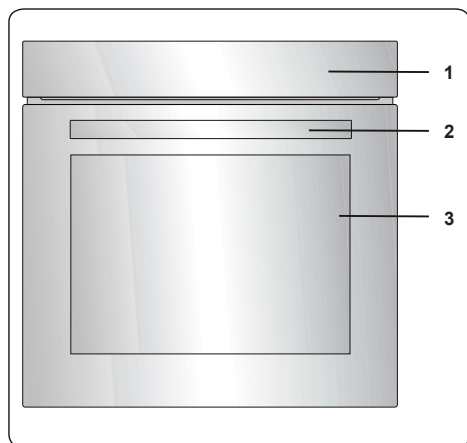
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.
- I collegamenti della morsettiera sono riportati sulla morsettiera stessa.



3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

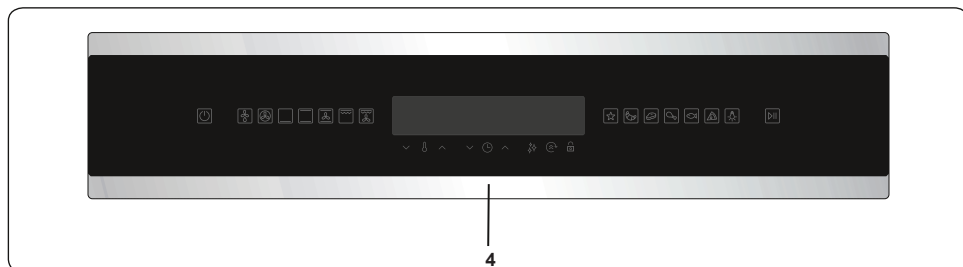
 **Importante:** le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

Elenco delle parti



1. Pannello dei comandi
2. Maniglia dello sportello forno
3. Sportello forno

Pannello dei comandi



4. Timer

4. USO DEL PRODOTTO

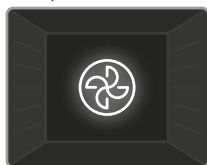
Funzioni forno

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



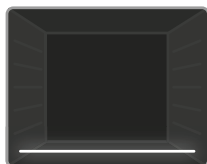
Funzione sbrinatorio: Le spie di avviso del forno si accendono, la ventola inizia a funzionare. Per usare la funzione di sbrinatorio, prendere

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



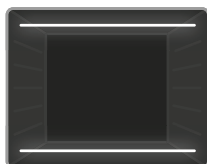
Funzione tubo Le spie di avviso del forno e del termostato si accendono, l'elemento di cottura e la ventola iniziano a funzionare. La funzione turbo

disperde in maniera omogenea il calore nel forno così che tutto il cibo sugli scaffali si cuoce in maniera uniforme. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.



Funzione di riscaldamento inferiore: Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, l'elemento riscaldante griglia inizia a funzionare. La funzione

di riscaldamento inferiore è l'ideale per preparare la pizza, perché il calore si alza dal fondo del forno e riscalda gli alimenti. Questa funzione è appropriata per il riscaldamento degli alimenti e non per la cottura.



Funzione di cottura statica: Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, gli elementi riscaldanti inferiore e superiore iniziano a funzionare. La funzione di cottura

statica emette calore, assicurando anche la cottura degli alimenti superiori e inferiori. È l'ideale per cucinare dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Si raccomanda di

preriscaldare il forno per 10 minuti e di cuocere usando una sola mensola alla volta con questa funzione.



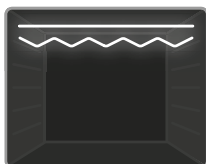
Funzione ventola: Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la ventola e gli elementi riscaldanti superiore e inferiore iniziano a

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



Funzione pizza: Le spie di avviso del forno e del termostato si accendono, l'elemento di cottura e la ventola iniziano a funzionare. La ventola e la

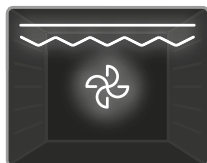
funzione riscaldante inferiore è l'ideale per cuocere alimenti come pizze in poco tempo. Mentre la ventola disperde il calore del forno in modo uniforme, l'elemento riscaldante inferiore assicura la cottura degli alimenti.



Funzione griglia rapida: Il termostato del forno e le spie di avviso si accendono. La griglia e gli elementi riscaldanti superiori cominceranno a

funzionare. La funzione è usata per la grigliatura rapida e per coprire un'area superficiale maggiore, come nella grigliatura di carni. Usare gli scaffali superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio sotto per raccogliere le gocce di olio o grasso. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

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



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

La funzione è usata per grigliare rapidamente alimenti spessi e per coprire una superficie maggiore. Sia gli elementi riscaldanti superiori che la griglia vengono alimentati insieme alla ventola per assicurare una cottura uniforme. Usare gli scaffali superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio sotto per raccogliere le gocce di olio o grasso. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

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



Funzione pulizia a vapore

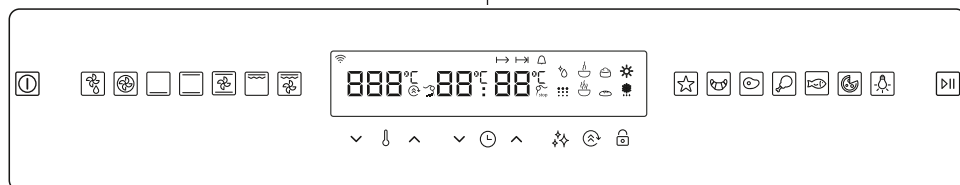
Impostare la funzione del forno e del termostato per la funzione di pulizia a vapore. Versare 200-250 ml d'acqua (circa 1 coppa) come indicato su un vassoio di piccole dimensioni alla base del forno. La pulizia a vapore funziona per circa 20 minuti e preparerà il forno in modo che sia facilmente pulibile.

4.1. TABELLA DI COTTURA

Funzione	Alimento			
Statico	Sfoglia	2-3-4	170-190	35-45
	Torte	2-3-4	170-190	30-40
	Biscotti	2-3-4	170-190	30-40
	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	2-3-4	200	45-60
Ventilato	Sfoglia	2-3-4	170-190	25-35
	Torte	2-3-4	150-170	25-35
	Biscotti	2-3-4	150-170	25-35
	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	2-3-4	200	45-60
Turbo	Sfoglia	2-3-4	170-190	35-45
	Torte	2-3-4	150-170	30-40
	Biscotti	2-3-4	150-170	25-35
	Stufato	2	175-200	40-50
Grigliatura	Polpette alla griglia	7	200	10-15
	Pollo	*	190	50-60
	Braciole	6-7	200	15-25
	Bistecca di manzo	6-7	200	15-25

*Se disponibile cuocere con lo spiedo per pollo arrosto.

4.2. UTILIZZO DEL TIMER TOUCH LED SLIM



Descrizione modalità							
	On/Off		Funzioni speciali	888	Schermo del temperatura		Cottura lenta
	(DE-FROST)		Dolci		Boost		Cottura molto lenta
	Funzione tubo		Carne		Sonda carne		Impasto
	Funzione fondo		Pollame		Ferma sonda carne		Pane
	Funzione statica		Pesce	88:88	Schermo del timer		Asciutto
	Funzione ventola		Pizza		Durata cottura,		Cibo congelato
	Funzione doppio grill		Lampadina		Ora fine cottura		Meno
	Funzione griglia doppia e ventola:		Avvio/Pausa		riduttore minuto		Termostato
	Pulizia		Pulizia a vapore		Modalità		Più
	Bloccaggio						

Se non viene selezionata o cambiata alcuna funzione, l'unità di controllo si spegne dopo 5 minuti.

L'apparecchio viene utilizzato usando i sensori di controllo Touch. Le funzioni sono controllate toccando i campi dei sensori.

Assicurarsi di toccare correttamente il campo di un sensore quando si usano i controlli. Se i tocchi non vengono effettuati con la giusta pressione e decisione, i sensori non funzionano correttamente.

La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente per mantenere fresca la superficie dell'apparecchio. La ventola continuerà a funzionare finché non si spegnerà automaticamente, anche dopo che il forno è stato spento.

Selezione della funzione del forno

Toccare il sensore **ON/OFF** "①" per 2 secondi per accendere l'unità di controllo. Tutti i pulsanti appaiono sul primo livello di luminosità e il forno entrerà in modalità **"ATTESA"**. In questa modalità, sarà possibile selezionare le funzioni di cottura desiderate, regolare la temperatura, attivare la funzione **BOOST** "⊕", e regolare i tempi di cottura, l'ora di fine cottura, il timer e l'ora del giorno.

In modalità **ATTESA**, è possibile selezionare la funzione di cottura desiderata toccando il sensore P. Il pulsante funzione selezionato apparirà con il secondo livello di luminosità.

Quando una funzione di cottura viene selezionata, il valore di temperatura predefinito apparirà sullo schermo Temperatura. Questo può essere regolato usando i pulsanti di sensore **TERMOSTATO** "⊕" **PIÙ** "∧" e **MENO** "∨" sul lato dello schermo. La temperatura può essere regolata all'interno dell'intervallo da 50°C a 275°C.

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, temperatura e tempo desiderati, toccare il sensore **AVVIO/PAUSA** "▶▶" per avviare il forno. Mentre il forno è in funzione, il pulsante avvio/pausa si illumina durante il tempo di cottura.

Regolare l'ora del giorno

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

Toccare il sensore **ON/OFF** "①" per accendere il forno ed entrare in modalità **"ATTESA"**. In questa modalità, toccare il pulsante del sensore **MODALITÀ**

“⌚” finché l'ora non è selezionata. È possibile regolarla usando i pulsanti dei sensori **PIÙ** “^” e **MENO** “v”. Per completare la regolazione dell'ora, toccare un'altra volta il sensore **MODALITÀ** “⌚”.

L'ora dovrà essere impostata di nuovo soltanto se l'apparecchio resta disconnesso dall'alimentazione per lungo tempo.

Regolare l'Orà di cottura

L'Orà di cottura può essere regolata in modalità **ATTESA** o modalità **IN FUNZIONE**.

Regolare il contaminuti: “⚠”

Toccare il sensore **MODALITÀ** “⌚” finché non si illumina il simbolo del contaminuti sullo schermo dell'orario e non appare **“00:00”**. Regolare il periodo orario desiderato per l'avviso usando il sensore **più** “^” e **meno** “v” quando il simbolo lampeggia. Quando la regolazione è stata completata, non premere alcun pulsante per alcuni secondi, quindi il timer contaminuti sarà stato impostato.

Quando il timer arriva a zero, un segnale acustico suonerà, e il simbolo contaminuti e le cifre **“00:00”** lampeggeranno sullo schermo.

Schermo del timer Premere un tasto qualsiasi per arrestare il segnale di avviso e il simbolo scomparirà dallo schermo.

Regolare la Durata della cottura:

Questa funzione permette di cuocere per una durata preimpostata. Preparare il cibo per la cottura e inserirlo nel forno. Quindi, selezionare la funzione di cottura e

la temperatura desiderate. Toccare il sensore **MODALITÀ** “⌚” fino a che sullo schermo del timer non compare il simbolo della Durata “⌚→”. Impostare l'ora di completamento della cottura usando il sensore **PIÙ** “^” e **MENO** “v” del timer quando quest'ultimo si trova in questa posizione. Una volta completata la regolazione, aspettare fino a quando il simbolo corrente non appare sullo schermo e il simbolo della Durata resta illuminato in modo continuato.

Quando il timer arriva a zero, il forno si spegne, si udirà un segnale acustico e il simbolo della Durata lampeggerà sullo schermo. Toccare uno dei sensori dei controlli per arrestare il segnale acustico.

Regolare l'Orà di completamento cottura:

Questa funzione viene usata per cuocere dopo un certo periodo di tempo e per una certa durata. Preparare il cibo per la cottura e inserirlo nel forno. Quindi,

Selezionare la funzione di cottura e la temperatura desiderate.

Toccare la **MODALITÀ** “⌚” timer fino a quando non apparirà il simbolo Durata cottura sullo schermo del timer. Impostare l'ora di completamento della cottura usando il sensore **PIÙ** “^” e **Meno** “v” del timer quando quest'ultimo si trova in questa posizione. Una volta completata la regolazione, aspettare fino a quando non viene mostrata l'ora corrente del giorno e il simbolo della durata della cottura resta illuminato.

Quindi toccare il pulsante **MODALITÀ** “⌚” timer fino a quando il simbolo dell'Orà di completamento cottura non appare sullo schermo del timer. L'ora del giorno e il simbolo del tempo di durata della cottura lampeggeranno. Regolare l'ora di completamento della cottura usando il sensore **PIÙ** “^” e **Meno** “v” del timer mentre quest'ultimo è in questa posizione. Una volta completata la regolazione, aspettare fino a quando non viene mostrata l'ora corrente del giorno e il simbolo di fine cottura “⌚→” resta illuminato.

Il forno calcolerà il tempo di funzionamento deducendo il periodo di cottura

dall'ora di fine cottura, e smetterà di cuocere. Il timer emetterà un segnale acustico e il simbolo Ora di completamento cottura inizierà a lampeggiare. Toccare uno dei pulsanti del timer per arrestare il segnale acustico.

Regolazione il suono del timer digitale

Per modificare il segnale acustico, mentre il timer mostra l'ora del giorno, premere e tenere premuto il sensore **Meno** “⏪” del timer per 3 secondi fino a quando non si odono i segnali acustici. Dopodiché, ogni volta che viene premuto il sensore **MENO** “v” o **PIÙ** “^”, si udirà un diverso segnale acustico. Ci sono tre diversi tipi di suono. Selezionare il segnale acustico desiderato e non premere altri pulsanti. Dopo poco tempo, il segnale acustico selezionato sarà salvato.

Funzione boost

Questa funzione viene usata per accorciare il tempo di pre-cottura. Il sensore **BOOST** “☺” si illuminerà quando le funzioni Turbo, Ventola, Statico o Pizza saranno selezionate. Per salvare il tempo di pre-cottura, toccare il pulsante del sensore **BOOST** “☺” prima di avviare un'operazione di cottura. Usare questa funzione per scaldare il forno alla temperatura desiderata il più rapidamente possibile. Questa modalità non è adatta alla cottura.

Dopo aver usato la funzione boost, il forno può essere usato per la cottura.

Funzione Blocco tasti

Il blocco tasti è usato per evitare modifiche non intenzionali delle impostazioni del forno.

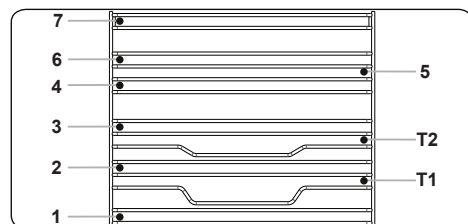
Per attivare questa funzione, toccare il **sensore Blocco** “☹” per 2 secondi fino a quando il simbolo relativo non apparirà sul display. Per disattivare la funzione, premere il **sensore Blocco** “☹” tasti per 2 secondi fino a quando il simbolo relativo non scomparirà dal display.

Quando il blocco tasti è attivato, possono essere attivati soltanto i sensori **ACCESO/SPENTO** “Ⓜ”. Tutti gli altri pulsanti saranno bloccati.

4.3. ACCESSORI

Griglia Easyfix

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



- Inserire l'accessorio nella corretta posizione all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra la copertura della ventola e gli accessori.
- Fare attenzione a rimuovere stoviglie e/o accessori dal forno. I pasti caldi o gli accessori possono provocare ustioni.
- Gli accessori potrebbero deformarsi per il calore. Una volta che si sono raffreddati, riprenderanno il loro aspetto

e le loro prestazioni originali.

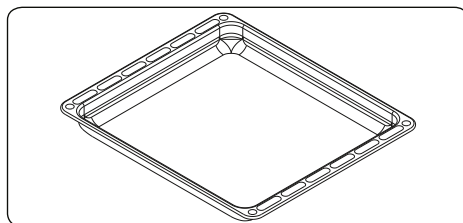
- Vassoi e griglie possono essere posizionati in qualsiasi livello da 1 a 7.
- La guida telescopica può essere posizionata nei livelli T1 e T2.
- Il livello 3 è consigliato per la cottura a singolo livello.
- Il livello T2 è consigliato per la cottura a singolo livello con guide telescopiche.
- Il livello 2 e il livello 4 sono consigliati per la cottura su doppio livello.
- La griglia girarrosto deve essere posizionata al livello 3.
- Il livello T2 viene usato per la griglia girarrosto con le guide telescopiche.

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

Teglia fonda

La teglia fonda è la scelta migliore per cucinare stufati.

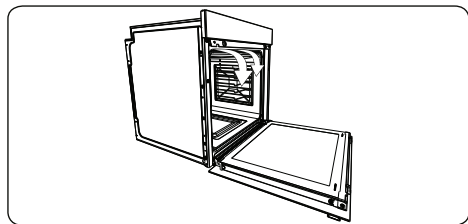
Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



PRIMO NEL MONDO

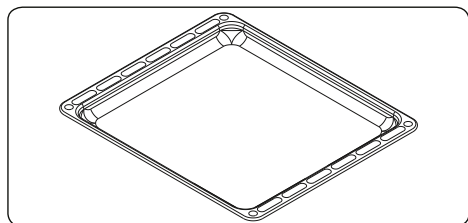
Sistema di protezione dall'aria calda nei forni integrati

Il sistema brevettato di protezione dall'aria calda impedisce all'aria calda di raggiungere l'utilizzatore creando una cortina d'aria quando viene aperto lo sportello del forno.



Teglia piatta

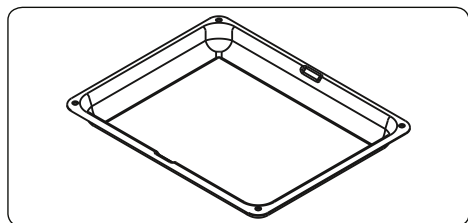
La teglia piatta è l'ideale per la pasticceria. Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



Teglia piccola

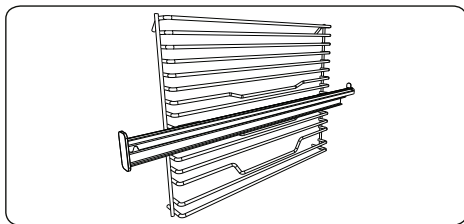
La teglia piccola è ideale per la pasticceria da forno.

Collocare la teglia al centro di una griglia metallica.



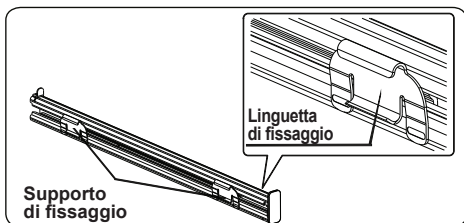
Griglia con guida telescopica Easyfix a mezza estensione

La mezza guida telescopica si estende verso l'esterno fino a metà strada per permettere un facile accesso al cibo.

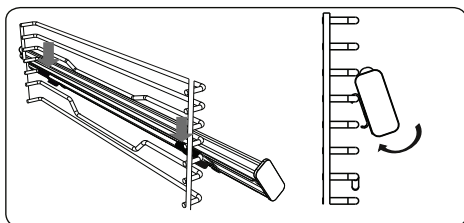


Guide telescopiche

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



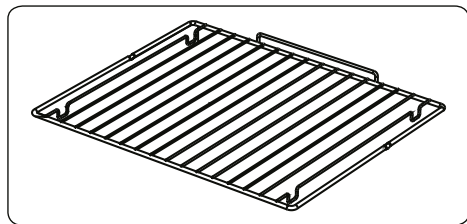
- Su ogni guida telescopica ci sono i supporti di fissaggio che permettono di rimuoverla per la pulizia e lo spostamento.
- Rimuovere il carrello laterale. Consultare la sezione "Rimozione della griglia."



- Appendere i supporti di fissaggio superiore della guida telescopica sul filo di riferimento del livello della griglia laterale e premere contemporaneamente i supporti di fissaggio finché non si sente chiaramente uno scatto.
- Per rimuoverlo, reggere la superficie frontale della guida e seguire le istruzioni precedenti in ordine inverso

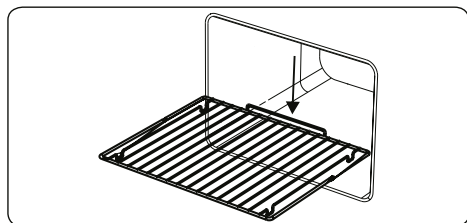
Griglia metallica

La griglia metallica è ideale per grigliare o per lavorare alimenti in contenitori adatti al forno.



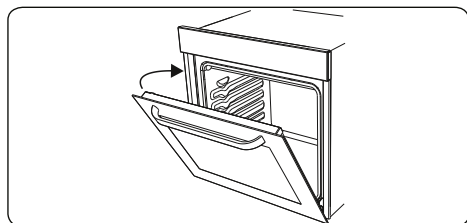
AVVERTENZA

Posizionare correttamente la griglia su qualsiasi guida corrispondente nella cavità del forno e spingerla fino in fondo.



Sportello del forno Soft-Close

Lo sportello del forno si chiude lentamente da solo quando viene rilasciato poco prima della posizione di chiusura.



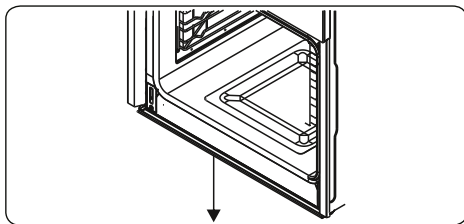
Raccoglitore dell'acqua

In alcuni casi, durante la cottura potrebbe apparire della condensa sul vetro interno dello sportello del forno. Questo non è un malfunzionamento del prodotto.

Aprire lo sportello del forno in posizione di grigliatura e lasciarlo in questa posizione per 20 secondi.

L'acqua gocciolerà verso il raccoglitore.

Raffreddare il forno e pulire l'interno dello sportello con un panno asciutto. Questa procedura deve essere eseguita regolarmente.



5. PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1. PULIZIA



PERICOLO: prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Istruzioni generali

- Controllare se i prodotti per la pulizia sono appropriati e consigliati dal produttore prima dell'uso sull'apparecchio.
- Utilizzare detersivi in crema o liquidi che non contengano particelle. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detersivi abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici della cucina.



Non utilizzare detersivi che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

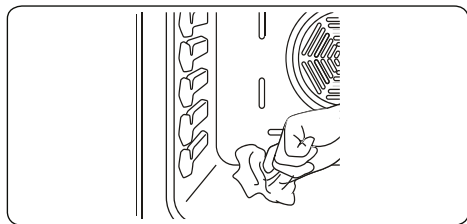
- In caso di versamento di liquidi, pulirli immediatamente per evitare che le parti si danneggino.



Non utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

Pulizia dell'interno del forno

- Si consiglia di pulire l'interno dei forni smaltati mentre il forno è caldo.
- Dopo ogni utilizzo pulire il forno con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Pulire quindi nuovamente il forno con un panno umido e asciugarlo.
- Per pulire completamente il forno potrebbe essere necessario utilizzare occasionalmente un detersivo liquido.



Pulizia catalitica

All'interno della cavità del forno sono installati i rivestimenti catalitici, costituiti da pannelli opachi di colore chiaro situati lateralmente e/o sul retro del forno. Il loro compito è quello di raccogliere eventuali residui di grasso e olio durante la cottura.

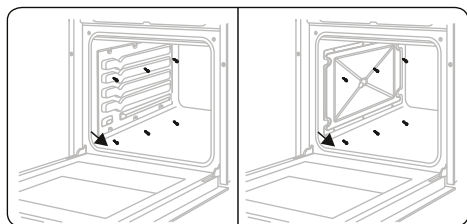
Il rivestimento si auto-pulisce assorbendo grassi e oli e bruciandoli riducendoli in cenere, la quale può essere facilmente rimossa dalla base del forno con un panno umido. Il rivestimento deve essere poroso per rimanere efficace. Il rivestimento potrebbe scolorirsi con l'età.

Una grande quantità di grasso sul rivestimento potrebbe ridurne l'efficienza. Per ovviare a questo problema, impostare il forno alla massima temperatura per circa 10 - 20 minuti. Dopo che il forno si è raffreddato, asciugare la base del forno.

Si raccomanda di non effettuare la pulizia manuale dei rivestimenti catalitici. Si verificano danni se si utilizza una paglietta metallica saponata o altri abrasivi. Inoltre, si raccomanda di non utilizzare detergenti spray sui rivestimenti. Le pareti di un rivestimento catalitico possono diventare inefficienti a causa dell'eccesso di grasso. Il grasso in eccesso può essere rimosso con un panno morbido o una spugna imbevuta di acqua calda, e il ciclo di pulizia può essere eseguito come descritto sopra.

Rimozione del rivestimento catalitico

Per rimuovere il rivestimento catalitico, rimuovere le viti che fissano ciascun pannello catalitico al forno.



Pulizia delle parti in vetro

- Pulire regolarmente le parti in vetro dell'apparecchio.
- Utilizzare un detergente per vetri per pulire l'interno e l'esterno delle parti in vetro. Quindi sciacquarle e asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

- Pulire regolarmente le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi asciugarle accuratamente con un panno asciutto.



Non pulire le parti in acciaio inossidabile mentre sono ancora calde a seguito della cottura.



Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sull'acciaio inossidabile.

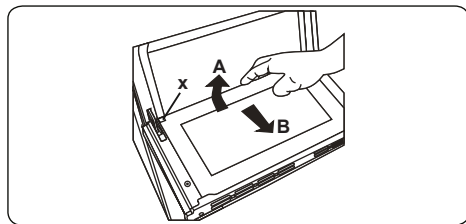
Pulizia di superfici verniciate (se disponibile)

- Macchie di pomodoro, pasta di pomodoro, ketchup, limone, derivati dell'olio, latte, alimenti zuccherini, bevande zuccherate e caffè devono essere pulite immediatamente con un panno imbevuto in acqua calda. Nel caso in cui tali macchie non siano pulite ma siano lasciate seccare sulle superfici su cui si trovano, NON devono essere sfregate con oggetti rigidi (oggetti a punta, pagliette di plastica e acciaio, spugne per piatti che potrebbero danneggiare la superficie) oppure agenti di pulizia contenenti alti livelli di alcool, prodotti per la rimozione delle macchie, sgrassanti, sostanze chimiche abrasive per superfici. In caso contrario, le superfici verniciate a polvere potrebbero subire corrosione e potrebbero crearsi delle macchie. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per danni causati dall'uso inappropriato di prodotti o metodi di pulizia.

Rimozione del vetro interno

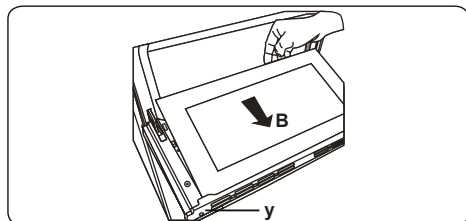
È necessario rimuovere il vetro dello sportello del forno prima di pulirlo come mostrato di seguito.

1. Spingere il vetro in direzione **B** e rilasciarlo dalla staffa di posizionamento (**X**). Estrarre il vetro in direzione **A**.

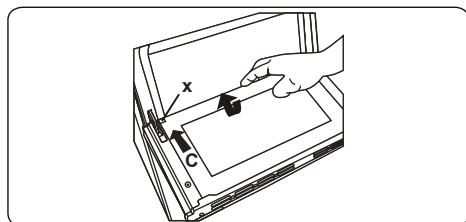



Per inserire il vetro interno:

1. Spingere il vetro verso e sotto la staffa di posizionamento (y), in direzione B.



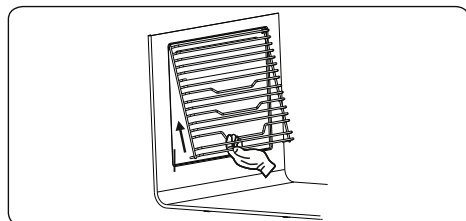
3. Posizionare il vetro sotto la staffa di posizionamento (x) in direzione C.




 Se lo sportello del forno è a triplo vetro, il terzo strato di vetro può essere rimosso allo stesso modo del secondo strato di vetro.

Rimozione della griglia metallica


Per rimuovere la griglia, tirarla come mostrato in figura. Dopo averla sganciata dalle clip (a), sollevarla.




5.2. MANUTENZIONE

 **AVVERTENZA:** la manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato.

Sostituzione della lampada del forno

 **AVVERTENZA:** spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di sostituire la lampadina.

- Rimuovere la lente di vetro, quindi rimuovere la lampadina.
- Inserire la nuova lampadina (resistente a 300° C) in sostituzione della lampadina rimossa (230 V, 15-25 Watt, tipo E14).
- Riposizionare la lente di vetro e il forno è pronto per l'uso.

 La lampada è progettata specificamente per l'uso in apparecchi di cottura domestici. Non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

6.1. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Se dopo aver verificato i seguenti passaggi di base per la risoluzione dei problemi si verificano ancora problemi con l'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata o un tecnico qualificato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non si accende.	L'alimentazione è disattivata.	Controllare se l'alimentazione è presente. Controllare anche che altri elettrodomestici della cucina funzionino.
Nessun riscaldamento o il forno non diventa caldo.	Il controllo della temperatura del forno è impostato in modo errato. Lo sportello del forno è rimasto aperto.	Controllare che la manopola di controllo della temperatura del forno sia impostata correttamente.
La lampada del forno (se disponibile) non si accende.	La lampada è guasta. L'alimentazione elettrica è scollegata o disattivata.	Sostituire la lampada secondo le istruzioni. Assicurarsi che l'alimentazione elettrica alla presa a muro sia attiva.
La cottura non è uniforme all'interno del forno	I ripiani del forno non sono posizionati correttamente.	Controllare che vengano utilizzate le temperature e le posizioni del ripiano raccomandate. Non aprire spesso lo sportello a meno che non si cucinino cibi che devono essere girati. Se si apre spesso lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò potrebbe influire sui risultati di cottura.
I tasti del timer non possono essere premuti correttamente.	C'è del materiale estraneo incastrato tra i tasti del timer. Modelli touch: c'è dell'umidità sul pannello comandi. È impostata la funzione di blocco tasti.	Rimuovere il materiale estraneo e riprovare. Rimuovere l'umidità e riprovare. Controllare se è impostata la funzione di blocco tasti.
La ventola del forno (se disponibile) è rumorosa.	Le mensole del forno vibrano.	Controllare che il forno sia a livello. Controllare che i ripiani e tutti gli articoli per la cottura non vibrino o siano in contatto con il pannello posteriore del forno.
La ventola di raffreddamento continua a funzionare dopo lo spegnimento del forno.	La ventola a controllo elettronico del forno funziona automaticamente per un certo periodo di tempo per raffreddare il forno.	La ventola si spegne automaticamente quando i componenti elettronici si sono sufficientemente raffreddati.
Il forno si è spento.	I forni a controllo elettronico si spengono automaticamente se non è stata attivata alcuna funzione.	Il forno si spegne automaticamente per risparmiare energia se non viene intrapresa alcuna azione entro un certo periodo di tempo dopo l'accensione o dopo il termine di un programma di cottura.
Se lo sportello viene aperto durante una funzione assistita dalla ventola, la ventola interna si ferma.	I forni a controllo elettronico con interruttore dello sportello fermano la cottura se lo sportello del forno è aperto.	È un normale funzionamento dell'apparecchio, utile quando si cucinano cibi per evitare un'eccessiva fuoriuscita di calore. Quando lo sportello è chiuso, il forno si riavvierà con funzionamento normale.

6.2. TRASPORTO


Se è necessario trasportare il prodotto, utilizzare l'imballaggio originale del prodotto e trasportarlo utilizzando la sua scatola. Attenersi agli indicatori di trasporto sulla scatola. Fissare con nastro adesivo tutte le parti mobili del prodotto per evitare di danneggiarlo durante il trasporto.

Se non si dispone della confezione originale, preparare una scatola da trasporto in modo che l'apparecchio, in particolare le superfici esterne del prodotto, sia protetto da eventuali danni.

Dėkojame, kad pasirinkote šį gaminį!

Šioje naudojimo instrukcijoje pateikiama svarbi informacija apie saugą ir nurodymai apie prietaiso naudojimą bei techninę priežiūrą.

Skirkite laiko perskaityti šią naudojimo instrukciją prieš naudodami prietaisą ir išlaikykite ją ateičiai.

Sim-bolis	Tipas	Reikšmė
	ĮSPĖJIMAS:	Rimto sužalojimo ar užmušimo rizika
	ELEKTROS SMŪGIO RIZIKA	Pavojingos įtampos rizika
	GAISRAS	Įspėjimas; gaisro rizika / degios medžiagos
	ATSARGIAI	Susižeidimo ar turčinės žalos rizika
	SVARBU	Teisingas sistemos naudojimas

TURINYS:


1.SAUGOS NURODYMAI	4
1.1 Bendrieji įspėjimai saugos klausimais	4
1.2 Įspėjimai montavimo klausimais	6
1.3 Naudojimo metu	7
1.4 Atliekant valymo ir priežiūros darbus	8
2.MONTAVIMAS IR PARENGIMAS NAUDOTI	9
2.1 Nurodymai montuotojui.....	9
2.2 Orkaitės montavimas.....	9
2.3 Jungimas į maitinimo tinklą ir sauga.....	10
3.GAMINIO YPATYBĖS.....	12
4.GAMINIO NAUDOJIMAS	13
4.1 Ruošiamo maisto lentelė	14
4.2 Laikmačio plono LED jutiklinio valdymo skydelio naudojimas	14
4.3 Priedai	17
5.VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA	19
5.1 Valymas	19
5.2 Techninė priežiūra	21
6.TRIKČIŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS, TRANSPORTAVIMAS	22
6.1 Trikčių diagnostika ir šalinimas	22
6.2 Transportavimas	22
7.TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS	23
7.1 Purkštukų lentelė	23
7.2 Energijos vardinių parametrų lentelė	23



1. SAUGOS NURODYMAI



- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite šiuos nurodymus iki galo ir laikykite juos patogioje vietoje ateičiai.
- Ši instrukcija buvo parengta daugiau nei vienam modeliui, todėl jūsų prietaisas gali neturėti kai kurių instrukcijoje aprašomų ypatybių. Todėl, skaitant naudojimo instrukciją, labai svarbu atkreipti dėmesį į paveikslėlius.

1.1 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. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir techninės priežiūros negalima patikėti vaikams be priežiūros.



 **ĮSPĖJIMAS:** naudojamas prietaisas ir atviros jo dalys įkaista. Reikia būti atsargiems, kad neprisilietumėte prie kaitinimo elementų. Vaikai iki 8 metų turi laikytis atokiai, jeigu jų nuolat neprižiūri suaugusieji.


  **ĮSPĖJIMAS:** gaisro pavojus: nepalikite daiktų ant kaitviečių.

  **ĮSPĖJIMAS:** įskilus paviršiui, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.


- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Naudojamas prietaisas įkaista. Reikia būti atsargiems, kad neprisilietumėte prie kaitinimo elementų orkaitėje.

- Rankenos gali įkaisti net trumpai panaudojus prietaisą.
- Orkaitės durelių stiklo ir kitų paviršių valymui nenaudokite rupių šveitimo priemonių ar šveitiklių. Jie gali subraižyti paviršius, dėl ko gali suskilinėti durelių stiklas arba būti pažeisti paviršiai.
- Nevalykite prietaiso garinėmis valymo sistemomis.

  **ĮSPĖJIMAS:** kad išvengtumėte elektros smūgio rizikos, įsitikinkite, kad, prieš keičiant lempuotę, prietaisas būtų išjungtas.

 **ATSARGIAI:** kepant ar naudojant grilį, atviros prietaiso dalys gali įkaisti. Neleiskite mažiems vaikams būti arti prietaiso, kol jis naudojamas.

- Jūsų prietaisas pagamintas pagal visus taikytinus vietas ir tarptautinius standartus ir reglamentus.
- Techninės priežiūros ir remonto darbus turi atlikti tik įgalioti techninės priežiūros specialistai. Jei montavimo ir remonto darbus atlieka ne įgalioti techninės priežiūros specialistai, gali kilti pavojus. Nekeiskite ir nemodifikuokite prietaiso specifikacijų. Dėl naudojamų netinkamų kaitlentės apsaugos priemonių gali įvykti nelaimių.
- Prieš jungdami prietaisą pasirūpinkite, kad reikiami įvadaai (dujų tipas, slėgis ar elektros įtampa ir dažnis) derėtų su prietaiso specifikacijomis. Prietaiso specifikacijos yra surašytos etiketėje.

 **ATSARGIAI:** šis prietaisas sukurtas tik gaminti maistą ir yra numatytas naudoti tik namų ūkiuose, vidaus patalpose. Jis neturi būti naudojamas kaip nors kitaip, negu numatyta jo naudojimo paskirtyje, pavyzdžiui, ne buitiniam naudojimui, komercinėje aplinkoje ar patalpų šildymui.



- Nekelkite ir nestumkite prietaiso, imdami už durelių rankenų.
- Siekiant užtikrinti jūsų saugumą, imtasi visų įmanomų priemonių. Turite atsargiai valyti stiklą, kad jo nesubraižytumėte, kadangi jis gali sudužti. Stenkitės nesutrenkti stiklo kitais daiktais.
- Montuodami, įsitikinkite, kad maitinimo laidas nebūtų užspaustas ar pažeistas. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros atstovas ar panašios kvalifikacijos specialistas, kad išvengtumėte pavojaus.
- Neleiskite vaikams lipti ant orkaitės durelių ar sėdėti ant atidarytų durelių.
- Neleiskite vaikams ir gyvūnams būti arti prietaiso.

1.2 ĮSPĖJIMAI MONTAVIMO KLAUSIMAIS

- Nenaudokite iki galo nesumontuoto prietaiso.
- Montuoti 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 medžiagos (nailonas, vielasiūlės, polistirenas ir kt.) gali būti kenksmingos vaikams, todėl jas būtina surinkti ir nelaukiant išmesti.
- Apsaugokite prietaisą nuo atmosferos poveikio. Nelaikykite jo saulėje, lietuje, sningant, prie dulkių ar kur pernelyg didelė drėgmė.
- Prie prietaiso esančių daiktų (t. y. spintelį) medžiagos turi būti atsparios mažiausiai 100 °C temperatūrai.

- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.

1.3 NAUDOJIMO METU


- Pirmą kartą įjungus orkaitę, gali pasijausti specifinis kvapas. Tai – visiškai normalu. Kvapą sukelia ant kaitinimo elementų esančios izoliacinės medžiagos. Prieš naudojant orkaitę pirmą kartą, rekomenduojame palikti ją atidarytą ir 45 minutėms nustatyti maksimalią temperatūrą. Pasirūpinkite, kad patalpa, kurioje pastatomas prietaisas, būtų gerai vėdinama.
 - Ką nors kepdami atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Iš orkaitės išsiveržiantys karšti garai gali nuplikyti.
 - Naudodami prietaisą, į jo vidų ar šalia jo nedėkite degių medžiagų.
 - Išimdami ar keisdami ruošiamą maistą, būtinai naudokite specialias pirštines.
 - Orkaitę draudžiama iškloti aliuminio folija, kadangi orkaitė gali perkaisti.
 - Kepimo metu nedėkite indų ar kepimo formų tiesiai ant orkaitės pagrindo. Pagrindas labai smarkiai įkaista, todėl prietaisas gali būti pažeistas.
-   Nepalikite orkaitės be priežiūros, kai ruošiate maistą kietuose ar skystuose riebaluose. Dėl didelio karščio jie gali užsidegti. Jokių būdų nepilkite vandens ant užsidegusių riebalų. Šiuo atveju išjunkite orkaitę ir uždenkite puodą dangčiu arba nedegiu audeklu.
- Jei prietaisas nebus naudojamas ilgesnį laiką, išjunkite pagrindinį valdymo jungiklį.
 - Pasirūpinkite, kad, kai nenaudojate prietaiso, visų valdiklių rankenėlės būtų „0“ (išjungta) padėtyje.

- Ištrauktos kepimo skardos pakrypsta. Imdami maistą iš orkaitės, elkitės atsargiai, kad jo neišpiltumėte ar nenumestumėte.
- Nedėkite jokių daiktų ant prietaiso durelių, kai jos atidarytos. Šitaip orkaitė gali išsibalansuoti arba durelės gali būti sugadintos.
- Ant prietaiso ar jo rankenų nekabinkite rankšluosčių ar indų šluosčių.


1.4 ATLIEKANT VALYMO IR PRIEŽIŪROS DARBUS

- Prieš atlikdami valymo ar priežiūros darbus įsitikinkite, kad prietaisas būtų išjungtas iš maitinimo tinklo.
- Valydami valdymo skydą, neišiminėkite rankenėlių.
- Jei norite, kad prietaisas veiktų efektyviai ir saugiai, rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis ir, prireikus, kreiptis į įgaliotus techninės priežiūros atstovus.

EB atitikties deklaracija

 Pareiškiame, kad mūsų gaminiai atitinka taikytinus Europos direktyvas, nutarimus, reglamentus ir atitinkamuose standartuose išdėstytus reikalavimus.

Šis prietaisas skirtas tik maisto ruošimui namuose. Bet koks kitoks naudojimas (pavyzdžiui, kambario šildymui) yra netinkamas ir pavojingas.

 Naudojimo instrukcija taikytina keliems modeliams. Tarp čia pateikiamų nurodymų ir savo konkretaus modelio galite pastebėti skirtumų.

2. MONTAVIMAS IR PARENGIMAS NAUDOTI

! ĮSPĖJIMAS: Paruošti šį prietaisą naudojimui turi įgalioto techninės priežiūros atstovo specialistas arba kvalifikuotas inžinierius pagal šioje instrukcijoje pateiktus nurodymus ir galiojančius teisinius reglamentus.

- Neteisingas montavimas gali sukelti žalos, už kurią gamintojas neprisiima atsakomybės ir kuriai netaikoma garantija.
- Prieš montavimą pasirūpinkite, kad reikiami įvadai (elektros įtampa ir dažnis) derėtų su prietaiso reguliavimais. Prietaiso reguliavimo sąlygos surašytos etiketėje.
- Būtina vadovautis šalyje, kurioje naudojamas prietaisas, įstatymais, potvarkiais, direktyvomis ir standartais (saugos taisyklėmis, tinkamo utilizavimo taisyklėmis ir t. t.).

2.1 NURODYMAI MONTUOTOJUI

Bendrieji nurodymai

- Išpakavę prietaisą ir nuėmę priedus, patikrinkite, ar jis nėra pažeistas. Jei kyla įtarimų dėl pažeidimo, nenaudokite

prietaiso ir nedelsdami susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu arba kvalifikuotu inžinieriumi.

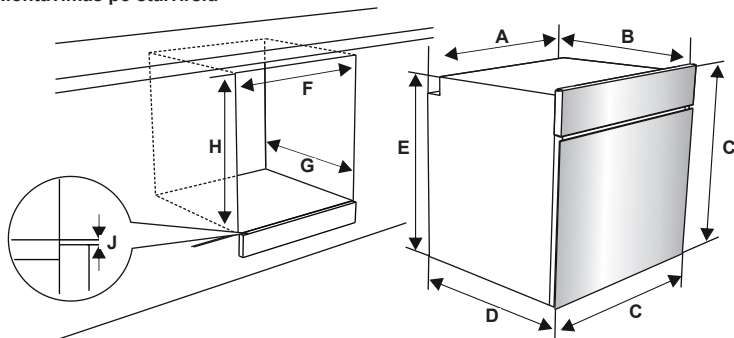
- Užtikrinkite, kad arti prietaiso nebūtų lengvai užsidegančių medžiagų, pavyzdžiui, užuolaidų, aliejaus, šluosčių ir t. t., kurios gali greitai užsidegti.
- Virtuvės stalviršis ir aplink prietaisą esantys baldai turi būti pagaminti iš virš 100 °C temperatūrai atsparių medžiagų.
- Prietaiso negalima montuoti tiesiai virš indaplovės, šaldytuvo, šaldiklio, skalbyklės ar skalbinių džiovyklės.

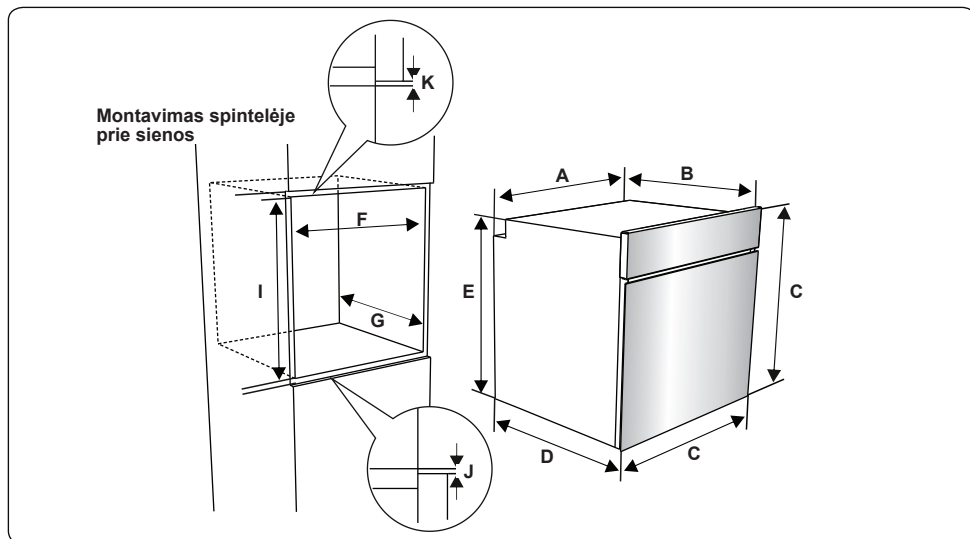
2.2 ORKAITĖS MONTAVIMAS

Prietaisai parduodami su montavimo rinkiniais ir gali būti montuojami atitinkamų matmenų stalviršyje. Kaitlentės ir orkaitės montavimo matmenys pateikiami toliau.

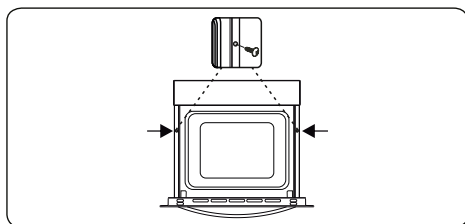
A (mm)	557	min. (mm)ks. F	560 / 580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600 / 590
G (mm)	575	min. J/K (mm)	5 / 10
E (mm)	576		

Montavimas po stalviršiu





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



2.3 JUNGIMAS Į MAITINIMO TINKLĄ IR SAUGA

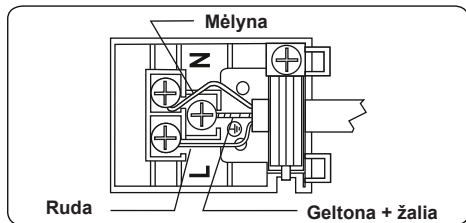
⚠️ ĮSPĖJIMAS: Šį prietaisą jungti į elektros tinklą turi įgalioti techninės priežiūros atstovo specialistas arba kvalifikuotas elektrikas pagal šioje instrukcijoje pateiktus nurodymus ir jūsų gyvenamojoje vietoje galiojančias taisykles.

⚠️ ĮSPĖJIMAS: ŠIS PRIETAISAS TURI BŪTI ĮŽEMINTAS.

- Prieš jungiant prietaisą į maitinimo tinklą, būtina patikrinti, ar prietaiso įtampa (nurodyta prietaiso identifikavimo plokštelėje) atitinka maitinimo tinklo įtampą. Elektros instaliacija turi būti pajėgi aptarnauti prietaiso galią (irgi nurodyta identifikavimo plokštelėje).

- Montuodami, pasirūpinkite, kad būtų naudojami izoliuoti laidai. Netinkamas jungimas gali sugadinti prietaisą. Jei maitinimo laidas pažeistas ir jį reikia pakeisti, tą turi atlikti kvalifikuoti darbuotojai.
- Nenaudokite adapterių, šakotuvų ir (arba) ilgintuvų.
- Maitinimo laidas turi būti laikomas toliau nuo karštų prietaiso dalių ir negali būti perlenktas arba prispaustas. Kitaip laidas gali būti pažeistas, ir dėl to gali kilti trumpasis jungimas.
- Jei prietaisas į maitinimo tinklą jungiamas ne su kištuku, siekiant atitikti saugumo taisykles, būtina naudoti automatinį jungiklį (su mažiausiai 3 mm kontaktų perskyrimu).
- Prietaisas yra skirtas naudoti su 220-240 V įtampos elektros srove. Jeigu jūsų įvado srovė skiriasi, susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros specialistu arba kvalifikuotu elektriku.
- Maitinimo laidas (H05VV-F) turi būti pakankamai ilgas, kad pasiektų prietaisą, net jeigu prietaisas stovi spintelės priekinėje dalyje.
- Įsitikinkite, kad visi jungimai būtų tinkamai priveržti.
- Įstatykite maitinimo laidą į laido spraustuką ir uždarykite dangtelį.

- Gnybtų dėžutės jungtys yra gnybtų dėžutėje.

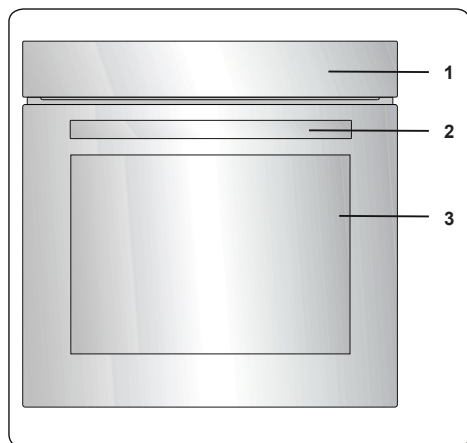


3. GAMINIO YPATYBĖS



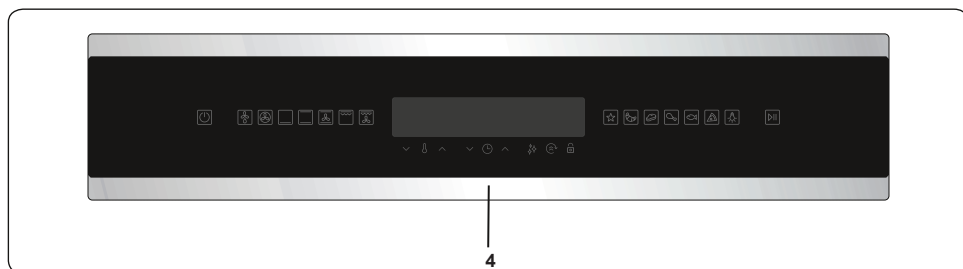
Svarbu: gaminių specifikacijos skiriasi, ir jūsų prietaisas gali atrodyti skirtingai, negu parodyti paveikslėliuose.

Komponentų sąrašas



1. Valdymo skydelis
2. Orkaitės durelių rankenėlė
3. Orkaitės durelės

Valdymo skydelis



4. Laikmatis

4. GAMINIO NAUDOJIMAS

Orkaitės funkcijos

* Orkaitės funkcijos gali skirtis priklausomai nuo modelio.

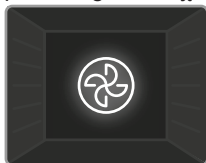


Atitirpinimo funkcija:

įsijungia įspėjamosios orkaitės lemputės, pradeda veikti ventiliatorius.

Norėdami naudoti atitirpinimo funkciją,

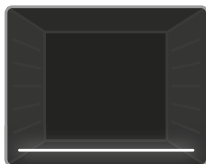
sudėkite užšaldytus maisto produktus į orkaitę trečiame nuo apačios aukšte. Rekomenduojama po atitirpinamu maistu padėti kepimo skardą, į kurią subėgtų vanduo iš tirpstančio ledo. Naudojant šią funkciją, maistas nėra kepamas – ji tik padeda greičiau jį atitirpinti.



Turbo funkcija:

įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, įjungiamas žiedinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Turbo

funkcija tolygiai paskirsto šilumą orkaitėje, kad visi maisto produktai ant visų lentynėlių keptų tolygiai. Rekomenduojama apie 10 minučių iš anksto įkaitinti orkaitę.



Kaitinimo iš apačios funkcija:

įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojamas apatinis kaitinimo elementas. Kaitinimo iš apačios funkcija idealiai tinka

kepant picą, kadangi šiluma kyla iš orkaitės apačios ir šildo ruošiamą maistą. Ši funkcija labiau tinka šildyti maistą negu kepti.



Įprasta kepimo funkcija:

įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojami viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Naudojant statinę kepimo funkciją,

skleidžiama šiluma, užtikrinant vienodą ruošiamo maisto kepimą. 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 vienu metu.



Ventiliatoriaus funkcija:

įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojami viršutinis, apatinis kaitinimo elementai ir

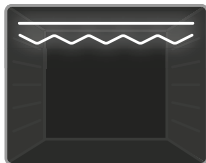
ventiliatorius. Ši funkcija labai tinka kepant miltinius kepinus. Kepimo metu naudojami apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai, o ventiliatorius užtikrina oro cirkuliaciją, taip sukurdamas lengvą maisto apkepimo efektą. Rekomenduojama apie 10 minučių iš anksto įkaitinti orkaitę.



Picos kepimo funkcija:

įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, įjungiamas žiedinis, apatinis kaitinimo elementas ir

ventiliatorius. Ši funkcija yra ideali kepant tokius produktus kaip pica – tolygiai ir per trumpą laiką. Ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitrą orkaitėje, o apatinis kaitinimo elementas užtikrina, kad keptų gaminio tešla.



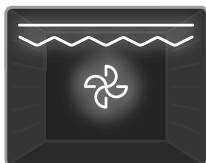
Greitesnio grilio funkcija:

įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės. Įjungiami grilio ir viršutinis kaitinimo elementai. Ši funkcija

naudojama, norint greičiau iškepti ir kaitinti didesnį paviršiaus plotą, pavyzdžiui, kepant mėsą. Naudokite viršutines 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 grilį, orkaitės durelės turi būti uždarytos, ir turi būti nustatyta 190 °C temperatūra.



Dviguba grilio su ventiliatoriumi funkcija:

įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, įjungiamas grilio, apatinis kaitinimo

elementas ir ventiliatorius. Ši funkcija naudojama norint greičiau iškepti arba kepant storai pjaustytą maistą ir veikiant didesnį plotą. Viršutinis ir grilio kaitinimo

elementai naudojami kartu su ventiliatoriumi, siekiant užtikrinti tolygų kepimą. 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 grilį, orkaitės durelės turi būti uždarytos, ir turi būti nustatyta 190 °C temperatūra.

🚿 Valymo garais funkcija: Nustatykite orkaitės funkciją ir termostatą ties valymo garais funkcijos simboliu.

Įpilkite 200–250 ml vandens (maždaug 1 puodelį) į mažą padėklą orkaitės apačioje. Valymo garais funkcija veikia apie 20 minučių. Ji paruošia orkaitę lengvai išvalyti.

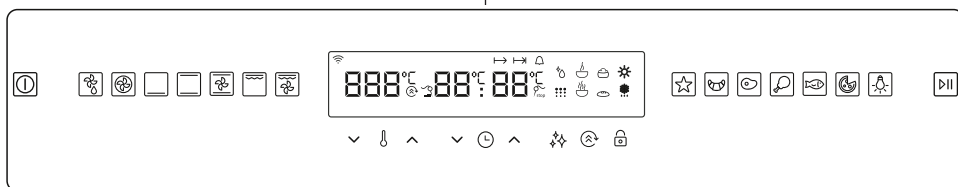
4.1 RUOŠIAMO MAISTO LENTELĖ

Funkcija	Patiekalai			
				min.

Statinis kaitinimas	Sluoksniuotos tešlos kepiniai	2-3-4	170-190	35-45
	Pyragas	2-3-4	170-190	30-40
	Sausainiai	2-3-4	170-190	30-40
	Troškiny	2	175-200	40-50
	Vištiena	2-3-4	200	45-60
Ventiliatorius	Sluoksniuotos tešlos kepiniai	2-3-4	170-190	25-35
	Pyragas	2-3-4	150-170	25-35
	Sausainiai	2-3-4	150-170	25-35
	Troškiny	2	175-200	40-50
	Vištiena	2-3-4	200	45-60
Turbo	Sluoksniuotos tešlos kepiniai	2-3-4	170-190	35-45
	Pyragas	2-3-4	150-170	30-40
	Sausainiai	2-3-4	150-170	25-35
	Troškiny	2	175-200	40-50
Grilis	Skrudinti mėsos kukuliai	7	200	10-15
	Vištiena	*	190	50-60
	Žlėgtainis	6-7	200	15-25
	Bifšteksas	6-7	200	15-25

* Jei yra, kepkite ant iešmo.

4.2 LAIKMAČIO PLONO LED JUTIKLINIO VALDYMO SKYDELIO NAUDOJIMAS



Režimų aprašymas							
	Ijungimas / išjungimas		Specialiosios funkcijos		Temperatūros rodymas		Lėtas kepimas
	Atitirpinimas		Miltiniai kepiniai		Pagreitintas kaitinimas		Labai lėtas kepimas
	Turbo funkcija		Mėsa		Mėsos termometras		Tešla
	Kaitinimo iš apačios funkcija		Paukštiena		Stabdymas su mėsos termometru		Duona
	Statinė funkcija		Žuvis		Laiko rodymas		Džiovinimas
	Ventiliatoriaus funkcija		Pica		Gaminimo laikas		Užšaldytas maistas
	Dvigubo grilio funkcija		Apšvietimas		Gaminimo pabaigos laikas		Reikšmės mažinimas
	Dvigubo grilio su ventiliatoriumi funkcija		Paleisti / pristabdyti		Nepriklausomas laikmatis		Termostatas
	Valymas		Valymas garais		Režimas		Reikšmės didinimas
	Skydelio užrakinimas						

Nepasirinkus funkcijos ar neatlikus jokių pakeitimų, valdymo įtasis išsijungia po 5 minučių.

Šis prietaisas valdomas jutikliniais valdikliais. Funkcijos valdomos liečiant jutiklių laukelius.

Naudodami valdiklius, įsitinkite, kad teisingai liečiate jutiklinius laukelius. Jei spausite pernelyg didelį ar per mažą plotą, jutikliai tinkamai nesureaguos.

Aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršius būtų aušinamas. Ventiliatorius veiks tol, kol išsijungs automatiškai, net kai orkaitė išjungta.

Orkaitės funkcijų pasirinkimas

Norėdami įjungti valdymo skydelį, 2 sekundes lieskite **IJUNGIMO / IŠJUNGIMO** jutiklį. Visi mygtukai pasirodo pirmuoju ryškumo lygiu, orkaitė įsijungia laukimo („WAIT“) režimu. Šiame režime galėsite pasirinkti pageidaujamas kepimo funkcijas, reguliuoti temperatūrą, įjungti **pagreitinimo** funkciją bei reguliuoti kepimo laiką, pabaigos laiką, nepriklausomą laikmatį ir paros laiką.

Laukimo režimu norimą kepimo funkciją galima pasirinkti liečiant vieną iš funkcinių mygtukų. Naudotojo pasirinktas funkcinis mygtukas pasirodo antru ryškumo lygiu.

Pasirinkus kepimo funkciją, temperatūros ekrane bus rodoma numatytoji temperatūros vertė. Ją galima keisti termostato „“ jutikliniais reikšmės didinimo „“ ir mažinimo „“ mygtukais, esančiais valdymo skydelio šone. Temperatūrą galima reguliuoti nuo 50 iki 275 °C.

Pasirinkę norimą funkciją, temperatūrą ir nustatę laiką, palieskite **paleidimo / sustabdymo** „“ jutiklį, kad įjungtumėte orkaitę. Orkaitė veikiant, paleidimo / pristabdymo mygtukas visą kepimo laiką šviečia.

Paros laiko reguliavimas

Įmontavus orkaitę, būtina nustatyti paros laiką, vadovaujantis toliau pateiktais nurodymais.

Palieskite **įjungimo / išjungimo** „“ jutiklį, kad įjungtumėte orkaitę ir **laukimo** režimą. Šiame režime palieskite **režimo** „“ jutiklį, kol pasirinksite laiką. Jį galite reguliuoti **reikšmės didinimo** „“ ir

mažinimo „√“ jutikliniais mygtukais. Norėdami užbaigti laiko nustatymą, dar kartą palieskite **režimo** „☺“ jutiklį.

Laiką gali tekti nustatyti iš naujo tik jeigu prietaisas ilgesniam laikui atjungiamas nuo maitinimo tinklo.

Kepimo laiko reguliavimas

Kepimo laiką galima nustatyti **laukimo** arba **darbo** režimu.

Nepriklausomo laikmačio „△“ nustatymas

Palieskite **režimo** „☺“ jutiklį, kol laiko ekrane švies nepriklausomo laikmačio simbolis ir pasirodys „00:00“. Mirksint simboliui, **reikšmės didinimo** „^“ ir **mažinimo** „√“ jutikliniais mygtukais nustatykite norimą trukmę, už kiek laiko įspėjamasis signalas turėtų įsijungti. Sureguliuavę kelias sekundes nespauskite jokių mygtukų, tuomet nustatysite nepriklausomą laikmatį.

Laikmačiui pasiekus nulinę reikšmę, pasigirs garsinis signalas, o laiko ekrane pradės mirkčioti nepriklausomo laikmačio simbolis bei „00:00“ reikšmė.

Garsinį signalą galite išjungti bet kuriuo mygtuku, ir simbolis išnyks.

Kepimo trukmės nustatymas

Ši funkcija suteikia galimybę kepti nustatytą laiką. Paruoškite maistą kepinui ir įdėkite į orkaitę. Parinkite norimą kepimo funkciją ir temperatūrą. Laikykite nuspaudę **režimo** „☺“ jutiklį, kol laiko ekrane pasirodys trukmės simbolis „→“. Nustatykite reikiamą kepimo laiką reikšmės didinimo „^“ ir mažinimo „√“ jutikliniais mygtukais, kol laikmatis šioje padėtyje. Sureguliuavę palaukite, kol bus rodomas esamas paros laikas ir švies trukmės simbolis.

Laikmačiui pasiekus nulinę reikšmę, orkaitė išsijungia, pasigirsta garsinis signalas, o laiko ekrane mirkčioja trukmės simbolis. Garsinį signalą išjungsitės paspausdami bet kurį valdymo įtaiso jutiklį.

Kepimo pabaigos laiko nustatymas

Ši funkcija naudojama, norint kepti ne iš karto, nustatant atitinkamą trukmę. Paruoškite maistą kepinui ir įdėkite į orkaitę. Tada

parinkite norimą kepimo programą ir temperatūrą.

Laikykite nuspaudę **režimo** „☺“ jutiklį, kol laiko ekrane pasirodys kepimo trukmės simbolis. Nustatykite kepimo trukmę **reikšmės didinimo** „^“ ir **mažinimo** „√“

jutikliniais mygtukais, kol laikmatis šioje padėtyje. Sureguliuavę palaukite, kol bus rodomas esamas paros laikas ir švies kepimo trukmės simbolis.

Laikykite nuspaudę **režimo** „☺“ jutiklinį mygtuką, kol laiko ekrane pasirodys kepimo pabaigos laiko simbolis. Paros laikas ir kepimo trukmės simbolis mirksės. Nustatykite norimą pabaigos laiką **reikšmės didinimo** „^“ ir **mažinimo** „√“ jutikliniais mygtukais, kol laikmatis šioje padėtyje. Sureguliuavę palaukite, kol bus rodomas esamas paros laikas ir kol švies kepimo pabaigos laiko simbolis „→“.

Orkaitė apskaičiuos darbo laiką, atimdama kepimo trukmę nuo

nustatyto pabaigos laiką ir sustabdys darbą. Laikmatis pradės skleisti garsinį signalą, o ekrane pradės mirkčioti kepimo pabaigos laiko simbolis. Garsinį signalą išjungsitės paspausdami bet kurį laiko nustatymo mygtuką.

Skaitmeninio laikmačio garsinio signalo nustatymas

Norėdami pakeisti signalo skambesį, kol laiko ekrane rodomas paros laikas, paspauskite ir 3 sekundes laikykite **termostato** „♫“ jutiklinį mygtuką, kol pasigirs signalo skambesys. Po to su kiekvienu **reikšmės mažinimo** „√“ arba **didinimo** „^“ jutiklio paspaudimu leidžiamas kitokio skambesio signalas. Galima rinktis iš keturių garsinio signalo tipų. Pasirinkę patinkantį signalo skambesį, nespauskite jokie kito mygtuko. Netrukus išsaugomas pasirinktas skambesio tipas.

Pagreitinto kaitinimo funkcija


Ši funkcija naudojama pašildymo trukmei sutrumpinti. **Pagreitinimo** „☺“ jutiklis švies pasirinkus „Turbo“, ventilatoriaus, statinio ar picos kepimo programas. Norėdami sutaupyti pašildymo laiko, palieskite **pagreitinimo** „☺“ jutiklio mygtuką prieš pradėdami kepti. Naudokite šią funkciją orkaitėje įkaitinti iki reikiamos temperatūros kuo greičiau. Šis režimas nėra skirtas kepinui.


Panaudojus pagreitinto kaitinimo funkciją orkaitę galima naudoti gaminti maistą.

Skydelio užrakinimo funkcija

Skydelio užraktas naudojamas išvengti netyčinių orkaitės nustatymų pakeitimų.

Norėdami įjungti skydelio užraktą, 2 sekundes palaikykite prielietę **skydelio užrakinimo** „🔒“ jutiklį, kol ekrane pasirodys užrakto simbolis. Norėdami išjungti skydelio

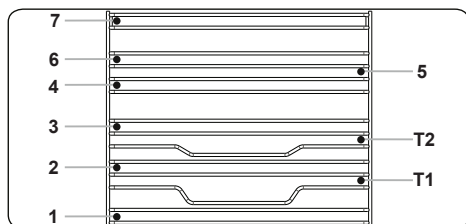
užrakta, 2 sekundes palaikykite prilietę **skydelio užrakinimo** „“ jutiklį, kol iš ekrano dings užrakto simbolis.

Esant įjungtam skydelio užraktui, veiks tik **įjungimo / išjungimo** „“ jutiklis. Visi kiti mygtukai neveiks.

4.3 PRIEDAI

„EasyFix“ vielinis laikiklis

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



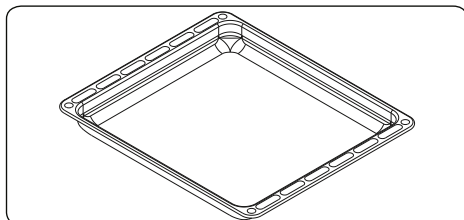
- Įstatykite priedą į tinkamą vietą orkaitėje.
- Tarp ventiliatoriaus dangtelio ir priedų turi būti bent 1 cm tarpas.
- Išimkite virtuvės reikmenis ir (arba) priedus iš orkaitės. Galite nusideginti palietę karštus patiekalus arba priedus.
- Nuo karščio priedai gali deformuotis. Atvėšę jie atgaus savo pirminę išvaizdą ir efektyvumą.
- Kepimo skardas ir groteles galima nustatyti bet kuriame lygyje nuo 1 iki 7.
- Teleskopinį bėgelį galima nustatyti lygiuose T1, T2.
- 3 lygis rekomenduojamas gaminimui viename lygyje.
- T2 lygis rekomenduojamas gaminimui viename lygyje naudojant teleskopinius bėgelius.
- 2 ir 4 lygiai rekomenduojami gaminimui dviejuose lygiuose.
- Vartomo ieško groteles reikia nustatyti 3 lygyje.
- T2 lygis naudojamas vartomo ieško grotelių nustatymui su teleskopiniais bėgeliais.

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

Gili kepimo skarda

Gilią kepimo skardą geriausia naudoti troškinimui.

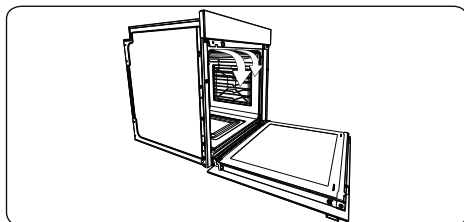
Įstatykite kepimo skardą į bet kurią lentynėlę ir stumkite iki galo, kad ji tinkamai įsistatytų.



PIRMOJI PASAULYJE

Karšto oro sulaikymo sistema įmontuojamose orkaitėse

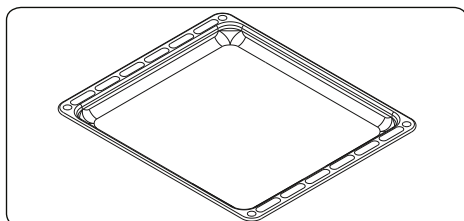
Patentuota karšto oro sulaikymo sistema apsaugo, kad karštas oras iš orkaitės neplūstų ant naudotojo, sukurdamą oro užuolaidą, atidarant orkaitės dureles.



Negili kepimo skarda

Negilią kepimo skardą geriausia naudoti tešlos kepiniams.

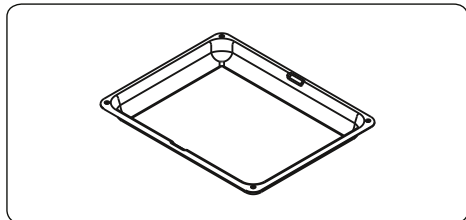
Įstatykite kepimo skardą į bet kurią lentynėlę ir stumkite iki galo, kad ji tinkamai įsistatytų.



Maža kepimo skarda

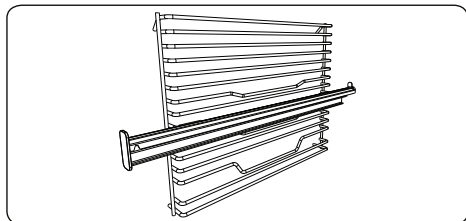
Mažą kepimo skardą geriausia naudoti tešlos kepiniams.

Pastatykite kepimo skardą per vidurį ant grotelių.



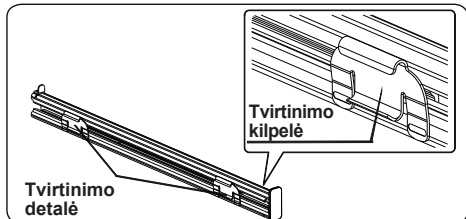
Vielinis laikiklis su „Easyfix“ iš dalies išstumiamu teleskopiniu bėgeliu

Teleskopinis bėgelis iš dalies išstumiamas, kad lengvai pasiektumėte maisto produktus.

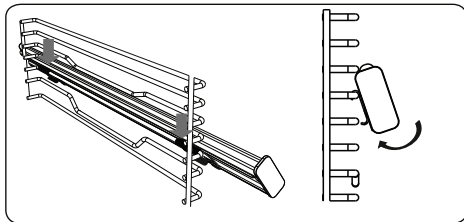


Teleskopiniai bėgeliai

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



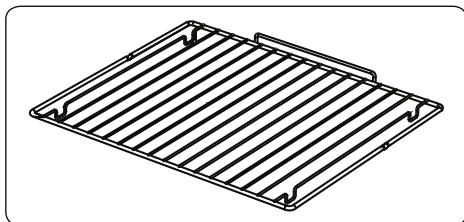
- Ant kiekvieno teleskopinio bėgelio yra tvirtinimo detalės, kurias galite nuimti norėdami valyti ir iš naujo nustatyti padėtį.
- Nuimkite šoninį bėgelį. Žr. skyrių „Vielinio laikiklio nuėmimas“.



- Viršutines teleskopinio bėgelio tvirtinimo detales užkabinkite ant šoninės laikiklio vielos ir tuo pačiu metu spauskite apatines tvirtinimo detales, kol aiškiai išgirsite, kad jos prisitvirtino prie šoninės laikiklio fiksavimo vielos.
- Norėdami nuimti, laikykite už priekinio bėgelio paviršiaus ir vykdykite ankstesnes instrukcijas atvirkščiai.

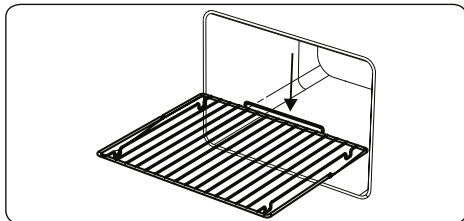
Grotelės

Groteles geriausia naudoti kepinant maistą arba gaminti maistą induose, kuriuos galima naudoti orkaitėje.



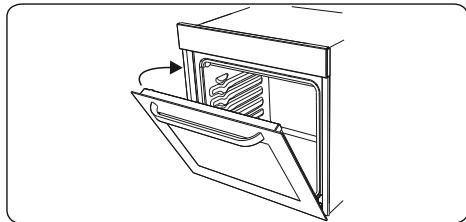
⚠ ĮSPĖJIMAS

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



Švelniai užsidarančios orkaitės durelės

Orkaitės durelės švelniai užsidaro pačios, kai jos paleidžiamos prieš pat baigiant uždaryti.



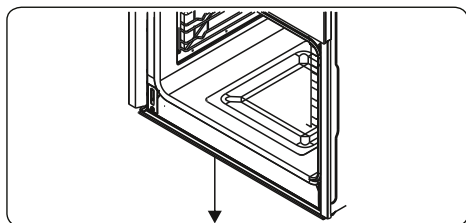
Vandens surinkimo indelis

Kartais vidinėje orkaitės durelių pusėje gali kauptis kondensatas. Tai nėra gaminio defektas.

Atidarykite orkaitės dureles kepimo griliumi padėtyje ir taip palaikykite 20 sekundžių.

Vanduo sulašės į surinkimo indelį.

Atvėsus orkaitei, nušluostykite vidinę durelių pusę sausu rankšluosčiu. Tokius veiksmus būtina atlikti reguliariai.



5. VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

5.1 VALYMAS

⚠️ ĮSPĖJIMAS: Prieš valydami prietaisą, išjunkite jį ir palikite atvėsti.

Bendrieji nurodymai

- Prieš naudodami su savo prietaisu, patikrinkite, ar valymo medžiagos yra tinkamos ir rekomenduojamos gamintojo.
- Naudokite tokius valymo skysčius ir pastas, kuriuose nėra kietų dalelių. Nenaudokite edančių (koroziinių) kremų, šveitimo miltelių, vielinių šepėčių ar kietų įrankių, kadangi jie gali pažeisti prietaiso paviršius.

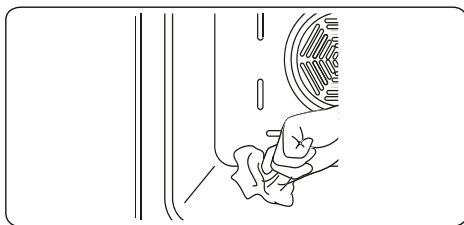
⚠️ Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra kietų dalelių, kadangi jos dažytas jūsų prietaiso dalis.

- Išbėgus bet kokiems skysčiams, nedelsdami juos nuvalykite, kad negadintų prietaiso dalių.

⚠️ Jokių prietaiso dalių nevalykite garinėmis valymo sistemomis.

Orkaitės vidaus valymas

- Emaliuotų orkaičių vidų geriausia valyti kol orkaitė dar šilta.
- Kiekvieną kartą, panaudoję orkaitę, iššluostykite orkaitę mulluotame vandenyje sudrėkinta šluoste. Tada dar kartą iššluostykite orkaitę drėgna šluoste ir nususinkite.
- Norint kuo švariau išvalyti orkaitę, kartais gali prireikti naudoti skystą valiklį.



Katalitinių sienelių valymas

Orkaitėje yra montuojamos katalitinės sienelės. Tai šviesios spalvos plokštelės matiniu paviršiumi orkaitės šonuose ir (arba) galinėje dalyje. Jos surenka visas taukų ir riebalų nuosėdas maisto gamavimo metu.

Sienelė išsivalo savaime, sugerdama taukus ir riebalus, o tada sudėgindama juos į pelenus, kurie nukrenta ant orkaitės dugno ir yra lengvai išvalomi drėgna šluoste. Kad tinkamai veiktų, plokštelė turi būti porėta. Senėdama plokštelė gali blukti.

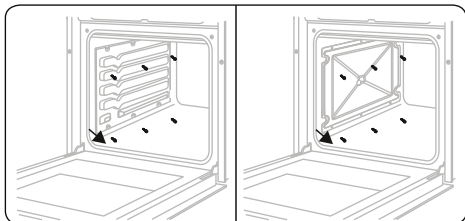
Jei ant plokštelės patenka didelis kiekis riebalų, jos efektyvumas gali sumažėti. Kad išvengtumėte tokios problemos, nustatykite didžiausią orkaitės temperatūrą ir kaitinkite apie 20–30 minučių. Orkaitei atvėsus, nuvalykite jos dugną.

Nerekomenduojama valyti katalitinių sienelių rankomis. Naudojant muile išmirkytas vielines kempines ar kitokius abrazyvinius šveitiklius, sienelės pažeidžiamos. Taip pat sienelių valymui nerekomenduojame naudoti aerozolinių valiklių. Dėl riebalų pertekliaus katalitinių sienelių plokštelės gali tapti neveiksmingos. Riebalų perteklių galima panaikinti karštu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste ar kempine ir įjungus valymo ciklą, kaip

aprašyta anksčiau.

Katalitinės sienelės išėmimas

Norint išimti katalitinę sienelę, išsukite katalitinės sienelės tvirtinimo varžtus.



Stiklinių dalių valymas

- Reguliariai valykite stiklines jūsų prietaiso dalis.
- Vidines ir išorines stiklines prietaiso dalis valykite stiklų valikliu. Po to kruopščiai jas nuskalaukite ir nusausinkite sausa šluoste.

Nerūdijančio plieno dalių (jei yra) valymas

- Reguliariai valykite jūsų prietaiso dalis iš nerūdijančio plieno.
- Nuvalykite nerūdijančio plieno dalis švariame vandenyje sudrėkinta švelnia šluoste. Po to kruopščiai jas nusausinkite sausa šluoste.



Nevalykite nerūdijančio plieno dalių, kol jos dar karštos po kepimo.



Ant nerūdijančio plieno dalių ilgai nelaikykite acto, kavos, pieno, druskos, vandens, citrinų ar pomidorų sulčių.

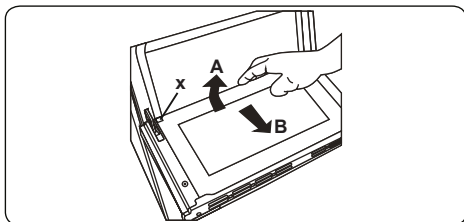
Dažytų paviršių (jei yra) valymas

- Pomidorų, pomidorų pastos, kečupo, citrinų, riebių produktų, pieno, cukringo maisto bei gėrimų ir kavos dėmės būtina iš karto nuvalyti šiltu vandeniu sudrėkinta šluoste. Tokių dėmių nenuvalius ir leidus pridžiūti ant paviršių, jų **NEGALIMA** gramdyti kietais daiktais (smailiais daiktais, metaliniais ir plastikiniais šveitikliais, paviršius braižančiais šveistukais) ar valyti valikliais su dideliu alkoholio kiekiu, dėmių valikliais, riebalų šalinimo medžiagomis, cheminėmis šveitimo priemonėmis. Tokiu atveju ant milteliais dažytų paviršių gali atsirasti dėmių ir rūdžių. Gamintojas neatsako už pažeidimus, atsiradusius dėl netinkamų gaminių valymo priemonių ar metodų naudojimo.

Vidinio stiklo išėmimas

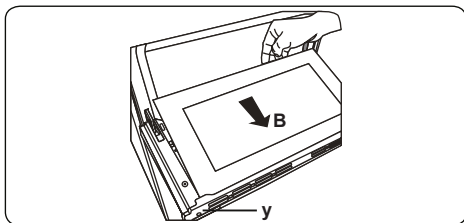
Prieš valydami turite išimti orkaitės durelių stiklą, kaip parodyta toliau.

1. Pastumkite stiklą **B** kryptimi ir atlaisvinkite iš laikiklio (**x**). Traukite stiklą **A** kryptimi.

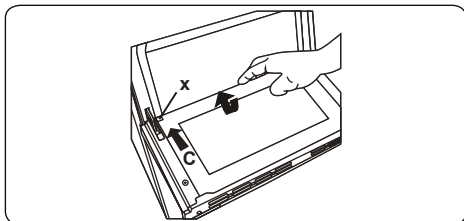


Norėdami įdėti stiklą:

1. Stumkite stiklą link ir po laikikliu (**y**) **B** kryptimi.



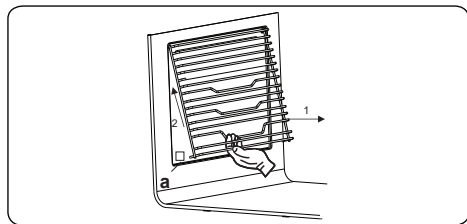
3. Įstatykite stiklą po laikikliu (**x**) **C** kryptimi.



Jei orkaitės durelės turi trigubą stiklą, trečiąjį stiklą galima išimti tokiu pačiu būdu, kaip ir antrąjį stiklą.

Vielinių laikiklių išėmimas

Norėdami išimti vielinį laikiklį, patraukite jį taip, kaip parodyta paveikslėlyje. Atlaisvinę spaustukus (**a**), pakelkite.



5.2 TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

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

Orkaitės lemputės keitimas

! ĮSPĖJIMAS: 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.

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

6. TRIKČIŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS, TRANSPORTAVIMAS

6.1 TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS



Jei, atlikus bazinius trikčių nustatymo ir šalinimo žingsnius, problema nedingsta, susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu ar kvalifikuotu specialistu.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Neįsijungia orkaitė.	Išjungtas maitinimas.	Patikrinkite, ar yra elektros srovė. Taip pat patikrinkite, ar veikia kiti prietaisai virtuvėje.
Orkaitė nekaista.	Neteisingai nustatytas orkaitės temperatūros valdiklis. Orkaitės dūrelės buvo paliktos atvertos.	Patikrinkite, ar orkaitės temperatūros valdiklis nustatytas teisingai.
Neveikia orkaitės apšvietimas (jei yra).	Lemputės gedimas. Elektros srovė nutraukta arba išjungta.	Pakeiskite lemputę pagal nurodymus. Įsitikinkite, kad maitinimo laidas įjungtas į maitinimo tinklo lizdą.
Maistas orkaitėje kepa netolygiai.	Neteisingai išdėstytos orkaitės lentynėlės.	Įsitikinkite, kad naudojate rekomenduojamą temperatūrą ir lentynėlių padėtis. Dažnai nedarinėkite dūrelių, jei neruošiate tokio maisto, kurį reikėtų dažnai vartyti. Jei dažnai darinėsite dūreles, orkaitės vidaus temperatūra bus žemesnė, o tai gali įtakoti ruošiamo maisto kokybę.
Laikmačio mygtukai tinkamai nenusispaudžia.	Tarp laikmačio mygtukų įstrigo pašalinių medžiagų. Modelių su lietimui jautriais valdikliais atveju: ant valdymo skydelio yra drėgmės. Nustatyta mygtukų užrakto funkcija.	Pašalinkite pašalines medžiagas ir bandykite iš naujo. Nuvalykite drėgmę ir bandykite iš naujo. Patikrinkite, ar nustatyta mygtukų užrakto funkcija.
Orkaitės ventiliatorius (jei yra) veikia triukšmingai.	Orkaitės lentynėlės dreba.	Patikrinkite, ar orkaitė pastatyta lygiai. Patikrinkite, ar nedreba lentynėlės ir kepimo indai arba nesiliečia prie galinės sienelės.
Aušinimo ventiliatorius veikia ir išjungus orkaitę.	Elektroninės sistemos valdomas orkaitės ventiliatorius veikia tam tikrą laiką, kol ataušina orkaitę.	Ventiliatorius išsijungia automatiškai, kai elektroniniai komponentai pakankamai ataušta.
Orkaitė pati išsijungė.	Elektroninės sistemos valdomas orkaitės išsijungia automatiškai, jeigu nėra įjungta jokia funkcija.	Orkaitė automatiškai išsijungs taupydama energiją, jeigu įjungus orkaitę arba pasibaigus kepimo programai tam tikrą laiką neatliekamas joks veiksmas.
Jeį naudojant programą su ventiliatoriumi atidaromos dūrelės, vidinis ventiliatorius bus sustabdomas.	Elektroninės sistemos valdomose orkaitėse su durų jungikliu, atidarius dūreles, kepimas sustabdomas.	Tai – normalus prietaiso veikimas, kuris yra naudingas, kad iš orkaitės nebūtų prarandamas karštis. Uždarius dūreles, orkaitė vėl veiks įprastai.

6.2 TRANSPORTAVIMAS






Jeį norite transportuoti prietaisą, naudokite originalų gaminio įpakavimą ir neškite su originaliu dėklu. Vadovaukitės ant pakuotės esančiais transportavimo simboliais. Visas atskiriamas dalis priklijuokite lipnia juosta, kad nepažeistumėte gaminio transportuodami.

Jeį nebeturite originalios pakuotės, naudokite tokią dėžę, kurioje prietaisas, ypač jo išoriniai paviršiai, būtų apsaugoti nuo išorinių faktorių.

Paldies, ka izvēlējāties šo izstrādājumu.

Šajā lietotāja rokasgrāmatā ir iekļauta svarīga drošības informācija un norādījumi par ierīces lietošanu un apkopi.

Veltiet laiku, lai izlasītu šo lietotāja rokasgrāmatu pirms ierīces izmantošanas, un saglabājat to turpmākai uzziņai.

Ikona	Veids	Nozīme
	BRĪDINĀJUMS	Nopietnu traumu vai nāves risks
	ELEKTROŠOKA RISKS	Bīstama sprieguma risks
	UGUNSGRĒKS	Brīdinājums; ugunsgrēka risks / uzliesmojoši materiāli
	UZMANĪBU!	Traumu vai īpašuma bojājumu risks
	SVARĪGI / PIEZĪME	Sistēmas pareiza lietošana

SATURA RĀDĪTĀJS

1.NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU.....	4
1.1 Galvenie brīdinājumi par drošību.....	4
1.2 Brīdinājumi par uzstādīšanu.....	6
1.3 Lietošanas laikā.....	7
1.4 Tīrīšanas un apkopes laikā.....	8
2.UZSTĀDĪŠANA UN SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI.....	9
2.1 Norādījumi uzstādītājam.....	9
2.2 Krāsns uzstādīšana.....	9
2.3 Strāvas pievienošana un drošība.....	10
3.IZSTRĀDĀJUMA RAKSTUROJUMS.....	12
4.IZSTRĀDĀJUMA LIETOŠANA.....	13
4.1 Gatavošanas tabula.....	14
4.2 Plānā LED skārientaimera lietošana.....	14
4.3 Piederumi.....	17
5.TĪRĪŠANA UN APKOPE.....	19
5.1 Tīrīšana.....	19
5.2 Uzturēšana.....	21
6.PROBLĒMU NOVĒRŠANA UN PĀRVIETOŠANA.....	22
6.1 Problēmu novēršana.....	22
6.2 Pārvietošana.....	22

1. NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU

- Pirms ierīces lietošanas rūpīgi pilnībā izlasiet šo rokasgrāmatu un atstājiet to drošā vietā, lai pēc nepieciešamības tajā ieskatītos.
- Šī rokasgrāmata ir sagatavota vairāk nekā vienam modelim, tādēļ jūsu ierīcei var nebūt kāda no aprakstītajām funkcijām. Šā iemesla dēļ ir svarīgi, lasot lietotāja rokasgrāmatu, pievērst īpašu uzmanību jebkuram attēlam.

1.1 GALVENIE BRĪDINĀJUMI PAR DROŠĪBU

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

⚠ BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce un tās daļas uzkarst. Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem. Bērni, kuri jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst lietot ierīci bez uzraudzības.



🔥 ⚠ BRĪDINĀJUMS. Aizdeģšanās bīstamība: neko neuzglabājiet uz gatavošanas virsmas.


⚡ ⚠ BRĪDINĀJUMS. Ja virsma ir saplīsusi, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no iespējamā elektrošoka.

- Nelietojiet ierīci ar ārējo taimeri un atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Lietošanas laikā ierīce kļūst karsta. Rīkojieties uzmanīgi, lai izvairītos no pieskaršanās cepeškrāsns karstajām detaļām.
- Rokturi var kļūt karsti jau pēc īsa lietošanas brīža.


- Cepeškrāsns stikla durvju un citu virsmu tīrīšanai nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un metāla sūkļus. Tie var saskrāpēt virsmas, kas var radīt durvju stikla saplīšanu un sabojāt virsmas.

- Ierīces tīrīšanai nelietojiet tvaika tīrītājus.

  **BRĪDINĀJUMS.** Lai izvairītos no elektrošoka, pirms spuldzes nomaiņas pārliedzinieties, vai ierīce ir izslēgta.

 **UZMANĪBU!** Lietojot cepeškrāsni vai grilu, tās daļas var uzkarst. Lietošanas laikā mazus bērnus turiet tālāk no ierīces.

- Ierīce ir ražota saskaņā ar visiem spēkā esošajiem vietējiem un starptautiskajiem standartiem un noteikumiem.
- Apkopes darbus un remontdarbus drīkst veikt tikai pilnvarots apkalpes dienesta darbinieks. Ja uzstādīšanas darbus un remontdarbus veicis nepilnvarots darbinieks, var rasties apdraudējums. Nekādā veidā nepārveidojiet un nemainiet ierīces specifikācijas. Nepareizi plīts virsmas aizsargi var radīt negadījumus.
- Pirms ierīces pievienošanas nodrošiniet, ka vietējie komunālie pakalpojumi (gāzes veids un gāzes spiediens vai elektroenerģijas spriegums un frekvence) un ierīces prasības ir saderīgas. Šīs ierīces specifikācijas ir norādītas uz uzlīmes.

 **UZMANĪBU!** Šī ierīce ir paredzēta tikai pārtikas pagatavošanai un lietošanai māsaimniecības telpās. To nedrīkst lietot citiem mērķiem vai citiem lietošanas veidiem, piemēram, ārpus mājām, komercdarbībai vai telpu apsildei.

- Nelietojiet cepeškrāsns durvju rokturus, lai paceltu vai pārvietotu ierīci.



- Lai garantētu drošību, ir jāievēro visi iespējamie pasākumi. Tā kā stikls var saplīst, tīrot rīkojieties uzmanīgi, lai nesaskrāpētu to. Nesitiet pa stiklu ar piederumiem.
- Pārliedzieties, vai uzstādīšanas laikā strāvas vads nav iespiests un bojāts. Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā apkopes pārstāvim vai atbilstoši kvalificētai personai, lai novērstu apdraudējumu.
- Neļaujiet bērniem kāpt uz cepeškrāsns durvīm un sēdēt uz tām, kad tās ir atvērtas.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem atrasties šīs ierīces tuvumā.

1.2 BRĪDINĀJUMI PAR UZSTĀDĪŠANU

- Nelietojiet ierīci, pirms tā nav pilnībā uzstādīta.
- Ierīces uzstādīšana ir jāveic pilnvarotam tehniskajam darbiniekam. Ražotājs nav atbildīgs par jebkāda veida bojājumiem, kas radušies nepareiza novietojuma un uzstādīšanas gadījumā, ko veikušas nepilnvarotas personas.
- Izpakojojot ierīci, pārliedzieties, kā tā transportēšanas laikā nav bojāta. Jebkādu defektu gadījumā nelietojiet ierīci un nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu apkopes dienesta pārstāvi. Tā kā iepakojumā izmantotie materiāli (neilons, skavotāji, stiroputas utt.) var radīt kaitējumu bērniem, tie ir nekavējoties jāsavāc un jāizmet.
- Aizsargājiet ierīci no atmosfēras ietekmes. Nepakļaujiet to tiešiem saules stariem, lietum, sniegam, putekļiem un pārliedzieties lielam mitrumam.
- Visiem materiāliem (piemēram, skapjiem) ap ierīci ir jābūt izturēt minimāli 100 °C temperatūra.
- Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai

izvairītos no pārkaršanas.

1.3 LIETOŠANAS LAIKĀ

- Kad pirmo reizi izmantojat cepeškrāsni, var būt jūtama neliela smaka. Tas ir normāli un to rada izolācijas materiāls uz sildelementiem. Iesakām pirms pirmās lietošanas reizes atstāt cepeškrāsni tukšu un uz 45 minūtēm iestatīt maksimālo temperatūru. Pārliedzinieties, vai vide, kurā izstrādājums ir uzstādīts, ir labi ventilēta.
 - Rīkojieties uzmanīgi, kad atverat cepeškrāsns durvis gatavošanas laikā vai pēc tās. Karstie tvaiki no cepeškrāsns var radīt apdegumus.
 - Lietošanas laikā nenovietojiet blakus ierīcei degošus un uzliesmojošus materiālus.
 - Lai izņemtu no cepeškrāsns pārtiku un ievietotu to tajā, vienmēr lietojiet virtuves cimds.
 - Nekādā gadījumā cepeškrāsni nedrīkst pārklāt ar alumīnija foliju, jo tā var pārkarst.
 - Gatavošanas laikā nenovietojiet traukus un paplātes tieši uz cepeškrāsns pamatnes. Šī pamatne kļūst ļoti karsta un var radīt izstrādājuma bojājumus.
-   Neatstājiet plīti bez uzraudzības, ja gatavojat ar cieto vai šķidro eļļu. Ļoti karstu apstākļu rezultātā tās var izraisīt aizdegšanos. Nekad neļieiet ūdeni uz liesmām, kas radušās no eļļas, tā vietā izslēdziet krāsni un pārsedziet pannu ar vāku vai ugunsdrošu segu.
- Ja izstrādājumu nelieto ilgāku laiku, izslēdziet galveno vadības slēdzi.
 - Nodrošiniet, ka vienmēr, kad nelietojat ierīci, ierīces vadības pogas vienmēr ir pozīcijā **0** (izslēgts).
 - Paplātes izvilkšanas laikā sagāžas slīpi. Rīkojieties uzmanīgi, lai neizlieto un neizbērtu ēdienu, kad


izņemam to no cepeškrāsns.

- Nenovietojiet neko uz cepeškrāsns durvīm, kad tās ir atvērtas. Tas var radīt cepeškrāsns līdzsvara zudumu vai sabojāt durvis.
- Uz ierīces un tās rokturiem nekarīet dvieļus, trauku lupatas un drēbes.


1.4 TĪRĪŠANAS UN APKOPES LAIKĀ

- Pirms veikt jebkādu ierīces tīrīšanas un apkopes darbus pārliecinieties, vai ierīce ir atslēgta no strāvas padeves avota.
- Nenoņemiet vadības pogas, lai iztīrītu vadības paneli.
- Lai uzturētu efektīvu un drošu ierīces darbību, ieteicams vienmēr lietot oriģinālās detaļas un pilnvarotu apkalpes pārstāvju pakalpojumus, ja nepieciešams.

CE atbilstības deklarācija

 Mēs apliecinām, ka mūsu izstrādājums atbilst spēkā esošajiem Eiropas Savienības direktīvām, lēmumiem un regulām, kā arī atsauces standartu sarakstā minētajām prasībām.

Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībā. Jebkāda cita veida lietošana (piemēram, telpas sildīšanai) nav pieļaujama un ir bīstama.

 Lietotāja rokasgrāmata attiecas uz dažādiem modeļiem. Jūs varat pamanīt atšķirības starp šiem norādījumiem un iegādāto modeli.

2. UZSTĀDĪŠANA UN SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

BRĪDINĀJUMS. Šī ierīce ir jāuzstāda pilnvarotam apkalpes personālam vai kvalificētam speciālistam atbilstoši šajā rokasgrāmatā sniegtajiem norādījumiem un saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem.

- Nepareiza uzstādīšana var radīt kaitējumu un bojājumus, par ko ražotājs neuzņemas atbildību, un garantija zaudēs spēkā esamību.
- Pirms uzstādīšanas nodrošiniet, ka vietējie apstākļi (strāvas spriegums un frekvence) un ierīces prasības ir saderīgas. Ierīces prasības ir norādītas uz uzlīmes.
- Jāievēro lietošanas valstī spēkā esošie likumi, rīkojumi, direktīvas un standarti (drošības noteikumi, pareiza likvidēšana saskaņā ar noteikumiem utt.)

2.1 NORĀDĪJUMI UZSTĀDĪTĀJAM

Vispārējie norādījumi

- Pēc iepakojuma materiāla noņemšanas no ierīces un tās piederumiem, pārlicinieties, ka ierīce nav bojāta. Ja konstatējat bojājumus, nelietojiet ierīci un nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu apkalpes darbinieku vai kvalificētu

tehnisko speciālistu.

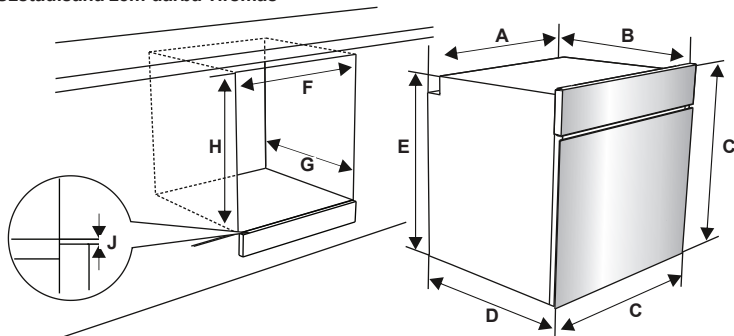
- Pārlicinieties, ka tuvumā neatrodas degoši un uzliesmojoši materiāli, piemēram, aizkari, eļļa, drēbes un citas lietas, kas var ātri aizdegties.
- Darba virsmai un mēbelēm ap plīts virsmu ir jābūt izgatavotiem no materiāliem, kas iztur par 100 °C augstāku temperatūru.
- Ierīci nedrīkst uzstādīt tieši virs trauku mazgājamās mašīnas, ledusskapja, saldētavas, veļas mazgājamās mašīnas vai drēbju žāvētāja.

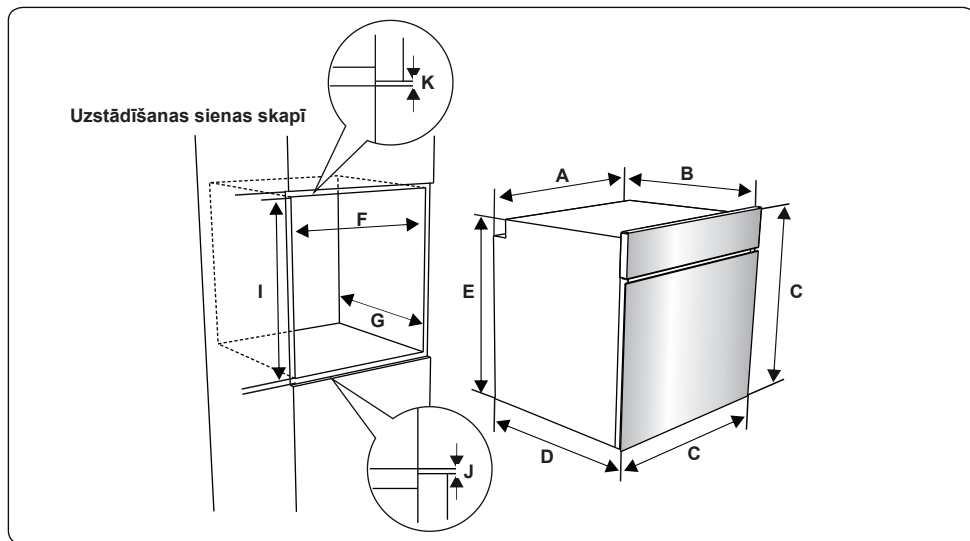
2.2 KRĀSNS UZSTĀDĪŠANA

Ierīce tiek piegādāta ar uzstādīšanas komplektu, un to var uzstādīt atbilstoša izmēra darba virsmā. Izmēri plīts virsmas un cepeškrāsns uzstādīšanai ir norādīti tālāk.

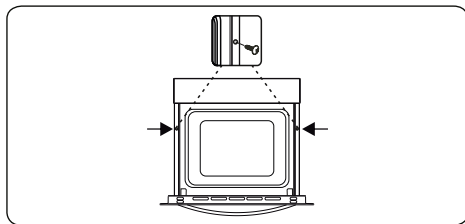
A (mm)	557	min. (mm) s. F	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Uzstādīšana zem darba virsmas





Pēc strāvas savienojuma izveides ievietojiet cepeškrāni skapī, spiežot to uz priekšu. Atveriet cepeškrāns durvis un cepeškrāns rāmja atverēs ievietojiet 2 skrūves. Kad izstrādājuma rāmis pieskaras skapja koka virsmai, pievelciet skrūves.



2.3 STRĀVAS PIEVIENOŠANA UN DROŠĪBA

⚠️ BRĪDINĀJUMS! Šīs ierīces strāvas pievienošana ir jāveic pilnvarotam apkalpes personālam vai kvalificētam elektrikim atbilstoši šajā rokasgrāmatā sniegtajiem norādījumiem un saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem.

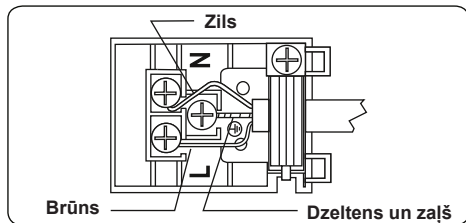
⚠️ BRĪDINĀJUMS! ŠAI IERĪCEI NEPIECIEŠAMS LIETOT SAZEMĒJUMU.

- Pirms ierīces pievienošanas pie strāvas padeves jāpārbauda, vai ierīces sprieguma rādītājs (norādīts uz ierīces identifikācijas plāksnītes) atbilst pieejamās strāvas sprieguma rādītājam un vai strāvas padeves kabelis spēj izturēt ierīces jaudas rādītāju (arī

norādīts uz identifikācijas plāksnes).

- Uzstādīšanas laikā nodrošiniet, ka tiek lietoti izolēti kabeli. Nepareizs savienojums var radīt ierīces bojājumus. Ja strāvas kabelis ir bojāts un tas ir jāmaina, tas jā dara kvalificētam personālam.
- Nelietojiet adapterus, vairākas kontaktlīgždas un/vai pagarinātājus.
- Strāvas padeves vads ir jānovieto tālāk no ierīces karstajām detaļām, un to nedrīkst saspiest. Pretējā gadījumā vadu var sabojāt, radot īssavienojumu.
- Ja ierīce nav pievienota pie strāvas padeves avota ar kontaktspraudni, lai atbilstu drošības noteikumiem, ir jālieto visu polu atvienotājs (ar vismaz 3 mm kontaktu atstari).
- Ierīce ir paredzēta 220–240 V strāvas padevei. Ja piegādātā ierīce atšķiras, sazinieties ar pilnvarota apkalpes dienesta personālu vai kvalificētu tehnisko darbinieku.
- Strāvas kabelim (H05VV-F) ir jābūt pietiekama garuma, lai pievienotu to pie ierīces tad, kad ierīce ir novietota skapja priekšā.
- Pārlicinieties, ka visi savienojumi ir droši pievienoti.
- Nostipriniet strāvas kabeli skavā un pēc tam pārsega tuvumā.

- Spaiļu savienojums ir norādīts uz spaiļu kārbas.

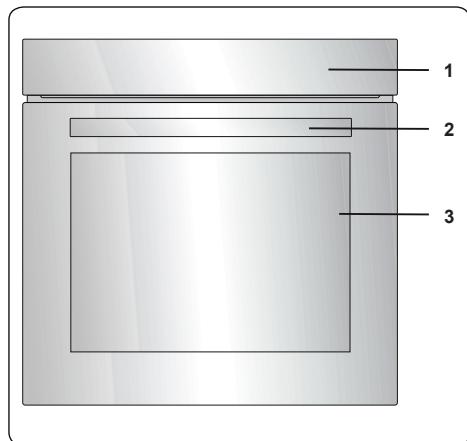


3. IZSTRĀDĀJUMA RAKSTUROJUMS



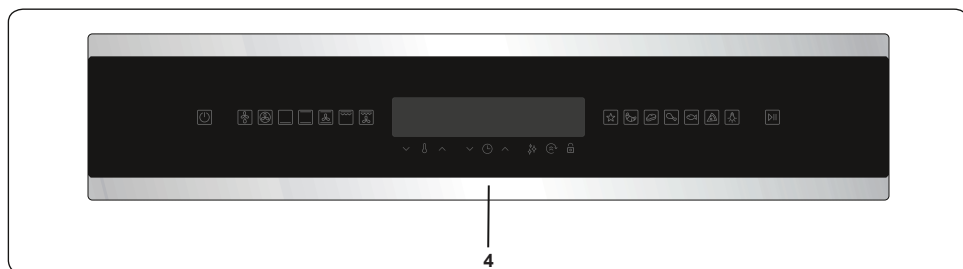
Svarīgi! Iegādātā izstrādājuma specifikācijas un izskats var atšķirties no attēlā tālāk redzamā.

Komponentu saraksts



1. Vadības panelis
2. Cepeškrāsns durvju rokturis
3. Cepeškrāsns durvis

Vadības panelis



4. Taimeris

4. IZSTRĀDĀJUMA LIETOŠANA

Cepeškrāsns funkcijas

* Iegādātās cepeškrāsns funkcijas var atšķirties atkarībā no modeļa.

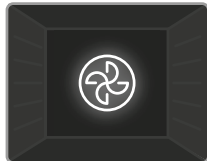


Atkausēšanas funkcija:

Tiek ieslēgta cepeškrāsns brīdinājuma gaisma, un ventilators sāk darboties. Lai lietotu atkausēšanas funkciju,

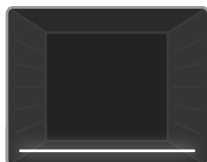
paņemiet saldēto pārtiku un novietojiet to cepeškrāsnī uz plaukta trešajā rievā no apakšas. Ieteicams zem atkausējamās pārtikas novietot paplāti, lai savāktu ledus kušanas rezultātā radušos ūdeni.

Izmantojot šo funkciju, pārtika netiek pagatavota, tā tiek tikai atkausēta.



Turbo funkcija: Tiek ieslēgts cepeškrāsns termostats un brīdinājuma gaisma, un sāk darboties gredzenveida sildelements un

ventilators. Turbo funkcija cepeškrāsnī vienmērīgi izdala karstumu, tādēļ viss ēdiens visos plauktos tiek pagatavots vienmērīgi. Ieteicams 10 minūtes uzsildīt cepeškrāsnsi.



Apakšējā gatavošanas funkcija: Tiek ieslēgts cepeškrāsns termostats un brīdinājuma gaisma, sāk darboties apakšējais

sildelements. Apakšējā karsēšanas funkcija ir lieliski piemērota picu cepšanai, jo karstums paceļas no krāsns apakšas un uzkaršē ēdienu. Šī funkcija ir piemērota arī ēdiena uzsildīšanai.



Statiska gatavošanas funkcija: Tiek ieslēgts cepeškrāsns termostats un brīdinājuma gaisma, un sāk darboties apakšējais sildelements. Statiskā

gatavošanas funkcija izstaro siltumu, nodrošinot vienmērīgu ēdiena gatavošanu. Tas lieliski piemērots konditorejas izstrādājumu, kūku, ceptas pastas, lazanjās un picas pagatavošanai. Izmantojot šo funkciju, ieteicams 10 minūtes uzsildīt

cepeškrāsnsi un labāk vienlaikus gatavot tikai uz viena plaukta.



Ventilatora funkcija:

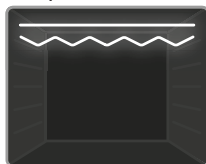
Tiek ieslēgts cepeškrāsns termostats un brīdinājuma gaisma, un sāk darboties augšējais un

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



Picas funkcija: Tiek ieslēgts cepeškrāsns termostats un brīdinājuma gaisma, un sāk darboties apakšējie sildelementi un ventilators. Šī

funkcija ir lieliski piemērota ēdiena cepšanai, piemēram, picām, vienmērīgi īsā laikā. Kamēr ventilators vienmērīgi izplata karstumu pa cepeškrāsnsi, apakšējais sildelements nodrošina pilnīgu ēdiena izcepšanu.



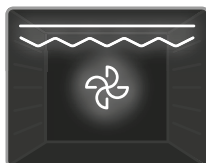
Ātrās grilēšanas funkcija:

Tiek ieslēgts cepeškrāsns termostats un brīdinājuma gaisma. Grils un augšējie sildelementi sāks

darboties. Funkcija tiek lietota ātrai grilēšanai un lielākas virsmas ēdienu grilēšanai, piemēram, grilējot gaļu. Izmantojiet cepeškrāsns augšējos plauktus. Nedaudz apsmidziniet režģi ar eļļu, lai novērstu ēdiena piedegšanu, un novietojiet ēdienu režģa centrā. Vienmēr apakšā novietojiet paplāti, lai savāktu nopilējušo ēdiena eļļu un taukus. Ieteicams 10 minūtes uzsildīt cepeškrāsnsi.



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



Dubultās grilēšanas un ventilatora funkcija:

Tiek ieslēgts cepeškrāsns termostats un brīdinājuma gaisma, un sāk darboties grila,

augšējais sildelements un ventilators. Šo funkciju izmanto, lai ātrāk grilētu biežākus ēdiena gabalus un grilētu ēdienus ar lielāku virsmu. Augšējais sildelements un grils tiek darbināts kopā ar ventilatoru, lai nodrošinātu vienmērīgu pagatavošanu. Izmantojiet cepeškrāsns augšējos plauktus. Nedaudz apsmidziniet režģi ar eļļu, lai novērstu ēdiena piedegšanu, un novietojiet ēdiena režģa centrā. Vienmēr apakšā novietojiet paplāti, lai savāktu noplīējušo ēdiena eļļu un taukus. Ieteicams 10 minūtes uzsildīt cepeškrānsi.

⚠ Brīdinājums! Grilēšanas laikā cepeškrāsns durvīm ir jābūt aizvērtām, un cepeškrāsns ir jāiestata 190 °C temperatūrā.



Tvaiku tīrīšanas funkcija. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un termostatu uz tvaika tīrīšanas funkcijas simbolu. Ielejiet 200–250 ml ūdens (aptuveni 1 glāze) mazā paplātē uz cepeškrāsns pamatnes. Tvaika tīrīšana darbojas aptuveni 20 minūtes un sagatavos krānsi, lai to varētu viegli iztīrīt.

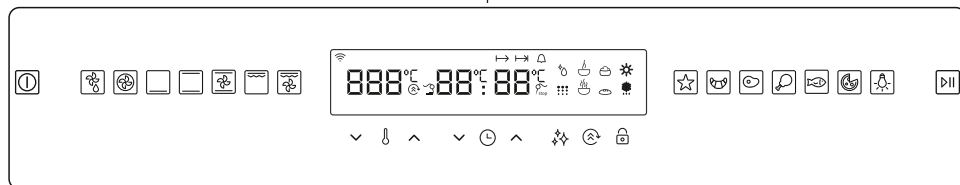
4.1 GATAVOŠANAS TABULA

Funkcija	Ēdieni			
----------	--------	--	--	--

Nepārtraukti deg	Kārtainā mīkla	2-3-4	170–190	35–45
	Kūka	2-3-4	170–190	30–40
	Cepumi	2-3-4	170–190	30–40
	Sautēšana	2	175–200	40–50
	Vista	2-3-4	200	45–60
Ventilatora	Kārtainā mīkla	2-3-4	170–190	25–35
	Kūka	2-3-4	150–170	25–35
	Cepumi	2-3-4	150–170	25–35
	Sautēšana	2	175–200	40–50
	Vista	2-3-4	200	45–60
Turbo	Kārtainā mīkla	2-3-4	170–190	35–45
	Kūka	2-3-4	150–170	30–40
	Cepumi	2-3-4	150–170	25–35
	Sautēšana	2	175–200	40–50
Grilēšana	Grilētas gaļas bumbiņas	7	200	10–15
	Vista	*	190	50–60
	Karbonāde	6-7	200	15–25
	Bifšteks	6-7	200	15–25

* Ja pieejams, gatavojiet ar vistas cepeša iesmu.

4.2 PLĀNĀ LED SKĀRIENTAIMERA LIETOŠANA



Režīmu apraksts							
	Ieslēgšana/ izslēgšana		Speciālās funkcijas		Temperatūras rādījums		Lēna gatavošana
	Atkausē- šana		Kārtainā mīkla		Pastiprināšana		Ļoti lēna gatavošana
	Turbo funkcija		Gaļa		Gaļas zonde		Mīkla
	Apakšējā funkcija		Putnu gaļa		Gaļas zondes atdure		Maize
	Statiskā funkcija		Zivis		Time Display (Laika displejs)		Žāvēšana
	Ventilatora funkcija		Pīca		Gatavošanas laiks		Saldēta pārtika
	Dubultās grilēšanas funkcija		Lampa		Gatavošanas beigu laiks		Mīnusa zīme
	Dubultā grilēšana un ventilatora funkcija		Atskaņot/ pauze		Minūtes atgādinājums		Termostata
	Tīrīšana		Vap Clean		Režīms		Pluszīme
	Pogu bloķēšana						

Ja netiek atlasīta vai mainīta funkcija, vadības ierīce pēc 5 minūtēm izslēdzas. Ierīce tiek vadīta, izmantojot skārienvadības sensorus. Funkcijas tiek vadītas, pieskaroties sensoru laukiem.

Kad lietojat vadības funkcijas, pārliecinieties, vai pareizi pieskaraties sensora laukam. Ja pieskāriens ir pārāk plakans, sensori nedarbojas pareizi.

Dzesēšanas ventilators ieslēdzas automātiski, lai ierīces virspusi uzturētu vēsu. Ventilators turpina darboties, kamēr tas automātiski izslēdzas, pat pēc cepeškrāsns izslēgšanas.

Cepeškrāsns funkciju atlase

Lai ieslēgtu vadības ierīci, 2 sekundes turiet nospiestu vadības ierīces **ieslēgšanas/izslēgšanas** "Ⓜ" sensoru. Visas pogas ir redzamas ar pirmo spilgtuma līmeni, un cepeškrāsns pāriet režīmā "WAIT" (Gaidīšana). Šajā režīmā varat atlasīt vēlamu gatavošanas funkciju, pielāgot temperatūru, pielāgot temperatūru, aktivizēt **PASTIPRINĀŠANAS** "↻" funkciju, kā arī pielāgot gatavošanas laiku, beigu laiku, minūtes atgādinājuma taimeru un dienas laiku.

"**GAIĀDĪŠANAS**" režīma laikā vēlamu gatavošanas funkciju var atlasīt, pieskaroties vienai no sensora pogām. Lietošanai atlasītā funkciju poga ir redzama otrajā spilgtuma līmenī.

Kad tiek atlasīta gatavošanas funkcija, noklusējuma temperatūras vērtība tiek rādīta temperatūras displejā. To iespējams pielāgot, izmantojot **TERMOSTATA** "Ⓜ" **PLUSZĪMES** "∧" un **MĪNUSA ZĪMES** "∨" sensoru, kas atrodas displeja sānos. Temperatūru var pielāgot diapazonā no 50 °C līdz 275 °C.

Pēc vēlamās funkcijas atlases, temperatūras un laika iestatīšanas pieskarieties **SĀKŠANAS/APTURĒŠANAS** "⏸" sensoram, lai sāktu lietot funkciju. Kamēr cepeškrāsns darbojas, atskaņošanas/pauzēšanas poga izgaismojas gatavošanas laikā.

Dienas laika pielāgošana

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

Pieskarieties **IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS** "Ⓜ" sensoram, lai pārietu uz "**GAIĀDĪŠANAS**" režīmu.

Šajā režīmā pieskarieties **REŽĪMA** “⌚” sensora pogai, līdz tiek atlasīts laiks. Varat pielāgot to, izmantojot **PLUSZĪMES** “^” un **MĪNUSA ZĪMES** “v” sensoru pogas. Lai pabeigtu laika pielāgošanu, vēlreiz pieskarieties **REŽĪMA** “⌚” sensoram.

Laiks atkal tiek iestatīts tikai tad, ja ierīce ilgāku laika periodu ir atvienota no strāvas padeves avota.

Gatavošanas laika pielāgošana

Gatavošanas laiku var pielāgot “**GAIDIŠANAS**” režīma laikā vai “**DARBĪBAS**” režīma laikā.

Minūšu atgādinājuma pielāgošana “⏰”

Pieskarieties **REŽĪMA** “⌚” sensoram, līdz minūšu atgādinājuma simbols iedegas laika displejā un parādās “00:00”. Izmantojot **PLUSZĪMES** “^” un **MĪNUSA ZĪMES** “v” sensora pogu, kamēr mirgo simbols, pielāgojiet brīdinājuma laika periodu. Kad esat pabeidzis pielāgošanu, dažas sekundes nespiediet nevienu pogu, pēc tam minūšu atgādinājuma taimeris tiek iestatīts.

Kad taimeris sasniedz nulli, atskan brīdinājuma signāls un ekrānā mirgo minūšu atgādinājuma simbols un simbols **00:00**.

Nospiežot jebkuru pogu, skaņas signāls pārstāj skanēt un simbols vairs netiek rādīts.

Gatavošanas ilguma laika pielāgošana

Šī funkcija palīdz gatavot noteiktu laika periodu. Sagatavojiet pārtiku un ievietojiet to cepeškrāsnī. Atlasiet vēlamo gatavošanas funkciju un temperatūru. Turiet nospiestu **REŽĪMA** “⌚” sensoru, līdz displeja ekrānā redzams laika ilguma simbols “→”. Kamēr taimeris atrodas šajā pozīcijā, izmantojot laika **PLUSZĪMES** “^” un **MĪNUSA ZĪMES** “v” sensoru, iestatiet nepieciešamo gatavošanas periodu. Kad pabeidzat pielāgošanu, uzgaidiet, līdz ekrānā tiek rādīts pašreizējais laiks un līdz ilguma laika simbols paliek degot.

Kad taimeris sasniedz nulli, cepeškrāsns tiek izslēgta, atskan skaņas brīdinājuma signāls un ekrānā mirgo laika ilguma simbols. Pieskarieties jebkuram vadības ierīces sensoram, lai apturētu skaņas signālu.

Gatavošanas beigu laika pielāgošana

Šī funkcija tiek lietota, lai gatavotu pēc noteikta laika definētu laika posmu.

Sagatavojiet pārtiku un ievietojiet to cepeškrāsnī. Pēc tam atlasiet vēlamo gatavošanas funkciju un temperatūru.

Turiet nospiestu **REŽĪMA** “⌚” pogu, līdz taimera ekrānā redzat gatavošanas laika ilguma simbolu. Kamēr taimeris atrodas šajā pozīcijā, izmantojot laika **PLUSZĪMES** “^” un **MĪNUSA ZĪMES** “v” sensoru, iestatiet nepieciešamo gatavošanas periodu. Kad pabeidzat pielāgošanu, uzgaidiet, līdz ekrānā tiek rādīts pašreizējais laiks un līdz gatavošanas ilguma laika simbols paliek degot.

Pēc tam pieskarieties **REŽĪMA** “⌚” sensora pogai, līdz taimera ekrānā redzams gatavošanas beigu laika simbols. Sāk mirgot dienas laiks un gatavošanas laika simbols. Kamēr taimeris ir šajā pozīcijā, izmantojot taimera **PLUSZĪMES** “^” un **MĪNUSA ZĪMES** “v” sensoru, iestatiet nepieciešamo gatavošanas beigu laiku. Kad pabeidzat pielāgošanu, uzgaidiet, līdz ekrānā tiek rādīts pašreizējais laiks un līdz gatavošanas beigu laika simbols “→” paliek degot.

Krāsns aprēķinās darbības laiku, atņemot gatavošanas periodu no

iestatītā beigu laika, kad darbība tiek apturēta. Taimerim atskan brīdinājuma signāls un sāk mirgot gatavošanas beigu laika simbols. Pieskaroties jebkurai taimera pogai, skaņas signāls pārtrauc skanēt.

Digitālā taimera skaņas pielāgošana

Lai mainītu brīdinājuma signāla skaņu, kamēr taimera displejs parāda dienas laiku, nospiediet un turiet nospiestu **TERMOSTATA** “⌚” sensora pogu 3 sekundes, līdz ir dzirdams skaņas signāls. Katru reizi, kad tiek nospiests **MĪNUSA ZĪMES** “v” vai **PLUSZĪMES** “^” sensors, atskan cits skaņas signāls. Pieejami četri dažādi skaņas signāli. Atlasiet vēlamo skaņas signālu un nespiediet nevienu pogu. Pēc īsa brīža atlasītais skaņas signāls tiek saglabāts.

Pastiprināšanas funkcija

Šī funkcija tiek izmantota, lai saīsinātu priekšsildīšanas laiku. **PASTIPRINĀŠANAS** “⌚” sensors iedegas, kad funkcijas Turbo, Fan (Ventilators), Static (Statīks) vai Pizza (Pica) ir atlasītas. Lai saglabātu priekšsildīšanas laiku, pieskarieties **PASTIPRINĀŠANAS** “⌚” sensora pogu pirms gatavošanas funkcijas palaišanas. Izmantojiet šo funkciju, lai sildītu cepeškrāsnī līdz vēlamajai temperatūra pēc

iespējas ātrāk. Šis režīms nav piemērots gatavošanai.

Pēc pastiprināšanas funkcijas izmantošanas cepeškrāsnī var izmantot gatavošanai.

Pogu bloķēšanas funkcija

Slēdzene tiek lietota, lai izvairītos no nevēlamas krāsns iestatījumu maiņas.

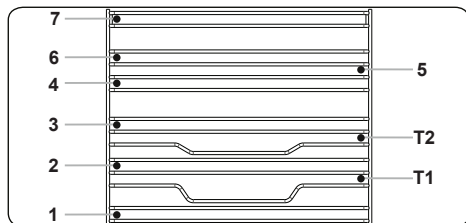
Lai aktivizētu bloķēšanas funkciju, 2 sekundes turiet nospiestu **SLĒDZENES** "☒" sensoru, līdz displejā tiek rādīts slēdzenes simbols. Lai deaktivizētu bloķēšanu, 2 sekundes turiet nospiestu **SLĒDZENES** "☒" sensoru, līdz displejā nodzīst slēdzenes simbols.

Kad slēdzene ir atspējota, var aktivizēt tikai **IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS** "Ⓛ" sensoru. Visas citas pogas ir bloķētas.

4.3 PIEDERUMI

EasyFix restu statīvs

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



- Ievietojiet piederumu pareizajā pozīcijā krāsns iekšpusē.
- Atstājiet vismaz 1 cm atstarpi starp ventilatora pārsegumiem un piederumiem.
- Rīkojieties uzmanīgi, kad izņemat gatavošanas trauku un/vai piederumus no krāsns. Karstie ēdieni un piederumi var radīt apdegumus.
- Piederumi karstumā var deformēties. Kad tie ir atdzisuši, tiek atgūst savu oriģinālo izskatu un veiktspēju.
- Paplātes un režģus var novietot jebkurā līmenī no 1. līdz 7.
- Teleskopiskās sliedes var novietot T1 un T2 līmenī.
- 3. līmenis ir ieteicams gatavošanai vienā līmenī.
- T2 līmenis ir ieteicams gatavošanai

vienā līmenī ar teleskopiskajām sliedēm.

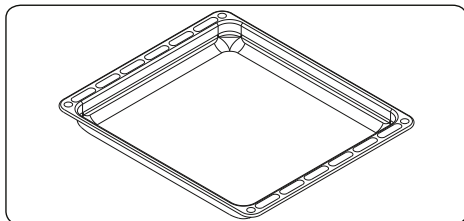
- 2. un 4. līmenis ir ieteicams gatavošanai divos līmeņos.
- Pagriežamais režģis ir jānovieto 3. līmenī.
- T2 līmeni izmanto pagriežamajam režģim, novietojot uz teleskopiskajām sliedēm.

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

Dziļā paplāte

Dziļā paplāte tiek lietota sautējumu pagatavošanai.

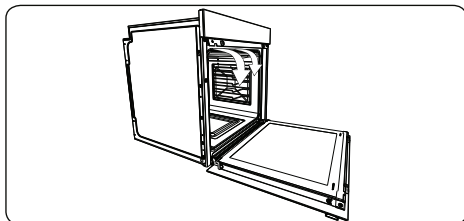
Ievietojiet paplāti jebkurā plauktā un spiediet to līdz galam, lai pārliecinātos, vai ir ievietota pareizi.



PIRMAIS PASAULĒ

Karstā gaisa aizsargsistēma iebūvētajām krāsnīm

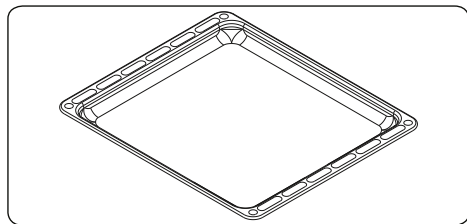
Patentētā karstā gaisa aizsargsistēma novērš, ka karstais gaiss sasniedz lietotāju, izveidojot gaisa aizkaru, kad krāsns durvis ir atvērtas.



Seklā paplāte

Seklā paplāte tiek lietota konditorejas izstrādājumu gatavošanai.

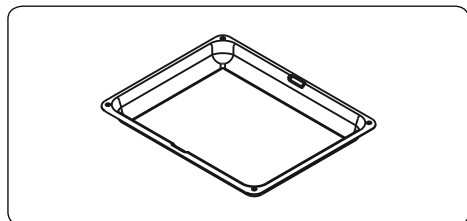
Ievietojiet paplāti jebkurā plauktā un spiediet to līdz galam, lai pārliecinātos, vai ir ievietota pareizi.



Mazā paplāte

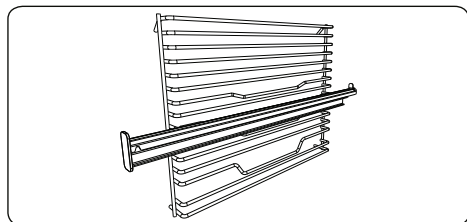
Mazā paplāte tiek lietota konditorejas izstrādājumu gatavošanai.

Novietojiet paplāti režģa vidū.



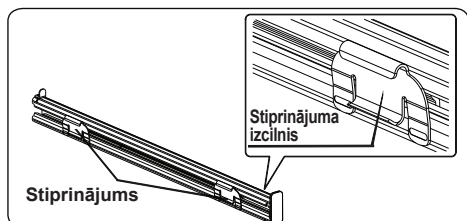
Režģa plaukts ar Easyfix pusteleskopisko sliedi

Pusteleskopiskā sliede izvirsās uz āru līdz pusei, lai nodrošinātu vieglu piekļuvi ēdienam.

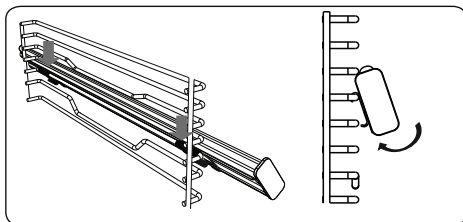


Teleskopiskās sliedes

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



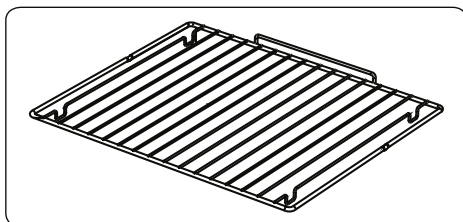
- Uz katras teleskopiskās sliedes ir stiprinājumi, kurus varat noņemt, lai iztīrītu un pārvietotu.
- Noņemiet sānu sliedes. Skatiet sadaļu "Režģa plaukta izņemšana".



- Teleskopiskās sliedes virsējos stiprinājumus uzāķējiet uz sānu plaukta līmeņa atsaucēs režģa un vienlaikus spiediet apakšējos stiprinājumus, līdz stiprinājumi ar klikšķi ievietojas sānu plaukta līmeņa stiprinājuma režģī.
- Lai noņemtu, satveriet sliedes priekšdaļu un apgriezātā secībā atkārtojiet iepriekšējās norādes.

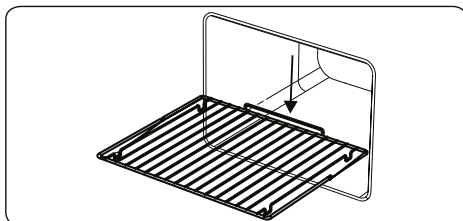
Režģis

Režģis tiek lietots grilēšanai vai ēdiena gatavošanai mikroviļņu krāsnij paredzētā traukā.



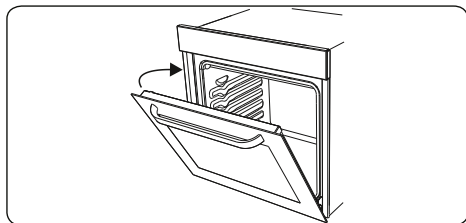
⚠ BRĪDINĀJUMS!

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



Cepeškrāsns durvis ar kluso aizvēršanu
Cepeskrāsns durvis pašas lēnām aizveras,

ja tās tiek atlaistas tieši pirms aizvērtas pozīcijas.



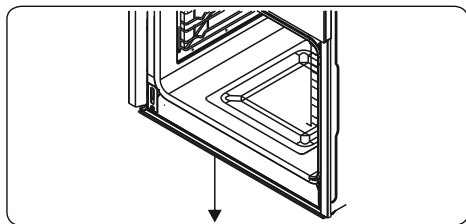
Ūdens savācējs

Dažos gatavošanas gadījumos uz cepeškrāsns durvju iekšējā stikla var parādīties kondensāts. Tā nav izstrādājuma kļūda.

Atveriet cepeškrāsns durvis grilēšanas pozīcijā un 20 sekundes atstājiet šādā pozīcijā.

Ūdens var nopīlēt uz savācēja.

Atziesējiet cepeškrāsns un noslaukiet durvju iekšpusi ar sausu dvieli. Šī procedūra ir jāveic regulāri.



5. TĪRĪŠANA UN APKOPE

5.1 TĪRĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS! Pirms ierīces tīrīšanas izslēdziet to un ļaujiet tai atdzist.

Vispārējie norādījumi

- Pirms tīrīšanas materiālu izmantošanas uz ierīces pārbaudiet, vai tie ir atbilstoši un ražotāja ieteikti.
- Lietojiet ziedes vai šķidrās tīrīšanas līdzekļus, kas nesatur daļiņas. Nelietojiet kodīgas ziedes, abrazīvus tīrīšanas pulverus, raupju stieplu sūkļus un cietus rīkus, jo tie var sabojāt krāsns virsmu.

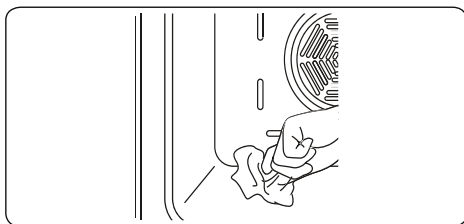
⚠ Nelietojiet tīrīšanas līdzekļus, kas satur daļiņas, jo tie var saskrāpēt ierīces stiklu, emaljētās un/vai krāsotās detaļas.

- Ja noplūst kādi šķidrums, tie nekavējoties jāsavāc, lai izvairītos no detaļu bojājumiem.

⚠ Ierīces daļu tīrīšanai nelietojiet tvaika tīrītājus.

Cepeškrāsns iekšpuses tīrīšana

- Krāsns emaljēto iekšpusi vislabāk ir tīrīt, kad tā ir silta.
- Pēc katras lietošanas reizes noslaukiet cepeškrāsns ar mīkstu drāniņu, kas samitrināta ziepjūdenī. Pēc tam vēlreiz noslaukiet krāsns ar mitru drāniņu un nožāvējiet.
- Lai pilnībā notīrītu krāsns, var būt jāizmanto šķidrās tīrīšanas līdzekļi.



Katalītiskā tīrīšana

Katalītiskās loksnes ir uzstādītas krāsns iekšpusē. Tie ir matēti, gaisma krāsas panelis krāsns sānos un/vai matēts panelis krāsns aizmugurē. Tie darbojas gatavošanas laikā, uzkrājot tauku un eļļas atlikumus.

Loksnes pašas notīrās, absorbējot taukus un eļļu un sadedzinot tos līdz pelnu stāvoklim, kurus pēc tam ar mitru drānu var viegli notīrīt no krāsns grīdas. Loksņēm jābūt porainām, lai tās efektīvi darbotos. Loksnes ar laiku var zaudēt krāsu.

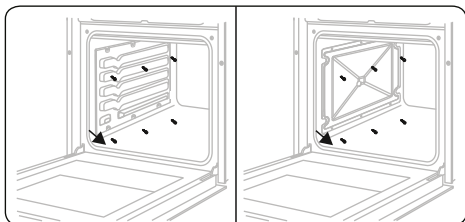
Ja uz loksnes nonāk liels tauku daudzums, tas var samazināt efektivitāti. Lai novērstu šo problēmu, aptuveni 20–30 minūtes darbiniet krāsns maksimālajā temperatūrā. Pēc krāsns atdzišanas noslaukiet krāsns grīdu.

Nav ieteicams manuāli tīrīt katalītiskās loksnes. Ja izmantojat ar ziepēm piesūcinātu tērauda stieplu sūkli vai cita veida abrazīvus materiālus, loksnes var sabojāt. Papildus mēs neiesakām loksņēm izmantot aerosola tīrītājus. Katalītiskās

loksnes sienas pārlietu liela tauku daudzuma dēļ kļūst neefektīvas. Pārlietu lielu tauku daudzumu iespējams noņemt ar mīkstu drānu vai karstā ūdenī samērcētu sūkli, un var veikt iepriekš aprakstīto tīrīšanas ciklu.

Katalītiskās loksnes noņemšana

Lai noņemtu katalītisko loksni, noņemiet skrūves, kas notur katru katalītisko loksni pie krāsns.




Stikla daļu tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīces stikla daļas.
- Izmantojiet stikla tīrīšanas līdzekli, lai tīrītu stikla daļu iekšpusi un ārpusi. Pēc tam pilnībā noskalojiet un nosusiniet ar sausu drāniņu.

Nerūsējošā tērauda daļu tīrīšana (ja pieejamas)

- Regulāri tīriet ierīces nerūsējošā tērauda daļas.
- Noslaukiet nerūsējošā tērauda daļas ar ziepjūdenī samitrinātu mīkstu drāniņu. Pēc tam pilnībā nosusiniet ar sausu drāniņu.

 Netīriet nerūsējošā tērauda daļas, kamēr tās ir karstas no gatavošanas.

 Neatstājiet etiķi, kafiju, pienu, sāli, ūdeni, citronu vai tomātu sulu ilgstoši uz nerūsējošā tērauda.

Krāsoto virsmu tīrīšana (ja pieejamas)

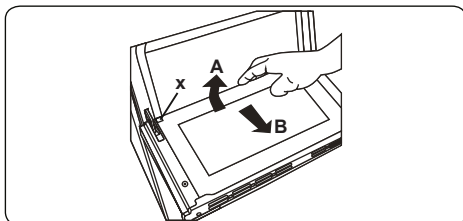
- Tomātu, tomātu pastas, kečupa, citrona, eļļas atvasinājumu, piena, cukurotu ēdienu, cukurotu dzērienu un kafijas traipi ir nekavējoties jātīra ar drāniņu, kas samitrināta siltā ūdenī. Ja šie traipi netiek tīrīti un tie nožūst uz virsmām, tos **NEDRĪKST** berzēt ar cietiem priekšmetiem (asiem priekšmetiem, tērauda vai plastmasas stieplēm, virsmu bojājošiem trauku sūkļiem) vai tīrīšanas līdzekļiem, kas satur augstu spirta līmeni, traipu noņēmējus, attaukotājus, virsmu abrazīvās ķīmiskās vielas. Pretējā gadījumā uz krāsotajām

virsmām var rasties korozija un parādīties traipi. Ražotājs neuzņemas atbildību par nekādiem bojājumiem, ko izraisa neatbilstoši tīrīšanas izstrādājumi vai metodes.

Iekšējā stikla izņemšana

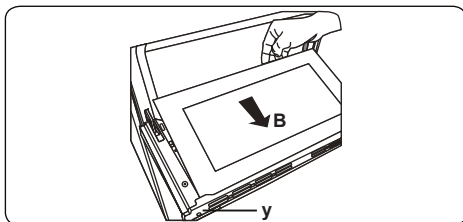
Pirms tīrīšanas ir jānoņem krāsns durvis, kā parādīts tālāk.

1. Spiediet stiklu virzienā **B** un atbrīvojiet no skavām (**x**). Spiediet stiklu uz āru virzienā **A**.

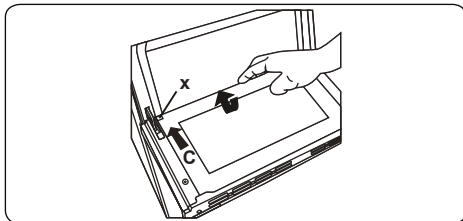



Lai nomainītu iekšējo stiklu, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

1. Spiediet stiklu uz priekšu un zem stiprinājuma skavām (**y**), virzienā **B**.



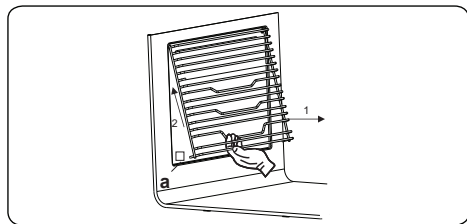
3. Spiediet stiklu zem stiprinājuma skavām (**y**), virzienā **B**.



 Ja krāsns durvīm ir trīskāršā stikla durvis, trešo stikla slāni iespējams izņemt tādā pat veidā kā otro stikla slāni.

Režģa plaukta izņemšana

Lai izņemtu režģa plauktu, velciet režģa plauktu, kā parādīts attēlā. Kad atbrīvojat to no skavām (**a**), paceliet augšup.




5.2 UZTURĒŠANA

BRĪDINĀJUMS. Šīs ierīces apkopi drīkst veikt tikai pilnvarots apkalpes dienesta darbinieks vai kvalificēts tehniskais darbinieks.

Krāsns spuldzes maiņa

BRĪDINĀJUMS. Pirms ierīces tīrīšanas izslēdziet to un ļaujiet tai atdzist.

- Noņemiet stikla lēcas, pēc tam izņemiet spuldzi.
- Ievietojiet jauno spuldzi (noturīgu pret 300 °C temperatūru), lai nomainītu izņemto spuldzi (230 V, 15–25 vati, E14 veids).
- Uzlieciet stikla lēcu, un krāsns ir gatavs izmantošanai.

 Lampas konstrukcija ir īpaši paredzēta lietošanai mājsaimniecības ēdienu gatavošanas ierīcēs. Tā nav paredzēta mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

6. PROBLĒMU NOVĒRŠANA UN PĀRVIETOŠANA

6.1 PROBLĒMU NOVĒRŠANA



Ja joprojām pēc šo pamata problēmu novēršanas darbību pārbaudes problēma turpinās, sazinieties ar pilnvarota servisa centra personālu vai kvalificētu tehnisko darbinieku.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Cepeškrāsni nevar ieslēgt.	Strāvas padeve ir izslēgta.	Pārbaudiet, vai ir ieslēgta strāvas padeve. Pārbaudiet arī to, vai virtuves ierīce darbojas.
Neizdala karstumu vai neuzsilst.	Cepeškrāsns temperatūras vadība ir iestatīta pareizi. Cepeškrāsns durvis ir atstātas atvērtas.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns temperatūras vadības pogā ir iestatīta pareizi.
Nedarbojas cepeškrāsns apgaismojums (ja pieejams).	Bojāta spuldze. Elektriskā padeve ir atvienota vai izslēgta.	Nomainiet spuldzi atbilstoši norādījumiem. Pārliedziniet, vai strāvas padeve ir ieslēgta pie sienas kontaktrozetes.
Gatavošana cepeškrāsnī nav vienmērīga.	Cepeškrāsns plaukti ir novietoti nepareizi.	Pārbaudiet, vai tiek izmantotas ieteiktās temperatūras un plauktu pozīcijas. Bieži neatveriet krāsns durvis, ja vien negatavojat ēdianu, kuru nepieciešams apgriezt. Ja bieži atverat durvis, temperatūra krāsns iekšpusē samazinās, un tas var ietekmēt gatavošanas rezultātu.
Taimera pogas nevar nospiegt pareizi.	Starp taimera pogām ir iespiests kāds svešķermenis. Skāriena modelis: mitrums uz vadības paneļa. Ir iestatīta bloķēšanas slēdzene.	Izņemiet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz. Likvidējiet mitrumu un mēģiniet vēlreiz. Pārbaudiet, vai ir iestatīta bloķēšanas slēdzene.
Cepeškrāsns ventilators (ja pieejams) ir skaļš.	Cepeškrāsns plaukti vibrē.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir līmenī. Pārbaudiet, vai plaukti un citi maizes izstrādājumi nav vibrējoši vai nesaskaras ar cepeškrāsns aizmugurējo paneli.
Dzesēšanas ventilators turpina darboties pēc krāsns izslēgšanas.	Elektroniski vadīts krāsns ventilators darbojas automātiski noteiktu laika posmu, lai atdzesētu krāsni.	Ventilators izslēdzas automātiski, ja elektroniski komponenti ir pietiekami atdzisuši.
Krāsns ir sevi izslēgusi.	Elektroniski vadītās krāsns izslēdzas automātiski, ja neviena funkcija nedarbojas.	Krāsns izslēgsies automātiski, lai taupītu enerģiju, kad noteiktā laikā netiek veikta neviena cita darbība pēc ierīces ieslēgšanas vai pēc gatavošanas programmas beigām.
Ja durvis ir atvērtas, kad darbojas ar ventilatoru vadīta funkcija, iekšējais ventilators apstājas.	Elektroniski vadītās krāsns ar durvju slēdzi aptur gatavošanu, kad krāsns durvis ir atvērtas.	Tā ir normāla ierīces darbība, noderīga, ja gatavo ēdianu un vēlas izvairīties no pārmērīgas karstuma izkļūšanas. Kad durvis ir aizvērtas, krāsns atsāk normālu darbību.

6.2 PĀRVIETOŠANA






Ja nepieciešams pārvietot izstrādājumu, izmantojiet oriģinālo izstrādājuma iepakojumu un pārvietojiet, izmantojot oriģinālo kastī. Ievērojiet transportēšanas norādes uz iepakojuma. Pielīmējiet visas atsevišķās detaļas pie ierīces, lai pārvietošanas laikā novērstu izstrādājuma bojājumus.

Ja nav pieejams oriģinālais iepakojums, sagatavojiet pārvietošanas kastī, lai ierīce, it īpaši ierīces ārējās virsmas, ir aizsargāta pret ārējiem apdraudējumiem.

Ви благодариме што го избравте овој производ.

Ова Упатство за корисници содржи важни безбедносни информации и упатства за работа со и одржување на Вашиот апарат.

Ви препорачуваме да го прочитате ова Упатство за корисници пред да го користите Вашиот апарат и да го чувате упатството за понатамошна употреба.

Слика	Тип	Значење
	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ	Ризик од сериозна повреда или смрт
	РИЗИК ОД ЕЛЕКТРИЧЕН УДАР	Ризик од опасен напон
	ПОЖАР	Предупредување; Ризик од пожар / запаливи материјали
	ВНИМАНИЕ	Ризик од повреда или оштетување на имот
	ВАЖНО / НАПОМЕНА	Правилно ракување со системот

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	4
1.1 Општи безбедносни предупредувања.....	4
1.2 Предупредувања за монтирање.....	7
1.3 Во текот на употребата.....	7
1.4 Во текот на чистењето и одржувањето	9
2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА	10
2.1 Упатства за инсталатерот	10
2.2 Монтирање на рерната	10
2.3 Електрично поврзување и безбедност	12
3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ	13
4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ	14
4.1 Маса за готвење	15
4.2 Користење на тенкиот лед тајмер на допир	15
4.3 Додатоци	18
5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ	21
5.1 Чистење	21
5.2 Одржување.....	23
6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ.....	24
6.1 Решавање проблеми	24
6.2 Транспорт 2.....	4

1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- Пред употреба на апаратот внимателно прочитајте ги овие упатства и чувајте ги на соодветно место за да ги прочитате кога ќе има потреба.
- Овој прирачник е изготвен за повеќе модели, затоа Вашиот апарат можеби нема да има некоја од опишаните карактеристики. Од таа причина, важно е да обрнете посебно внимание на сликите додека го читате прирачникот.

1.1 ОПШТИ БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

- Овој апарат може да го користат деца на и над возраст од 8 години, како и лица со намалена физичка, сетилна или ментална способност или со недостиг на искуство и познавање, ако се под надзор и се упатени за користење на апаратот на безбеден начин, и ги разбираат потенцијалните опасности. Деца не смеат да си играат со апаратот. Деца без надзор не смеат да го чистат или одржуваат апаратот.



⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и достапните делови се вжештуваат во текот на употребата. Треба да внимавате да не ги допирате елементите кои се загреваат. Деца помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не се под постојан надзор.


⚠ **⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.

⚠ **⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.

- Не ракувајте со апаратот со надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување.

- Апаратот ќе се загрее во текот на употребата. Треба да внимавате да не ги допирате елементите во рерната кои се загреваат.
- Рачките може да се вжештат за краток временски период во текот на употребата.
- Не употребувајте јаки абразивни чистачи или жици за чистење на стаклото на вратата на рерната и други површини. Тие може да ги изгребат површините што може да резултира со кршење на стаклото на вратата или оштетување на површините.
- Не користете чистачи на параа за чистење на производот.

  **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За да избегнете можност од електричен удар, проверете дали апаратот е исклучен пред да ја менувате сијаличката.

 **ВНИМАНИЕ:** Кога готвите или печете, достапните делови може да бидат жешки. Кога го користите апаратот, малите деца треба да бидат понастрана од него.

- Производот е произведен во согласност со сите важечки локални и меѓународни стандарди и прописи.
- Одржување и поправка на апаратот треба да вршат само овластени техничари. Монтирањето и поправките што ги вршат неовластени техничари може да бидат опасни. Не менувајте ги спецификациите за производот на никаков начин. Несоодветните штитници за плоча може да предизвикаат незгоди.

- Пред поврзување на уредот, проверете дали локалните услови на дистрибуцијата (природата и притисокот на плинот или напонот на струјата и фреквенцијата) и спецификациите за производот се компатибилни. Спецификациите за овој апарат се наведени на етикетата.

! ВНИМАНИЕ: Овој апарат е дизајниран само за готвење храна и е наменет само за внатрешна употреба во домаќинствата. Не треба да се користи за ни една друга цел или со никаква друга примена, како што е употреба во надворешни услови, во комерцијална средина или за загревање на просторија.

- Рачките на вратата на рерната не треба да ги користите за кревање или местење на апаратот.
- Преземени се сите можни безбедносни мерки за Вашата безбедност. Бидејќи стаклото може да се скрши, треба да бидете внимателни додека чистите за да избегнете гребење. Избегнувајте да го удирате или чукате стаклото со предмети.
- Внимавајте да не го заглавите или оштетите кабелот за напојување за време на монтирањето. Ако кабелот за напојување е оштетен, мора да биде заменет од производителот, негов сервисер или слични квалификувани лица, со цел да се спречи опасност.
- Не дозволувајте им на децата да се качуваат на вратата од рерната или да седнуваат на неа додека е отворена.
- Чувајте ги децата и животните понастрана од овој апарат.

1.2 ПРЕДУПРЕДУВАЊА ЗА МОНТИРАЊЕ

- Не ракувајте со апаратот пред целосно да биде монтиран.
- Апаратот мора да биде монтиран од овластен техничар. Производителот не е одговорен за никакви оштетувања што се предизвикани од погрешно поставување и монтирање на апаратот од страна на неовластени лица.
- Кога ќе го отпакувате апаратот, проверете дали не е оштетен при транспортот. Во случај на каков било дефект, не користете го производот и контактирајте со квалификуван техничар веднаш. Материјалите кои се користени за пакување (најлон, спојувалки, стиропор итн.) може да бидат штетни за децата и истите треба веднаш да се соберат и фрлат.
- Заштитете го апаратот од надворешната средина. Не изложувајте го на сонце, дожд, снег, прашина или прекумерна влажност.
- Материјалите околу апаратот (т.е. плакарите) треба да издржат минимална температура од 100 °C.
- Апаратот не смее да се монтира зад декоративна врата со цел да се избегне прегревање.

1.3 ВО ТЕКОТ НА УПОТРЕБАТА

- Првиот пат кога ќе ја користите рерната може да забележите слаба миризба. Тоа е нормално и е предизвикано од материјалите за изолација на елементите за греење. Ние Ви предлагаме, пред да ја користите рерната прв пат, да ја оставите празна и вклучена 45 минути на максимална температура. Погрижете се просторијата во која е монтиран производот да има добро

проветрување.

- Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната за време на и по готвење. Жешката пареа од рерната може да предизвика изгореници.
- Додека апаратот работи, не ставајте запаливи материјали во или близу до него.
- Секогаш употребувајте ракавица за рерна за да вадите или менувате храна во рерната.
- Под никакви околности рерната не треба да биде обложена со алуминиумска фолија бидејќи може да дојде до прегревање.
- Не ставајте садови или тави за печење директно на основата на рерната додека готвите. Основата може да стане премногу жешка и може да дојде до оштетување на производот.



Не оставајте ја рерната без надзор кога готвите со масла во тврда или течна состојба. Тие може да се запалат во услови на прегревање. Никогаш не истурајте вода на пламен предизвикан од масло туку исклучете ја рерната и покријте ја тавата со нејзиниот капак или со противпожарно ќебе.


- Ако не го користите производот подолго време, исклучете го главниот контролен прекинувач.
- Проверете дали копчињата за контрола се во позиција „0“ (исклучено) кога не се користи плочата.
- Кога ги извлекувате тавите од рерна, тие се закосуваат. Внимавајте да не истурите или испуштите жешка храна кога ја вадите од рерната.
- Не оставајте ништо на вратата на рерната кога е отворена. Тоа може да ја извади рерната од рамнотежа или да ја оштети вратата.

- Не закачувајте крпи, крпи за миеење садови или облека на апаратот или неговите рачки.


1.4 ВО ТЕКОТ НА ЧИСТЕЊЕТО И ОДРЖУВАЊЕТО

- Погрижете се апаратот да биде исклучен од струја пред да извршите какво било чистење или одржување.
- Не вадете ги контролните копчиња за да ја исчистите контролната табла.
- За да се одржи ефикасноста и безбедноста на производот, препорачуваме секогаш да користите оригинални резервни делови и да повикувате само овластен сервис кога ќе ви треба.

Декларација за усогласеност на ЕУ

 Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат важечките европски директиви, одлуки и регулативи, како и барањата наведени во посочените стандарди.

Овој апарат е дизајниран да се користи само за готвење во домашни услови. Секоја друга употреба (како што е загревање на просторија) е несоодветна и опасна.

 Упатствата за ракување со апаратот се однесуваат на неколку модели. Можеби ќе забележите разлики помеѓу овие упатства и вашиот модел.

2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој апарат мора да го монтира овластен сервисер или квалификуван техничар, согласно упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.

- Неправилно монтирање може да предизвика повреда и оштетување за коишто производителот не презема одговорност и за коишто нема да важи гаранцијата.
- Пред монтирањето, проверете дали локалните услови на дистрибуција (напонот на струјата и фреквенцијата) и приспособувањата на производот се компатибилни. Условите за приспособување на овој апарат се посочени на етикетата.
- Треба да се почитуваат законите, уредбите, директивите и стандардите кои се на сила во земјата на употреба (безбедносни регулативи, соодветно рециклирање во согласност со регулативите итн.).
- Доколку производот содржи водилки на полици што може да се вадат (решетки) и упатството за корисникот вклучува рецепти како кисело млеко, решетките може да се отстранат и рерната ќе работи во дефинираниот режим на готвење. Информациите за отстранување на решетката се вклучени во делот ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ.

2.1 УПАТСТВА ЗА ИНСТАЛАТОРОТ

Општи упатства

- Откако ќе го извадите материјалот за пакување од апаратот и дополнителните делови, проверете дали е оштетен апаратот. Ако се сомневате дека има каква било штета, не користете го апаратот и веднаш контактирајте со овластен сервисер или квалификуван електричар.
- Погрижете се да нема запаливи материјали во непосредна близина, како завеси, масло, ткаенина итн., кои може да се запалат.

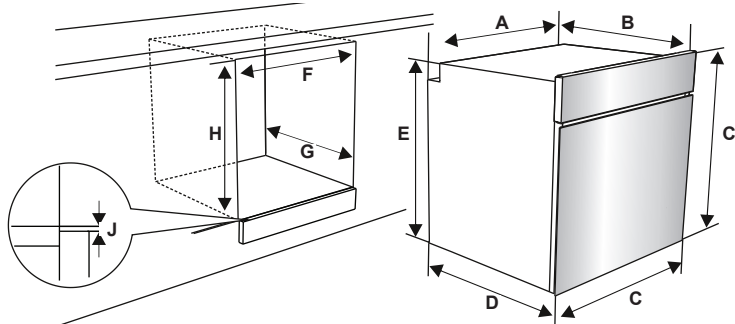
- Работната површина и мебелот кој се наоѓа околу апаратот мора да бидат направени од материјали кои се отпорни на температури повисоки од 100°C.
- Апаратот не треба да се монтира директно над машина за миење садови, фрижидер, замрзнувач, машина за перење алишта или машина за сушење алишта.

2.2 МОНТИРАЊЕ НА РЕРНАТА

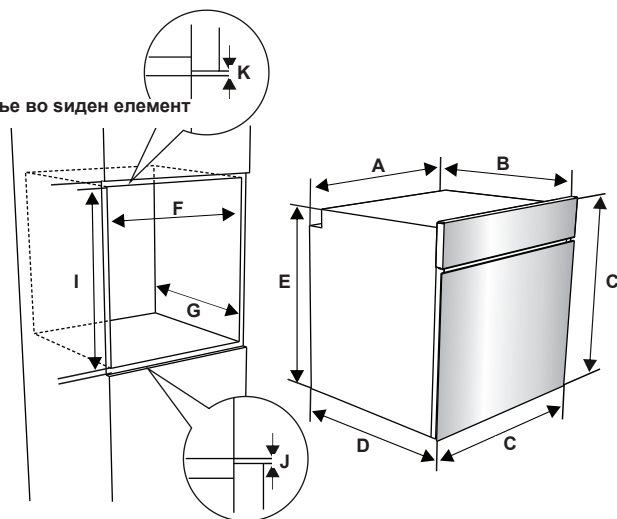
Апаратите се снабдуваат со комплет за инсталација и може да се монтираат на работна површина со соодветните димензии. Димензиите за инсталација на плоча за готвење и рерна се дадени подолу.

A (mm)	557	мин./макс. F (mm)	560/580
B (mm)	550	мин. G (mm)	555
C (mm)	595	мин. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	мин. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

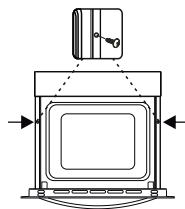
Монтирање под работна површина



Монтирање во сиден елемент



Откако ќе завршите со поврзувањата на струја, вметнете ја рерната во шкафот така што ќе ја туркате напред. Отворете ја вратата на рерната и ставете 2 шрафа во дупките што се наоѓаат на рамката на рерната. Кога рамката на производот ќе ја допре дрвената површина на шкафот, затегнете ги шрафовите.



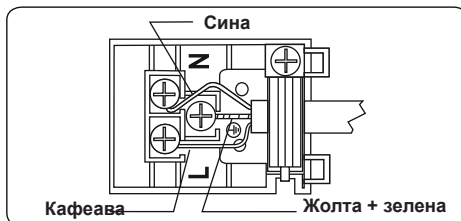
2.3 ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ И БЕЗБЕДНОСТ

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Електричното поврзување на овој апарат треба да го изведе овластен сервисер или квалификуван електричар во согласност со упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.


! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: АПАРАТОТ МОРА ДА БИДЕ ЗАЗЕМЈЕН.

- Пред да го поврзете апаратот на струја, мора да проверите дали номиналниот напон на апаратот (испечатен на плочката за идентификација на апаратот) е соодветен со напонот на мрежата за напојување, а жиците за струја треба да имаат капацитет да ги поднесат номиналните вредности на апаратот (исто така наведени на плочката за идентификација).
- За време на инсталацијата задолжително треба да користите изолирани кабли. Неправилно поврзување може да го оштети апаратот. Ако кабелот за напојување е оштетен и треба да се замени, тоа треба да го направи квалификувано лице.
- Не користете адаптери, повеќекратни приклучоци и/или продолжни кабли.
- Кабелот треба да се чува подалеку од жешките делови на апаратот и не смее да се свиткува или притиска. Во спротивно, кабелот може да се оштети и да настане краток спој.
- Ако апаратот не е поврзан на струја со приклучок, мора да се користи мултиполарен изолатор (со најмалку 3 mm простор за контакт) за да се почитуваат безбедносните прописи.
- Апаратот е дизајниран за напојување со струја од 220-240V. Ако вашето напојување е различно, контактирајте со овластен сервисер или квалификуван електричар.
- Кабелот за струја (H05VV-F) мора да биде доволно долг за да може да се поврзе на апаратот, дури и ако апаратот е поставен на предната страна од шкафов.

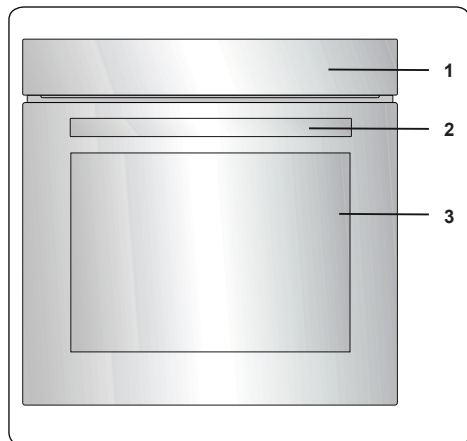
- Осигурете се дека сите поврзувања се добро затегнати.
- Прицврстете го кабелот за напојување во стегачот за кабел и затворете го капакот.
- Поврзувањето на кутијата со терминали е поставено на кутијата со терминали.



3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ

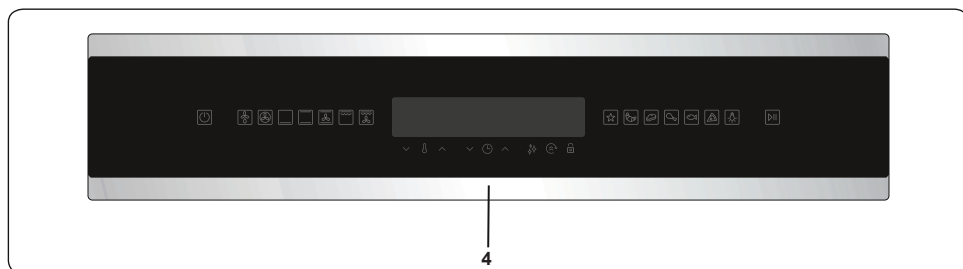
 **Важно:** Спецификациите за овој производ се разликуваат и изгледот на Вашиот апарат може да се разликува од оној покажан на сликите подолу.

Листа на делови



1. Контролна табла
2. Рачка на вратата на рерната
3. Врата на рерната

Контролна табла

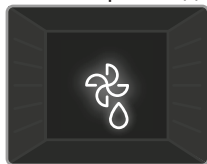


4. Тајмер

4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

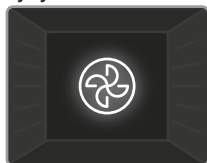
Функции на рерната

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



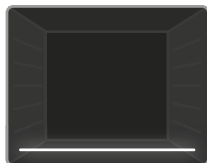
Функција за одмрзување:
Предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а вентилаторот ќе почне да работи. За

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



Турбо функција:
Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а ринглата и вентилаторот ќе почнат да работат.

Турбо функцијата рамномерно ја распределува топлината во рерната за сета храна на сите држачи да се зготви рамномерно. Препорачливо е претходно да ја загреете рерната околу 10 минути.



Функција за готвење од долу: Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а долниот грејач ќе почне да работи. Функцијата за готвење од долу е

идеална за загревање на пица бидејќи топлината се крева од дното на рерната и ја загрева храната. Оваа функција е погодна за загревање на храна наместо за готвење.



Функција за статично готвење:
Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а долниот и горниот грејач ќе почнат да работат.

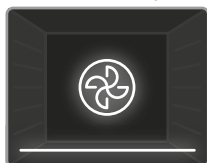
Функцијата за статично готвење испушта топлина, обезбедувајќи рамномерно

готвење на храната. Ова е идеално за подготвување на печива, торти, печени тестенини, лазањи и пица. Се препорачува рерната претходно да се загрее околу 10 минути и најдобро е да се користи само една полица кај оваа функција.



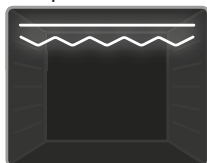
Функција за вентилатор:
Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а горниот и долниот грејач и

вентилаторот ќе почнат да работат. Оваа функција е добра за печење печива. Готвењето се врши од страна на долниот и горниот грејач во рерната и од страна на вентилаторот, кој овозможува струење на воздухот, давајќи ѝ на храната делумен ефект на печење на скара. Препорачливо е претходно да ја загреете рерната околу 10 минути.



Функција за пица:
Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а ринглата, долниот грејач и вентилаторот

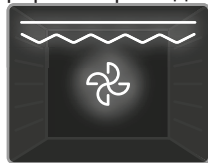
ќе почнат да работат. Оваа функција е идеална за печење храна, како што е пица, рамномерно за кратко време. Додека вентилаторот рамномерно ја распределува топлината од рерната, долниот грејач го обезбедува печењето на храната.



Функција за побрзо печење на скара:
Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат. Скарата и горниот грејач ќе

почнат да работат. Оваа функција се користи за побрзо печење на скара и за печење на скара на храна со поголема површина, како што е месото. Користете ги горните полици на рерната. Лесно поминете ја металната решетка со масло за да спречите лепење на храната и ставете ја храната на средината на решетката. Секогаш ставајте плех под храната за да ги фати капките масло или маст. Препорачливо е претходно да ја загреете рерната околу 10 минути.

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



Двојна функција за печење на скара и вентилатор:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а скарата,

горниот грејач и вентилаторот ќе почнат да работат. Оваа функција се користи за побрзо печење на скара на подебела храна и за печење на скара на храна со поголема површина. И горниот грејач и скарата ќе бидат напоени со електрицитет заедно со вентилаторот за да се обезбеди подеднакво готвење. Користете ги горните полици на рерната. Лесно поминете ја металната решетка со масло за да спречите лепење на храната и ставете ја храната на средината на решетката. Секогаш ставајте плех под храната за да ги фати капките масло или маст. Препорачливо е претходно да ја загреете рерната околу 10 минути.

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



Функција за чистење со пара:

Поставете ги функцијата на рерната и термостатот на симболот на функцијата за чистење со пара. Истурете 200-250мл вода (околу 1 чаша) во малиот плех на основата на рерната. Чистењето со пара се врши приближно 20 минути и ќе

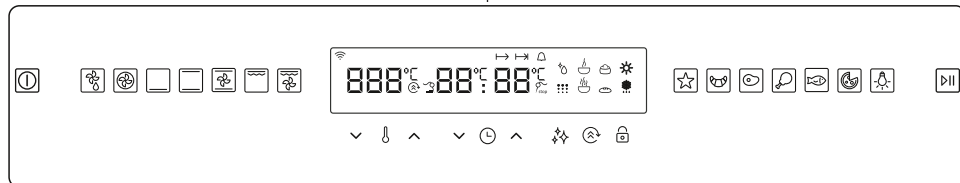
ја подготви рерната за таа да може лесно да се исчисти.

4.1 МАСА ЗА ГОТВЕЊЕ

Функција	Јадења			
Статичка	Лиснато тесто	2-3-4	170-190	35-45
	Торта	2-3-4	170-190	30-40
	Колачи	2-3-4	170-190	30-40
	Вариво	2	175-200	40-50
	Пиле	2-3-4	200	45-60
Вентилатор	Лиснато тесто	2-3-4	170-190	25-35
	Торта	2-3-4	150-170	25-35
	Колачи	2-3-4	150-170	25-35
	Вариво	2	175-200	40-50
	Пиле	2-3-4	200	45-60
Турбо	Лиснато тесто	2-3-4	170-190	35-45
	Торта	2-3-4	150-170	30-40
	Колачи	2-3-4	150-170	25-35
	Вариво	2	175-200	40-50
Печење	Печени кофтиња	7	200	10-15
	Пиле	*	190	50-60
	Одрезок	6-7	200	15-25
	Бифтек	6-7	200	15-25

* Ако е достапно, гответе со печен пилешки ражен.

4.2 КОРИСТЕЊЕ НА ТЕНКИОТ ЛЕД ТАЈМЕР НА ДОПИР



Описи на режимите							
	Вклучено/ Исклучено		Посебни функции		Екран за температура		Бавно готвење
	Одмрзу- вање		Печива		Зголемување на моќта		Многу бавно готвење
	Турбо функција		Месо		Сонда за месо		Тесто
	Функција од долу		Живина		Стопирање на сондата за месо		Леб
	Статична функција		Риба		Екран за време		Сушење
	Функција за вентилатор		Пица		Време на готвење		Замрзната храна
	Двојна функција за печење на скара		Ламба		Време за завршување на готвењето		Минус
	Двојна функција за печење на скара + вентилатор		Пуштање / Пауза		Аларм		Термостат
	Чистење		Чистење со пареа		Режим		Плус
	Копче за заклучу- вање						

Контролната единица ќе се исклучи по 5 минути ако не е избрана или променета ниту една функција.

Апаратот се ракува со помош на сензори за контролите на допир. Функциите се контролираат со допирање на полињата на сензорот.

Кога ги користите контролите, внимавајте на тоа правилно да го допрете полето на сензорот. Ако допирот е премногу рамен или премногу мал, сензорите нема да работат правилно.

Вентилаторот за ладење ќе се вклучи автоматски за површините на апаратот да бидат ладни. Вентилаторот ќе продолжи да работи сè додека не се исклучи автоматски, дури и откако е исклучена рерната.


Избор на функции на рерната

Допирајте го сензорот за **ВКЛУЧУВАЊЕ/ ИСКЛУЧУВАЊЕ** „“ 2 секунди за да ја вклучите контролната единица. Сите копчиња се појавуваат на првото ниво на осветленост, а рерната ќе влезе во режим на „**ЧЕКАЊЕ**“. За време на овој

режим, ќе можете да ги изберете посакуваните функции за готвење, да ја прилагодите температурата, да ја активирате функцијата за **ЗГОЛЕМУВАЊЕ НА МОЌТА** „“, како и да ги прилагодите времето потребно за готвење, времето за завршување, тајмерот за алармот и времето од денот.






За време на режимот на „**ЧЕКАЊЕ**“, посакуваната функција за готвење може да се избере со допирање на едно од копчињата за функции. Копчето за функции избрано од корисникот ќе се појави со второто ниво на осветленост.

Кога ќе се избере функција за готвење, стандардната вредност на температурата ќе се прикаже на екранот за температурата. Ова може да се прилагоди со користење на копчињата за сензорите на **ТЕРМОСТАТОТ** „“ **ПЛУС** „“ и **МИНУС** „“ кои се наоѓаат странично на екранот. Температурата може да се прилагоди во опсегот од 50°C до 275°C.

Откако е избрана посакуваната функција, и се поставени температурата и времето, допрете го сензорот **ПУШТАЊЕ/ПАУЗА** „“ за да ја стартувате операцијата за функционирање на рерната. Додека работи рерната, копчето за пуштање/пауза се осветлува за време на времето потребно за готвење.

Прилагодување на времето од денот

Кога е инсталирана рерната, времето од денот мора да се постави според следниве инструкции.




Допрете го сензорот за **ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ** „“ за да ја вклучите рерната и да влезете во режим на „**ЧЕКАЊЕ**“. За време на овој режим, допирајте го копчето за сензорот за **РЕЖИМ** „“ додека не се избере времето. Можете да го прилагодите со користење на копчињата за сензорите **ПЛУС** „“ и **МИНУС** „“. За да го завршите прилагодувањето на времето, повторно допрете на сензорот за **РЕЖИМ** „“.

Времето ќе треба да се постави повторно само ако апаратот е исклучен од напојувањето долг временски период.

Прилагодување на времето потребно за готвење

Времето потребно за готвење може да се прилагоди за време на режимот на „**ЧЕКАЊЕ**“ или за време на режимот на „**РАБОТЕЊЕ**“.





Прилагодување на алармот „“

Допирајте го сензорот за **РЕЖИМ** „“ додека симболот за аларм не се осветли на екранот за време и не се појави „**00:00**“. Прилагодете го посакуваниот временски период за предупредувачкиот сигнал со користење на копчињата за сензорите **ПЛУС** „“ и **МИНУС** „“ додека трепка симболот. Кога ќе завршите со прилагодувањето, не притискајте на копчињата неколку секунди, а потоа ќе се постави тајмерот со аларм.

Кога тајмерот ќе достигне нула, ќе се огласи звучно предупредување, а симболот за аларм и „**00:00**“ ќе трепнат на

екранот за време. Притиснете на кое било копче за да запре звучното предупредување и симболот ќе исчезне.




Прилагодување на времетраењето на готвењето



Оваа функција ви помага да готвите определен временски период. Подгответе ја храната за готвење и ставете ја во рерната. Потоа, изберете ги посакуваната функција за готвење и температурата. Допирајте го копчето за сензорот за **РЕЖИМ** „“ додека не го видите симболот за времетраење „“ на екранот за време. Поставете го посакуваниот период на готвење со користење на сензорите **ПЛУС** „“ и **МИНУС** „“ додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Кога ќе завршите со прилагодувањето, почекајте додека не се прикаже тековното време од денот и симболот за времетраење не остане осветлен.


Кога тајмерот ќе достигне нула, рерната ќе се исклучи, ќе се огласи звучно предупредување и симболот за времетраење ќе трепне на екранот за време. Допрете на кој било сензор на контролната единица за да заврши звукот.

Прилагодување на времето за завршување на готвењето

Оваа функција се користи за да се започне со готвење по одреден временски период и со конкретно времетраење. Подгответе ја храната за готвење и ставете ја во рерната. Потоа, изберете ги посакуваната функција за готвење и температурата.




Допирајте го копчето за **РЕЖИМ** „“ додека не го видите симболот за времетраење на готвењето на екранот за време. Поставете го посакуваниот период на готвење со користење на сензорот **ПЛУС** „“ и **МИНУС** „“ додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Кога ќе завршите со прилагодувањето, почекајте додека не се прикаже тековното време од денот и додека симболот за времетраење на готвењето не остане осветлен.

Потоа, допирајте го копчето за сензорот за **РЕЖИМ** „“ додека не го видите симболот за времето на завршување на готвењето на екранот за време. Времето од денот и симболот за времетраење на готвењето ќе трепнат. Поставете го посакуваното време на завршување со користење на сензорите **ПЛУС** „“ и **МИНУС** „“ додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Кога ќе завршите со



прилагодувањето, почекајте додека не се прикаже тековното време од денот и додека симболот за времето на завршување на готвењето „“ не остане осветлен.

Рерната ќе го пресмета времето на работење со одземање на периодот на готвење од наместеното време на завршување, во кое ќе престане да работи. Тајмерот ќе даде звучно предупредување, а симболот за времето на завршување на готвењето ќе трепне. Со допирање на било кое копче на тајмерот ќе заврши звучното предупредување.

Прилагодување на звукот на дигиталниот тајмер

За да го промените звучниот сигнал за предупредување, додека екранот за време го покажува времето од денот, притискајте го и држете го копчето за сензорот **ТЕРМОСТАТ** „“ 3 секунди додека не се појави звучен сигнал. По ова, секогаш кога ќе се притисне сензорот **МИНУС** „“ или **ПЛУС** „“, ќе се огласи различен звук. Има четири различни типови на звучен сигнал. Изберете го посакуваниот звук и не притискајте на другите копчиња. По кратко време, избраниот звучен сигнал ќе се зачува.


Функција за зголемување на моќта


Оваа функција се користи за да се скрати времето на претходно загревање. Сензорот за **ЗГОЛЕМУВАЊЕ НА МОЌТА** „“ ќе се осветли кога ќе се изберат функциите Турбо, Вентилатор, Статична или онаа за правење на Пица. За да заштедите време на претходно загревање, допрете го копчето на сензорот за **ЗГОЛЕМУВАЊЕ НА МОЌТА** „“ пред да започнете со операција на готвење. Користете ја оваа функција за да ја загреете рерната на посакуваната температура колку што е можно побрзо. Овој режим не е погоден за готвење.


Откако сте ја искористиле функцијата за зголемување на моќта, рерната може да се користи за готвење.

Функција за заклучување

Копчето за заклучување се користи за да се избегнат ненамерни промени на поставките на рерната.

За да го активирате копчето за заклучување, допирајте го копчето за сензорот на **КОПЧЕТО ЗА ЗАКЛУЧУВАЊЕ** „“ 2 секунди додека не

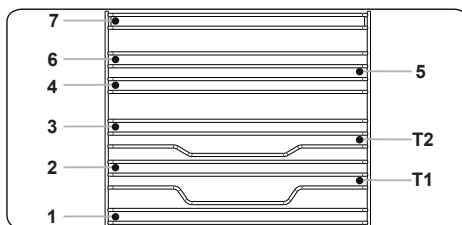
го видите симболот за заклучување на екранот. За да го деактивирате копчето за заклучување, допирајте го сензорот на **КОПЧЕТО ЗА ЗАКЛУЧУВАЊЕ** „“ 2 секунди додека симболот за заклучување не исчезне од екранот.

Кога копчето за заклучување е искористено, може да се активира само копчето за сензорот за **ВКЛУЧУВАЊЕ/ ИСКЛУЧУВАЊЕ** „“. Сите други копчиња ќе останат заклучени.

4.3 ДОДАТОЦИ

Жичана решетка EasyFix

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



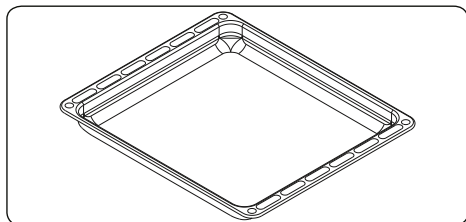
- Вметнете го додатокот во точната положба во внатрешноста на рерната.
- Оставете простор од најмалку 1 cm помеѓу капакот на вентилаторот и додатоките.
- Внимавајте при отстранување на садовите и/или додатоките надвор од рерната. Жешките оброци или додатоци може да предизвикаат изгореници.
- Добавоките може да се деформираат со топлина. Штом се изладат, ќе си го вратат својот првобитен изглед и перформансите.
- Плеховите и металните решетки може да се позиционираат на кое било ниво од 1 до 7.
- Телескопската шина може да се позиционира на нивоата T1, T2.
- Нивото 3 се препорачува за готвење на едно ниво.
- Нивото T2 се препорачува за готвење на едно ниво со телескопските шини.
- Нивото 2 и нивото 4 се препорачуваат за готвење на две нивоа.

- Металната решетка за ротирачкиот ражен мора да биде позиционирана на нивото 3.
- Нивото T2 се користи за позиционирање на металната решетка за ротирачкиот ражен со телескопските шини.

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

Длабока тава

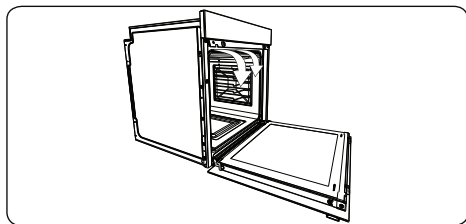
Длабоката тава се користи за динстање. Ставете ја тавата на која било полица и проверете дали е правилно наместена.



ПРВ ВО СВЕТОТ

Систем за заштита од топол воздух во вградените рерни

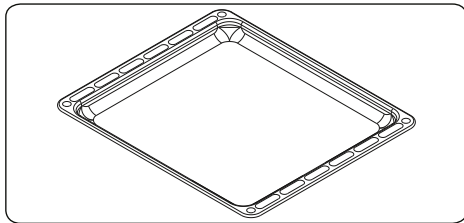
Патентируваниот систем за заштита од топол воздух спречува топлиот воздух да стигне до крајниот корисник така што создава воздушна завеса кога ќе се отвори вратата на рерната.



Плитка тава

Плитката тава се користи за печење печива.

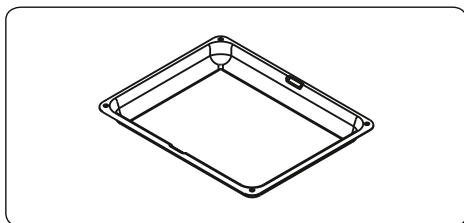
Ставете ја тавата на која било полица и турнете ја до крај за да бидете сигурни дека е правилно наместена.



Плитка тава

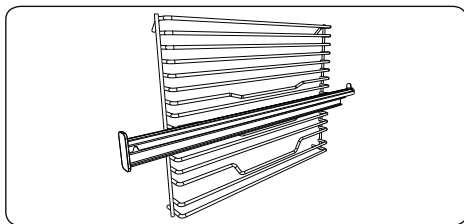
Плитката тава се користи за печење печива.

Ставете ја тавата на средина на решетката.



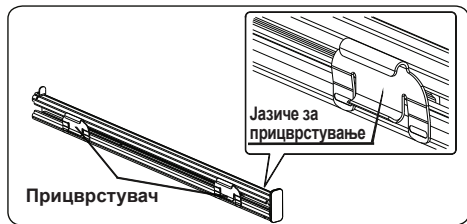
Жичана решетка со полу-телескопска шина Easyfix

Полу-телескопската шина се протега кон надвор речиси до половина за да овозможи лесен пристап до вашата храна.

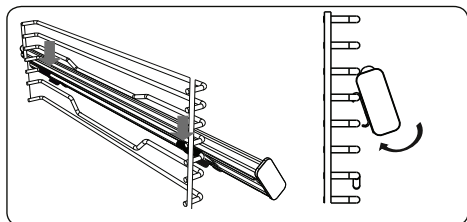


Телескопски шини

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



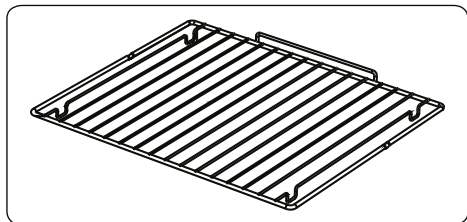
- На секоја телескопска шина има прицврстувачи што ви овозможуваат да ги отстраните за чистење и репозиционирање.
- Отстранете ја страничната шипка на лизгање. Погледнете го делот „Отстранување на жичаната полица“.



- Закачете ги горните прицврстувачи од телескопската шина на референтната жица на ниво на страничната решетка и истовремено притиснете ги долните прицврстувачи сè додека јасно не ги слушнете прицврстувачите како се стегаат во жицата за фиксирање на ниво на страничната решетка.
- За да ја отстраните, држете ја предната површина на шината и повторете ги претходните инструкции во обратен редослед.

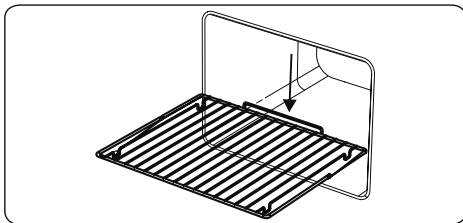
Решетка

Решетката се користи за печење како на скара или за обработка на храна во садови соодветни за во рерна.



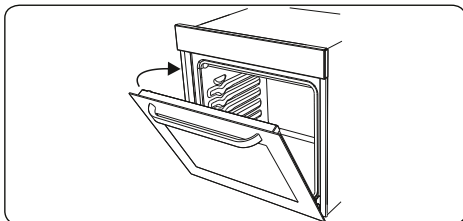
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Ставете ја решетката во соодветниот држач во рерната и турнете ја до крај.



Врата на рерна со систем за тивко и бавно затворање

Вратата на рерната сама се затвора полека кога ќе ја пуштите баш пред затворање.



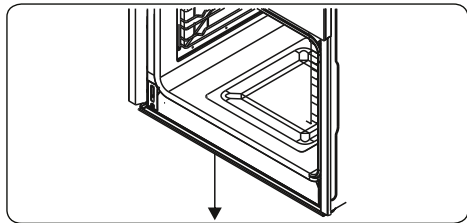
Собирач на вода

Во одредени случаи, додека готвите може да се појави кондензација на внатрешното стакло на вратата на рерната. Тоа не е дефект на производот.

Отворете ја вратата на рерната во позиција на грил и оставете ја во оваа позиција околу 20 секунди.

Водата ќе капе во собирачот.

Изладете ја рерната и избришајте ја внатрешноста на вратата со сува крпа. Оваа постапка треба да се врши редовно.



5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

5.1 ЧИСТЕЊЕ

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред чистење, исклучете го апаратот и оставете го да се излади.

Општи упатства

- Пред да ги употребите средствата за чистење на апаратот, проверете дали се соодветни и препорачани од производителот.
- Користете кремасти или течни средства за чистење кои не содржат честички. Не употребувајте каустични (корозивни) средства, абразивни прашоци, метална жица или тврди алати затоа што може да ги оштетат површините на шпоретот.



Не употребувајте средства за чистење кои содржат честички, бидејќи може да го изгребат стаклото, емајлираните и/или обоените делови на апаратот.

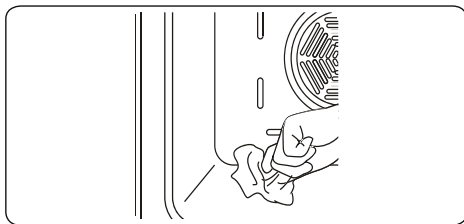
- Доколку дојде до прелевање на течност, веднаш избришете за да спречите оштетување.



Не употребувајте чистачи на параа за чистење на деловите на апаратот.

Чистење на внатрешноста на рерната

- Внатрешноста на емајлираните рерни најдобро се чисти додека рерната е топла.
- По секоја употреба, бришете ја рерната со мека крпа натопена во вода со сапуница. Потоа, повторно избришете ја рерната со мокра крпа и исушете ја.
- Можеби ќе биде потребно да користите течно средство за чистење одвреме навреме, за целосно да ја исчистите рерната.



Каталитско чистење

Во внатрешноста на рерната се монтирани каталитски заптивки. Тие се матираните панели во светла боја на страните и/или матираниот панел на задниот дел од рерната. Во нив се собираат остатоците од маснотии и масло за време на готвење.

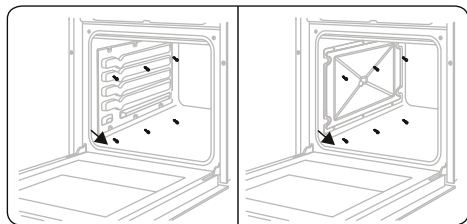
Заптивката се чисти самата со апсорбирање на масите и маслата коишто ги изгорува до pepел, која потоа може лесно да се отстрани од дното на рерната со влажна крпа. Облогата мора да биде порозна за да биде ефикасна. Облогата може да се обезбои со тек на времето.

Ако на облогата се истури голема количина маснотија, може да се намали нејзината ефикасност. За да го решите тоа, поставете ја рерната на максимална температура за околу 20 - 30 минути. Избришете го дното на рерната откако ќе се излади.

Не се препорачува рачно чистење на каталитските заптивки. Ако користите подлога од челик и волна која содржи сапун или какви било други абразивни средства, ќе дојде до оштетување. Покрај тоа, не се препорачува употреба на аеросолни чистачи за заптивките. Сидовите на каталитските заптивки може да ја изгубат ефикасноста поради вишокот маснотии. Вишокот маснотии може да се отстрани со мека крпа или сунѓер натопени во жешка вода, а циклусот на чистење може да се изврши како што е опишано погоре.

Отстранување на каталитската заптивка

За да ја отстраните каталитската заптивка, извадете ги шрафовите кои го држат секој каталитски панел за рерната.





Чистење на стаклените делови

- Редовно чистете ги стаклените делови на апаратот.
- Употребувајте средство за чистење на стакло за да ја исчистите внатрешноста и надворешноста на стаклените делови. Потоа, исплакнете ги и добро исушете ги со сува крпа.

Чистење на деловите од не'рѓосувачки челик (ако има)

- Редовно чистете ги деловите од не'рѓосувачки челик на апаратот.
- Бришете ги деловите од не'рѓосувачки челик со мека крпа натопена само во вода. Потоа, добро исушете ги со сува крпа.

 Немојте да ги чистите деловите од не'рѓосувачки челик по готвење додека сè уште се жешки.

 Не оставајте оцет, кафе, млеко, сол, вода, лимон или сок од домати да стои на деловите од не'рѓосувачки челик подолго време.

Чистење на обоени површини (ако има)

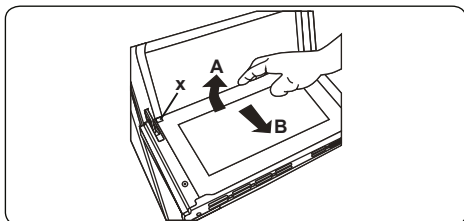
- Дамките од патлиџан, сос од патлиџан, кечап, лимон, нафтени деривати, млеко, храна која содржи шеќер, засладени пијалоци и кафе треба да се исчистат веднаш со крпа натопена во топла вода. Ако не ги исчистите флеките и ги оставите да се исушат на површината на која се наоѓаат, НЕ треба да ги триете со тврди предмети (остри предмети, челични и пластични жици за триење, сунѓер за садови кој може да ја оштети површината) или средства за чистење кои содржат високо ниво на алкохол, средства за чистење флеку, средства за одмастување, абразивни хемикалии. Во спротивно, може да

дојде до корозија на површините бојадисани со прашок и може да останат флеку. Производителот нема да биде одговорен за каква било штета предизвикана од употреба на несоодветни производи или методи за чистење.

Отстранување на внатрешното стакло

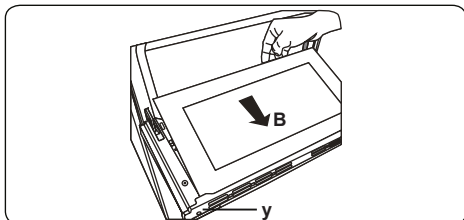
Пред чистење, мора да го извадите стаклото на вратата на рерната, како што е покажано подолу.

1. Поттурнете го стаклото во насока на **B** и пуштете од рачката за локација (**x**). Повлечете го стаклото во насока на **A**.

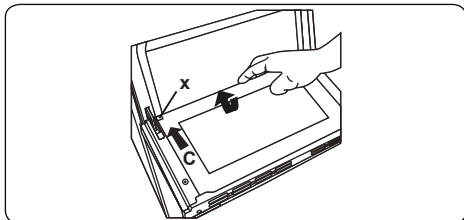



За да го замените внатрешното стакло:

1. Поттурнете го стаклото кон и под рачката за локација (**y**), во насока на **B**.



3. Наместете го стаклото под рачката за локација (**x**) во насока на **C**.

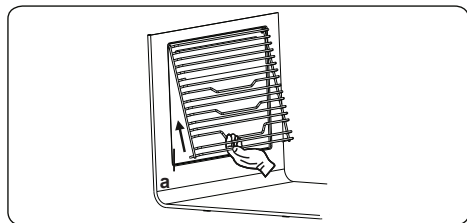


 Ако вратата на рерната е тројно стакло, третиот слој на стакло може да се извади на истиот начин како и вториот слој на стакло.

Вадење на решетката

За да ја извадите решетката, повлечете ја како што е покажано на сликата.

Откако ќе ја ослободите од спојниците (a), подигнете ја.



5.2 ОДРЖУВАЊЕ

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Одржувањето на овој апарат треба да го врши само овластен сервисер или квалификуван техничар.

Менување на светилката во рерната

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред чистење, исклучете го апаратот и оставете го да се излади.

- Извадете ги стаклените леќи, а потоа извадете ја сијалицата.
- Ставете ја новата сијалица (отпорна на 300 °C) на местото на сијалицата која ја отстранивте (230 V, 15-25 вати, тип E14).
- Заменете ги стаклените леќи и може да ја користите рерната.

! Светилката е дизајнирана конкретно за употреба во апарати за готвење во домаќинството. Не е соодветна за осветлување на соба.

6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ

6.1 РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



Ако сè уште имате проблем со апаратот по проверката на овие основни чекори за решавање проблеми, контактирајте со овластен сервисер или квалификуван техничар.

Проблем	Можна причина	Решение
Рерната не се вклучува.	Апаратот е исклучен.	Проверете дали има струја. Проверете дали работат другите кујнски апарати.
Рерната не се загрева.	Контролата за температурата во рерна е неточно поставена. Вратата на рерната е оставена отворена.	Проверете дали контролното копче за температурата во рерната е правилно поставено.
Сијаличката во рерната (ако има) не работи.	Светилката е расипана. Напојувањето со струја не е поврзано или е исклучено.	Заменете ја светилката согласно упатствата. Проверете дали е вклучено напојувањето со струја на ѕидниот приклучок.
Готвењето во рерната е нерамномерно.	Полиците во рерната се неправилно поставени.	Проверете дали се користат препорачаните температури и позиции на полиците. Не отворајте ја вратата често, освен ако не готвите јадења кои треба да се превртуваат. Ако често ја отворате вратата, внатрешната температура ќе биде пониска и тоа може да влијае на резултатот од готвењето.
Копчињата на тајмерот не може да се притиснат соодветно.	Има заглавено туѓа материја помеѓу копчињата на тајмерот. Модел на допир: има влага на контролната табла. Поставена е функцијата за заклучување на копчињата.	Отстранете ја туѓата материја и обидете се повторно. Избришајте ја влагата и обидете се повторно. Проверете дали е поставена функцијата за заклучување на копчињата.
Вентилаторот во рерната (ако има) создава бучава.	Полиците во рерната вибрираат.	Проверете дали рерната е нивелирана. Проверете дали полиците и приборот за печење вибрираат или дали го допираат задниот панел на рерната.
Вентилаторот за ладење продолжува да работи откако ќе ја исклучите рерната.	Вентилаторот на рерната кој се управува електронски, автоматски работи одреден период за да ја излади рерната.	Вентилаторот се исклучува автоматски кога електронските делови се доволно изладени.
Рерната се исклучила сама.	Рерните кои се управуваат електронски се исклучуваат автоматски ако ниедна функција не е активна.	Рерната ќе се исклучи сама автоматски за да заштеди струја ако во одреден период по вклучувањето не е преземена никаква активност или по завршувањето на програмата за готвење.
Ако се отвори вратата додека е активна функцијата за вентилатор, внатрешниот вентилатор ќе престане да работи.	Рерните кои се управуваат електронски кои имаат прекинувач кај вратата ќе престанат да работат ако се отвори вратата на рерната.	Тоа е нормално работење на апаратот и е корисно при готвењето за да се избегне прекумерно губење на топлината. Кога ќе се затвори вратата, рерната повторно ќе почне со нормално работење.

6.2 ТРАНСПОРТ

Ако треба да го транспортирате производот, користете го оригиналното пакување на производот и пренесувајте го во оригиналната кутија. Следете ги ознаките за транспорт на пакувањето. Залепете ги сите посебни делови за производот за да спречите оштетување на производот за време на транспортот.

Ако го немате оригиналното пакување, подгответе кутија за носење, така што апаратот, особено надворешната површина, да биде заштитена од надворешни влијанија.

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK / OPMERKING	Correcte bediening van het systeem

INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	4
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	4
1.2. Waarschuwingen bij de installatie	6
1.3. Tijdens het gebruik	7
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud	9
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	10
2.1. Installatie van de oven.....	10
2.2. Elektrische aansluiting en veiligheid.....	12
3.PRODUCTKENMERKEN	13
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	14
4.1. Bereidingstabel.....	15
4.2. Gebruik van de smalle timer met ledaanraaktoetsen	15
4.3. Accessoires	18
5.REINIGING EN ONDERHOUD	20
5.1. Reiniging	20
5.2. Onderhoud.....	22
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	23
6.1. Probleemoplossing.....	23
6.2. Transport	23

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is gemaakt voor meer dan één model. Het is mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren.
-  **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
-  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
-   **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
- Tijdens het gebruik kunnen handvaten die men tijdens het normale gebruik kort vast neemt warm worden.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas en andere oppervlakken van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op het oppervlak en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de afwerking.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
-  **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.
-  **LET OP:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het in gebruik zijnde apparaat.
- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.

- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.
-  **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.
- Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen of te verplaatsen.
-  Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken teneinde krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

1.2. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.

- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende onderhoudsdienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen de weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, overmatig vocht, enz.
- De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve deur.

1.3. TIJDENS HET GEBRUIK


- Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmingselementen. Daarom raden wij u aan om de oven voor de ingebruikneming gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving, waar het product in wordt geïnstalleerd, goed geventileerd wordt.

- Wees voorzichtig bij het openen van de deur terwijl u aan het koken bent en meteen daarna. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.
- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te verplaatsen of uit de oven te nemen.
- De oven mag onder geen enkel beding worden bekleed met aluminiumfolie, want dit kan oververhitting veroorzaken.
- Plaats tijdens de bereiding geen schalen of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de oven. De bodem wordt heel heet en kan het product beschadigen.
-  Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting brand vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of met een branddeken.
-  Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit.
- Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.
- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees bij het uit de oven nemen voorzichtig zodat u geen heet voedsel morst of laat druppen.
- Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handvaten.


1.4. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD

-  Schakel het apparaat altijd uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. U kunt deze activiteiten starten na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of nadat de hoofdschakelaars zijn uitgeschakeld.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

EG-conformiteitsverklaring

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

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

! **WAARSCHUWING:** Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Zorg er vóór de installatie voor dat de plaatselijke distributieomstandigheden (elektriciteitspanning en -frequentie) en de instellingen van het apparaat compatibel zijn. De instellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte hergebruik volgens de regelgeving, enz.).
- Als het product verwijderbare niveaurails (roosters) heeft en de gebruikershandleiding recepten bevat zoals yoghurt, moeten de roosters verwijderd worden en de oven worden gebruikt in de omschreven bereidingsmodus. In het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD vindt u informatie over de verwijdering van het rooster.
- **INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR**

Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.

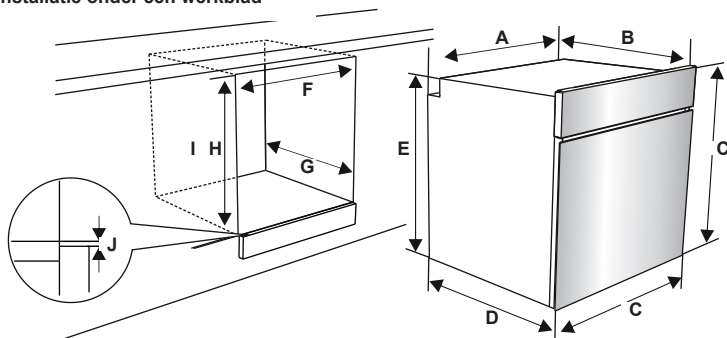
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

2.1. INSTALLATIE VAN DE OVEN

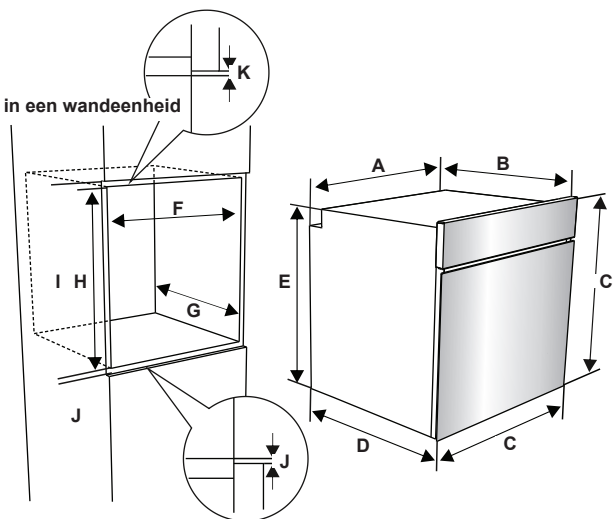
De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd in een werkblad voorzien van de correcte afmetingen. De afmetingen voor de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

A (mm)	557	min. / max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H (mm)	590
D (mm)	575	min. I (mm)	600
E (mm)	576	min. J/K (mm)	5/10

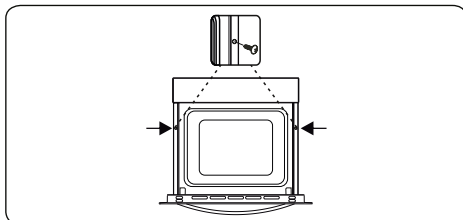
Installatie onder een werkblad



Installatie in een wandeenheid



- Nadat u de elektrische verbindingen hebt gemarkeerd, plaatst u de oven in het kastje door deze vooruit te duwen. Open de ovendeur en bevestig twee schroeven in de gaten voorzien in het ovenframe. Draai de schroeven vast terwijl het productframe het houten oppervlak van het kastje raakt.



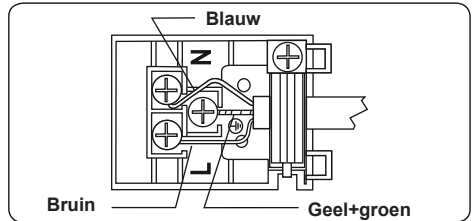
2.2. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

⚠ WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

⚠ WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient deze door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240V. Neem contact op met een geautoriseerde servicedienst of een erkende elektricien als uw netspanning anders is.
- De stroomkabel (H05VV-F) dient voldoende lengte te hebben om te worden aangesloten op het apparaat, ook wanneer het apparaat helemaal uit de kast is geschoven.

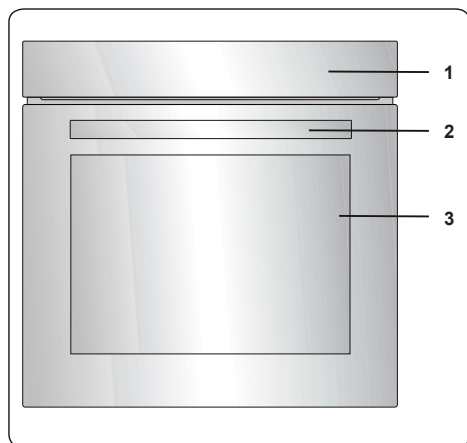
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.



3. PRODUCTKENMERKEN

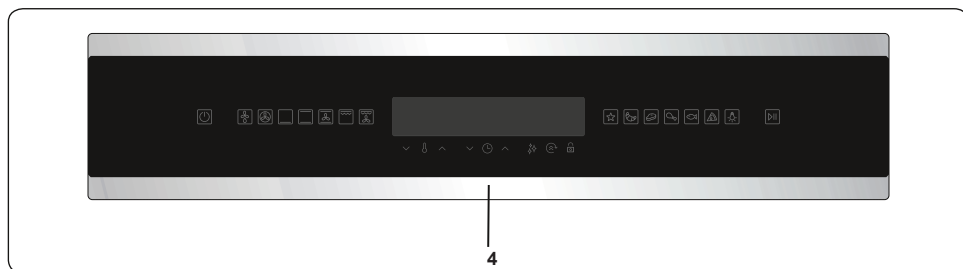
Belangrijk: De specificaties van het product en het uiterlijk van uw apparaat kunnen verschillen van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



1. Bedieningspaneel
2. Handvat van de ovendeur
3. Ovendeur

Bedieningspaneel



4. Timer

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

Ovenfuncties

* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.



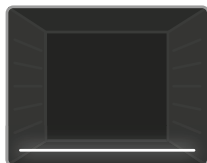
Ontdooifunctie: Het waarschuwingsslampje van de oven gaat aan en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken, neemt u uw

bevroren voedsel en plaatst u het in de oven op een bakplaat die zich op de derde richel van onder bevindt. Het is raadzaam om een ovenschaal onder het ontdooiende voedsel te plaatsen om het water dat ontstaat door het smelten van ijs op te vangen. Deze functie kookt of bakt uw voedsel niet. Het helpt alleen bij het ontdooien ervan.



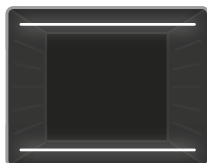
Turbofunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingsslampje van de oven gaan aan en het

ringverwarmingselement en de ventilator treden in werking. De turbofunctie verspreidt de hitte gelijkmatig door de oven. Alle schotels op alle rekken worden gelijkmatig bereid. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Functie onderwarmte: Het thermostaatlampje en waarschuwingsslampje van de oven gaan aan en het onderste verwarmingselement treedt in werking. De

functie onderwarmte is ideaal voor het bakken van pizza, omdat de warmte vanuit de onderkant van de oven komt en het voedsel opwarmt. Deze functie is geschikt voor opwarmen van het eten, niet voor bereiding.



Functie statisch koken: Het thermostaatlampje en waarschuwingsslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen

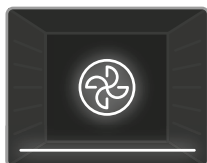
treden in werking. De functie statisch koken

geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding garandeert van het voedsel. Dit is ideaal voor het maken van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het is raadzaam om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie één bakplaat tegelijk te gebruiken.



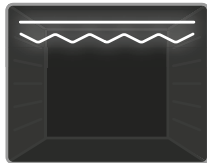
Ventilatiefunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingsslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen

en de ventilator treden in werking. Deze functie werkt goed bij het maken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor luchtcirculatie, wat een licht gegrield effect aan het voedsel geeft. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Pizzafunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingsslampje van de oven gaan aan. De ring, het onderste verwarmingselement en de ventilator treden

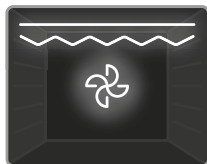
in werking. De functie is ideaal voor het gelijkmatig bakken van voedsel, zoals pizza, in een korte tijd. Terwijl de ventilator de hitte van de oven gelijkmatig verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement dat het gerecht wordt gebakken.



Snellere grillfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingsslampje van de oven gaan aan. Het grillelement en bovenste

verwarmingselement treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen en het bestrijken van een groter oppervlak, zoals bij vlees. Gebruik de bovenste platen in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

⚠ Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



Dubbele grill- en ventilatorfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan. Het grill, de bovenste verwarmingselementen

en de ventilator treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen van dikkere stukken voedsel en het grillen van een groter oppervlak. Naast de werking van het bovenste verwarmingselement en de grill wordt ook de ventilator in werking gezet voor gelijkmatig garen. Gebruik de bovenste platen in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

⚠ Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.

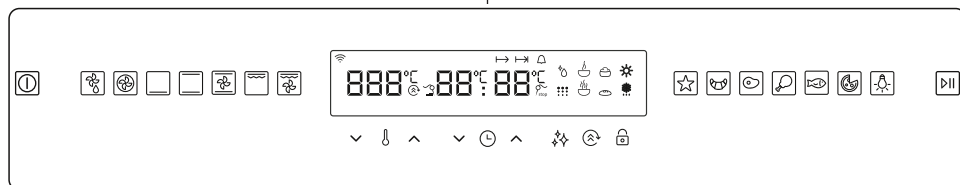
💧 Dampreinigingsfunctie: Stel de ovenfunctie en de thermostaat in op het symbool Dampreinigingsfunctie. Giet 200 tot 250 ml water (ongeveer een kopje) in de kleine bakplaat op de bodem van de oven. De dampreinigingsfunctie duurt ongeveer 20 minuten en zorgt ervoor dat de oven nadien gemakkelijk kan worden gereinigd.

4.1. Bereidingstabel

Functie	Gerechten			
Statisch	Bladerdeeg	2-3-4	170 - 190	35 - 45
	Taart	2-3-4	170 - 190	30 - 40
	Koekjes	2-3-4	170 - 190	30 - 40
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	2-3-4	200	45 - 60
Ventilator	Bladerdeeg	2-3-4	170 - 190	25 - 35
	Taart	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Koekjes	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	2-3-4	200	45 - 60
Turbo	Bladerdeeg	2-3-4	170 - 190	35 - 45
	Taart	2-3-4	150 - 170	30 - 40
	Koekjes	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
Grill	Geroosterde gehaktballen	7	200	10-15
	Kip	*	190	50 - 60
	Karbonade	6-7	200	15 - 25
	Biefstuk	6-7	200	15 - 25

* Bereid indien beschikbaar met vleespen voor geroosterde kip

4.2. GEBUIK VAN DE SMALLE TIMER MET LEDAANRAAKTOETSEN



Beschrijving van standen							
	Aan/Uit		Speciale functies		Temperatuurdisplay		Slow Cooking (traag koken)
	Ontdooien		Gebak		Boost		Very Slow Cooking (erg traag koken)
	Turbofunctie		Vlees		Vleessonde		Deeg
	Bodemfunctie		Gevogelte		Stop vleessonde		Brood
	Statische functie		Vis		Tijddisplay		Drogen
	Ventilatiefunctie		Pizza		Bereidingstijd		Diepvriesvoeding
	Dubbele grillfunctie		Lamp		Bereidingseindtijd		Minimum
	Dubbele grill- en ventilatorfunctie		Weergeven / Pauzeren		Kookwekker		Thermostaat
	Reiniging		Stoomreiniging		Modus		Plus
	Toetsvergrendeling						

De regeleenheid wordt na 5 minuten uitgeschakeld wanneer geen enkele functie is geselecteerd of aangepast.

De apparaten worden aangestuurd door de sensorvelden van het aanraakscherm. De functies worden bediend door de sensorvelden aan te raken.

Zorg er bij het gebruik van de regeleenheid voor dat u het sensorveld op de juiste wijze aanraakt. Als de vinger die u heeft gebruikt te plat of te klein is, werken de sensoren niet juist.

De koelventilator schakelt automatisch in om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. De ventilator blijft draaien tot deze automatisch wordt uitgeschakeld, ook wanneer de oven zelf is uitgeschakeld.

Keuze van de ovenfunctie

Druk 2 seconden op de **AAN/UIT**-sensor “” om de regeleenheid aan te zetten. Alle toetsen lichten op en de oven gaat in “**WACHT**”-modus. Tijdens deze modus kunt u gewenste bereidingsfuncties kiezen, de temperatuur aanpassen, de **BOOST**-functie “” activeren en de bereidingstijd, eindtijd, kookwekker en tijd van de dag aanpassen.

Tijdens de “**WACHT**”-modus” kan de gewenste bereidingsfunctie worden gekozen door een van de functietoetsen aan te raken. De gekozen functietoets

verschijnt in een helderdere modus.

Wanneer een kookfunctie wordt geselecteerd, wordt de standaard temperatuurwaarde getoond op het temperatuurdisplay. Deze kan worden aangepast met behulp van de **THERMOSTAAT** “” **PLUS** “” en **MIN** “”-sensortoetsen aan de zijkant van het scherm. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50 - 275 °C.

Zodra de gewenste functie is geselecteerd en temperatuur en tijd zijn ingesteld, raakt u de **PLAY/PAUSE**-sensor “” aan om de functie te starten. Zolang de oven in werking is, blijft de play/pauze-knop opgelicht.

Tijd van de dag aanpassen

Wanneer de oven is geïnstalleerd, moet de tijd van de dag worden ingesteld. Doe dit aan de hand van de volgende instructies.

Tik op de **AAN/UIT**-sensor “” om de oven in te schakelen en ga naar de “**WACHT**”-stand. Druk nu in deze stand de **MODE**-sensorknop “” gedurende 5 seconden in totdat de tijd van de dag wordt geselecteerd. U kunt dit aanpassen met behulp van de sensorknoppen **PLUS** “” en **MIN** “”. Tik om de tijdsaanpassing te voltooien nogmaals op de **MODE**-sensor “” opnieuw aan.

De tijd moet alleen worden ingesteld als het apparaat voor langere tijd van de netspanning werd losgekoppeld.

De bereidingstijd instellen

De bereidingstijd kan worden aangepast tijdens de "WACHT"-modus of de "WERKINGS"-modus.

Instellen van de kookwekker:"⏰"

Raak de **MODUS**-sensor "⏰" aan tot het pictogram Instellen van de kookwekker oplicht op het tijddisplay en "00:00" verschijnt. Stel de gewenste tijdsperiode voor de waarschuwing in met behulp van de sensorknoppen **PLUS** "▲" en **MIN** "▼" terwijl het pictogram knippert. Zodra u klaar bent met de instelling mag u enkele seconden lang geen enkele knop indrukken. De kookwekker is ingesteld.

Zodra de timer nul bereikt, klinkt een hoorbaar signaal en knippert het kookwekkersymbool. "00:00" knippert op het scherm.

Tijddisplay Druk op een willekeurige knop om de geluidswaarschuwing te beëindigen en het pictogram zal verdwijnen.

Instellen van de bereidingsduur

Deze functie helpt u om gedurende een vaste tijdsperiode te koken. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven. Selecteer dan de gewenste bereidingsfunctie en

temperatuur. Raak de **MODUS**-sensor "⏰" aan totdat u het pictogram voor tijdsduur "⏰" ziet op het Tijddisplay. Stel de eindtijd voor het koken in met behulp van de sensoren **PLUS** "▲" en **MIN** "▼" terwijl de timer in deze positie staat. Als u de aanpassing hebt voltooid, wacht dan tot de huidige tijd verschijnt op het scherm en het pictogram Duur blijft oplichten.

Als de timer nul heeft bereikt, wordt de oven uitgeschakeld en klinkt een geluidssignaal. Het pictogram Duur knippert op het Tijddisplay. Raak om het even welke sensor aan op de regeleenheid om het geluid te doen stoppen.

Instellen van de eindtijd van de bereiding

Deze functie wordt gebruikt om te beginnen koken na een bepaalde tijdspanne en voor een specifieke tijdsduur. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven. Selecteer

vervolgens de gewenste kookfunctie en temperatuur.

Raak de **MODUS**-sensor "⏰" aan totdat u het pictogram voor tijdsduur ziet op het Tijddisplay. Stel de eindtijd voor het koken in met behulp van de sensoren **PLUS** "▲" en **MIN** "▼" terwijl de timer in deze positie staat. Als u de aanpassing hebt voltooid, wacht dan tot de huidige tijd verschijnt op het scherm en tot het pictogram Duur blijft oplichten.

Raak de **MODUS**-sensor "⏰" aan totdat u het pictogram voor tijdsduur ziet op het Tijddisplay. De pictogrammen Tijd van de dag en Duur knipperen. Stel de gewenste eindtijd voor het koken in met behulp van de sensoren **PLUS** "▲" en **MIN** "▼" terwijl de timer in deze positie staat. Als u de aanpassing hebt voltooid, wacht dan tot de huidige tijd verschijnt op het scherm en tot het pictogram Duur "⏰" blijft oplichten.

De oven berekent de duur in werking door de kooktijd af te trekken van

de ingestelde eindtijd waarop hij zal worden uitgeschakeld. De timer geeft een hoorbare waarschuwing en het symbool Einde kooktijd begint te knipperen. Het aanraken van een knop van de timer zal de hoorbare waarschuwing beëindigen.

Instellen van het geluid van de digitale timer

Om het waarschuwingssignaal te wijzigen terwijl het Tijddisplay de tijd van de dag weergeeft, drukt u de sensorknop **THERMOSTAAT** "⏰" 3 seconden lang ingedrukt tot u een geluidssignaal hoort. Hierna klinkt bij iedere druk op de sensor **MIN** "▼" of **PLUS** "▲" een verschillend signaal. Er zijn vier verschillende soorten geluidssignalen. Selecteer het gewenste geluidssignaal en druk niet op andere knoppen. Na een korte tijd wordt het gekozen geluidssignaal opgeslagen.

Boost-functie

Deze functie wordt gebruikt om de voorverwarmingstijd in te korten. De **BOOST**-sensor "⏰" licht op wanneer de functies Turbo, ventilator, statisch of Pizza worden geselecteerd. Om voorverwarmingstijd te besparen, raakt u de sensorknop **BOOST** "⏰" aan voor u een kookhandeling start. Gebruik deze functie om de oven zo snel mogelijk te verwarmen tot op de gewenste temperatuur. Deze modus is niet geschikt op te koken.

Na gebruik van de boostfunctie kan de oven worden gebruikt om te koken.

Toetsvergrendeling

De toetsvergrendeling is bedoeld om ongewenste wijzigingen aan de oveninstellingen te voorkomen.

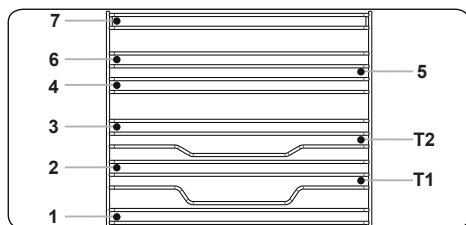
Raak de **TOETSVERGREDELING**-sensor "Ⓞ" twee seconden lang aan totdat u het pictogram voor de toetsvergrendeling op het beeldscherm ziet verschijnen. Om de toetsvergrendeling uit te schakelen, raakt u de **TOETSVERGREDELING**-sensor "Ⓞ" twee seconden lang aan tot het pictogram van het scherm verdwijnt.

Als toetsvergrendeling is geactiveerd kan alleen de **AAN/UIT**-sensor "Ⓞ" worden bediend. Alle andere knoppen blijven vergrendeld.

4.3. ACCESSOIRES

Het EasyFix-draadrek

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



- Plaats het accessoire op de juiste plaats in de oven.
- Neem een afstand van minstens 1 cm in acht tussen de ventilatorkap en de accessoires.
- Wees voorzichtig als u het kookgerei en/of de accessoires uit de oven haalt. Hete maaltijden of accessoires kunnen brandwonden veroorzaken.
- De accessoires kunnen vervormen door hitte. Zodra deze afgekoeld zijn, nemen deze hun oorspronkelijke vorm weer aan en presteren deze weer als voorheen.
- Trays en draadroosters kunnen op elk niveau van 1 tot 7 geplaatst worden.
- De telescopische rails kunnen geplaatst worden op de niveaus T1, T2.
- Niveau 3 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau.

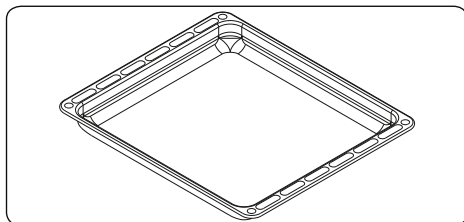
- Niveau T2 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau met telescopische rails.
- Niveau 2 en niveau 4 worden aanbevolen voor bereiding op twee niveaus.
- Het rooster van het draaispit moet op niveau 3 geplaatst worden.
- Niveau T2 wordt gebruikt om het rooster van het draaispit met telescopische rails te plaatsen.

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

Diepe bakplaat

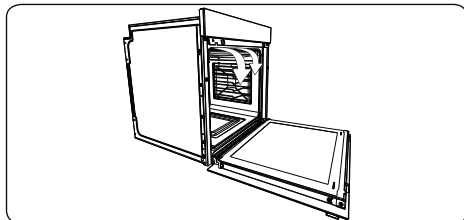
De diepe bakplaat wordt gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

U plaatst de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een van de roosters te zetten en hem helemaal naar achter te duwen.



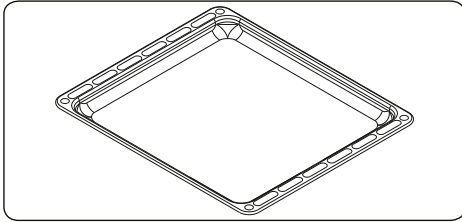
Heteluchtafscherming

Het gepatenteerde afschermsysteem voor hete lucht voorkomt dat de hete lucht in de oven bij de eindgebruiker komt door een luchtgordijn aan de voorkant van de oven te creëren op het moment dat de ovendeur wordt geopend.



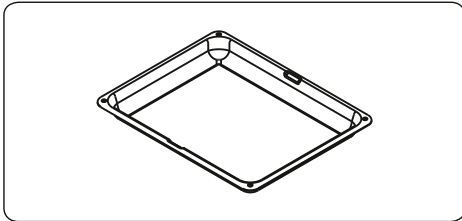
Ondiepe bakplaat

De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz. U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een rek te plaatsen en volledig naar achter te duwen.



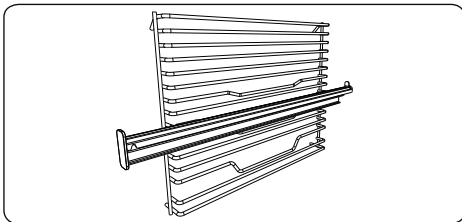
Kleine bakplaat

De kleine bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz. U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze centraal op een rek te plaatsen.



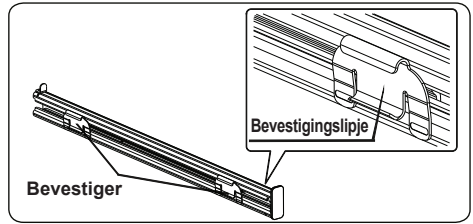
Draadrek met half uitschuifbare Easyfix halve telescopische rail

De halve telescopische rail is half uit te schuiven, zodat u gemakkelijk bij uw voedsel kunt komen.

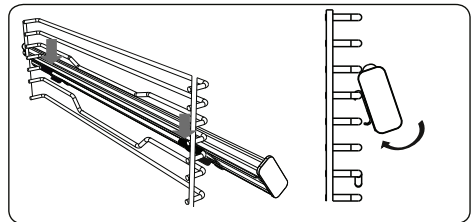


Telescopische rails

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



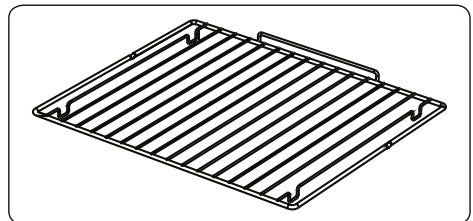
- Op elke telescopische rail zitten bevestigers waarmee u deze kunt verwijderen om de rail te reinigen en terug te plaatsen.
- Verwijder de zijgeleider. Zie het hoofdstuk "Verwijderen van het rooster".



- Hang de bovenste bevestigers voor de telescopische rails op hetzelfde niveau aan de stangen aan de zijkant. Druk tegelijkertijd op de onderste bevestigers, totdat u de bevestigingen duidelijk in de bevestigingsstangen aan de zijkant hoort klikken.
- Om de telescopische rails te verwijderen, houdt u de voorkant van de rail vast en herhaalt u de vorige instructies in omgekeerde volgorde.

Draadrooster

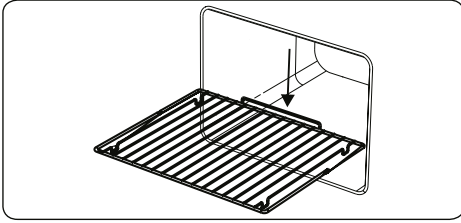
Het draadrooster wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.





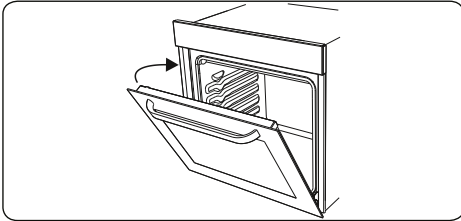
WAARSCHUWING

Plaats het rooster op een overeenstemmend rek correct in de ovenopening en duw het volledig in.



Behoedzaam sluitende ovendeur

De ovendeur sluit zichzelf behoedzaam als deze net voordat hij helemaal dicht is wordt losgelaten.



Watercollector

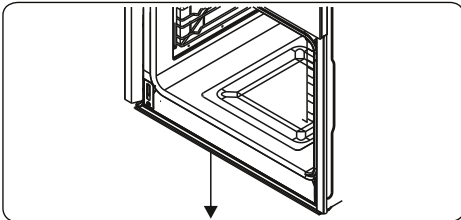
Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

Dit wijst niet op een storing van het product.

Open de ovendeur tot op de grillstand en laat de deur 20 seconden lang open staan.

Het water druppelt in de collector.

Koel de oven af en veeg hem schoon met een droge doek. Deze procedure moet regelmatig uitgevoerd worden.



5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. REINIGING



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

Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.



Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas, email en/of geverfde delen van uw apparaat.

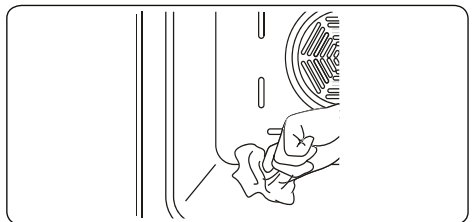
• Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.



Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

De binnenkant van de oven reinigen

- De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd als de oven warm is.
- Veeg de oven na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg de oven daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog hem dan.
- U kunt af en toe een vloeibaar schoonmaakmiddel nodig hebben om de oven volledig te reinigen.



Katalytische reiniging

Binnen de ovenruimte zijn er katalytische platen geïnstalleerd. Dit zijn de mat afgewerkte, lichtgekleurde panelen aan de zijkanten en/of het mat afgewerkte paneel aan de achterkant van de oven. Ze verzamelen alle vet- en olieresten tijdens het koken.

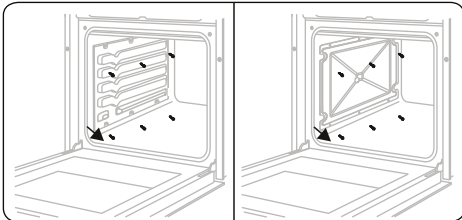
De plaat reinigt zichzelf door vetten en oliën te absorberen en ze te verassen. Deze as kan vervolgens eenvoudig van de vloer van de oven worden verwijderd met een vochtige doek. De bekleding moet poreus zijn om doeltreffend te zijn. De plaat kan verkleuren met leeftijd.

Als er een grote hoeveelheid vet wordt gemorst op de plaat, kan dit de efficiëntie ervan verlagen. Om dit probleem op te lossen, stelt u de oven in op de maximumtemperatuur gedurende ongeveer 20 - 30 minuten. Veeg nadat de oven is afgekoeld de vloer van de oven af.

Het wordt niet aangeraden om de katalytische platen handmatig te reinigen. Er zal schade optreden als er met zeep geïmpregneerde staalwol of andere schuurmiddelen worden gebruikt. Bovendien raden we het gebruik van aerosolreinigers op de platen niet aan. De zijkanten van een katalytische plaat kunnen ondoeltreffend worden omwille van overvloedig vet. Het overvloedige vet kan worden verwijderd met een zachte doek of een in warm water gedrenkte spons, en de reinigingscyclus kan worden uitgevoerd zoals hierboven omschreven.

Verwijderen van de katalytische plaat

Om de katalytische plaat te verwijderen, verwijdert u de schroeven die elke katalytische plaat vasthouden in de oven.





Reinigen van de glazen onderdelen

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.

 Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.

 Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen- of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

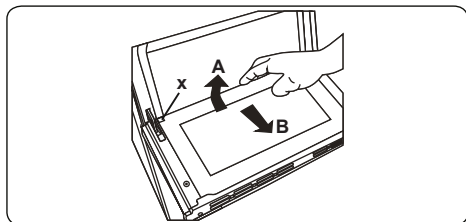
Reinigen van gelakte oppervlakken (indien van toepassing)

- Vlekken tomaat, tomatenpasta, ketchup, limoen, oliederivaten, melk, suikerhoudende etenswaren, suikerhoudende dranken en koffie moeten meteen worden gereinigd met een doek gedrenkt in warm water. Als deze vlekken niet worden gereinigd en u de vlekken laat drogen op het oppervlak, mogen ze niet worden weggewreven met een hard voorwerp (gepunte voorwerpen, stalen en kunststof schuursponsjes, oppervlakbeschadigende reinigingssponsjes) of reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte, vlekkenverwijderaars, ontvetters, schuurmiddelen die het oppervlak beschadigen. Anders kunnen corrosie of vlekken ontstaan op het poedergelakte oppervlak. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het oneigenlijke gebruik van reinigingsmiddelen of -methodes.

Verwijdering van binnenglas

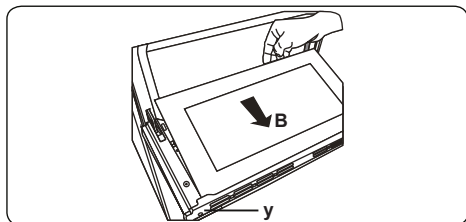
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

1. Duw het glas in richting **B** en maak het los uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**). Trek het glas naar buiten in richting **A**.

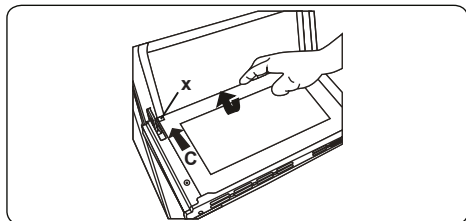



Om het binnenglas te vervangen:

2. Duw het glas naar beneden uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**y**) in richting **B**.



3. Plaats het glas onder de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**) in richting **C**.

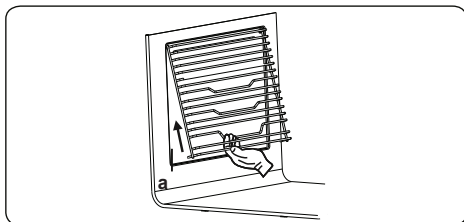


 Als de deur van de oven drie glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

Verwijdering van het draadrooster

Het draadrooster verwijderen;

Trek aan het draadrooster zoals aangegeven in de afbeelding. Til het omhoog na het van de klemmen (**a**) los te hebben gemaakt.




5.2. 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.

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

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende elektricien.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven gaat niet aan.	De stroom staat uit.	Controleer de stroomtoevoer. Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven warmt niet op.	Oventemperatuur is niet correct ingesteld. Ovendeur is open blijven staan.	Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.
Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	Lampje is kapot. Stroom is afgesloten of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
Ongelijkmatige bereiding in de oven.	Ovenplaten zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt. Open de deur niet te vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen. Dit kan het kookresultaat beïnvloeden.
De timerknoppen kunnen niet juist worden ingedrukt.	Er bevindt zich vreemd materiaal tussen de timerknoppen Aanraakmodel: als er zich vocht op het bedieningspaneel bevindt Als de functie toetsvergrendeling is ingesteld	Verwijder het vreemde materiaal en probeer het nog een keer. Verwijder het vocht en probeer het nog een keer. Controleer of de functie toetsvergrendeling is ingesteld.
De ovenventilator (indien aanwezig) is luideruchtig.	Ovenplaten trillen.	Controleer of de oven waterpas staat. Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.
De koelventilator blijft draaien nadat de oven uitgeschakeld is.	De elektronisch gestuurde ovenventilator blijft automatisch enige tijd doorlopen om de oven af te koelen	De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld zodra de elektronische componenten voldoende afgekoeld zijn.
De oven heeft zichzelf uitgeschakeld.	Elektronisch gestuurde ovens schakelen zichzelf uit wanneer geen enkele functie gebruikt wordt.	De oven schakelt zichzelf automatisch uit om energie te sparen als binnen een bepaalde tijdspanne na schakeling of op het einde van een kookprogramma geen enkele actie ondernomen wordt.
Als de deur geopend wordt tijdens een functie waarbij de ventilator gebruikt wordt, stopt de interne ventilator.	Elektronisch gestuurde ovens met een deurschakeling stoppen met werken wanneer de oven deur geopend wordt.	Dit is de normale werking van het apparaat en is vooral nuttig bij het bereiden van voedsel teneinde het verlies aan warmte te beperken. Zodra de deur gesloten wordt, start de oven opnieuw en wordt de normale werking hernomen.

6.2. TRANSPORT

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52373804

SHARP

Be Original.