



HU *MAGYAR*

Egészségügyi és biztonsági utasítások	2
Gyors útmutató	4
Telepítési útmutató	54

SK *SLOVENČINA*

Poučenie o BOZP	28
Stručný návod	30
Montážny návod	54

EL *ΕΛΛΗΝΙΚΑ*

Οδηγός Υγείας και Ασφάλειας	15
Σύντομος οδηγός	17
Οδηγός εγκατάστασης	54

LV *LATVISKI*

Veselības un drošības instrukcija	41
Īsā pamācība	43
Montāžas instrukcija	54

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL ÉS TARTSA BE

A készülék használata előtt olvassa el az alábbi biztonsági útmutatót. Őrizze meg a későbbi felhasználás érdekében.

A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a készülék kezelőszerveinek helytelen beállításából eredő károkért.

⚠ FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

⚠ FIGYELEM: Ha a főzőlap felülete megrepedt, ne használja a készüléket - fennáll az áramütés veszélye.

⚠ FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlapon.

⚠ VIGYÁZAT! A főzési folyamat során ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül! Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.

⚠ FIGYELEM: Ne hagyja felügyelet nélkül a tűzhelyt, amikor olajban vagy zsírban süti az ételt, mert a kifröccsenő zsiradék tüzet okozhat. SOHA ne próbálja a keletkezett tüzet vízzel eloltani! Inkább kapcsolja ki a tűzhelyt, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy takaróval.

⚠ Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy tartófelületként.

Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl.

⚠ Kisgyermeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. A 3–8 év közötti gyerekek kizárólag felnőtt felügyelete mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. A készüléket 8 éves vagy idősebb gyermekek, valamint testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élő, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő személyek is használhatják, de kizárólag felügyelet mellett vagy a biztonságos használatra vonatkozó tájékoztatást követően és a fennálló kockázatok megértése után. Ne engedje, hogy gyermekek játszanak a készülékkel! A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek kizárólag felügyelet mellett végezhetik.

⚠ FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen

arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében

⚠ Aszalás közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket! Ha a készülékben ételszonda is használható, csak az ehhez a sütőhöz ajánlott típusokat használja, ellenkező esetben tűz keletkezhet.

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl. Mindig kísérelje figyelemmel a zsíros, olajos ételek készítését, és legyen óvatos az alkoholos italok hozzáadásakor, mert azok tüzet okozhatnak. Az edények és tartozékok kivételéhez használjon fogókesztyűt. A sütés végén óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, és az égési sérülések elkerülése érdekében hagyja, hogy a forró levegő vagy a gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Ne torlaszolja el a sütő elején levő szellőzőket, ahol a forró levegő távozik, mert azzal tüzet okozhat.

⚠ Legyen óvatos, amikor a sütő ajtaja nyitva van vagy le van hajtva, nehogy megüsse magát.

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

⚠ VIGYÁZAT! Kialakításából adódóan a készülék működtetése nem lehetséges külső időzítő szerkezettel vagy külön távirányítóval.

⚠ Ezt a készüléket háztartási, illetve ahhoz hasonló célokra tervezték, mint például: üzletekben, irodákban és munkahelyeken lévő konyhákban; tanyán; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

⚠ Minden más felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése).

⚠ A készülék nem nagyüzemi használatra való. Ne használja a készüléket a szabadban.

⚠ Ne tegyen a készülékbe vagy annak közelébe robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagokat (pl. benzint vagy aeroszolos flakont), mert ezek tüzet okozhatnak.

ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ A készülék mozgatását és üzembe helyezését a sérülések elkerülése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

⚠ A beszerelést, – a vízbekötést is beleértve (amennyiben szükséges) – az elektromos csatlakoztatást és a javítási munkálatokat megfelelő képesítéssel rendelkező szakembernek kell elvégeznie. Csak akkor javítsa meg vagy cserélje ki a készülék egyes alkatrészeit, ha az adott művelet szerepel a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőriz-

ze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.

Az áramütés és a tűzveszély elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.

A készüléket csak az üzembe helyezéskor vegye le a hungarocell védőalapzatról.

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne helyezze üzembe a készüléket díszajtó mögött.



ha a tűzhelyt megemelt aljzatra helyezik, a készüléket szintezni kell és a falhoz kell rögzíteni a mellékelt lánc segítségével, nehogy lecsússzon az aljzatról.



FIGYELMEZTETÉS: A készülék elbillenésének megakadályozásához be kell szerelni a mellékelt rögzítőláncot. Kövesse a felszerelési utasításokat.

ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ Az adattábla a sütő elülső szegélyén van (látható, amikor az ajtó nyitva van).

⚠ Fontos, hogy a készüléket le lehessen választani az elektromos hálózatról a villásdugó kihúzásával vagy az aljzat és a készülék közé szerelt, többpólusú megszakítóval, illetve kötelező a készüléket az országos elektromos biztonsági előírásoknak megfelelően földelni.

⚠ Ne használjon hosszabbítót, elosztót vagy adaptert. Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

⚠ Ha cserélni kell a tápkábelt, forduljon a hivatalos vevőszolgálathoz.

⚠ FIGYELEM: Mielőtt kicserélné a sütővilágítás iz-

zóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mert így elkerülheti az áramütés veszélyét.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

⚠ FIGYELEM: Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a konnektorból. Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.

⚠ Ne használjon durva, korrozív tisztítószereket vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.

⚠ Ne használjon súroló- vagy korrozív szerveket, klóros tisztítószereket vagy dörzsszivacsot.

⚠ A tisztítási vagy karbantartási műveletek előtt győződjön meg arról, hogy a készülék kihűlt. Fennáll az égési sérülés veszélye.

⚠ FIGYELEM: Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket.

A CSOMAGOLÓANYAGOK HULLADÉKKEZELÉSE

A csomagolóanyagok 100%-ban újrahasznosíthatók, és el vannak látva az újrahasznosítás jelével: ♻. Ezért a csomagolás különböző részeit felelősen és környezettudatosan, a helyi előírásoknak megfelelően kell hulladékként elhelyezni.

A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejteskor a helyi hulladékkezelési szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információkért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. A készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelv, illetve az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2013. évi (módosított) előírások szerinti jelöléssel rendelkezik. A termék megfelelő hulladékkezelésével elkerülhetők a környezetet és az emberi egészséget érintő negatív következmények.

A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő ♻ szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

ENERGIATAKARÉKOSÁGI TANÁCSOK

A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő. Használjon sötét színűre lakkozott vagy zománcozott sütőedényeket, mert ezek jobban felveszik a hőt.

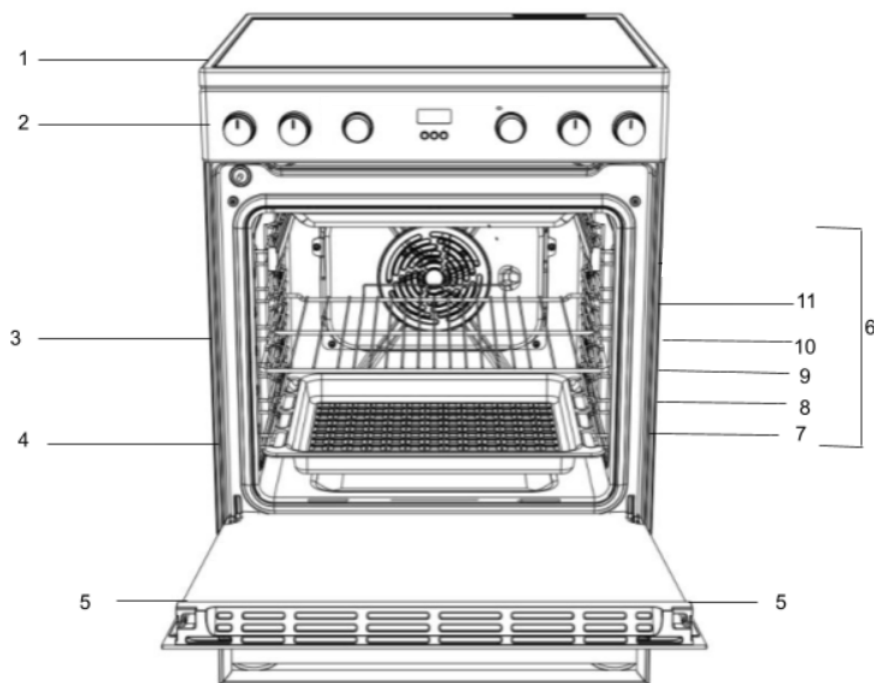
MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Ez a készülék megfelel: a környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek; az energiafogyasztás címkézésére vonatkozó 65/2014/EU rendelet irányelveinek; a környezettudatos tervezésre és energiacímkézésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 60350-1 európai szabvánnyal összhangban.

A környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek, valamint a környezettudatos tervezésre és energiacímkézésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban.

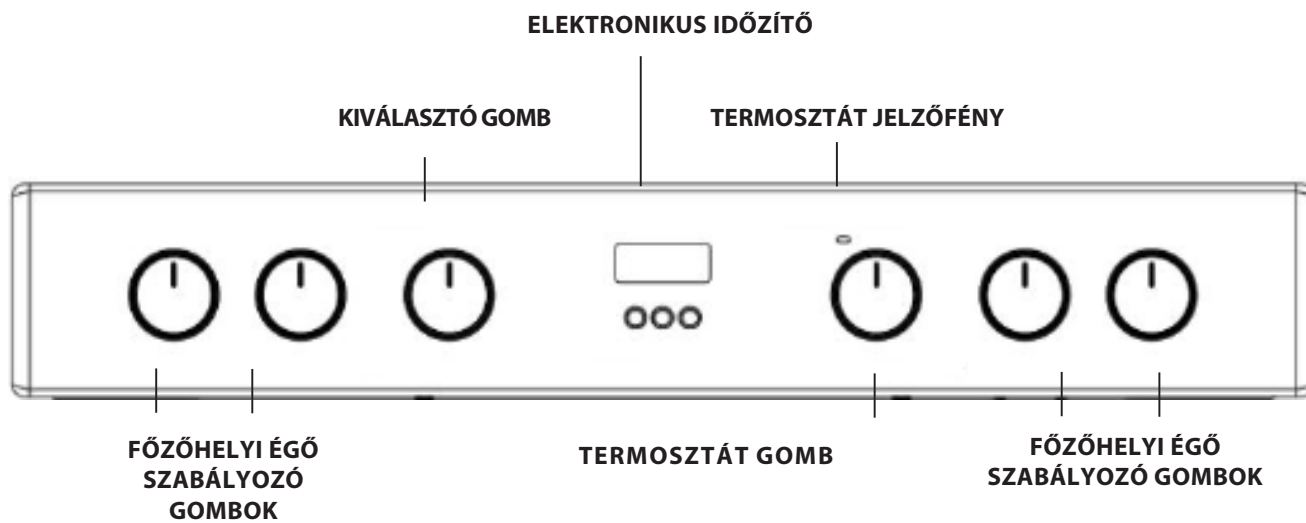


TERMÉKLEÍRÁS



1. Üvegkerámia főzőlap
2. Kezelőpanel
3. Sütőrács
4. Tálca
5. Ajtó
6. Vezetősín a csúsztatható rácshoz
7. 1. helyzet
8. 2. helyzet
9. 3. helyzet
10. 4. helyzet
11. 5. helyzet

KEZELŐPANEL



HU | ÜZEMBE HELYEZÉS

Új készüléke használata előtt olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót. Az útmutató fontos információkat tartalmaz a készülék biztonságos üzembe helyezésével és használatával kapcsolatban.

Őrizze meg az útmutatót. Ha a készüléket eladja, átadja vagy elköltözteti, az útmutatót is mellékelje hozzá.

A készüléket szakképzett személynek kell beszerelnie, a mellékelt útmutató alapján.

A szükséges módosítások és karbantartási műveletek előtt a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.

Elhelyezés és vízszintbe állítás

A készülék szekrénybe építhető, amennyiben a szekrény nem magasabb a tűzhelynél.

A tűzhelyet közvetlenül a padlóra kell helyezni. Ne szerelje emelvényre.

Ügyeljen, hogy a készülék hátuljával érintkező fal anyaga hőálló (90 °C) és nem gyúlékony legyen.

Fontos: Ne szerelje a készüléket ablak vagy más bejárat mellé, így elkerülhető, hogy az onnan érkezők hozzáérjenek az edényekhez vagy a tűzhely felületéhez

A túlmelegedés elkerülése érdekében a készülék nem szerelhető díszajtó mögé

A készülék nem szerelhető emelvényre.

A tűzhelyet úgy tervezték, hogy elférjen a konyhaszekrényben előkészített 600 mm széles helyen. Mindkét oldalon elegendő helynek kell lennie a tűzhely kihúzásához szervizeléskor.

Beszerelhető úgy, hogy mindkét vagy csak az egyik oldalon határolja szekrény, valamint sarokba. Szabadon álló készülékként is használható.

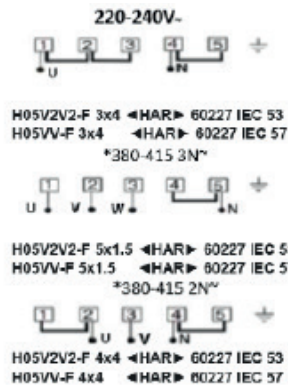
A tűzhelynél magasabb szomszédos oldalfalnak legalább 150 mm távolságra kell lenniük, és azokat hőálló anyaggal kell védeni. A belógó felületeknek és a páraelszívónak legalább 650 mm távolságra kell lennie.

- A tűzhely elhelyezhető konyhában, konyha-étkezőben vagy nappaliban, azonban nem helyezhető fürdőszobába vagy zuhanyzóba.
- A páraelszívót az útmutatójában szereplő követelmények szerint kell beszerelni.
- A tűzhely hátuljával érintkező falnak tűzálló anyagból kell készülnie.
- A tűzhely biztonsági lánccal rendelkezik, amelyet a készülék mögötti falhoz rögzített kampóba kell akasztani
- .

Elektromos csatlakoztatás

A hárompólusú tápkábellel rendelkező sütőket váltakozó árammal történő működésre tervezték, az adattáblán jelzett frekvencia és feszültség mellett (az adattábla a sütő kezelőpaneljének alján található). A földelőkábel a zöld-sárga színű vezeték.

Normál tápcsatlakozás



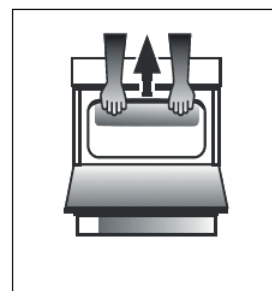
* egyéb tápellátási lehetőségek

A tápkábel csatlakoztatása a hálózathoz

⚠ VIGYÁZAT! Ezt a műveletet csak szakképzett szerelő végezheti.

A tűzhely mozgatása előtt győződjön meg arról, hogy az lehűlt, majd kapcsolja ki a tűzhely kezelőfelületénél. A tűzhely legkönnyebben úgy mozgatható, ha felemeli az elejét a következők szerint:

A tűzhely mozgatása



A ábra

Nyissa ki a grillező ajtaját annyira, hogy kényelmesen meg lehessen fogni alulról a sütőtető elülső élét. Ne érjen a grillező alkatrészeihez. (A ÁBRA)

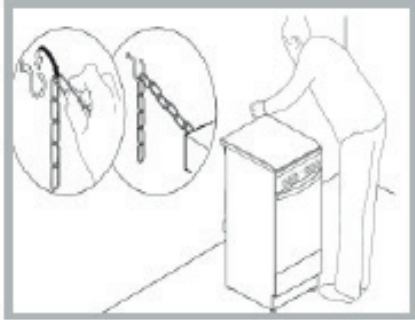
A tűzhely mozgatását óvatosan végezze, mivel az nehéz. Ügyeljen, hogy ne sérüljön a padló.

A következő utasításokat el kell olvasnia a szakképzett személynek: így biztosítható, hogy a készülék beszerelése, szabályozása és műszaki karbantartása a hatályos előírásoknak megfelelően történik.

FIGYELEM: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL.

A tűzhelyet kapcsolt (kétpólusú) tűzhelycsatlakozó-aljzattal kell csatlakoztatni, melyet megfelelő biztosítókkal kell ellátni a tűzhely adattábláján szereplő teljesítmény szerint. A fogyasztó egységet a tűzhellyel kapcsolt kétpólusú tűzhelycsatlakozó-aljzattal összekötő elektromos vezetéknek megfelelő típusúnak és áramerősségűnek kell lenniük (lásd fent). A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy soha ne érjen a szobahőmérsékletnél 50 °C-kal magasabb hőmérsékletű felülethez. A vezetéket a hátsó szellőzőket kikerülve kell elvezetni.

Biztonsági lánc



Annak érdekében, hogy a készülék ne dőljön el véletlenül (pl. ha egy gyermek felmászik a sütő ajtajára), be KELL szerelni a mellékelt biztonsági láncot!

A tűzhely biztonsági láncsal rendelkezik, amelyet csavarral (nem része a csomagnak) a készülék mögötti falhoz kell rögzíteni, a lánc készüléken lévő csatlakozási pontjával megegyező magasságba.

A csavart és a tiplit a készülék mögötti fal anyaga alapján válassza ki. Ha a csavarfej átmérője kisebb, mint 9 mm, használjon alátétet. Betonfal esetén legalább 8 mm átmérőjű és 60 mm hosszúságú csavart használjon.

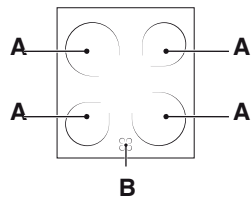
Ügyeljen, hogy a lánc az ábra szerint legyen rögzítve a tűzhely hátsó falához és a falhoz: így beszerelés után megfelelően feszül és párhuzamos a talajjal.

AZ ÜVEGKERÁMIA FŐZŐLAP HASZNÁLATA

A tömítéshez használt ragasztó zsírfoltokat hagy az üvegen. Javasoljuk, hogy a készülék használata előtt távolítsa el ezeket a foltokat speciális, nem súroló hatású tisztítószerrel. Előfordulhat, hogy a használat első óráiban gumiszag érezhető, ez azonban gyorsan megszűnik.

FŐZŐZÓNÁK

A főzőlap elektromos sugárzó fűtőelemmel rendelkezik. Használatkor a főzőlap következő elemei pirosak.



A. Főzőzóna.
B. A maradék hő jelzőfénye: azt jelzi, hogy az adott főzőzóna hőmérséklete nagyobb, mint 60 °C, még akkor is, ha már kikapcsolta a fűtőelemet.

Highlight fűtőelemekkel rendelkező főzőzónák

Ezek a bennük lévő hi-lite lámpák segítségével hőt sugároznak. A gázégőkhoz hasonló jellemzőkkel rendelkeznek: egyszerűen szabályozhatók, gyorsan eléri a beállított hőmérsékletet, és szemmel látható a nyújtott teljesítmény.

A FŐZŐZÓNÁK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

Főzőzóna bekapcsolásához forgassa el a megfelelő gombot az óramutató járásával megegyező irányba, a 0 és 6 közötti vagy 0 és 12 közötti (Dual Highlight és Oval Highlight esetén) állások egyikébe.

A kikapcsoláshoz forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, a „0” állásba.

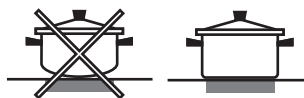
A fűtés a jelzett kör alakú főzőzónán belül zajlik. A zónák gyorsabban melegszenek fel és hűlnek le, így könnyebben szabályozhatók a kényes ételek készítésekor. Mindegyik fűtési zóna hőszabályozóval rendelkezik: ezzel a biztonsági kikapcsolás funkcióval elkerülhető a kerámialap túlmelegedése. Ha a készülék több percig működik maximális teljesítménnyel, de nincs edény a fűtési zónán, a hőszabályozó automatikusan ki- és bekapcsolja a fűtőelemeket a kerámialap sérülésének elkerülése érdekében

Főzőzónák teljesítménye			
Bal első	Jobb első	Bal hátsó	Jobb hátsó (Dual Highlight)
Kerámia 1800 W 180 mm átmérő (0–6. helyzet)	Kerámia 1200 W 140 mm átmérő (0–6. helyzet)	Kerámia 1200 W 140 mm átmérő (0–6. helyzet)	Kerámia 1800/750 W 180 mm átmérő (0–12. helyzet)

Helyzet	Sugárzó kerámia főzőfelület Normál vagy gyors főzőfelület	Kerámia halogén főzőfelület Automata főzőfelület
0	Ki	Ki
1	Hal készítése	Vaj/csokoládé olvasztása
2	Burgonya (gőzzel), leves, csicseriborsó, bab készítése	Folyadék melegítése
3	Nagy mennyiségű étel, zöldség, leves főzésének folytatása	
4	Sütés (közepesen átsült)	Szószok készítése (tejszínes szószokat is beleértve)
5	Sütés (jól átsült)	
6	Pirítás vagy gyors átsütés	Forralás
7		
8		Sültekhez
9		
10		Pörkölttekhez
11		
12		Sütéshez

TANÁCS A FŐZŐLAP HASZNÁLATÁHOZ

- Használjon vastag és egyenes aljú edényeket, így biztosítható, hogy azok tökéletesen illeszkednek a főzőzóna felületére.



- Mindig megfelelő átmérőjű edényeket használjon, amelyek teljesen lefedik a főzőzóna felületét – így az előállított hő teljes mértékben felhasználható.



- Minden esetben ügyeljen, hogy az edény alja tiszta és száraz legyen: így biztosítható az edények tökéletes illeszkedése a főzőzónákra, valamint az edény és a főzőlap hosszú élettartama.
- Ne használjon gázégőkhoz is használt edényeket: előfordulhat, hogy a gázégők hőkoncentrációja miatt deformálódott az edény alja, így az nem tapad megfelelően a felülethez.
- Soha ne hagyja bekapcsolva a főzőzónát edény nélkül, mivel a főzőzóna károsodhat.

A SÜTŐ ELSŐ HASZNÁLATA (NAPI HASZNÁLAT)

! A készülék első használata előtt legalább fél órán át fűtse fel az üres sütőt csukott sütőajtó és maximális hőmérséklet mellett. A sütő kikapcsolása és a sütőajtó kinyitása előtt gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről. A készülékből kissé kellemetlen szag távozhat, melyet a gyártási folyamat során használt védőanyagok elégeése okoz.

A sütő használata

1. Válassza ki a kívánt sütési módot a FUNKCIÓVÁLASZTÓ gomb segítségével.

2. Válassza ki a sütési módhoz ajánlott vagy a kívánt hőmérsékletet a HŐMÉRSÉKLET-VÁLASZTÓ gomb segítségével. A sütési módok és az ajánlott sütési hőmérsékletek listája a vonatkozó táblázatban található (lásd a SÜTÉSI TÁBLÁZATOT).

A sütés során minden esetben:

- módosítható a sütési mód a FUNKCIÓVÁLASZTÓ gombbal.
- módosítható a hőmérséklet a HŐMÉRSÉKLET-VÁLASZTÓ gombbal.
- beállítható a teljes sütési idő és a sütési idő vége.
- leállítható a sütés a FUNKCIÓVÁLASZTÓ gomb „0” helyzetbe állításával.

! Soha ne helyezzen tárgyakat közvetlenül a sütő aljára; így elkerülhető a zománcbevonat sérülése.

! Az edényt mindig a mellékelt rács(ok)ra helyezze.

HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ JELZŐFÉNY

Ha világít, a sütő éppen fűt. Ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet, kialszik. Ekkor a jelzőfény villogni kezd, ami azt jelzi, hogy a hőmérséklet-szabályozó működik és állandó szinten tartja a hőmérsékletet.

SÜTŐ VILÁGÍTÁSA

Bekapcsolásához forgassa a FUNKCIÓVÁLASZTÓ gombot bármelyik helyzetbe a „0” álláson kívül. A sütő működése alatt végig világít. Ha a gombot a állásba forgatja, felkapcsol a világítás, de a fűtőelemek nem kapcsolnak be.

Gőzölés

A (pároló) funkciók a sütési ciklust párolással kiegészítve kiváló eredményt adnak. Hideg sütőnél öntsön ivóvizet a sütő alján levő tálcába, majd válassza ki a kívánt elkészítési módnak megfelelő funkciót. Az egyes ételkategóriákhoz legmegfelelőbb vízmennyiség és hőmérséklet a vonatkozó sütési táblázatban található.

Ne melegítse elő a sütőt, mielőtt betenné az ételt.

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Funkció kiválasztásához forgassa a *választógombot* a kívánt funkciót jelző szimbólumra.

	VILÁGÍTÁS / GYORS ELŐMELEGÍTÉS A sütő világításának bekapcsolása. A sütő gyors előmelegítése.
	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS) Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.
	ALSÓ+FELSŐ SÜTÉS Egyszerre legfeljebb két szinten történő sütéshez. A sütés felénél ajánlott felcserélni a sütőtepsiket. Ezzel a funkcióval különböző ételek (például hal és zöldségek) süthetők egyszerre, több szinten.
	GRILLFŰTŐTEST Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre és öntsön bele 200 ml vizet.
	TURBÓ GRILL Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre és öntsön bele 200 ml csapvizet.
	ALSÓ Ez a funkció használható töltött piték sütésének végéhez vagy levesek sűrítéséhez. A funkciót a sütés utolsó 10-15 percében használja.
	KIOLVASZTÁS Élelmiszer gyorsabb kiolvasztásához.
	ALSÓ SÜTÉS+VENTILÁTOR Nagyon folyékony állagú ételek sütésének befejezéséhez és ropogós, aranybarna alsó héj eléréséhez. Használható mártás sűrítéséhez is. Az ételt a 2. szintre helyezze. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.
	PÁROLÁS A (pároló) funkciók a sütési ciklust párolással kiegészítve kiváló eredményt adnak. Ha a sütő kihűlt, öntsön csapvizet a sütő aljára, majd állítsa be a kívánt funkciót a sütéshez. Az egyes ételkategóriákhoz legmegfelelőbb vízmennyiség és hőmérséklet a vonatkozó sütési táblázatban található. Ne melegítse elő a sütőt, mielőtt betenné az ételt.
	HŐLÉGBEFÚVÁS Különböző ételek több szinten történő egyidejű sütéséhez. Ezzel a funkcióval úgy készíthetők el különböző ételek egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.

TARTOZÉKOK

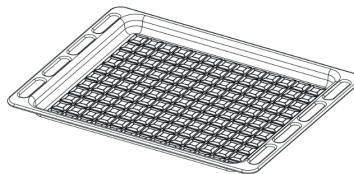
RÁCS



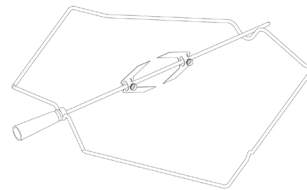
MÉLY TEPSI



SÜTŐTEPSI



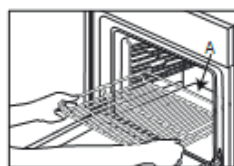
FORGÓYÁRS-KÉSZLET



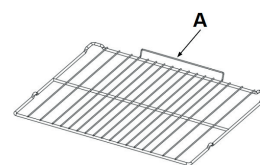
A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat. Azok a tartozékok, amelyek nem részei a csomagnak, külön vásárolhatók meg a vevőszolgálaton.

A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

1. Tegye be a sütőrácsot vízszintesen úgy, hogy az „A” jelű, magasabb rész felfelé nézzen (1A ábra, 1B ábra)

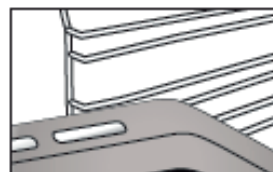


1A ábra



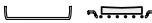
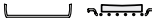

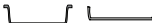
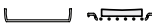
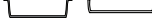

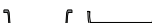


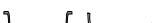

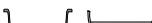
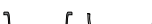


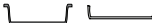



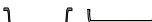

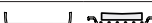
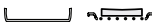


1B ábra

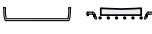
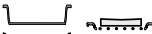
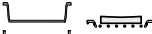
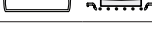
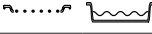
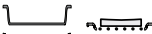
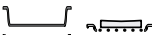
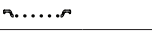
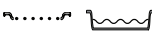
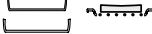

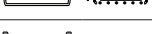
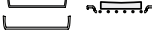

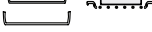
2. Az egyéb tartozékokat, mint például a zsírfogó tálcat és a tepsit, ugyanúgy kell behelyezni, mint a rácsot (2. ábra).

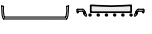


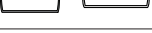
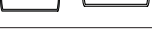

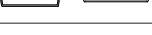

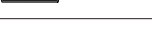
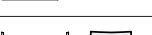
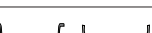










2. ábra

A táblázat a különböző ételtípusok sütéséhez legmegfelelőbb funkciót, tartozékokat és sütési szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és idők tájékoztató jellegűek, függenek az étel mennyiségétől és a használt tartozék típusától. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

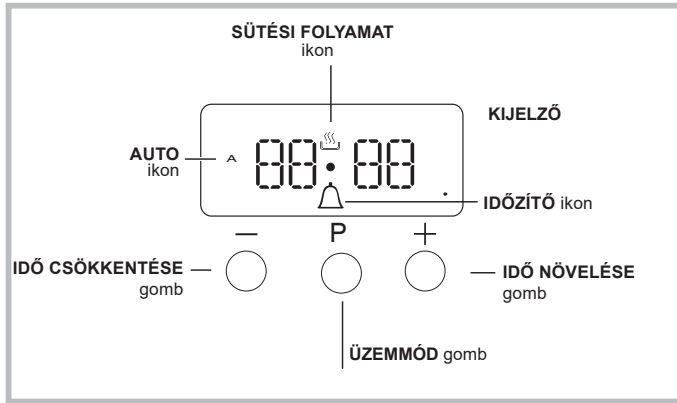
RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGI-TES	HŐMÉRSÉKLET. (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT („L” és szám) ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / Piskóta	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	170	30 - 50	L-2 
Kelt sütemények / Piskóta	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	150 - 160	40 - 60	L-3 
Kelt sütemények / Piskóta	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	160	40 - 70	L-5 L-2 
Töltött torta (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	160-180	40-60	L-2 
Töltött torta (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	150 - 170	40-70	L-4 L-2 
Aprósütemények / Kecs	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	140	30-60	L-3 
Aprósütemények / Kecs	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	140	30-60	L-5 L-3 
Aprósütemények / Kecs	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	140-150	40-50	L-4 L-2 
Aprósütemények / Kecs	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	140	50 - 60	L-5 L-4 L-3 
Kisebb torta / Muffin	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	160-180	20 - 50	L-4 
Kisebb torta / Muffin	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	150 - 160	30-40	L-5 L-2 
Kisebb torta / Muffin	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	150 - 160	30 - 50	L-4 L-2 
Képviselőfánk	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	170 - 200	20 - 50	L-3 
Képviselőfánk	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	170-180	20 - 50	L-4 L-2 
Képviselőfánk	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	170-180	20 - 50	L-4 L-2 
Habcsók	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	80 - 100	120 - 200	L-3 
Habcsók	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2 
Habcsók	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1 
Pizza / kenyér / focaccia	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	190-250	15 - 50	L-2 
Pizza / kenyér / focaccia	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	IGEN	190 - 230	20 - 50	L-4 L-1 
Pizza / kenyér / focaccia	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	190 - 230	20 - 50	L-4 L-2 
Pizza / kenyér / focaccia	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2 
Sós piték (zöldségtorta, quiche)	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	IGEN	170-180	30-60	L-3 
Sós piték (zöldségtorta, quiche)	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	170-180	50 - 60	L-5 L-2 
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	170 - 190	15-40	L-3 
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	180-210	15-40	L-4 L-2 

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT („L” és szám) ÉS TARTOZÉKOK
Lasagna / felfújtak (flán) / tepsis tészta / cannelloni	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	180 - 200	30 - 65	L-3 
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg	TURBÓ GRILL	-	190 - MAX	40-90	L-3 
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg	TURBÓ GRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3 
Pulyka/liba, 3 kg	TURBÓ GRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3 
Halfilé / Sült szelet	GRILLFÜTŐTEST	-	230 - MAX	10-30	L-4 
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	TURBÓ GRILL	-	230 - MAX	30-60	L-3 
Csöben sült zöldség	GRILLFÜTŐTEST	-	230 - MAX	10-30	L-4 
Piritós	GRILLFÜTŐTEST	5'	MAX	1-2	L-5 
Kolbász / Kebabfélék / Oldal / Hamburger	GRILLFÜTŐTEST	-	230 - MAX	15 - 30	L-5 
Sült burgonya	TURBÓ GRILL	-	230 - MAX	30-60	L-3 
Báránycomb/csülök	TURBÓ GRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3 
Teljes menü (3 fogás): Gyümölcstorta Lasagne Sült	HŐLÉGBEFÚVÁS	-	180 - 190	40 - 100	L-4 
					L-2 
Teljes menü (4 fogás): Gyümölcstorta Lasagne Húszeletek Sült zöldségek	HŐLÉGBEFÚVÁS	-	180 - 190	40 - 100	L-4 
					L-3 L-1 

RECEPT	FUNKCIÓ	VÍZ (g)	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT („L” és szám) ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / Piskóta	Párolás	100	170-180	30-60	L-2 
Kisebb torta / Muffin	Párolás	100	160-170	30-55	L-3 
Focaccia	Párolás	150	200-220	20-40	L-3 
Zsömlé	Párolás	100	210	25-40	L-3 
Kenyér, vekni	Párolás	150	170-180	70-100	L-3 
Marhasült	Párolás	200	200	35-60	L-3 
Marhasült (2 kg)	Párolás	250	200	40-70	L-3 
Báránycomb	Párolás	200	180-200	65-75	L-3 
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg	Párolás	200	200	60-90	L-3 
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg	Párolás	200	200-220	50-70	L-3 
Halfilé / Sült szelet	Párolás	150	180	15-35	L-3 
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	Párolás	150	180-200	25-40	L-3 
Sült burgonya	Párolás	200	200-220	50-70	L-3 
Sült csirke 1-1,3 kg	Párolás	250	200	50-80	L-3 

TARTOZÉKOK					
Sütőrács	Sütőedény vagy sütőforma a sütőrácson	Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi	Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi 200 ml vízzel	

AZ ÓRA/PERCSZÁMLÁLÓ HASZNÁLATA



Az óra beállítása

Az óra beállítható kikapcsolt, valamint bekapcsolt sütőnél, amennyiben nincs beállítva a sütési idő vége a programhoz. A készülék hálózatra történő csatlakoztatása vagy áramszünet után a 00:00 számok villognak a KIJELZŐN.



1. Nyomja meg egyszerre a „+” és „-” gombot. Ekkor az óra és a perc közötti kettőspont villog.
2. Állítsa be az időt a „+” és „-” gombokkal; ha valamelyik gombot lenyomva tartja, a kijelzett értékek gyorsabban változnak, így gyorsabban és egyszerűbben beállítható a kívánt érték.

A hangjelzés gyakoriságának módosítása

A hangjelzés gyakorisága a „P” gomb többszöri megnyomásával módosítható.

A percszámláló beállítása


Ez a funkció nem szakítja meg a sütést, és nincs hatással a sütőre; mindössze arra szolgál, hogy a beállított idő lejártakor bekapcsoljon a hangjelzés.

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg az  ikon és a három betű villogni nem kezd a kijelzőn.
 2. Állítsa be a kívánt időt a „+” és „-” gombokkal; ha valamelyik gombot lenyomva tartja, a kijelzett értékek gyorsabban változnak, így gyorsabban és egyszerűbben beállítható az érték.
 3. Várjon 5 másodpercet. Ha ismét megnyomja a gombot, a kijelzőn megjelenik a visszaszámlálás.
- Az idő leteltekor megszólal a hangjelzés.

A sütés programozása




A programozás előtt be kell állítani a sütési módot.

A sütés időtartamának beállítása

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg az „A” ikon és a „DUR” szöveg villogni nem kezd a KIJELZŐN.
2. Állítsa be a kívánt időtartamot a „+” és „-” gombokkal; ha valamelyik gombot lenyomva tartja, a kijelzett értékek gyorsabban változnak, így gyorsabban és egyszerűbben beállítható az érték.
3. Várjon 5 másodpercet: az „A” ikon megjelenik a kijelzőn.
4. Ha lejárt a beállított idő és a sütő kikapcsolt, hangjelzés hallatszik. A hangjelzés leállításához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

- Példa: A pontos idő 9:00, és 1 óra 15 perc időtartamot állítunk be. A program automatikusan leáll 10:15-kor.

A sütési mód kikapcsolási idejének beállítása


1. Hajtsa végre az 1–3. lépéseket az időtartam fentiek szerinti beállításához.
2. Ezután nyomja meg a  gombot, amíg az „END” szöveg villogni nem kezd a kijelzőn.
3. Állítsa be a sütés kikapcsolási idejét a „+” és „-” gombokkal; ha valamelyik gombot lenyomva tartja, a kijelzett értékek gyorsabban változnak, így gyorsabban és egyszerűbben beállítható a kívánt érték.
4. Várjon 5 másodpercet, vagy nyomja meg ismét a  gombot. A sütés bekapcsolásakor az  ikon látható a kijelzőn.
5. A beállított idő leteltekor a sütő kikapcsol, és hangjelzés hallatszik. Nyomjon meg egy tetszőleges gombot a kikapcsoláshoz.

A programozás kész, ha az „A” ikon világít.

- Példa: A pontos idő 9:00, és 1 óra időtartamot állítunk be. A beállított kikapcsolási idő így 12:30. A program automatikusan bekapcsol 11:30-kor.

Program leállítása

Program leállításához:

- nyomja meg többször a  gombot, amíg villogni nem kezd a kijelzőn a törlendő beállításhoz tartozó ikon és szöveg. Nyomja meg a „-” gombot, amíg a 00:00 szám nem látható a kijelzőn.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a „+” és „-” gombokat; ekkor törlődik minden korábbi beállítás, az időzítőt is beleértve.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

ÁLLÍTSA KIKAPCSOLT ÁLLÁSBA A FŐKAPCSOLÓT, ÉS ÜGYELJEN, HOGY TISZTÍTÁSKOR A TŰZHELY HIDEG LEGYEN. ISMÉTELT BEKAPCSOLÁS ELŐTT GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL, HOGY AZ ÖSSZES VEZÉRLŐ KIKAPCSOLT ÁLLÁSBAN VAN.

Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.

Viseljen védőkesztyűt mindegyik művelethez.

A szükséges műveleteket mindig hideg sütőnél végezze.

Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószereket, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Válassza le a készüléket az áramforrásról

A KERÁMIA FŐZŐLAP TISZTÍTÁSA

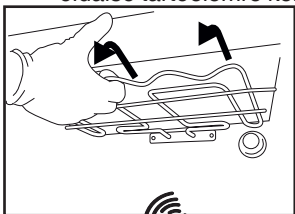
- Ne használjon dörzsszivacsot vagy súrolópárnát, mivel ezek megkarcolhatják az üveget.
- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot (miután az kihűlt), és távolítsa el róla az ételmaradékok okozta lerakódásokat és foltokat.
- A nem kellően tiszta felület miatt csökkenhet a kezelőfelület gombjainak érzékenysége.
- Csak akkor használjon kaparókést, ha a szennyeződések ráragadtak a főzőlapra. Kövesse a kaparókés gyártójának utasításait, és ügyeljen rá, hogy ne karcolja meg az üvegfelületet.
- A cukor és a magas cukortartalmú ételek károsíthatják a főzőlapot, így azokat azonnal el kell távolítani.
- A só, a cukor és a homok megkarcolhatja az üvegfelületet.
- Használjon puha törülőkendőt, nedvszívó papírtörölt vagy főzőlap tisztítására szolgáló speciális tisztítóeszközt (kövesse a gyártó utasításait).
- A főzőzónákon lévő folyadék miatt az edények mozoghatnak vagy rezeghetnek.
- A főzőlap tisztítása után alaposan szárítsa meg a felületet.

KÜLSŐ BURKOLATOK

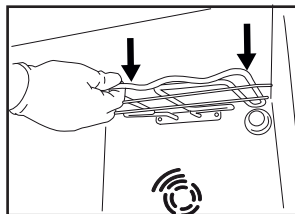
- A felületeket nedves, mikroszálas törülőkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószert tegyen a kendőre. Száraz ruhával törölje szárazra.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törülőkendővel. Ne használjon alkoholt tartalmazó termékeket, például denaturált szeszt.

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA

1. Távolítsa el az oldalsó tartozék tartó rácsokat.
2. Enyhén húzza ki a fűtőelemet (. ÁBRA 1), majd hajtsa le (. ÁBRA 2).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, kissé húzza maga felé, közben pedig győződjön meg arról, hogy az az oldalsó tartóelemre kerül.



1. ábra



2. ábra

BELSŐ BURKOLATOK

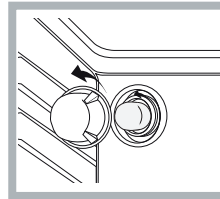
- Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütésekor képződő pára felszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje ki ruhával vagy szivaccsal.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerezrel tisztítsa.

TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

IZZÓCSERE

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról
2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.



1. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.
Megjegyzés: Használja a következő típust: 40W/230V, G9

A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet).

Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

- Ne nyúljon az izzókhoz csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

GŐZSŰTŐ TISZTÍTÁSA

Ez a tisztítási módszer különösen ajánlott nagyon zsíros húsok (sültek) sütése után.

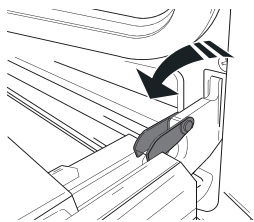
Ez a tisztítási folyamat megkönnyíti a szennyeződés eltávolítását a sütő falairól azáltal, hogy gőz képződik, amely a sütőtérben képződik a könnyebb tisztítás érdekében. !Fontos! A gőztisztítás megkezdése előtt:

- Távolítson el minden étel- és zsírmaradványt a sütő aljáról.
 - Vegyen ki minden tartozékot a sütőből (rácsok és csepegtető tálca).
- Hajtsa végre a fenti műveleteket a következő eljárás szerint:

1. Öntsön 250 ml ivóvizet a sütőben lévő tepsibe, az alsó polcokra helyezve. A csepegtetőtál nélküli modelleknél használjon sütőlapot, és helyezze az alsó szinten lévő tányérra;
2. válassza ki a HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS) (☺) sütő funkciót és állítsa a hőmérsékletet 90°C-ra;
3. tartsa a sütőben 35 percig;
4. kapcsolja ki a sütőt;
5. Miután a sütő lehűlt, kinyithatja az ajtót, és vízzel és nedves ruhával befejezheti a tisztítást;
6. A tisztítás befejezése után távolítsa el a maradék vizet az üregből
Ha gőztisztítást végez, különösen zsíros ételek főzése után, vagy ha a zsírt nehéz eltávolítani, a tisztítást az előző bekezdésben leírt hagyományos módszerrel kell elvégezni. Csak hideg sütőben tisztítsa!

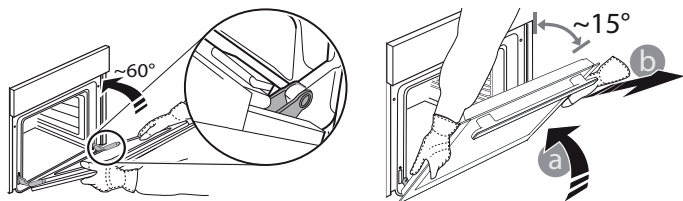
A SÜTŐAJTÓ ÜVEGÉNEK KISZERELÉSE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja.

Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen vegye le az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg felfelé húzza (a), amíg ki nem ugrik az illesztésből (b).



Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

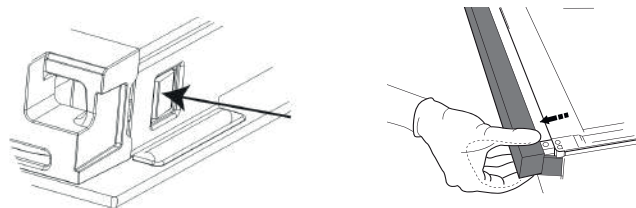
4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen.

Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.

5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem sikerül, ismételje meg a fenti lépéseket.

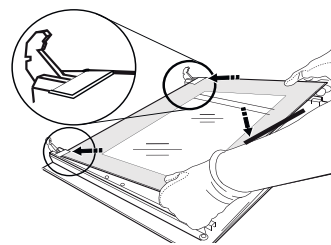
CLICK-TO-CLEAN – AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

1. Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot, majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élét.



2. Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre.

3. A belső ajtóüveg visszaszerelésékor ügyeljen, hogy az üvegpánelt megfelelően helyezze vissza: a panelen lévő szöveg ne fordítva álljon, és könnyen olvasható legyen.



4. Szerelje vissza a felső élet: a megfelelő helyzetet kattánás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Mi a teendő, ha...

Lehetséges okok

A készülék nem működik. Áramkimaradás.
Nincs csatlakoztatva a hálózathoz

Megoldások

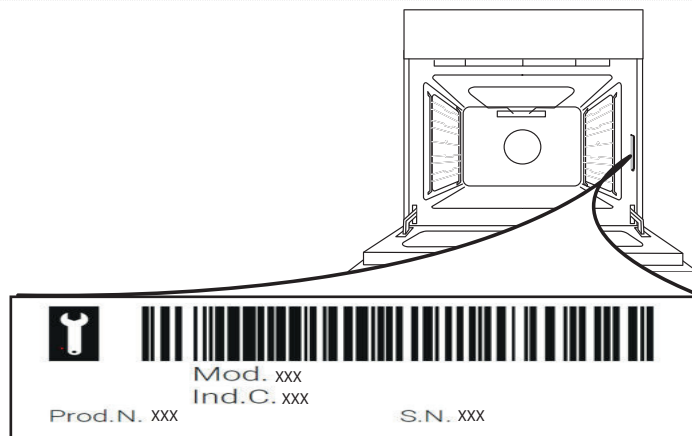
Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.

VEVŐSZOLGÁLAT

Ha segítségre van szüksége, hívja a termékhez mellékelt garanciafüzetben található telefonszámot, vagy kövesse a weboldalon megadott utasításokat.

Kérjük, hogy készítse elő:

- a hiba rövid ismertetését;
- a termék pontos típusát és modelljét;
- a szervizszámot (a terméken lévő adattáblán a SERVICE szó után álló szám; az adattábla nyitott sütőajtónál a belső élnél látható)
- a teljes címét;
- a telefonszámát.



Megjegyzés: Ha javításra van szükség, kizárólag hivatalos szervizt hívjon, mert csak így garantálható, hogy a javítás megfelelően, eredeti alkatrészek felhasználásával történik.

A garanciáról további információkat a mellékelt garanciafüzetben talál.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες για την ασφάλεια. Φυλάξτε τις οδηγίες σε κοντινό σημείο για μελλοντική αναφορά.

Αυτές οι οδηγίες και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να τηρείτε σε κάθε περίπτωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή λανθασμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τις αντιστάσεις. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια της εστίας είναι ραγισμένη, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε στοιχεία στις επιφάνειες μαγειρέματος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να μαγειρεύετε με λίπη ή λάδι σε εστία χωρίς επιτήρηση - κίνδυνος πυρκαγιάς. Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε τη μονάδα εστιών ως επιφάνεια εργασίας.

Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Κρατήστε τα μικρά παιδιά (0-3 ετών) μακριά από η συσκευή. Κρατήστε τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) μακριά από η συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, μόνο εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

⚠ Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη τη συσκευή κατά την

αποξήρανση τροφίμων. Αν η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση του αισθητήρα, χρησιμοποιείτε μόνο έναν αισθητήρα θερμοκρασίας που συστήνεται για το συγκεκριμένο φούρνο - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς. Να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε τρόφιμα πλούσια σε λίπος, λάδι ή όταν προσθέτετε αλκοολούχα ποτά - κίνδυνος πυρκαγιάς. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε τα ταψιά και τα άλλα εξαρτήματα. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε την πόρτα προσεκτικά, αφήνοντας το θερμό αέρα ή τον ατμό να βγει σταδιακά πριν να έχετε πρόσβαση στο φούρνο - κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην φράζετε τους αεραγωγούς στη μπροστινή πλευρά του φούρνου - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Να είστε προσεκτικοί όταν η πόρτα του φούρνου βρίσκεται σε ανοιχτή θέση ή κατεβασμένη, για να αποφύγετε τη θέρμανση της πόρτας.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.

⚠ Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση καθώς και για παρόμοιες χρήσεις όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας, αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλους χώρους κατοικίας.

⚠ Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).

⚠ Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

⚠ Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές ή εύφλεκτες ουσίες (π.χ. δοχεία βενζίνης ή αερολυμάτων) μέσα ή κοντά στη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

⚠ Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνονται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιείτε γάντια προστασίας για να αφαιρέσετε τη συσκευασία και να κάνετε την εγκατάσταση - κίνδυνος κοψίματος.

Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της παροχής νερού (εάν υπάρχει), οι ηλεκτρικές συνδέσεις και οι επισκευές πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά από την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά σε αυτήν κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης πελατών. Μετά την εγκατάσταση,

τα υλικά συσκευασίας (πλαστικά, φελιζόλ, κ.λπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την ηλεκτρική τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας από τη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο εφόσον ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

Μην αφαιρείτε τη συσκευή από τη βάση αφρού πολυστυρενίου μέχρι τη στιγμή της εγκατάστασης.

⚠ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα - Κίνδυνος πυρκαγιάς.



Εάν η σειρά είναι τοποθετημένη σε βάση, πρέπει καταστεί επίπεδη και να στερεωθεί στον τοίχο με την παρεχόμενη αλυσίδα συγκράτησης, για να αποτραπεί η ολίσθηση της συσκευής από τη βάση.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να αποφευχθεί η ανατροπή της συσκευής, πρέπει να τοποθετηθεί η παρεχόμενη αλυσίδα συγκράτησης. Ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστασης.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ Η πινακίδα τεχνικών στοιχείων βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου (είναι ορατή με την πόρτα ανοιχτή).

⚠ Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την ηλεκτρική τροφοδοσία με αφαίρεση του φις εάν η πρίζα είναι προσβάσιμη ή με χρήση του πολυπολικού διακόπτη που έχει εγκατασταθεί πριν από την πρίζα σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας και η συσκευή πρέπει να διαθέτει γείωση με βάση τα εθνικά πρότυπα ασφαλείας.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης (μπαλαντέζες), πολύπριζα ή προσαρμογείς. Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένος ή με γυμνά πόδια.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή εάν έχει φθαρμένο καλώδιο τροφοδοσίας ή βύσμα, εάν δεν λειτουργεί σωστά ή εάν έχει υποστεί ζημιά ή έχει πέσει.

⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή άλλα καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Αν πρέπει να αντικαταστήσετε το καλώδιο ρεύματος, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε το φως, προκειμένου να αποφευχθεί πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο τροφοδοσίας. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε σκληρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το κρύσταλλο στην πόρτα του φούρνου. Κάτι τέτοιο μπορεί να χαράξει την επιφάνεια και πιθανώς να προκαλέσει θραύση του κρυστάλλου.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή συρμάτινα σφουγγαράκια.

⚠ Πριν καθαρίσετε ή κάνετε συντήρηση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει. - κίνδυνος εγκαυμάτων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, απενεργοποιήστε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης. Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς της τοπικής δημοτικής αρχής όσον αφορά τη διάθεση αποβλήτων.


ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΪΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά.

Απορρίψτε σύμφωνα με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών.

Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν. Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανών βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στα έγγραφα που το συνοδεύουν υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι' αυτό, θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Προθερμάνετε το φούρνο μόνο εάν αυτό αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας. Χρησιμοποιήστε φόρμες με σκουρόχρωμο βερνίκι ή εμαγιέ επειδή απορροφούν πολύ καλύτερα τη θερμότητα.

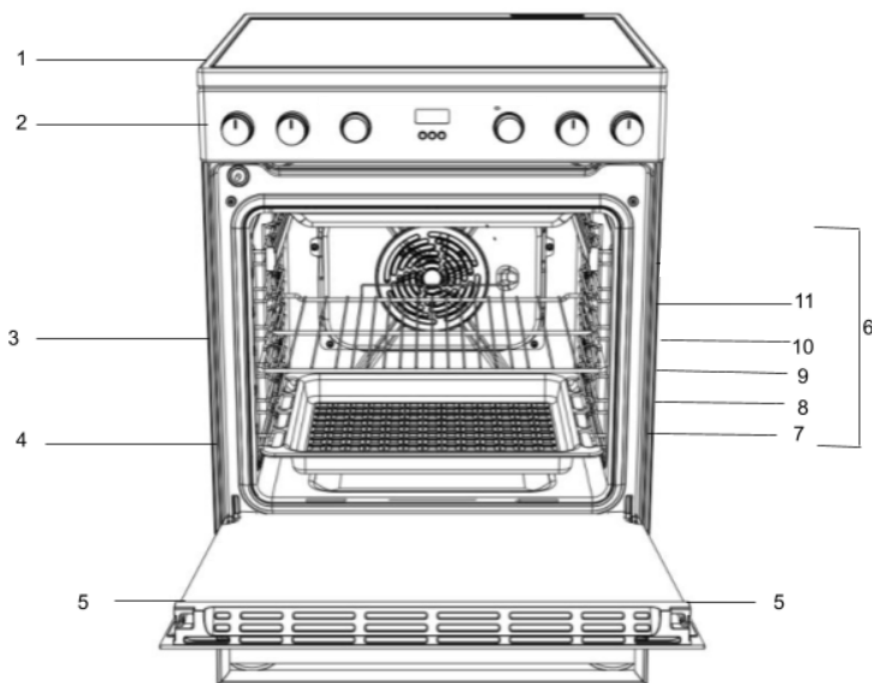
ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Αυτή η συσκευή πληροί: Απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 65/2014 σε συμμόρφωση με το Ευρωπαϊκό Πρότυπο EN 60350-1.

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις οικολογικής σχεδίασης του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 66/2014 σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-2.

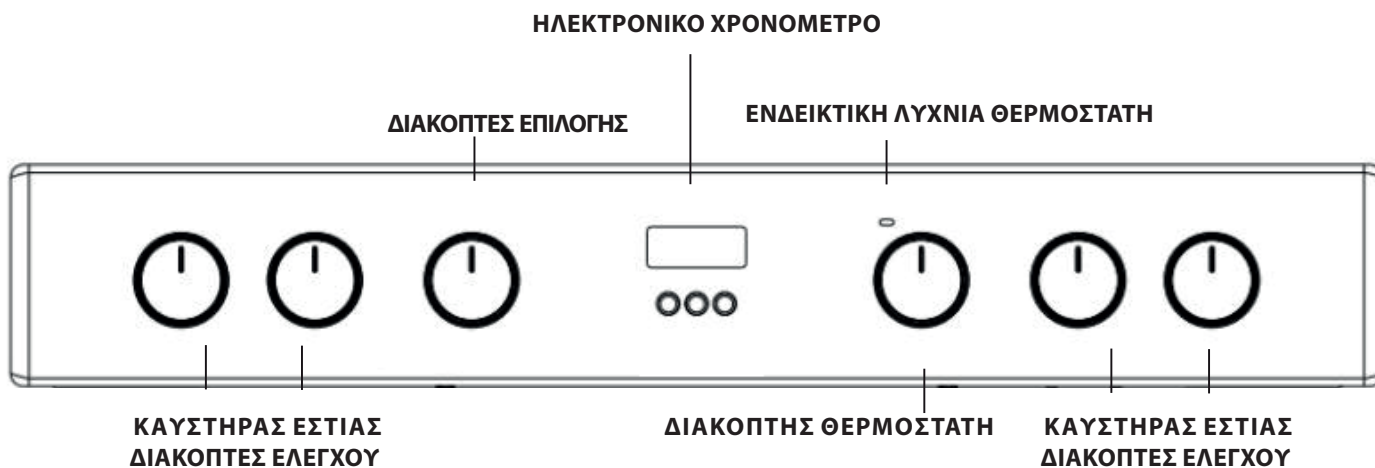


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



- 1. Μονάδα κεραμικών εστιών
- 2. Πίνακας ελέγχου
- 3. Σχάρα
- 4. Δίσκος
- 5. Πόρτα
- 6. Ράγες οδηγού για τις συρόμενες σχάρες
- 7. Θέση 1
- 8. Θέση 2
- 9. Θέση 3
- 10. Θέση 4
- 11. Θέση 5

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



ΕΛ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή, διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο οδηγιών. Περιέχει σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφαλή εγκατάσταση και λειτουργία της συσκευής.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες λειτουργίας για μελλοντική αναφορά. Βεβαιωθείτε ότι οι οδηγίες φυλάσσονται μαζί με τη συσκευή εάν πωληθεί, χαριστεί ή μεταφερθεί. Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο επαγγελματία σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται.

Οποιαδήποτε απαραίτητη ρύθμιση ή συντήρηση πρέπει να πραγματοποιηθεί μετά την αποσύνδεση της συσκευής από την παροχή ρεύματος.

Τοποθέτηση και αλφάδιασμα

Η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί δίπλα σε ντουλάπια των οποίων το ύψος δεν υπερβαίνει αυτό της επιφάνεια μονάδας εστίων. Αυτή η κουζίνα πρέπει να εγκατασταθεί απευθείας στο πάτωμα. Μην τοποθετείτε αυτήν την κουζίνα σε τεχνητή βάση οποιουδήποτε είδους.

Βεβαιωθείτε ότι ο τοίχος που έρχεται σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής είναι κατασκευασμένος από μη εύφλεκτο, ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό (T 90 °C).

Σημαντικό: Μην εγκαθιστάτε αυτή τη συσκευή δίπλα στην πόρτα ή σε άλλα μέσα πρόσβασης για να ελαχιστοποιήσετε την πιθανότητα να έρθουν σε επαφή άτομα που χρησιμοποιούν την πόρτα με τηγάνια στην επιφάνεια της εστίας

Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πάνω σε πλατφόρμα.

Η κουζίνα έχει σχεδιαστεί για να χωράει ανάμεσα σε ντουλάπια κουζίνας σε απόσταση 600 mm. Ο χώρος και από τις δύο πλευρές χρειάζεται μόνο να είναι επαρκής για να επιτρέπει την εξαγωγή της κουζίνας για σέρβις. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ντουλάπια στη μία πλευρά ή και στις δύο, καθώς και σε γωνιακή διαρρύθμιση. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και αυτόνομα.

Τα παρακείμενα πλευρικά τοιχώματα που προεξέχουν πάνω από το επίπεδο της εστίας δεν πρέπει να είναι πιο κοντά στην κουζίνα από 150 mm και θα πρέπει να προστατεύονται από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό. Οποιαδήποτε προεξέχουσα επιφάνεια ή απορροφητήρας κουζίνας δεν πρέπει να είναι πιο κοντά από 650 mm.

- Η εστία μπορεί να βρίσκεται σε κουζίνα, σαλοτραπεζαρία ή καθιστικό, αλλά όχι σε μπάνιο ή λουτρό.
- Οι απορροφητήρες πρέπει να τοποθετούνται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εγχειριδίου του απορροφητήρα.
- Ο τοίχος που έρχεται σε επαφή με το πίσω μέρος της κουζίνας πρέπει να είναι από πυρίμαχο υλικό.
- Η κουζίνα είναι εξοπλισμένη με μια αλυσίδα ασφαλείας που πρέπει να στερεωθεί σε ένα άγκιστρο, στερεωμένο στον τοίχο πίσω από τη συσκευή.

Ηλεκτρική σύνδεση

Οι φούρνοι με τριπολικό καλώδιο τροφοδοσίας είναι σχεδιασμένοι να λειτουργούν με εναλλασσόμενο ρεύμα στη συχνότητα τροφοδοσίας και την τάση που αναγράφεται στην πινακίδα δεδομένων (στο κάτω μέρος του ταμπλό του φούρνου). Ο αγωγός γείωσης του καλωδίου είναι ο κιτρινοπράσινος αγωγός.

Βασική σύνδεση ρεύματος

220-240V-



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
*380-415 3N~



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
*380-415 2N~



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

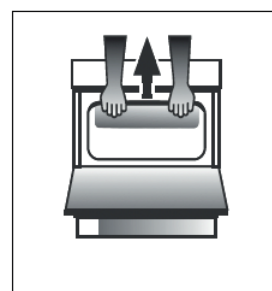
*Εναλλακτικές επιλογές ενέργειας

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο ηλεκτροδότησης

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η λειτουργία πρέπει να διεξαχθεί από εξειδικευμένο τεχνικό

Πριν μετακινήσετε την κουζίνα σας βεβαιωθείτε ότι είναι κρύα και απενεργοποιήστε την στη μονάδα ελέγχου της κουζίνας. Η κίνηση της κουζίνας σας επιτυγχάνεται πιο εύκολα σηκώνοντας το μπροστινό μέρος ως εξής:

Μετακίνηση της κουζίνας



Εικ. Α

Ανοίξτε την πόρτα του γκριλ επαρκώς για να επιτρέψετε ένα άνετο κράτημα στην κάτω μπροστινή άκρη της οροφής του φούρνου, αποφεύγοντας τυχόν στοιχεία του γκριλ. (ΕΙΚ. Α)

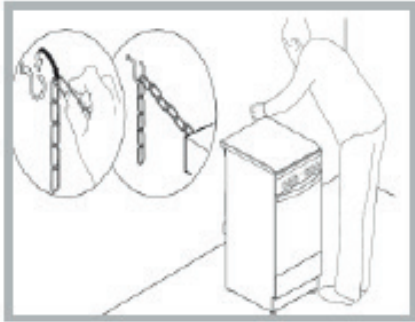
Προσέχετε κατά τη μετακίνηση της κουζίνας καθώς είναι βαριά. Φροντίστε να βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά οποιαδήποτε επιφάνεια δαπέδου.

Οι παρακάτω οδηγίες θα πρέπει να διαβαστούν από εξειδικευμένο τεχνικό για να διασφαλιστεί ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί, ρυθμιστεί και συντηρηθεί σωστά, από τεχνικής πλευράς, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.

Η κουζίνα πρέπει να συνδεθεί στο δίκτυο ηλεκτροδότησης μέσω μιας πρίζας κουζίνας με διακόπτη (διπολικό) με την κατάλληλη ασφάλεια με ισχύ ανάλογη με αυτή που φαίνεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών της κουζίνας. Όλες οι ηλεκτρικές καλωδιώσεις από τη μονάδα καταναλωτή στην κουζίνα, μέσω της διπολικής πρίζας της κουζίνας, πρέπει να είναι αποδεκτού τύπου και ρεύματος όπως παραπάνω. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην φτάνει ποτέ σε κανένα σημείο σε θερμοκρασία 50 °C υψηλότερη από τη θερμοκρασία δωματίου. Το καλώδιο πρέπει να βρίσκεται μακριά από τους πίσω αεραγωγούς.

Αλυσίδα ασφαλείας



Για να αποφευχθεί η τυχαία ανατροπή της συσκευής, για παράδειγμα όταν ένα παιδί σκαρφαλώνει στην πόρτα του φούρνου, ΠΡΕΠΕΙ να εγκατασταθεί η παρεχόμενη αλυσίδα ασφαλείας!

Η κουζίνα είναι εφοδιασμένη με μια αλυσίδα ασφαλείας που πρέπει να στερεωθεί με μια βίδα (δεν παρέχεται με την κουζίνα) στον τοίχο πίσω από τη συσκευή, στο ίδιο ύψος με την αλυσίδα που είναι στερεωμένη στη συσκευή.

Επιλέξτε τη βίδα και το άγκιστρο της βίδας ανάλογα με τον τύπο του υλικού του τοίχου πίσω από τη συσκευή. Εάν η κεφαλή της βίδας έχει διάμετρο μικρότερη από 9 mm, πρέπει να χρησιμοποιηθεί ροδέλα. Ο τοίχος από σκυρόδεμα απαιτεί τη βίδα διαμέτρου τουλάχιστον 8 mm και μήκους 60 mm.

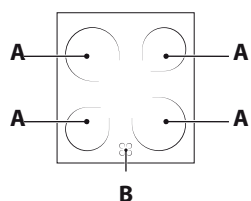
Βεβαιωθείτε ότι η αλυσίδα είναι στερεωμένη στο πίσω τοίχωμα της κουζίνας και στον τοίχο, όπως φαίνεται στην εικόνα, έτσι ώστε μετά την εγκατάσταση να είναι τεντωμένη και παράλληλη με το επίπεδο το έδαφος.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Η κόλλα που εφαρμόζεται στις φλάντζες αφήνει ίχνη λίπους στο τζάμι. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, σας συστήνουμε να τις αφαιρέσετε με ένα ειδικό μη λειαντικό προϊόν καθαρισμού. Τις πρώτες ώρες χρήσης μπορεί να υπάρχει μια μωρωδιά από καουτσούκ που θα εξαφανιστεί πολύ γρήγορα.

ΖΩΝΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η εστία είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικά θερμαντικές αντιστάσεις ακτινοβολίας. Όταν χρησιμοποιούνται, τα παρακάτω στοιχεία στην εστία γίνονται κόκκινα.



A. Η ζώνη μαγειρέματος.
B. Η ενδεικτική λυχνία υπολειπόμενης θερμότητας: υποδεικνύει ότι η θερμοκρασία της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 60 °C, ακόμη και όταν η αντίσταση είναι απενεργοποιημένη αλλά είναι ακόμα ζεστή.

Ζώνες μαγειρέματος με αντιστάσεις ακτινοβολίας θέρμανσης

Αυτά εκπέμπουν θερμότητα μέσω ακτινοβολίας από τους λαμπτήρες ιλίθη που περιέχουν. Έχουν παρόμοιες ιδιότητες με τους καυστήρες αερίου: ελέγχονται εύκολα και φτάνουν γρήγορα στις καθορισμένες θερμοκρασίες, επιτρέποντάς σας να δείτε πραγματικά την ισχύ που παρέχουν.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΖΩΝΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, γυρίστε το αντίστοιχο κουμπί δεξιόστροφα, στη θέση μεταξύ 0 και 6 ή 0 και 12 (Διπλή επισήμανση και οβάλ επισήμανση).

Για να την απενεργοποιήσετε ξανά, γυρίστε τον διακόπτη αριστερόστροφα μέχρι να βρεθεί στη θέση «0».

Θερμαίνονται μόνο οι σημαδεμένες κυκλικές ζώνες μαγειρέματος. Οι ζώνες θερμαίνονται και κρύνουν πιο γρήγορα, παρέχοντας μεγαλύτερη δυνατότητα ελέγχου για ευαίσθητα τρόφιμα. Κάθε ζώνη θέρμανσης είναι εξοπλισμένη με έναν θερμικό περιοριστή, ο οποίος είναι μια διακοπή ασφαλείας που εμποδίζει την υπερθέρμανση του κεραμικού γυαλιού. Μετά από αρκετά λεπτά σε πλήρη ισχύ χωρίς ένα σκεύος στη ζώνη θέρμανσης, ο θερμικός περιοριστής θα απενεργοποιηθεί και θα ενεργοποιήσει αυτόματα τα στοιχεία θέρμανσης για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά στο κεραμικό γυαλί

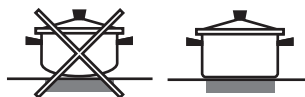
Τιμές ζωνών μαγειρέματος

Εμπρός αριστερά	Εμπρός δεξιά	Πίσω αριστερά	Πίσω δεξιά (Διπλή επισήμανση)
Κεραμική 1800W 180mm διάμετρος (θέση 0-6)	Κεραμική 1200 W 140 mm διάμετρος (θέση 0-6)	Κεραμική 1200 W 140 mm διάμετρος (θέση 0-6)	Κεραμική 1800/750 W 180 mm διάμετρος (θέση 0-12)

Θέση.	Κεραμική πλάκα θέρμανσης ακτινοβολίας Κανονική ή γρήγορη εστία μαγειρέματος	Κεραμική πλάκα θέρμανσης αλογόνου Πλάκα αυτόματης ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ
0	Απενεργοποίηση	Απενεργοποίηση
1	Για να ψήσετε ψάρια	Για να λιώσετε βούτυρο ή σοκολάτα
2	Για να ψήσετε πατάτες (ατμό), σούπα, ρεβίθια, φασόλια	Για να ξαναζεστάνετε υγρά
3	Για να συνεχίσετε να μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες φαγητού, λαχανικών, σούπας	
4	Για ψήσιμο (μέτριο)	Για σάλτσες (και σάλτσες κρέμας)
5	Για ψήσιμο (καλοψημένο)	
6	Για να ροδίσουν ή να βράσουν γρήγορα	Για ψήσιμο στο σημείο βρασμού
7		
8		Για ψητά
9		
10		Για μαγειρευτά
11		
12		Για τηγάνισμα

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

- Χρησιμοποιήστε τηγάνια με χοντρή, επίπεδη βάση για να βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζουν τέλεια στη ζώνη μαγειρέματος.



- Χρησιμοποιείτε πάντα τηγάνια με διάμετρο αρκετά μεγάλη για να καλύψετε πλήρως την εστία, έτσι ώστε να χρησιμοποιήσετε όλη τη θερμότητα που παράγεται.



- Να βεβαιώνετε πάντα ότι η βάση του τηγανιού είναι εντελώς καθαρή και στεγνή: αυτό διασφαλίζει ότι τα τηγάνια εφαρμόζουν τέλεια στις ζώνες μαγειρέματος και ότι τόσο τα τηγάνια όσο και οι εστίες διαρκούν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε τα ίδια μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιούνται σε καυστήρες αερίου: η συγκέντρωση θερμότητας στους καυστήρες αερίου μπορεί να παραμορφώσει τη βάση του τηγανιού, εμποδίζοντας τη σωστή εφαρμογή.
- Ποτέ μην αφήνετε μια ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιημένη χωρίς τηγάνι πάνω της, καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη ζώνη.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας, θερμάνετε τον άδειο φούρνο με την πόρτα του κλειστή στη μέγιστη θερμοκρασία του για τουλάχιστον μισή ώρα. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά πριν σβήσετε τον φούρνο και ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Η συσκευή μπορεί να εκπέμψει μια ελαφρώς δυσάρεστη οσμή που προκαλείται από προστατευτικές ουσίες που χρησιμοποιούνται κατά τη διαδικασία κατασκευής, οι οποίες καίγονται.

1. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος γυρίζοντας τον διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
2. Επιλέξτε τη συνιστώμενη θερμοκρασία για τη λειτουργία μαγειρέματος ή την επιθυμητή θερμοκρασία στρέφοντας τον διακόπτη ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.

Μπορείτε να βρείτε μια λίστα με λεπτομέρειες για τους τρόπους μαγειρέματος και τις προτεινόμενες θερμοκρασίες μαγειρέματος στον σχετικό πίνακα (βλ. πίνακα Συμβουλές μαγειρέματος σε φούρνο).

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορείτε πάντα:

- Να αλλάξετε τη λειτουργία μαγειρέματος περιστρέφοντας τον διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
- Να αλλάξετε τη θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.
- Να ρυθμίσετε τον συνολικό χρόνο μαγειρέματος και τον χρόνο λήξης μαγειρέματος (δείτε παρακάτω).
- Να σταματήσετε το μαγείρεμα στρέφοντας τον διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΗΣ στη θέση "0".

! Ποτέ μην βάζετε αντικείμενα απευθείας στο κάτω μέρος του φούρνου. Αυτό θα αποτρέψει την καταστροφή της επικάλυψης του σμάλτου. Τοποθετείτε πάντα τα μαγειρικά σκεύη στις σχάρες που παρέχονται.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Όταν ανάβει, ο φούρνος παράγει θερμότητα. Σβήνει όταν το εσωτερικό του φούρνου φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία. Σε αυτό το σημείο η ενδεικτική λυχνία ανάβει και σβήνει εναλλάξ, υποδεικνύοντας ότι ο θερμοστάτης λειτουργεί και διατηρεί τη θερμοκρασία σε σταθερό επίπεδο.

ΦΩΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ανάβει στρέφοντας τον διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΗΣ σε οποιαδήποτε θέση εκτός από το "0". Παραμένει αναμμένο όσο λειτουργεί ο φούρνος. Επιλέγοντας με τον διακόπτη, το φως ανάβει χωρίς να έχει ενεργοποιηθεί καμία από τις θερμαντικές αντιστάσεις.

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Η "Συμβατ. λειτουργία" σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά (όπως ψάρια και λαχανικά) σε διαφορετικά ράφια ταυτόχρονα. Αλλάξτε επίπεδο στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου μαγειρέματος, αν είναι απαραίτητο. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία του επιθυμείτε.

	ΦΩΣ/ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ Για να ανάψει το φως του φούρνου.  Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.
	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.
	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ Για μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών σε πολλά επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.
	ΓΚΡΙΛ Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.
	TURBO GRILL Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.
	ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗ+ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ Για να τελειώσετε το ψήσιμο φαγητού με πολύ υγρή σύσταση και για να έχετε τραγανές, χρυσαφένιες βάσεις. Επίσης, είναι χρήσιμο για να γίνονται οι σάλτσες πιο πυκνές. Τοποθετήστε το φαγητό στη 2η σχάρα. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ Για ψήσιμο σε δύο ράφια το πολύ ταυτόχρονα. Μια καλή ιδέα είναι να αλλάξετε τη θέση των ταψιών ψησίματος στη μέση του ψησίματος.
	ΜΟΝΟ ΚΑΤΩ Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να ολοκληρώσετε το ψήσιμο σε πίτες ή για να δέσουν οι σούπες. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για τα τελευταία 10/15 λεπτά μαγειρέματος.
	ΑΠΟΨΥΞΗ Για να επιταχυνθεί η απόψυξη τροφίμων.
	ΑΤΜΟΣ Οι λειτουργίες δίνουν εξαιρετικά αποτελέσματα χάρη στην προσθήκη ατμού στους κύκλους ψησίματος. Μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος, ρίξτε πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και επιλέξτε τη λειτουργία που αντιστοιχεί στον τρόπο προετοιμασίας. Οι βέλτιστες ποσότητες και θερμοκρασίες νερού για κάθε κατηγορία τροφίμων παρατίθενται στον αντίστοιχο πίνακα μαγειρέματος. Μην προθερμαίνετε το φούρνο πριν προσθέσετε το φαγητό.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

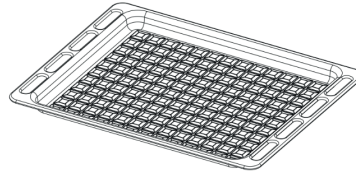
ΣΧΑΡΑ



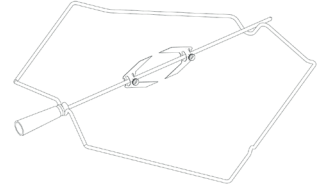
ΒΑΘΥ ΤΑΨΙ



ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



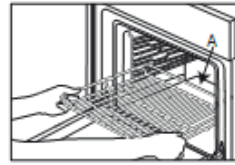
ΚΙΤ ΣΟΥΒΛΑΣ



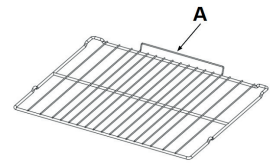
Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Μπορείτε να αγοράσετε ξεχωριστά και άλλα αξεσουάρ από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΧΑΡΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

1. Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια με το ανυψωμένο τμήμα «Α» στραμμένο προς τα πάνω (Εικ. 1Α, Εικ. 1Β)



Εικ. 1Α



Εικ. 1Β

2. Άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και η λαμαρίνα, τοποθετούνται με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα (Εικ. 2).



























































































Εικ. 2





























Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού.






Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται).

Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πινέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

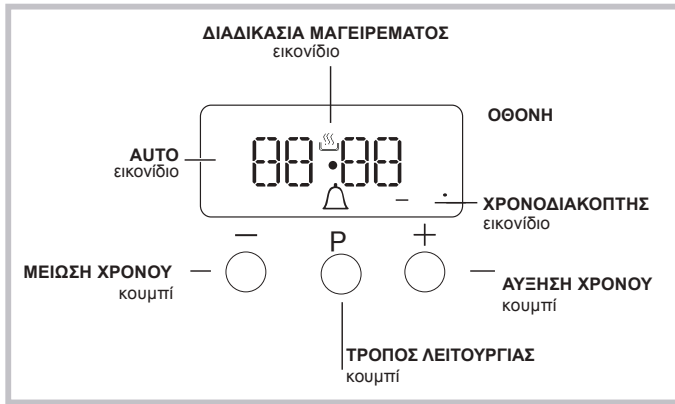
ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ. (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (Λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ (αριθμός L) ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	170	30 - 50	L-2  
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	150 - 160	40 - 60	L-3  
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	160	40 - 70	L-5 L-2  
Γεμιστό κέικ (τσιζκέικ, στρόντελ, φρουτόπιτα)	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	160-180	40-60	L-2  
Γεμιστό κέικ (τσιζκέικ, στρόντελ, φρουτόπιτα)	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Μπισκότα / Κουλουράκια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	140	30 - 60	L-3  
Μπισκότα / Κουλουράκια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	140	30 - 60	L-5 L-3  
Μπισκότα / Κουλουράκια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	140 - 150	40 - 50	L-4 L-2  
Μπισκότα / Κουλουράκια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	140	50 - 60	L-5 L-4 L-3  
Μικρά κέικ / Μάφιν	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	160 - 180	20 - 50	L-4  
Μικρά κέικ / Μάφιν	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
Μικρά κέικ / Μάφιν	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	150 - 160	30 - 50	L-4 L-2  
Σουδάκια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	170 - 200	20 - 50	L-3  
Σουδάκια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	170 - 180	20 - 50	L-4  
Σουδάκια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	170 - 180	20 - 50	L-2  
Σουδάκια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	170 - 180	20 - 50	L-4 L-2  
Μαρέγκα	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	80 - 100	120 - 200	L-3  
Μαρέγκα	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Μαρέγκα	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	190 - 250	15 - 50	L-2  
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	190 - 230	20 - 50	L-4  
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	190 - 230	20 - 50	L-1  
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	190 - 230	20 - 50	L-4 L-2  
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	170-180	30 - 60	L-3  
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	170 - 190	15 - 40	L-3  
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	180 - 210	15 - 40	L-4  
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	180 - 210	15 - 40	L-2  
Λαζάνια / Φλαν / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	180 - 200	30 - 65	L-3  

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ. (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (Λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ (αριθμός L) ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΡΑ
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg	ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	190 - ΜΕΓ.	40 - 90	L-3  
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg	ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	230 - ΜΕΓ.	50 - 100	L-3  
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg	ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	160 - ΜΕΓ.	130 - 170	L-3  
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες	ΓΚΡΙΛ	—	230 - ΜΕΓ.	10 - 30	L-4  
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	230 - ΜΕΓ.	30 - 60	L-3  
Λαχανικά ογκρατέν	ΓΚΡΙΛ	—	230 - ΜΕΓ.	10 - 30	L-4  
Φρυγανισμένο ψωμί	ΓΚΡΙΛ	5'	ΜΕΓ	1 - 2	L-5  
Λουκάνικα / σουβλάκια / παιδάκια / χάμπουργκερ	ΓΚΡΙΛ	—	230 - ΜΕΓ.	15 - 30	L-5  
Ψητές πατάτες	ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	230 - ΜΕΓ.	30 - 60	L-3  
Μπουτί αρνίσιο / Κότσι	ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	200 - ΜΕΓ.	50 - 100	L-3  
Πλήρες γεύμα (Cook3): Τάρτα φρούτων Λαζάνια Ψητό κρέας	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	—	180 - 190	40 - 100	L-4  
					L-2  
Πλήρες γεύμα (Cook4): Τάρτα φρούτων Λαζάνια Κομμάτια κρέατος Ψητά λαχανικά	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	—	180 - 190	40 - 100	L-4  
					L-3 L-1  

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΝΕΡΟ (g)	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (Min)	ΕΠΙΠΕΔΟ (αριθμός L) ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΡΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ	Steam (Ατμός)	100	170-180	30-60	L-2  
Μικρά κέικ / Μάφιν	Steam (Ατμός)	100	160-170	30-55	L-3  
Φοκάτσια	Steam (Ατμός)	150	200-220	20-40	L-3  
Ψωμάκια	Steam (Ατμός)	100	210	25-40	L-3  
Φρατζόλα	Steam (Ατμός)	150	170-180	70-100	L-3  
Ροστ μπιφ	Steam (Ατμός)	200	200	35-60	L-3  
Ψητό βοδινό 2 kg	Steam (Ατμός)	250	200	40-70	L-3  
Αρνί ψητό	Steam (Ατμός)	200	180-200	65-75	L-3  
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg	Steam (Ατμός)	200	200	60-90	L-3  
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg	Steam (Ατμός)	200	200-220	50-70	L-3  
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες	Steam (Ατμός)	150	180	15-35	L-3  
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	Steam (Ατμός)	150	180-200	25-40	L-3  
Ψητές πατάτες	Steam (Ατμός)	200	200-220	50-70	L-3  
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά	Steam (Ατμός)	250	200	50-80	L-3  

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ					
Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Ταψί ψησίματος / Λιποσυλλέκτης ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό	

ΡΟΛΟΪ / ΛΕΪΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ



ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Το ρολοί μπορεί να ρυθμιστεί όταν ο φούρνος είναι σβηστός ή όταν είναι αναμμένος, με την προϋπόθεση ότι ο χρόνος λήξης ενός κύκλου μαγειρέματος δεν έχει προγραμματιστεί προηγουμένως. Μετά τη σύνδεση της συσκευής στο ρεύμα ή μετά από διακοπή ρεύματος, τα ψηφία 00:00 στην ΟΘΟΝΗ θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.

1. Πατήστε τα κουμπιά "+" και "-" ταυτόχρονα. Η άνω και κάτω τελεία μεταξύ ωρών και λεπτών αναβοσβήνει.



2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να ρυθμίσετε την ώρα. Εάν πατήσετε παρατεταμένα ένα από τα κουμπιά, η οθόνη θα μετακινηθεί στις τιμές πιο γρήγορα, καθιστώντας πιο γρήγορο και ευκολότερο τον ορισμό της επιθυμητής τιμής.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΒΟΜΒΗΤΗ

Η συχνότητα του σήματος του βομβητή μπορεί να αλλάξει αγγίζοντας επανειλημμένα το "-".

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

Αυτή η λειτουργία δεν διακόπτει το μαγείρεμα και δεν επηρεάζει το φούρνο. Απλώς χρησιμοποιείται για την ενεργοποίηση του βομβητή όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος.

1. Πατήστε το κουμπί  πολλές φορές μέχρι να αρχίσουν να αναβοσβήνουν το εικονίδιο  και τα τρία ψηφία στην οθόνη.


2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ώρα. Εάν πατήσετε παρατεταμένα ένα από τα κουμπιά, η οθόνη θα μετακινηθεί στις τιμές πιο γρήγορα, καθιστώντας πιο γρήγορο και ευκολότερο τον ορισμό της τιμής.

3. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα, εάν πατήσετε το κουμπί άλλη μια φορά, η οθόνη θα εμφανίσει την ώρα καθώς μετρά αντίστροφα. Όταν παρέλθει αυτό το χρονικό διάστημα, ο βομβητής θα ενεργοποιηθεί.




ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Πρέπει να επιλεγεί μια λειτουργία μαγειρέματος για να πραγματοποιηθεί ο προγραμματισμός.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

1. Πατήστε το κουμπί  πολλές φορές μέχρι το εικονίδιο **A** και τα ψηφία DUR στην ΟΘΟΝΗ να αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να ορίσετε την επιθυμητή διάρκεια. Εάν πατήσετε παρατεταμένα ένα από τα κουμπιά, η οθόνη θα μετακινηθεί στις τιμές πιο γρήγορα, καθιστώντας πιο γρήγορο και ευκολότερο τον ορισμό της τιμής.
3. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια το εικονίδιο **A** θα είναι ορατό στην οθόνη.
4. Όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος και ο φούρνος σταματήσει το ψήσιμο, θα ακούσετε έναν βομβητή. Πατήστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το βομβητή.
 - Για παράδειγμα: είναι 9:00 π.μ. και έχει προγραμματιστεί χρόνος 1 ώρας και 15 λεπτών. Το πρόγραμμα θα σταματήσει αυτόματα στις 10:15 π.μ.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΓΙΑ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ


1. Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 3 για να ορίσετε τη διάρκεια όπως περιγράφεται παραπάνω.
2. συνέχεια, πατήστε το κουμπί  μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το κείμενο END στην οθόνη.
3. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να ρυθμίσετε τον χρόνο λήξης μαγειρέματος. Εάν πατήσετε παρατεταμένα ένα από τα κουμπιά, η οθόνη θα μετακινηθεί στις τιμές πιο γρήγορα, καθιστώντας πιο γρήγορο και ευκολότερο τον ορισμό της επιθυμητής τιμής.
4. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα ή πατήστε ξανά το κουμπί  όταν ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος, το σύμβολο  εμφανίζεται στην οθόνη.
5. Όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, ο φούρνος θα σταματήσει να ψήνει και θα ακουστεί ένας βομβητής. Πατήστε οποιοδήποτε κουμπί για να τον σταματήσετε.

Ο προγραμματισμός έχει ρυθμιστεί όταν το εικονίδιο **A** είναι φωτισμένο.

 - Για παράδειγμα: Είναι 9:00 π.μ. και έχει προγραμματιστεί διάρκεια 1 ώρας. Ως ώρα λήξης έχει προγραμματιστεί η 12:30. Το πρόγραμμα θα ξεκινήσει αυτόματα στις 11:30 π.μ.

ΑΚΥΡΩΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Για να ακυρώσετε ένα πρόγραμμα:

- πατήστε το κουμπί  έως ότου το εικονίδιο που αντιστοιχεί στη ρύθμιση που θέλετε να ακυρώσετε και τα ψηφία στην οθόνη αναβοσβήνουν. Πατήστε το κουμπί "-" μέχρι να εμφανιστούν τα ψηφία 00:00 στην οθόνη.
- Πατήστε παρατεταμένα τα κουμπιά "+" και "-". Αυτό θα ακυρώσει όλες τις ρυθμίσεις που επιλέχθηκαν προηγουμένως, συμπεριλαμβανομένων των ρυθμίσεων του χρονοδιακόπτη.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΛΕΙΣΤΕ ΤΟΝ ΚΥΡΙΟ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΑΙ ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΕΙΝΑΙ ΚΡΥΑ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΑΝΑΨΤΕ ΠΑΛΙ, ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΟΛΟΙ ΟΙ ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΘΕΣΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ.

Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.

Χρησιμοποιείτε γάντια κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών.

Κάντε τις απαραίτητες ενέργειες με το φούρνο κρύο.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΕΡΑΜΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή επιθέματα καθαρισμού γιατί μπορεί να καταστρέψουν το γυαλί.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε την εστία (όταν κρυώσει) για να αφαιρέσετε τυχόν εναποθέσεις και λεκέδες από υπολείμματα φαγητού.
- Μια επιφάνεια που δεν διατηρείται κατάλληλα καθαρή μπορεί να μειώσει την ευαισθησία των κουμπιών του πίνακα ελέγχου.
- Χρησιμοποιήστε ένα ξέστρο μόνο εάν τα υπολείμματα έχουν κολλήσει στην εστία. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του ξέστρου για να αποφύγετε να χαρακώσετε το γυαλί.
- Η ζάχαρη ή τα φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα προκαλούν φθορά στη μονάδα εστιών και πρέπει να καθαρίζονται αμέσως.
- Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια του γυαλιού.
- Χρησιμοποιείτε μαλακό πανί, χαρτί κουζίνας ή ειδικά προϊόντα για τον καθαρισμό της μονάδας (ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή).
- Οι διαρροές υγρών στις εστίες μπορεί να προκαλέσει τη μετακίνηση ή τον κραδασμό των σκευών.
- Αφού καθαρίσετε την εστία, στεγνώστε καλά.

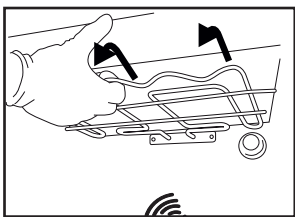
ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί με μικροϊνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροϊνες.

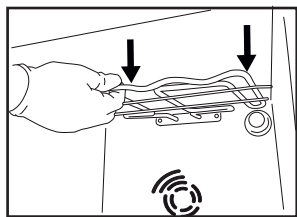
Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα με βάση το οινόπνευμα όπως μετουσιωμένο αλκοόλ.

ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗΣ ΓΚΡΙΛ

- Αφαιρέστε τις πλαϊνές βοηθητικές σχάρες συγκράτησης.
- Τραβήξτε λίγο την αντίσταση προς τα έξω (Εικ. 1 και χαμηλώστε την (Εικ. 2)).
- Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, ανασηκώστε την τραβώντας την ελαφρώς προς τη μεριά σας και βεβαιωθείτε ότι κάθεται πάνω στα πλευρικά στηρίγματα.



Εικ. 1



Εικ. 2

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

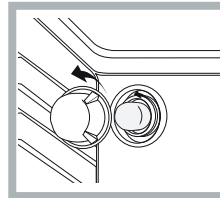
- Μετά τη χρήση, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.
- Καθαρίζετε το γυαλί της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΩΤΟΣ

- Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία
- Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.



- Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία. Σημείωση: Χρησιμοποιήστε 40W/230V τύπου G9

Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009).

- Μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια τα δακτυλικά αποτυπώματα θα μπορούσαν να τα καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΤΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΑΤΜΟΥ

Αυτή η μέθοδος καθαρισμού συνιστάται ιδιαίτερα μετά το μαγείρεμα πολύ λιπαρών (ψητών) κρεάτων.

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού επιτρέπει τη διευκόλυνση απομάκρυνσης της βρωμιάς από τα τοιχώματα του φούρνου με την παραγωγή ατμού που δημιουργείται στο εσωτερικό του θαλάμου του φούρνου για ευκολότερο καθαρίσμα. !

Σημαντικό! Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό με ατμό:

- Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα φαγητού και λίπος από το κάτω μέρος του φούρνου.

- Αφαιρέστε τυχόν εξαρτήματα του φούρνου (σχάρες και ταψιά). Εκτελέστε τις παραπάνω λειτουργίες σύμφωνα με την ακόλουθη διαδικασία:

- Ρίξτε 250 ml πόσιμο νερό στο ταψί του φούρνου, τοποθετώντας το στο κάτω ράφι. Στα μοντέλα όπου το ταψί δεν υπάρχει, χρησιμοποιήστε ένα ταψί και τοποθετήστε το στο στόμιο στο κάτω ράφι:
- επιλέξτε τη λειτουργία του φούρνου ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ (☺) και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.
- Διατηρήστε το στον φούρνο για 35 λεπτά.
- σβήστε το φούρνο.

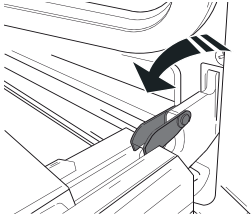
5. Μόλις κρυώσει ο φούρνος, μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα για να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό με νερό και ένα υγρό πανί.

6. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα νερού από τον θάλαμο μετά το τέλος του καθαρισμού

Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός με ατμό, μετά το μαγείρεμα ιδιαίτερα λιπαρών τροφών ή όταν το λίπος είναι δύσκολο να αφαιρεθεί, μπορεί να χρειαστεί να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό με την παραδοσιακή μέθοδο που περιγράφεται στην προηγούμενη παράγραφο. Πραγματοποιήστε τον καθαρισμό μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος!

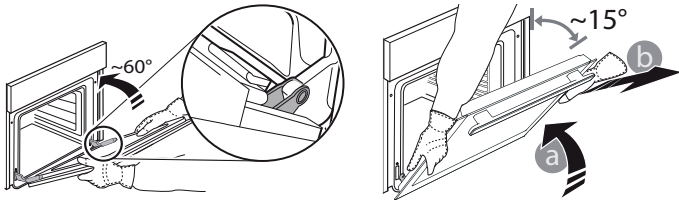
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΖΑΜΙΟΥ ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε.



Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.

Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).



Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

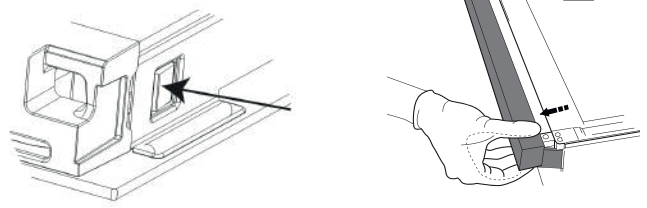
4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς.

Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση. Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.

5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

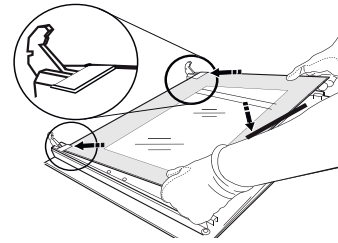
ΚΛΙΚ ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΖΑΜΙΟΥ

1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλικ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.



2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.

3. Κατά την επανασυναρμολόγηση του τζαμιού της εσωτερικής πόρτας, τοποθετήστε σωστά το γυάλινο πλαίσιο, ώστε το κείμενο που είναι γραμμένο στο πάνελ να μην αντιστρέφεται και να είναι ευανάγνωστο.



4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Τι να κάνετε εάν... Πιθανές αιτίες

Ο φούρνος δεν λειτουργεί. Διακοπή ρεύματος.
Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος

Λύσεις

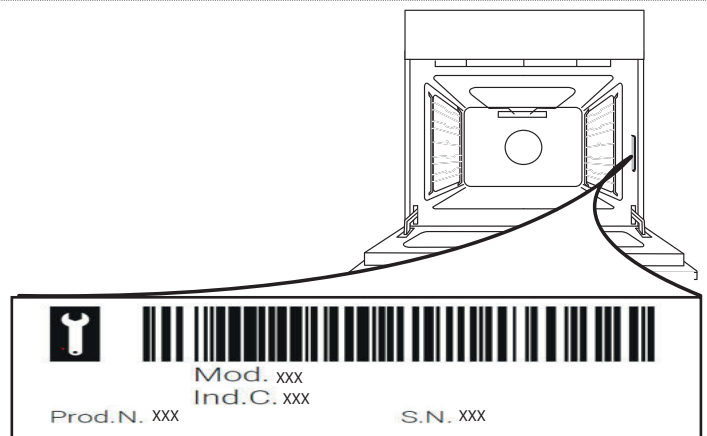
Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Για να έχετε τεχνική υποστήριξη, καλέστε τον αριθμό που παρέχεται στο βιβλιαράκι εγγύησης που παρέχεται μαζί με το προϊόν ακολουθώντας τις οδηγίες στην ιστοσελίδα.

Προετοιμαστείτε ώστε να μπορείτε να παρέχετε:

- Μια σύντομη περιγραφή του προβλήματος
- Τον ακριβή τύπο και μοντέλο του προϊόντος σας
- Τον κωδικό σέρβις (ο αριθμός μετά τη λέξη SERVICE στην πινακίδα αναγνώρισης που υπάρχει στο προϊόν, η οποία είναι ορατή από την εσωτερική γωνία όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή)
- την πλήρη διεύθυνσή σας.
- Ένα νούμερο επικοινωνίας.



Σημείωση: Αν απαιτούνται επισκευές, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις που εγγυάται τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και τη σωστή διεξαγωγή των επισκευών.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγγύηση, ανατρέξτε στο εσωκλειστο βιβλιαράκι εγγύησης.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE –

DÔLEŽITÉ

Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Uchovajte ich poruke na budúce použitie.

V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nenáležitého používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

⚠ **POZOR!** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov. Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k rúre, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠ **POZOR!** Ak je varný panel puknutý, spotrebič nepoužívajte – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ **POZOR!** Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte predmety na varných povrchoch.

⚠ **UPOZORNENIE:** Pri varení musí byť spotrebič pod dohľadom. Pri krátkodobom varení musí byť spotrebič pod nepretržitým dohľadom.

⚠ **POZOR!** Varenie na tuku alebo oleji bez dozoru môže predstavovať nebezpečenstvo a môže mať za následok vznik požiaru. **NIKDY** sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou. Vypnite spotrebič a následne zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo hasiacim rúškom.

⚠ Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.

Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Veľmi malé deti (0 – 3 roky) by sa nemali zdržovať v okolí spotrebiča. Malé deti (3 – 8 rokov) nepúšťajte k spotrebiču bez dozoru. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠ **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Budte opatrní, aby nedošlo ku kontaktu s ohrevnými článkami.

Nepúšťajte k spotrebiču deti mladšie ako 8 rokov, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom

⚠ Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru pri sušení potravín. Ak je spotrebič vhodný na použitie teplotnej sondy, používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru – nebezpečenstvo požiaru.

⚠ Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – nebezpečenstvo vzniku požiaru. Vždy dávajte pozor pri príprave jedál obsahujúcich veľké množstvá tuku, oleja alebo pri pridávaní alkoholických nápojov – nebezpečenstvo vzniku požiaru. Na vyberanie pekáčov a príslušenstva používajte špeciálne kuchynské rukavice. Na konci prípravy jedla opatrne otvorte dvierka, aby horúci vzduch či para mohli postupne uniknúť, až potom vyberte jedlo znútra rúry – nebezpečenstvo popálenín. Neblokujte vetracie otvory na horúci vzduch na prednej strane rúry – nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Keď sú dvierka otvorené alebo vyklopené, dávajte pozor, aby ste do nich nevrátili.

POVOLENÉ POUŽÍVANIE

⚠ **UPOZORNENIE:** Spotrebič nie je určený na ovládanie externým vypínačom, ako je časovač alebo samostatný systém diaľkového ovládania.

⚠ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchyniek pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na farmách; pre hostí v hoteloch, motelloch alebo iných ubytovacích zariadeniach.

⚠ Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestností).

⚠ Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

⚠ Do spotrebiča ani do jeho blízkosti neumiestňujte horľavé materiály (napr. benzín alebo aerosolové nádoby) – riziko požiaru.

INŠTALÁCIA

⚠ So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby – riziko zranenia. Pri vybalovaní a inštalovaní používajte ochranné rukavice – nebezpečenstvo porezania.

⚠ Inštaláciu, vrátane prívodu vody (ak je) a elektrického zapojenia a taktiež opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie. Nepúšťajte deti k miestu inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo najbližší popredajný servis. Po inštalácii treba odpad z balenia (plasty, kusy polystyrénu a pod.) uložiť mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenía. Pred vykonávaním inštalačných prác musíte spotrebič

odpojiť od elektrického napájania – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

Počas inštalácie dávajte pozor, aby ste spotrebičom nepoškodili napájací kábel – nebezpečenstvo požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom. Spotrebič zapnite až po úplnom dokončení inštalácie.

Spotrebič vyberte z polystyrénovej penovej základne až tesne pred inštaláciou.

⚠ Neinštalujte spotrebič za dekoratívne dvierka – nebezpečenstvo požiaru.



Ak je sporák umiestnený na podstavci, musí byť v rovine a pripevnený k stene upevňovacou reťazou, aby sa nezošmykol z podstavca.



UPOZORNENIE: Aby sa spotrebič neprevrátil, musí byť nainštalovaná zadržavacia reťaz. Informácie nájdete v návode na inštaláciu.

VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA

⚠ Výrobný štítok je umiestnený na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach).

⚠ Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania buď vytiahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou podľa predpisov pre domovú elektroinštaláciu a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.

⚠ Nepoužívajte predlžovacie káble, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, ak ste mokří alebo bosí. Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne, či ak bol poškodený alebo spadol.

⚠ Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Ak je potrebné vymeniť napájací kábel, obráťte sa na autorizovaný servis.

⚠ **UPOZORNENIE:** Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste zabránili možnému zásahu elektrickým prúdom.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

⚠ **POZOR!** Pred vykonávaním údržby dbajte, aby bol spotrebič vypnutý alebo odpojený od elektrického napájania; nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou – nebezpečenstvo zásahu elektric-

kým prúdom.

⚠ Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, ktoré môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

⚠ Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čističe s obsahom chlóru alebo drôtenky na panvice.

⚠ Pred čistením alebo údržbou spotrebiča sa uistite, že vychladol – nebezpečenstvo popálenia. – Riziko popálenia.

⚠ **POZOR!** Pred výmenou žiarovky spotrebič vypnite – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV


Všetky obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie ♻. Jednotlivé časti obalu likvidujte zodpovedne, v plnom súlade s platnými miestnymi predpismi o likvidácii odpadov.

LIKVIDÁCIA DOMÁCIH SPOTREBIČOV

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov.

Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Ďalšie informácie o zaobchádzaní s domácimi elektrickými spotrebičmi a ich recyklácii získate od miestnych úradov, v zbernom stredisku odpadov z domácnosti alebo v obchode, kde ste spotrebič zakúpili. Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) a s predpismi o odpade z elektrických a elektronických zariadení z roku 2013 (v platnom znení).

Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie.

- Symbol  na spotrebiči alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE

Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál alebo v recepte. Na pečenie používajte tmavé lakované alebo smaltované formy, pretože oveľa lepšie pohlcujú teplo.

VYHLÁSENIE O ZHODE

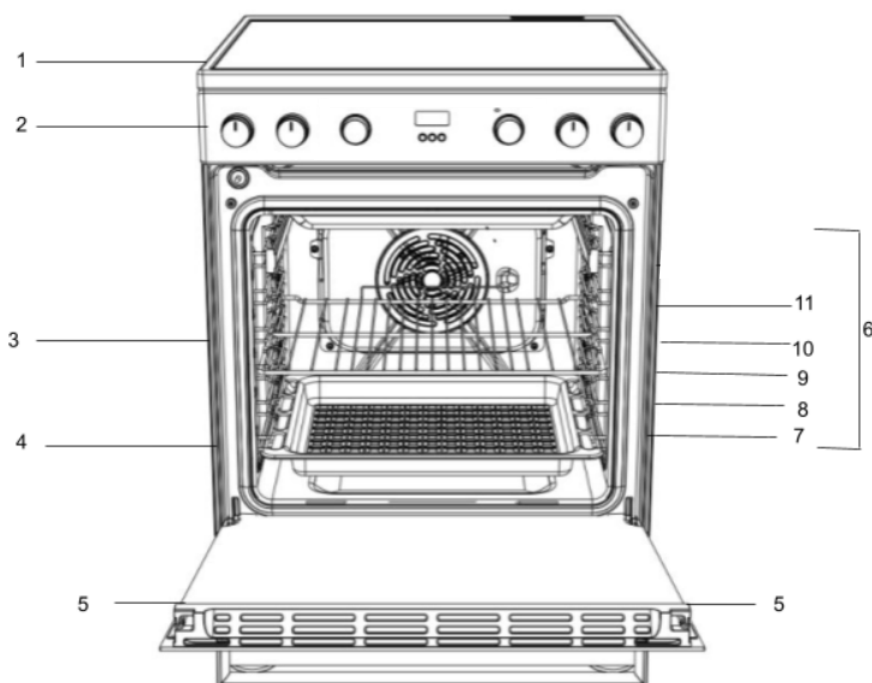
Spotrebič spĺňa: Požiadavky na ekodizajn európskeho nariadenia 66/2014; nariadenia Komisie (EÚ) 65/2014 o označovaní energeticky významných výrobkov;

predpisy z roku 2019 o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informáciách (dodatok) (výstup z EÚ) v súlade s európskou normou EN 60350-1.

Tento spotrebič spĺňa požiadavky nariadenia Komisie (EÚ) 66/2014 na ekodizajn a predpisy z roku 2019 o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informáciách (dodatok) (výstup z EÚ) v súlade s európskou normou EN 60350-2.

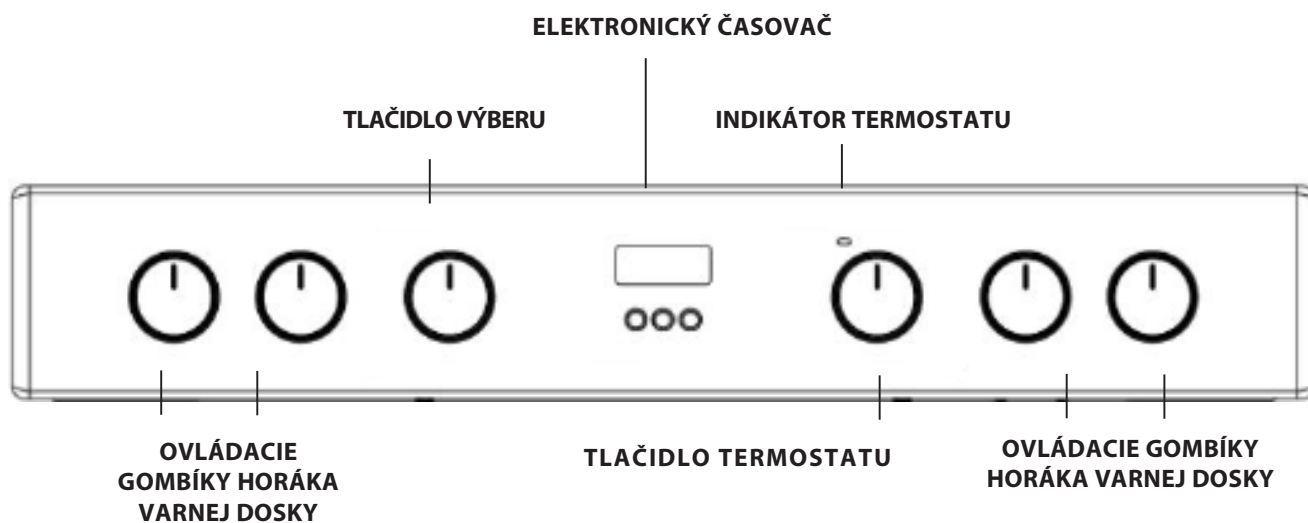


OPIS SPOTREBIČA



1. Sklokeramický varný panel
2. Ovládací panel
3. Rošt
4. Plech
5. Dvierka
6. Vodiace koľajničky pre posuvné police
7. poloha 1
8. poloha 2
9. poloha 3
10. poloha 4
11. poloha 5
12. poloha 6

OVLÁDACÍ PANEL



SK INŠTALÁCIA

Pred prevádzkou nového spotrebiča si, prosím, pozorne prečítajte túto príručku. Obsahuje dôležité informácie týkajúce sa bezpečnej inštalácie a prevádzky spotrebiča.

Odložte si, prosím, tento návod pre budúce použitie. Nezabudnite túto príručku uchovať pre prípad, že spotrebič predáte, darujete alebo prešahujete. Spotrebič musí inštalovať kvalifikovaný odborník podľa priložených pokynov.

Akkoľvek potrebné nastavenie alebo údržba sa musí vykonať po odpojení spotrebiča od elektrického napájania.

Umiestnenie a vyrovnanie

Je možné nainštalovať spotrebič vedľa skriniek, ktorých výška nepresahuje výšku povrchu varnej dosky.

Tento sporák by mal byť nainštalovaný priamo na podlahe. Neinštalujte tento sporák na umelú základňu akéhokoľvek druhu.

Uistite sa, že stena, ktorá je v kontakte so zadnou časťou spotrebiča, je vyrobená z nehorľavého, tepelne odolného materiálu (T 90 °C).

Dôležité: Neinštalujte tento spotrebič vedľa dverí alebo iných prístupových miest, aby sa minimalizovala pravdepodobnosť, že osoby používajúce dvere prídu do kontaktu s hrncami na varnej doske.

Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvere, aby sa zabránilo prehriatiu

Tento spotrebič nesmie byť namontovaný na plošine.

Sporák je navrhnutý tak, aby sa zmestil medzi kuchynské skrinky vzdialené od seba 600 mm. Priestor na oboch stranách musí byť dostatočný len na to, aby umožnil vytiahnutie sporáka na účely servisu. Zasadnený môže byť so skrinkami na jednej alebo oboch stranách a takisto do rohu. Dá sa použiť aj voľne stojaci.

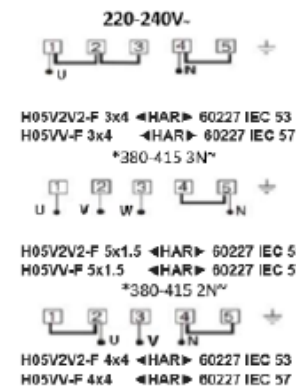
Susediace bočné steny, ktoré vyčnievajú nad úroveň sporáka, musia byť najmenej 150 mm od sporáka a mali by byť chránené tepelne odolným materiálom. Akýkoľvek previsnutý povrch alebo digestor by nemal byť bližšie ako 650 mm.

- Sporák môže byť umiestnený v kuchyni, kuchyni/jedálni alebo v obývacej izbe, ale nie v kúpeľni alebo sprchovacej miestnosti.
- Digestory musia byť nainštalované v súlade s požiadavkami uvedenými v príručke k digestoru.
- Stena, ktorá je v kontakte so zadnou časťou sporáka musí byť z ohňovzdorného materiálu.
- Sporák je vybavený bezpečnostnou reťazou, ktorá musí byť pripevnená k háku pevne namontovanému do steny za spotrebičom.
- spotrebičom.

Zapojenie do elektrickej siete

Rúry s trojpólovým napájacím káblom sú navrhnuté tak, aby pracovali so striedavým prúdom pri frekvencii a napätí napájania uvedenom na štítku s údajmi (v spodnej časti prístrojovej dosky rúry). Uzemňovací vodič kábla je žltozelený.

Základné pripojenie k zdroju napájania



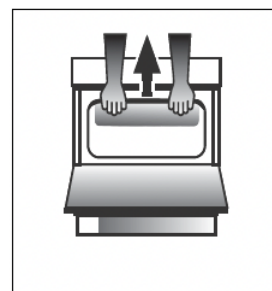
*alternatívne možnosti napájania

Pripojenie napájacieho kábla do siete

⚠ UPOZORNENIE: Túto operáciu musí vykonať kvalifikovaný technik

Pred premiestnením sporáka skontrolujte, či je chladný, a vypnite ho na radiacej jednotke sporáka. Pohyb vášho sporáka sa najjednoduchšie dosiahne zdvihnutím prednej časti nasledovne:

Premiestnenie sporáka



obr. A

Otvorte dverka grilu dostatočne na to, aby ste mohli pohodlne uchopiť spodnú prednú hranu vrchu rúry, čím sa vyhnete akýmkoľvek prvkom grilu. (OBR. A)

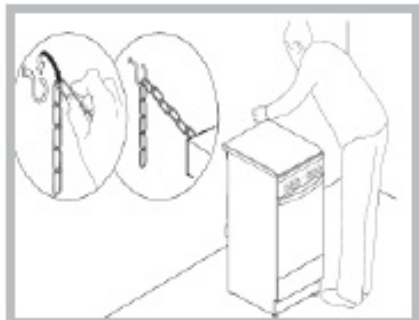
Pri premiestňovaní sporáka dávajte pozor, pretože je ťažký. Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu podlahovej krytiny.

Kvalifikovaný technik by si mal prečítať nasledujúce pokyny, aby sa ubezpečil, že spotrebič je nainštalovaný, regulovaný a technicky servisovaný správne v súlade s platnými predpismi.

UPOZORNENIA: SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ UZEMNENÝ.

Sporák musí byť pripojený k elektrickej sieti pomocou vypínacieho (dvojpolového) výstupu so správnou poistkou s kapacitou zodpovedajúcou kapacite zobrazenej na výkonovom štítku sporáka. Všetka elektroinštalácia od spotrebiteľskej jednotky po sporák cez spínací dvojpolový vývod sporáka musí byť schváleného typu a hodnotou prúdu, ako je uvedené vyššie. Prívodný kábel musí byť umiestnený tak, aby nikdy v žiadnom bode nedosiahol teplotu o 50 °C vyššiu ako teplota miestnosti. Kábel musí byť vedený smerom od zadných vetracích otvorov.

Bezpečnostná reťaz



Aby sa zabránilo náhodnému prevráteniu spotrebiča, napríklad dieťaťom, ktoré vyliezlo na dvierka rúry, **MUSÍ** byť nainštalovaná priložená bezpečnostná reťaz!

Sporák je vybavený bezpečnostnou reťazou, ktorá sa upevňuje pomocou skrutky (nedodáva sa so sporákom) na stenu za spotrebičom v rovnakej výške, v akej je reťaz pripevnená k spotrebiču.

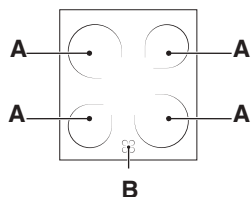
Zvoľte skrutku a skrutkovú kotvu podľa typu materiálu steny za spotrebičom. Ak má hlava skrutky priemer menší ako 9 mm, mala by sa použiť podložka. Betónová stena vyžaduje skrutku s priemerom minimálne 8 mm a dĺžkou 60 mm.

Uistite sa, že reťaz je pripevnená k zadnej stene sporáka a k stene, ako je znázornené na obrázku, aby bola po inštalácii napnutá a rovnobežná s úrovňou zeme.

Lepidlo nanosené na tesneniach zanecháva na skle stopy mastnoty. Odporúčame, aby ste ich pred používaním spotrebiča odstránili špeciálnym ne-abrazívnym čistiacim prostriedkom. Počas prvých niekoľkých hodín používania môže dôjsť k zápachu gummy, ktorý veľmi rýchlo zmizne.

VARNÉ ZÓNY

Varná doska je vybavená elektrickými výhrevnými telesami. Keď sa používajú, nasledujúce položky na varnej doske sčervenejú.



A. Varná zóna.
B. Kontrolka zvyškového tepla: indikuje, že teplota príslušnej varnej zóny je vyššia ako 60 °C, aj keď je výhrevné teleso vypnuté, ale stále horúce.

Varné zóny so svietiacimi ohrevnými článkami

Sálajú teplo pomocou žiarenia lúčov, ktoré obsahujú. Majú podobné vlastnosti ako plynové horáky: sú ľahko ovládateľné a rýchlo dosahujú nastavené teploty, čo vám umožní skutočne vidieť výkon, ktorý poskytujú.

ZAPNUTIE A VYPNUTIE VARNÝCH ZÓN

Pre zapnutie varnej zóny otočte príslušný gombík v smere hodinových ručičiek do polohy medzi 0 a 6 alebo 0 a 12 (duálne osvetlenie a oválne osvetlenie).

Ak ju chcete znova vypnúť, otáčajte gombíkom proti smeru hodinových ručičiek, kým nebude v polohe „0“.

Vyhrievanie prebieha len v označených kruhových varných zónach. Zóny sa zahrievajú a ochladzujú rýchlejšie, čo poskytuje lepšiu ovládateľnosť pri citlivých potravinách. Každá výhrevná zóna je vybavená tepelným obmedzovačom, čo je bezpečnostný výrez, ktorý zabraňuje prehriatiu keramikového skla. Po niekoľkých minútach pri plnom výkone bez hrnce na výhrevnej zóne tepelný obmedzovač automaticky vypne a zapne vyhrievacie telesá, aby nedošlo k poškodeniu keramikového skla

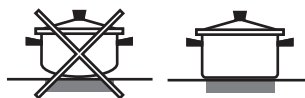
Výkon varných zón

Predná ľavá	Predná pravá	Zadná ľavá	Zadná pravá (Duálne svietenie)
Keramika 1 800 W Priemer 180 mm (poz. 0-6)	Keramika 1 200 W Priemer 140 mm (poz. 0-6)	Keramika 1 200 W Priemer 140 mm (poz. 0-6)	Keramika 1 800/750 W Priemer 180 mm (poz. 0-12)

Poz.	Vyžarujúca keramiková varná platňa Normálna alebo rýchla varná platňa	Keramiková halogénová varná platňa Automatická varná platňa
0	Vypnuté	Vypnuté
1	Na prípravu rýb	Na rozpustenie masla alebo čokolády
2	Na varenie zemiakov (para), polievky, cícera, fazule	Na zohriatie tekutín
3	Ak chcete pokračovať vo varení veľkého množstva jedla, zeleniny, polievky	
4	Na praženie (stredné)	Na omáčky (vrátane smotanových omáčok)
5	Na opekanie (dobré prepečené)	Na varenie pri bode varu
6	Na zapečenie do hnedá alebo rýchle privedenie do varu	
7		
8		Na pečenie
9		Na dusenie
10		
11		Na vyprážanie
12		

PRAKTICKÉ RADY TÝKAJÚCE SA POUŽÍVANIA VARNEJ DOSKY

- Používajte hrnce s hrubým, plochým dnom, aby ste sa uistili, že dokonale priliehajú k varnej zóne.



- Vždy používajte hrnce s priemerom, ktorý je dostatočne veľký na úplné zakrytie varnej platne, aby ste spotrebovali všetko vyrobené teplo.



- Vždy sa uistite, že dno hrnce je úplne čisté a suché: tým sa zabezpečí, že hrnce dokonale prilnú k varným zónam a že hrnce aj varná doska vydržia dlhšiu dobu.
- Vyhňte sa používaniu rovnakého riadu, ktorý sa používa na plynových horákoch: koncentrácia tepla na plynových horákoch mohla spôsobiť zvlnenie dna hrncov, ktoré potom dobre nepriliehajú k povrchu varnej platne.
- Nikdy nenechávajte varnú zónu zapnutú bez hrnce, pretože by sa tým zóna mohla poškodiť.

PRVÉ POUŽITIE RÚRY KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

! Pri prvom použití spotrebiča zohrievajte prázdnu rúru so zatvorenými dvierkami na jej maximálnu teplotu aspoň pol hodiny. zabezpečte, aby bola miestnosť dobre vyvetraná pred vypnutím rúry a otvorením dvierok. Zo spotrebiča môžu vychádzať trochu nepríjemné pachy spôsobené spaľovaním ochranných látok použitých vo výrobnom procese.

Používanie rúry

1. Zvoľte želaný režim pečenia otáčaním VOLIACEHO gombíka.
2. Zvoľte teplotu odporúčanú pre režim pečenia alebo želanú teplotu otáčaním gombíka TERMOSTATU. Zoznam s podrobnosťami režimov prípravy jedál a navrhované teploty možno nájsť v príslušnej tabuľke (pozri TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL).

Počas pečenia je vždy možné:

- Zmeniť režim pečenia otáčaním VOLIACEHO gombíka.
- Zmeniť teplotu otáčaním gombíka TERMOSTATU.
- Nastavte celkový čas prípravy jedla a koniec prípravy jedla.
- Zastavte prípravu jedla otočením VOLIACEHO gombíka do polohy „0“.

! Nikdy nekladte predmety na dno rúry, aby sa nepoškodil emailový povrch.

! Nádoby na pečenie vždy umiestnite na priloženú mriežku (-y).

SVETLO KONTROLKY TERMOSTATU

Keď svieti, rúra vytvára teplo. Vypne sa, keď vnútro rúry dosiahne zvolenú teplotu. V tomto bode sa svetlo striedavo zapína a vypína, čo znamená, že termostat pracuje a udržiava teplotu na stálej úrovni.

OSVETLENIE RÚRY

Zapína sa otočením VOLIACEHO gombíka do inej polohy než „0“. Zostáva svietiť, pokiaľ rúra pracuje. Ak gombíkom zvolíte , osvetlenie sa zapne bez aktivácie výhrevných článkov.

Para

Funkcie zabezpečujú vynikajúce výsledky vďaka tomu, že k cyklu pečenia sa pridá para. Až keď je rúra studená, nalejte do dna rúry pitnú vodu a zvoľte funkciu podľa vašej prípravy. Optimálne množstvo vody a teploty pre každú kategóriu jedla sú uvedené v príslušnej tabuľke prípravy jedla.

Pred vložením potraviny rúru nepredhrievajte.

1. VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete vybrať funkciu, otočte *voliacim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie.

	ĽAHKÉ/RÝCHLE PREDHRIEVANIE Na zapnutie osvetlenia rúry. Na rýchle predhriatie rúry.
	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA Na prípravu akéhokoľvek jedla iba na jednej úrovni.
	TRADIČNÉ PEČENIE Na pečenie na maximálne dvoch úrovniach súčasne. Je dobré v polovici pečenia vymeniť polohu plechov na pečenie. Táto funkcia vám umožňuje pripraviť rôzne jedlá (ako ryby a zeleninu) na rôznych úrovniach zároveň.
	GRILOVANIE Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.
	TURBOGRILOVANIE Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.
	SPODNÝ OHREV Túto funkciu možno použiť na dopečenie plnených koláčov alebo na zahustenie polievok. Používajte túto funkciu na posledných 10 – 15 minút prípravy jedla.
	ROZMRAZOVANIE Na zrýchlenie rozmrazenia potravín.
	SPODNÝ OHREV+VENTILÁTOR Pre dokončenie varenia potravín s veľmi tekutou konzistenciou a na získanie chrumkavého, vypečeného spodku. Užitočný aj na zahusťovanie omáčok. Vložte jedlo na 2. úroveň. Rúru netreba predhrievať.
	VARENIE V PARE Funkcie zabezpečujú vynikajúce výsledky vďaka tomu, že k cyklu pečenia sa pridá para. Až keď je rúra studená, nalejte do dna rúry pitnú vodu a zvoľte funkciu podľa vašej prípravy. Optimálne množstvo vody a teploty pre každú kategóriu jedla sú uvedené v príslušnej tabuľke prípravy jedla. Pred vložením potraviny rúru nepredhrievajte.
	VHÁŇANÝ VZDUCH Na prípravu rôznych jedál na viacerých úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu rôznych jedál bez toho, aby jedno od druhého nasiakli pachmi.

PRÍSLUŠENSTVO

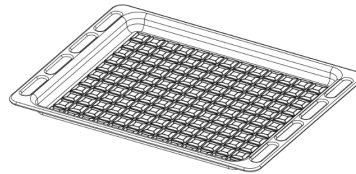
MRIEŽKA



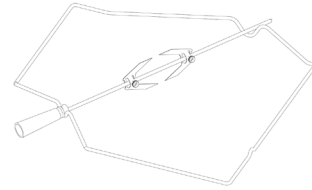
HLBOKÝ PLECH



PLECH NA PEČENIE



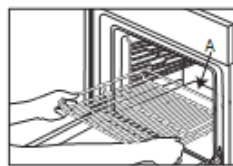
SÚPRAVA OTOČNÉHO RAŽŇA



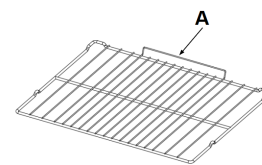
Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ďalšie príslušenstvo, ktoré nie je priložené, sa dá kúpiť samostatne v popredajnom servise.

VLOŽENIE ROŠTOV A ĎALŠIEHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

1. Vložte rošt vodorovne so zvýšenou časťou „A“ nahor (obr. 1A, obr. 1B)



Obr. 1A



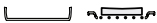
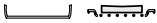
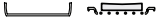











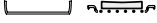



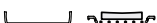

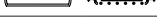





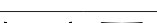
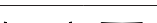


Obr. 1B

2. Ostatné príslušenstvo, ako nádobu na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúvajú rovnako ako rošt (obr. 2).



Obr. 2

Tabuľka uvádza, ktoré funkcie, príslušenstvo a úroveň sú najlepšie na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vloženie do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teplota a čas prípravy jedla sú približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostrujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predlží.

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV.	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (Min)	ÚROVEŇ (číslo L) A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	170	30 – 50	L-2 
Kysnuté koláče / Piškótové koláče	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	150 – 160	40 – 60	L-3 
Kysnuté koláče / Piškótové koláče	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	160	40 – 70	L-5 L-2 
Plnený koláč (syrový koláč, závin, ovocný koláč)	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	160 – 180	40 – 60	L-2 
Plnený koláč (syrový koláč, závin, ovocný koláč)	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	150 – 170	40 – 70	L-4 L-2 
Sušienky / linecké cesto	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	140	30 – 60	L-3 
Sušienky / linecké cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	140	30 – 60	L-5 L-3 
Sušienky / linecké cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	140 – 150	40 – 50	L-4 L-2 
Sušienky / linecké cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	140	50 – 60	L-5 L-4 L-3 
Malé torty / Mafin	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	160 – 180	20 – 50	L-4 
Malé torty / Mafin	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	150 – 160	30 – 40	L-5 L-2 
Malé torty / Mafin	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	150 – 160	30 – 50	L-4 L-2 
Odpalované cesto	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	170 – 200	20 – 50	L-3 
Odpalované cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	170 – 180	20 – 50	L-4 
Odpalované cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	170 – 180	20 – 50	L-2 
Odpalované cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	170 – 180	20 – 50	L-4 L-2 
Snehové pusinky	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	80 – 100	120 – 200	L-3 
Snehové pusinky	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	80 – 100	120 – 200	L-4 L-2 
Snehové pusinky	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	80 – 100	120 – 200	L-5 L-3 L-1 
Pizza / chlieb / focaccia	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	190 – 250	15 – 50	L-2 
Pizza / chlieb / focaccia	KONVEKČNÉ PEČENIE	ÁNO	190 – 230	20 – 50	L-4 
Pizza / chlieb / focaccia	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	190 – 230	20 – 50	L-1 
Pizza / chlieb / focaccia	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	190 – 230	20 – 50	L-4 L-2 
Pizza / chlieb / focaccia	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	190 – 230	20 – 50	L-5 L-4 L-3 L-2 
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)	KONVEKČNÉ PEČENIE	ÁNO	170 – 180	30 – 60	L-3 
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	170 – 180	50 – 60	L-5 L-2 
Slané a sladké odpalované cesto	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	170 – 190	15 – 40	L-3 
Slané a sladké odpalované cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	180 – 210	15 – 40	L-4 
Slané a sladké odpalované cesto	VHÁŇANÝ VZDUCH	ÁNO	180 – 210	15 – 40	L-2 
Lasagne / Nákypy / Zapečené cestoviny / Cannelloni	KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA	ÁNO	180 – 200	30 – 65	L-3 

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV.	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (Min)	ÚROVEŇ (číslo L) A PRÍSLUŠENSTVO
Jahňacie/Tefacie/Hovädzie/Bravčové 1 kg	TURBOGRILOVANIE	-	190 – MAX	40 – 90	L-3
Kurča / Králik / Kačica 1 kg	TURBOGRILOVANIE	-	230 – MAX	50 – 100	L-3
Morka / Hus 3 kg	TURBOGRILOVANIE	-	160 – MAX	130 – 170	L-3
Rybie filé / filety	GRILOVANIE	-	230 – MAX	10 – 30	L-4
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	TURBOGRILOVANIE	-	230 – MAX	30 – 60	L-3
Gratinovaná zelenina	GRILOVANIE	-	230 – MAX	10 – 30	L-4
Hrianka	GRILOVANIE	5'	MAX	1 – 2	L-5
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery	GRILOVANIE	-	230 – MAX	15 – 30	L-5
Pečené zemiaky	TURBOGRILOVANIE	-	230 – MAX	30 – 60	L-3
Jahňacie stehno / Koleno	TURBOGRILOVANIE	-	200 – MAX	50 – 100	L-3
Kompletné jedlo (Cook3): Ovocná tortička Lasagne Pečené	VHÁŇANÝ VZDUCH	-	180 – 190	40 – 100	L-4
					L-2
Kompletné jedlo (Cook4): Ovocná tortička Lasagne Kusy mäsa Opekaná zelenina	VHÁŇANÝ VZDUCH	-	180 – 190	40 – 100	L-4
					L-3 L-1

RECEPT	FUNKCIA	VODA (g)	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ (číslo L) A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče	Varenie v pare	100	170 – 180	30 – 60	L-2
Malé torty / Mafin	Varenie v pare	100	160 – 170	30 – 55	L-3
Focaccia	Varenie v pare	150	200 – 220	20 – 40	L-3
Rožky	Varenie v pare	100	210	25 – 40	L-3
Bochník chleba	Varenie v pare	150	170 – 180	70 – 100	L-3
Pečené hovädzie mäso	Varenie v pare	200	200	35 – 60	L-3
Rozbif 2 kg	Varenie v pare	250	200	40 – 70	L-3
Jahňacie pečené	Varenie v pare	200	180 – 200	65 – 75	L-3
Jahňacie/Tefacie/Hovädzie/Bravčové 1 kg	Varenie v pare	200	200	60 – 90	L-3
Kurča / Králik / Kačica 1 kg	Varenie v pare	200	200 – 220	50 – 70	L-3
Rybie filé / filety	Varenie v pare	150	180	15 – 35	L-3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	Varenie v pare	150	180 – 200	25 – 40	L-3
Pečené zemiaky	Varenie v pare	200	200 – 220	50 – 70	L-3
Pečené kurča 1 – 1,3 kg	Varenie v pare	250	200	50 – 80	L-3



PRÍSLUŠENSTVO

Rošt

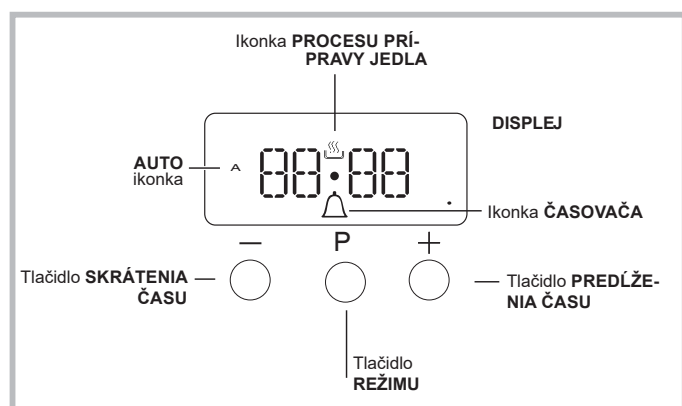
Nádoba na pečenie alebo
tortová forma na rošte

Plech na pečenie/
Odkvapávací nádob
alebo nádoba na pečenie
na rošte

Nádoba na
odkvapávanie/plech
na pečenie

Nádoba na
odkvapávanie/plech na
pečenie s 200 ml vody

HODINY / ČINNOSŤ ČASOVAČA



Nastavenie času

Hodiny možno nastaviť, keď je rúra vypnutá alebo keď je zapnutá, ak predtým nebol naprogramovaný čas cyklu prípravy jedla.

Po odpojení spotrebiča od siete alebo po výpadku prúdu začnú na displeji blikať číslice 00:00.

1. Stlačte zároveň tlačidlá „+“ a „-“.

Potom blíkajú dvojčíslice medzi hodinami a minútami.



2. Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ nastavte čas; ak tlačidlo stlačíte a podržíte, displej bude meniť hodnoty rýchlejšie, a tak rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.

Zmena frekvencie bzučičiaka

Frekvenciu signálu bzučičiaka možno zmeniť opakovaným dotykom „-“.

Nastavenie časovača

Táto funkcia nepreruší prípravu jedla a nemá vplyv na rúru; používa sa na aktivovanie bzučičiaka, keď uplynie nastavený čas.

1. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo , až na displeji začne blikať ikonka  a tri cifry.

2. Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ nastavte želaný čas; ak tlačidlo stlačíte a podržíte, displej bude meniť hodnoty rýchlejšie, a tak rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.


3. Počkajte 5 sekúnd. Ak stlačíte tlačidlo ešte raz, na displeji sa zobrazí odpočítavý čas.

Po uplynutí tohto času sa zapne bzučičiak.




Programovanie prípravy jedla

Pred programovaním je potrebné vybrať režim prípravy jedla.

Programovanie trvania prípravy jedla


1. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo , až na displeji začne blikať ikonka A a písmená DUR.
2. Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ nastavte želané trvanie; ak tlačidlo stlačíte a podržíte, displej bude meniť hodnoty rýchlejšie, a tak rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.
3. Počkajte 5 sekúnd, potom bude na displeji vidieť ikonku A.
4. Po uplynutí nastaveného času, keď rúra prestane piecť, sa ozve bzučičiak. Bzučičiak zastavíte stlačením akéhokoľvek tlačidla.
 - Napríklad: je 9:00 a je naprogramovaný čas 1 hodina a 15 minút. Program sa automaticky zastaví o 10:15.

Nastavenie času skončenia pre režim prípravy jedla

1. Pri nastavení trvania postupujte podľa krokov 1 až 3, ako je uvedené ďalej.
2. Stlačte tlačidlo , kým na displeji nezačne blikať slovo END.
3. Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ nastavte čas ukončenia prípravy jedla; ak tlačidlo stlačíte a podržíte, displej bude meniť hodnoty rýchlejšie, a tak rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.
4. Počkajte 5 sekúnd alebo znova stlačte tlačidlo . Keď sa začne proces prípravy jedla, na displeji vidieť symbol .
5. Po uplynutí nastaveného času, rúra prestane piecť a ozve sa bzučičiak. Zastavíte ho stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. Programovanie bolo nastavené, keď svieti ikonka A.
 - Napríklad: Je 9:00 a bolo naprogramované trvanie 1 hodina. 12:30 je naplánované ako čas ukončenia. Program sa automaticky spustí o 11:30.

Zrušenie programu

Pre zrušenie programu:

- stláčajte tlačidlo , kým sa nezobrazí ikonka zodpovedajúca nastaveniu, ktoré chcete zrušiť a číslice na displeji blikajú.
- Stláčajte tlačidlo „-“, až sa na displeji zobrazí 00:00.
- Stlačte a podržte tlačidlá „+“ a „-“; zrušia sa tým všetky predtým zvolené nastavenia, vrátane nastavení časovača.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

VYPNITE HLAVNÝ VYPÍNAČ A DBAJTE, ABY BOL SPORÁK PRED ČISTENÍM STUDENÝ. PRED OPĀTOVNÝM ZAPNUTÍM MUSIA BYŤ VŠETKY OVLÁDAČE V POLOHE VYPNUTÉ.

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

Pri všetkých činnostiach používajte ochranné rukavice.

Potrebné činnosti vykonávajte, keď je rúra studená.

Odpojte spotrebič od napájania.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Odpojte spotrebič od elektrického napájania.

ČISTENIE KERAMICKEJ VARNEJ DOSKY

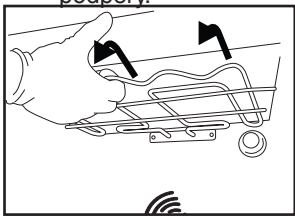
- Nepoužívajte drsné špongie ani drôtenky, mohli by poškodiť sklo.
- Po každom použití varnú dosku očistite (keď vychladne), aby ste odstránili usadeniny a škvry od zvyškov jedla.
- Povrch, ktorý sa neudržiava dostatočne čistý, môže znížiť citlivosť tlačidiel ovládacieho panelu.
- Škrabku použite, iba ak sú zvyšky na varnej doske prilepené. Dodržujte pokyny výrobcu škrabky, aby nedošlo k poškriabaniu skla.
- Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru môžu varnú dosku poškodiť a treba ich ihneď odstrániť.
- Soľ, cukor a piesok môžu sklený povrch poškriabať.
- Použite mäkkú handričku, savú kuchynskú papierovú utierku alebo špeciálny čistič varných dosiek (postupujte podľa pokynov výrobcu).
- Vyliate tekutiny na varnej doske môžu spôsobiť pohyb alebo vibrácie hrncov.
- Po vyčistení varnú dosku dôkladne utrite.

VONKAJŠIE POVRCHY

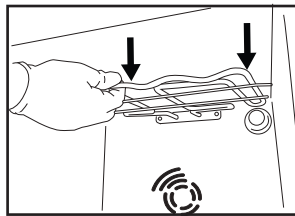
- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak sú veľmi špinavé, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Utrite ich suchou handričkou.
 - Nepoužívajte leptavé alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.
- Nepoužívajte produkty na báze alkoholu ako napríklad denaturovaný lieh.

POSUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU

1. Vyberte bočné vodiace mriežky na príslušenstvo.
2. Vytiahnite ohrevný článok okúsok von (*obr. 1*) a spusťte ho (*obr. 2*).
3. Aby ste ohrievacie teleso namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné podpery.



Obr. 1



Obr. 2

VNÚTORNÉ POVRCHY

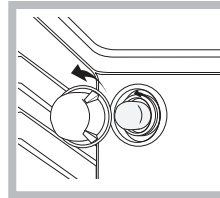
- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvry od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt osvetlenia, vymeňte žiarovku a kryt naskrutkujte na miesto.



1. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.
Poznámka: Použite žiarovku 40 W/230 V typ G9

Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009).

Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.
- Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

ČISTENIE PARNEJ RÚRY

Tento spôsob čistenia sa odporúča najmä po pečení veľmi tučného mäsa (pečeného mäsa).

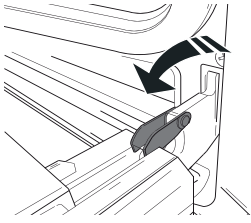
Tento proces čistenia uľahčuje odstraňovanie nečistôt zo stien rúry vytváraním pary, ktorá sa vytvára vo vnútri rúry na jednoduchšie čistenie. **!Dôležité!** Pred začatím čistenia parou:

- Odstráňte zvyšky jedla a mastnoty zo spodnej časti rúry.
 - Vyberte z rúry všetko príslušenstvo (mriežky a odkvapkávacie plechy).
- Vykonajte vyššie uvedené operácie podľa nasledujúceho postupu:

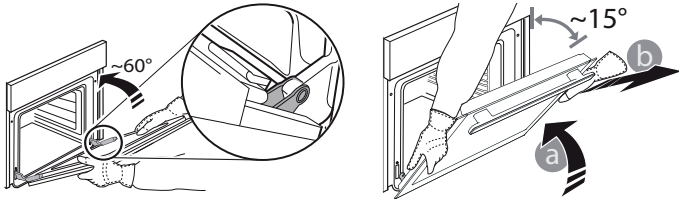
1. Nalejte 250 ml pitnej vody do pekáča v rúre a vložte ho do spodných polic. Pri modeloch bez odkvapkávacej nádoby použite plech na pečenie a položte ho na spodnú úroveň plechu;
2. zvolte funkciu rúry KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA (☺) a nastavte teplotu na 90°C;
3. držte ho v rúre 35 minút;
4. vypnite rúru;
5. Keď rúra vychladne, môžete otvoriť dvierka a dokončiť čistenie vodou a vlhkou handričkou;
6. Po dokončení čistenia odstráňte zvyškovú vodu z dutiny
Keď sa vykonáva čistenie parou, po varení obzvlášť mastných jedál alebo keď sa mastnota ťažko odstraňuje, musíte čistenie dokončiť tradičnou metódou opísanou v predchádzajúcom odseku. Čistite iba v studenej rúre!

VYBRATIE A VLOŽENIE SKLA NA DVIERKACH RÚRY

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvoľnia zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

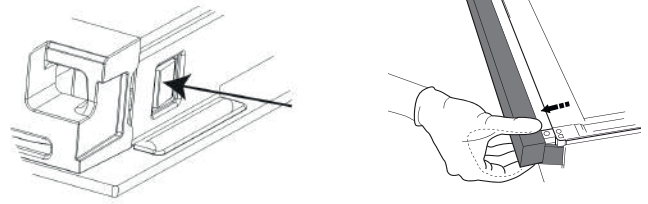
3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

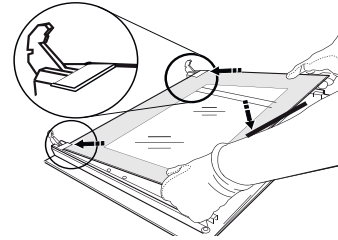
CLICK TO CLEAN – ČISTENIE SKLA

1. Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.

3. Keď znova montujete vnútorné sklo dvierok, vložte sklenený panel správne, aby text napísaný na paneli nebol obrátený a dal sa ľahko čítať.



4. Nasadte horný okraj. Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Čo robiť, ak...

Možné príčiny

Riešenia

Rúra nefunguje.

Výpadok prúdu.
Odpojenie od elektrickej siete

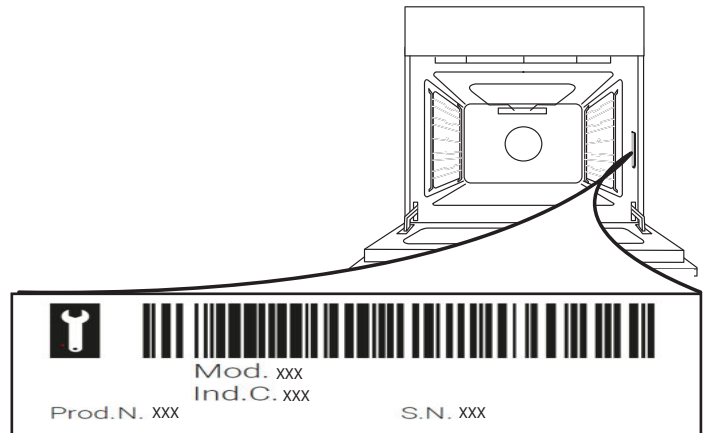
Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa porucha odstránila.

POPREDAJNÝ SERVIS

Ak chcete získať pomoc, zavolajte na číslo uvedené v záručnom liste priloženom k výrobku alebo postupujte podľa pokynov uvedených na našich webových stránkach.

Buďte pripravení poskytnúť:

- stručný opis problému;
- presný typ modelu vášho spotrebiča;
- asistenčný kód (číslo uvedené po slove SERVICE na identifikačnom štítku výrobku, ktorý nájdete na vnútornom okraji, keď sú dvierka rúry otvorené);
- vašu úplnú adresu;
- kontaktné telefónne číslo.



Upozornenie: Ak sú potrebné opravy, obráťte sa na autorizované servisné stredisko, ktoré zaručuje používanie originálnych náhradných dielov a správne vykonanie opráv. Ďalšie informácie o záruke nájdete v priloženom záručnom liste.

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šos drošības norādījumus. Saglabājiet šos norādījumus turpmākām uzziņām.

Šī rokasgrāmata un pati ierīce sniedz svarīgus drošības brīdinājumus, kas ir jāizlasa un vienmēr jāievēro. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepiemērotas lietošanas vai nepareizu vadības elementu iestatīšanas dēļ.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas uzkarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērniem līdz 8 gadu vecumam ir jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Neizmantojiet ierīci, ja plīts virsma ir saplaisājusi — pastāv elektrotraumas risks.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: neglabājiet piederumus uz gatavošanas virsmām.

⚠ **UZMANĪBU!** Gatavošanas process ir jāuzrauga. Neilgs gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Gatavošana uz plīts virsmas bez uzraudzības, izmantojot taukvielas vai eļļu, var būt bīstama — aizdegšanās risks. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nedzēsiet uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsības segu.

⚠ Neizmantojiet plīti kā darbvirsmu vai atbalstu.

Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas – pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Ļoti maziem bērniem (0-3 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces. Maziem bērniem (3–8 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti. Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, jušanas vai garīgiem traucējumiem vai bez pieredzes un zināšanām var lietot šo ierīci, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst. Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem līdz 8 gadu vecumam ir jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti

⚠ Pārtikas žāvēšanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības. Ja ierīce ir piemērota pārtikas termometra izmantošanai, lietojiet tikai šai cepeškrāsnij ieteicamo temperatūras termometru — pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas – pastāv aizdegšanās risks. Gatavojot

ēdienu ar lielu tauku vai eļļas daudzumu vai pievienojot alkoholiskus dzērienus, rīkojieties ārkārtīgi piesardzīgi — pastāv aizdegšanās risks. Pannu un piederumu izņemšanai lietojiet virtuves cimds. Gatavošanas laika beigās durvis atveriet uzmanīgi, pirms piekļuves ļaujiet karstajam gaisam un tvaikam pakāpeniski izplūst — pastāv apdedzināšanās risks. Nenospriestojiet ierīces priekšpusē esošās karstā gaisa atveres — pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Esiet piesardzīgi, lai neatsistu krāsns durvis, kamēr tās ir atvērtas vai nolaistas.

ATĻAUTĀ LIETOŠANA

⚠ **UZMANĪBU!** Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārēju slēdža ierīci, kā taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram: personāla virtuves zonā veikalos, birojos un citās darba vidēs; zemnieku saimniecībās; klientu istabās viesnīcās, moteļos un citās līdzīga tipa apmešanās vietās.

⚠ Neizmantojiet to citiem nolūkiem (piemēram, telpu apsildei).

⚠ Šī ierīce nav paredzēta profesionāliem nolūkiem. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.

⚠ Neuzglabājiet ierīcē vai tās tuvumā sprāgstošas vai viegli uzliesmojošas vielas (piemēram, degvielas vai aerosola baloniņus) – pastāv aizdegšanās risks.

MONTĀŽA

⚠ Ierīces pārvietošana un uzstādīšana jāveic vismaz diviem cilvēkiem – pastāv savainojumu risks. Izmantojiet aizsargcimds visos izsaiņošanas un uzstādīšanas darbos – pastāv sagriešanās risks.

⚠ Montāžu, tajā skaitā ūdens sistēmas (ja tāda ir) elektrosavienojumu uzstādīšanu, un remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis. Nelabojiet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietas tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārliecinieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas servisu. Pēc ierīces montāžas novietojiet iepakojuma materiālus (plastmasas un polistirola daļas u.c.) bērniem nepieejamā vietā – pastāv nosmakšanas risks. Pirms ierīces uzstādīšanas tai jābūt atvienotai no elektrotīkla – pastāv elektriskā trieciena risks. Uzstādīšanas laikā raugiet, lai ierīce nesabojātu barošanas kabeli – pastāv aizdegšanās un strāvas trieciena risks. Ieslēdziet ierīci tikai tad, kad montāža ir pabeigta.

Noņemiet cepeškrāsni no polistirola putu pamatnes tikai uzstādīšanas laikā.

⚠ Neuzstādiet ierīci aiz dekoratīvām durvīm — pastāv aizdegšanās risks.



Ja plīts ir novietota uz pamatnes, tā jānolīmeņo un jānostiprina pie sienas ar komplektā iekļauto fiksācijas ķēdi, lai nepieļautu ierīces noslīdēšanu no pamatnes.



BRĪDINĀJUMS: Lai nepieļautu ierīces apgāšanos, jāuzstāda komplektā iekļautā fiksācijas ķēde. Skatiet uzstādīšanas norādījumus.

ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

⚠ Nominālo parametru plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns priekšējās malas (redzama, atverot cepeškrāsns durvis).

⚠ Jānodrošina iespēja atvienot ierīci no strāvas padeves, to vienkārši atslēdzot, ja pieejama kontaktdakša, vai ar divpolu slēdzi, kas uzstādīts pirms kontaktligzdas pēc elektroinstalācijas noteikumiem, un ierīcei jābūt zemētai atbilstoši valsts elektrības drošības standartiem.

⚠ Neizmantojiet pagarinātājus vai vairākspraudņu kontaktlīgzsas vai adapterus. Pēc ierīces uzstādīšanas tās elektriskās sistēmas detaļas nedrīkst būt pieejamas. Neizmantojiet ierīci ar mitrām rokām vai basām kājām. Nelietojiet šo ierīci, ja bojāts tās strāvas kabelis vai kontaktdakša, ja tā nedarbojas pareizi vai tā ir bojāta vai tikusi nomesta.

⚠ Ja padeves kabelis ir bojāts, tas jāaizvieto ar identisku, nomaina jāveic ražotājam, tā servisa aģentam vai līdzīgas kvalifikācijas personai, lai izvairītos no bīstamības – strāvas trieciena riska.

⚠ Barošanas kabeļa nomainas gadījumā sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pirms spuldzītes nomainas pārliedzinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pārliedzinieties, ka pirms apkopes darbību veikšanas ierīce ir izslēgta un atvienota no strāvas padeves – pastāv strāvas trieciena risks; nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu – pastāv strāvas trieciena risks.

⚠ Nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā stikls var saplaisāt.

⚠ Nelietojiet abrazīvus vai kodīgus izstrādājumus, tīrīšanas līdzekļus uz hlora bāzes vai pannu tīrīšanas līdzekļus.

⚠ Pirms tīrīšanas un apkopes darbu veikšanas pārliedzinieties, ka ierīce ir atdzisusi. - pastāv apdegumu risks.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pirms spuldzes maiņas pārliedzinieties, ka ierīce ir izslēgta — pastāv elektrotraumas risks.

IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

Iepakojuma materiāls ir 100 % pārstrādājams un apzīmēts ar otrreizējās pārstrādes simbolu ♻. Tādēļ dažādas iepakojuma daļas jāutilizē atbildīgi un saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.


MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem.

Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.

Plašāku informāciju par lietotu sadzīves ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat saņemt vietējā attiecīgajā iestādē, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA), un vadlīnijām par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem 2013 (kā norādīts grozījumos).

Nodrošinot šīs ierīces pareizu utilizāciju, varat palīdzat novērst iespējamo negatīvo vides un cilvēka veselības apdraudējumu.

Simbols  uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajiem dokumentiem norāda, ka šo ierīci nevar izmest sadzīves atkritumos, bet tā ir jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas centrā.

IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAI

Sakarsējiet cepeškrāsni tikai līdz temperatūrai, kas norādīta kulinārijas receptē. Izmantojiet tumši lakotas vai emaljētas cepešpannas un traukus, jo tie daudz labāk absorbē karstumu.

ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJA

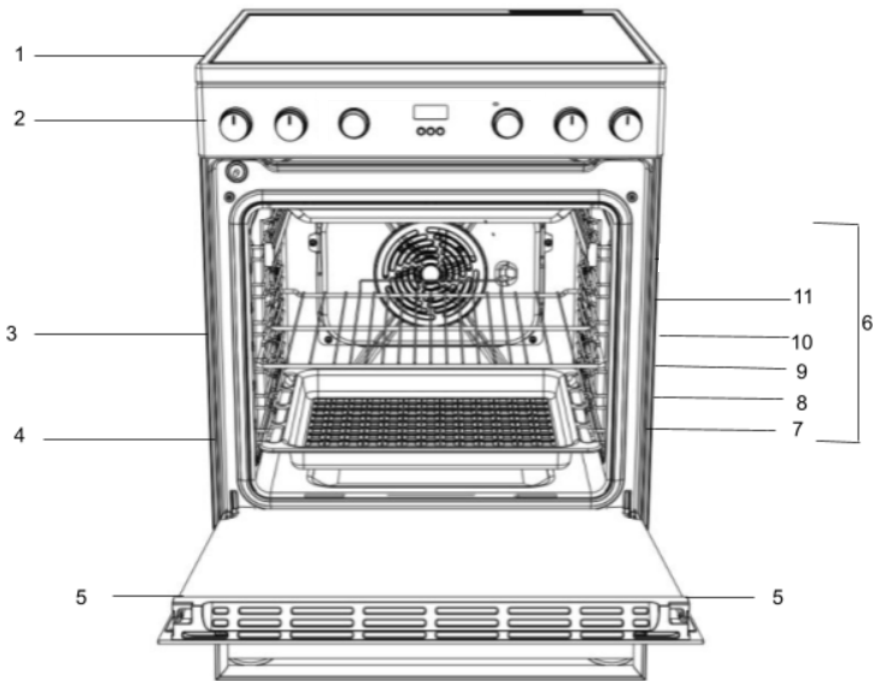
Šī ierīce atbilst: Par ekodizaina prasībām Eiropas Komisijas regula 66/2014 Energomarķējuma Regulai 65/2014; Ekodizaina prasības par ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju

2019. g. vadlīnijas (grozījums) (ES izstāšanās) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-1.

Šī ierīce atbilst Eiropas Regulas 66/2014 ekodizaina prasībām un 2019. gada noteikumiem saistībā ar ekodizaina prasībām ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju (grozījums) (ES izstāšanās) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-2.

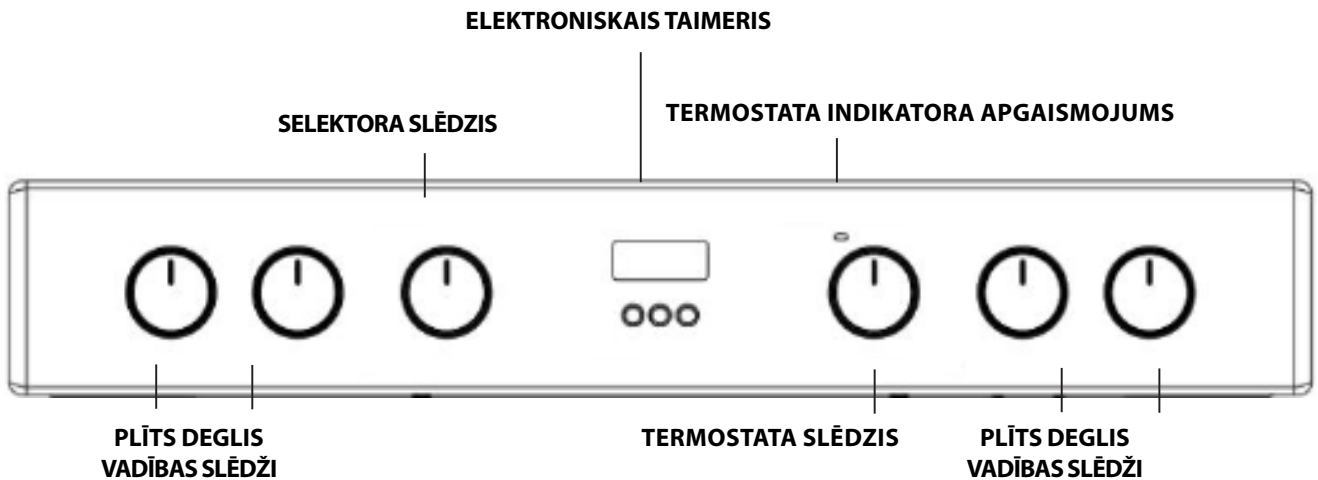


PRODUKTA APRAKSTS



1. Stikla keramikas plīts
2. Vadības panelis
3. Plaukts
4. Paplāte
5. Durvis
6. Vadotnes bīdāmajiem plauktiem
7. novietojums 1
8. novietojums 2
9. novietojums 3
10. novietojums 4
11. novietojums 5

VADĪBAS PANELIS



LV | MONTĀŽA

Pirms jaunās ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju. Tajā ir svarīga informācija par ierīces drošu uzstādīšanu un ekspluatāciju.

Saglabājiet šos lietošanas norādījumus turpmākai izmantošanai. Pārliecinieties, ka lietošanas pamācība tiek saglabāta kopā ar ierīci, ja tā tiek pārdota, atdota vai pārvietota.

Ierīce jāuzstāda kvalificētam speciālistam saskaņā ar sniegtajiem norādījumiem.

Jebkura nepieciešamā pielāgošana vai apkope jāveic pēc tam, kad ierīce ir atvienota no elektrības padeves.

Novietošana un izlīdzināšana

Ierīci ir iespējams uzstādīt blakus skapīšiem, kuru augstums nepārsniedz plīts virsmas augstumu.

Šī plīts jāuzstāda tieši uz grīdas. Neuzstādiet šo plīti uz jebkāda veida mākslīgas pamatnes.

Pārliecinieties, ka siena, kas saskaras ar ierīces mugurvirsma, ir izgatavota no nedegoša, karstumizturīga materiāla (T 90°C).

Svarīgi! Neuzstādiet šo ierīci blakus durvīm vai citām piekļuves iespējām, lai samazinātu iespēju, ka personas, kas izmanto durvis, varētu saskarties ar pannām uz plīts virsmas.

Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai izvairītos no pārkaršanas

Šo ierīci nedrīkst uzstādīt uz platformas.

Plīts ir veidota tā, lai to varētu ievietot starp virtuves skapīšiem ar attālumu 600 mm. Attālumam abās pusēs jābūt pietiekamam, lai plīti varētu izņemt apkopei. To var izmantot ar atvilktnēm vienā vai abās pusēs, kā arī stūrī. To var lietot arī savrupi.

Blakus esošās sānu sienas, kas izvirzītas virs plīts virsmas līmeņa, nedrīkst atrasties tuvāk par 150 mm no plīts, un tām jābūt aizsargātām ar karstumizturīgu materiālu. Jebkura pārkares virsma vai tvaika nosūcējs nedrīkst atrasties tuvāk par 650 mm.

- Plīts var atrasties virtuvē, virtuvē/ēdamistabā vai dzīvojamā istabā, bet ne vannas istabā vai dušas telpā.
- Nosūcēji jāuzstāda saskaņā ar prasībām, kas norādītas nosūcēja rokasgrāmatā.
- Sienai, kas saskaras ar plīts mugurvirsma, jābūt no ugunsdroša materiāla.
- Plīts ir aprīkota ar drošības ķēdi, kas jāpiestiprina pie āķa, kas ir piestiprināts pie sienas
- aiz ierīces.

Elektriskie savienojumi

Cepeškrāsnis ar trīs polu barošanas kabeli ir paredzētas darbam ar maiņstrāvu ar barošanas frekvenci un spriegumu, kas norādīts uz datu plāksnītes (cepeškrāsnis panela apakšdaļā). Kabeļa zemējumvads ir dzeltenzaļais vads.

Pamatstrāvas pieslēgums

220-240V-



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
380-415 3N



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
380-415 2N



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

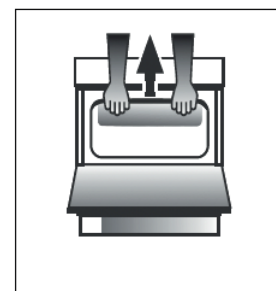
*cita veida strāvas iespējas

Barošanas kabeļa pieslēgšana galvenajam elektrotīklam

⚠ BRĪDINĀJUMS! Šī darbība jāveic kvalificētam tehniskajam speciālistam.

Pirms plīts pārvietošanas pārbaudiet, vai tā ir atdzisusi, un izslēdziet to plīts vadības panelī. Plīti visvieglāk pārvietot, paceļot priekšējo daļu šādi:

Plīts pārvietošana



Att. A

Atveriet grila durtiņas tiktāl, lai varētu ērti satvert cepeškrāsnis augšpusē apakšējo priekšējo malu, izvairoties no jebkādiem grila elementiem. (ATT.A)

Uzmanīgi pārvietojiet plīti, jo tā ir smaga. Uzmanieties, lai grīdas segums netiktu bojāts.

Lai nodrošinātu, ka ierīce ir pareizi uzstādīta, regulēta un tehniski pareizi apkalpota atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem, kvalificētam tehniķim jāizlasa sekojošie norādījumi.

BRĪDINĀJUMI! ŠAI IERĪCEI JĀBŪT IEZEMĒTAI.

Plīts ir jāpievieno elektrotīklam, izmantojot ar slēdzi aprīkotu (divpolu) plīts kontaktligzdu ar pareizu jaudu, kas atbilst plīts nomināla plāksnītē norādītajai. Visiem elektroinstalācijas vadiem no patērētāja ierīces uz plīti, izmantojot ar slēdzi aprīkotu divpolu plīts kontaktligzdu, jābūt ar atbilstošu tipu un strāvas stiprumu, kā norādīts iepriekš. Barošanas kabelis jānovieto tā, lai tā temperatūra nekad nebūtu par 50°C augstāka nekā istabas temperatūra. Kabelim jābūt novietotam prom no aizmugures ventilācijas atverēm.

Drošības ķēde



Lai novērstu ierīces nejaušu apgāšanos, piemēram, bērnam uzkāpjot uz cepeškrāsns durvīm, komplektā iekļautā drošības ķēde IR jāuzstāda!

Plīts ir aprīkota ar drošības ķēdi, kas ar skrūvi (nav ietverta plīts komplektā) jāpiestiprina pie sienas aiz ierīces tādā pašā augstumā, kādā ķēde ir piestiprināta ierīcei.

Izvēlieties skrūvi un skrūvju enkuru atkarībā no sienas, kas atrodas aiz ierīces, materiāla veida. Ja skrūves galvas diametrs ir mazāks par 9 mm, jāizmanto paplāksne. Betona sienai nepieciešama skrūve ar vismaz 8 mm diametru un 60 mm garumu.

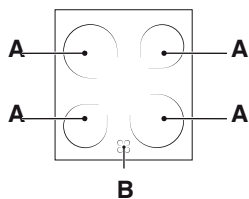
Pārliedzinieties, ka ķēde ir piestiprināta pie plīts aizmugurvirsma un pie sienas, kā parādīts attēlā, lai pēc uzstādīšanas tā būtu nostiepta un paralēli zemes līmenim.

STIKLA KERAMIKAS PLĪTS IZMANTOŠANA

Uz paplākšņiem uzklātā līme atstāj pēdas uz stikla. Pirms ierīces lietošanas iesakām tās noņemt ar speciālu neabrazīvu tīrīšanas līdzekli. Pirmajās lietošanas stundās var būt jūtama gumijas smarža, kas ātri izzudīs.

GATAVOŠANAS ZONAS

Plīts ir aprīkota ar elektriskajiem izstarojošajiem sildelementiem. Kad tie tiek izmantoti, šādi plīts virsmas elementi kļūst sarkani.



A. Gatavošanas zona.
B. Pārpalikušā siltuma indikatora gaisma: tā norāda, ka attiecīgās gatavošanas zonas temperatūra ir augstāka par 60°C, pat ja sildelements ir izslēgts, bet joprojām ir karsts.

Gatavošanas zonas ar izceltiem sildelementiem

Tās izstaro siltumu no tajās ievietotajām lampām. Tām ir līdzīgas raksturīpašības kā gāzes degļiem: tās var viegli pārvaldīt un ātri sasniedz iestatīto temperatūru, ļaujot jums reāli redzēt, cik lielu jaudu tās nodrošina.

GATAVOŠANAS ZONU IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

Lai ieslēgtu gatavošanas zonu, pagrieziet attiecīgo slēdzi pulksteņrādītāja kustības virzienā līdz stāvoklim no 0 līdz 6 vai no 0 līdz 12 (divkāršais izcēlums un ovālais izcēlums).

Lai to atkal izslēgtu, pagrieziet slēdzi pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, līdz tas atrodas pozīcijā "0".

Uzkaršana notiek tikai iezīmētajās apļveida gatavošanas zonās. Zonas uzkarst un atdziest ātrāk, nodrošinot labāku regulējamību jutīgiem ēdieniem. Katra zona ir aprīkota ar termisko ierobežotāju, kas ir automātiskais izslēdzējs, kas novērš keramikā stikla pārkaršanu. Pēc vairākām minūtēm pie pilnas jaudas, kad uz sildīšanas zonas neatrodas panna, termiskais ierobežotājs automātiski izslēdz un ieslēdz sildelementus, lai novērstu keramikā stikla bojājumus.

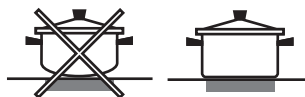
Gatavošanas zonu jauda

Priekšējā kreisā	Priekšējā labā	Aizmugurējā kreisā	Aizmugurējā labā (Dubultais izcēlums)
Keramika 1800W Ø 180mm (pozīc. 0-6)	Keramika 1200 W Ø 140 mm (pozīc. 0-6)	Keramika 1200 W Ø 140 mm (pozīc. 0-6)	Keramika 1800/750 W Ø 180 mm (pozīc. 0-12)

Pozīc.	Siltumizstarojošā keramikā plīts virsma Parasts vai ātrs virsmas sakarsēšanas režīms	Keramikā halogēnā plīts virsma Automātiskā plīts virsma
0	Izslēgts	Izslēgts
1	Zivju gatavošanai	Sviesta vai šokolādeskausēšanai
2	Kartupeļu, zupu, zirņu, pupiņu gatavošanai (tvaicēšanai)	Šķidrumu uzsildīšanai
3	Lai turpinātu gatavot lielu daudzumu ēdiena, dārzeņu, zupas	
4	Cepšanai (vidējs)	Mērcēm (ieskaitot krējuma mērces)
5	Cepšanai (labi izcepts)	Vārīšanai viršanas temperatūrā
6	Lai apbrūninātu vai ātri apceptu	
7		Cepešiem
8		
9		Sautējumiem
10		
11		Cepšanai
12		

PRAKTISKS PADOMS PLĪTS VIRSMAS IZMANTOŠANAI

- Lietojiet pannas ar biezu, plakanu pamatni, lai tā pilnībā saskartos ar gatavošanas zonu.



- Vienmēr lietojiet pannas, kuru diametrs ir pietiekami liels, lai nosegtu visu plīts virsmu un šādi izmantotu visu pieejamo siltumu.



- Vienmēr pārlicinieties, ka pannas pamatne ir pilnīgi tīra un sausa: tas nodrošina, ka pannas izcili pieguļ gatavošanas zonām un ka gan pannas, gan plīts virsma kalpo ilgāk.
- Neizmantojiet virtuves traukus, ko lietojat uz gāzes degļiem: gāzes degļu karstuma koncentrācija, iespējams, ir deformējusi pannas pamatni, tāpēc tā nepareizi pieguļ virsmai.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu gatavošanas zonu, ja uz tās nav novietota panna, jo tas var izraisīt zonas bojājumus.

FUNKCIJAS UN IKDIENAS LIETOŠANA

NODERĪGI PADOMI

KĀ NOLASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā izmantojiet zemākos ieteicamos iestatījumus un, ja ēdiens nav pilnībā pagatavots, pārslēdziet uz augstākiem iestatījumiem. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlamās tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

Funkcija "Cepšana ar konvekciju" ļauj vienlaicīgi gatavot dažādus ēdienus (piemēram, zivis un dārzeņus) uz dažādiem plauktiem. Ja nepieciešams, samainiet plauktus vietām, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE IKDIENAS LIETOŠANA

Pirmo reizi lietojot ierīci, tukšo cepeškrāsnī ar aizvērtām durvīm vismaz pusstundu uzkaršējiet maksimālajā temperatūrā. Pirms cepeškrāsns izslēgšanas un cepeškrāsns durvju atvēršanas pārliecinieties, ka telpa ir labi vēdināta. Ierīce var izdalīt nedaudz nepatīkamu aromātu, ko izraisa ražošanas procesā izmantoto aizsargvielu sadegšana.

1. Atlasiet vēlamo gatavošanas režīmu ar SELEKTORA slēdzi.
2. Pagriezot TERMOSTATA slēdzi, izvēlieties gatavošanas režīmam ieteicamo temperatūru vai vēlamo temperatūru.

Saraksts ar detalizētu gatavošanas režīmu un ieteicamo gatavošanas temperatūru ir atrodams attiecīgajā tabulā (skatīt ieteikumu tabulu gatavošanai krāsnī).

Gatavošanas laikā vienmēr ir iespējams:

- atlasīt vēlamo gatavošanas režīmu ar SELEKTORA slēdzi.
- izmainīt temperatūru, pagriezot TERMOSTATA slēdzi uz vēlamo temperatūru.
- lestatīt gatavošanas sākuma un beigu laiku (skatīt apakšā).
- Pārtraukt gatavošanu, pagriezot SELEKTORA slēdzi pozīcijā "0".

! Nekad nenovietojiet priekšmetus tieši zem cepeškrāsns apakšējās daļas; tas novērsīs emaljas pārklājuma bojājumus. ! Vienmēr novietojiet traukus uz tiem paredzētajiem plauktiem.

TERMOSTATA INDIKATORA GAISMA

Kad tā ir ieslēgta, cepeškrāsnis uzkarst. Tā izslēdzas, kad cepeškrāsnis iekšpusē tiek sasniegta izvēlēta temperatūra. Šajā brīdī gaisma pārmaiņus iedegas un izslēdzas, norādot, ka termostats darbojas un uztur nemainīgu temperatūru.

KRĀSNS GAISMA

To ieslēdz, pagriezot SELEKTORA slēdzi jebkurā pozīcijā, kas nav "0". Tā deg, kamēr krāsnis darbojas. Izvēloties ar slēdzi, gaisma tiek ieslēgta, neaktivizējot nevienu no sildelementiem.

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai izvēlētos funkciju, grieziet *atlases slēdzi* līdz vēlamās funkcijas simbolam.

	VIEGLĀ/ĀTRĀ PRIEKŠSILDĪŠANA Lai izslēgtu krāsns gaismu. Ātrai cepeškrāsnis priekšsildīšanai.
	KONVENCIONĀLA Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
	GRILL (GRILĒŠANA) Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.
	TURBO GRILS Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepšpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.
	APAKŠĒJĀ SILDĪŠANA+VENTILATORS Lai pabeigtu gatavot ēdienu ar ļoti šķidru konsistenci un iegūtu kraukšķīgu, zeltainu pamatni. Lieto arī mērču sabiezīnāšanai. Novietojiet ēdienu uz 2. plaukta. Cepeškrāsnī nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.
	CEPŠANA AR KONVEKCIJU Lai vienlaikus gatavot uz ne vairāk kā diviem plauktiem. Ir ieteicams gatavošanas laika vidū samainīt cepšpannas vietām.
	APAKŠĀ Šo funkciju var izmantot, lai līdz galam pagatavotu pildītus pīrāgus vai sabiezīnātu zupas. Šo funkciju izmantojiet pēdējām 10/15 gatavošanas minūtēm.
	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA Dažādu ēdienu gatavošanai uz vairākiem plauktiem vienlaicīgi. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.
	DEFROST (ATKAUSĒŠANA) Pārtikas produktu atkausēšanas paātrināšanai.
	STEAM (TVAIKS) funkcijas nodrošina izcilu rezultātu, nodrošinot gatavošanas ciklim tvaika padevi. Kad cepeškrāsnis ir atdzisusi, ielejiet cepeškrāsnis apakšdaļā dzeramo ūdeni un izvēlieties gatavošanas metodei atbilstošo funkciju. Optimālais ūdens daudzums un temperatūra katrai pārtikas kategorijai ir norādīta attiecīgajā gatavošanas tabulā. Pirms produktu ievietošanas neiesildiet cepeškrāsnī.

PIEDERUMI

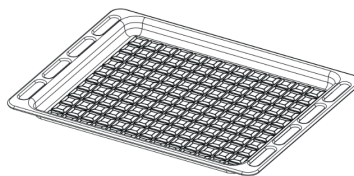
REŽĢIS



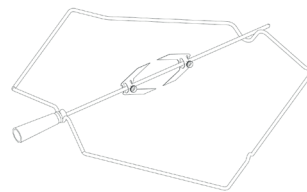
DZIĻĀ PAPLĀTE



CEPEŠPANNA



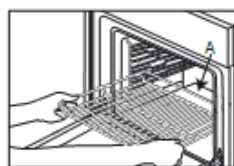
ROTĀCIJAS IESMA KOMPLEKTS



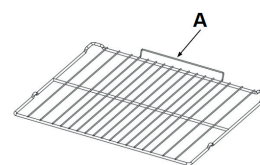
Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Papildu piederumus, kas nav iekļauti komplektā, var iegādāties pēcpārdošanas centrā.

STIEPĻU PLAUKTU UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA CEPEŠKRĀSNĪ

1. Ievietojiet stiepļu plauktu horizontālā pozīcijā, tā, lai paaugstinātās malas "A" atrastos virspusē (1A, 1B att.)

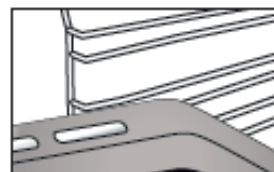


1A att.































































1B att.


































2. Citi piederumi, kā piemēram, notekpaplāte un cepešpanna tiek ievietota tieši tā pat kā stiepļu plaukts (2. att.).




































2. att.

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākus iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlamās tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

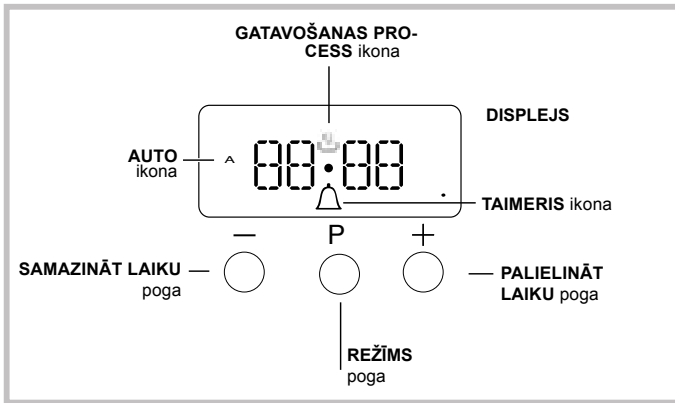
RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA. (°C)	DARBĪBAS LAIKS (Min.)	LĪMENIS (L numurs) UN PIEDERUMI
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka	KONVENCIŅĀLA	JĀ	170	30 - 50	L-2  
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka	PIESPIEDU GAIŠA PLŪSMA	JĀ	150 - 160	40 - 60	L-3  
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka	PIESPIEDU GAIŠA PLŪSMA	JĀ	160	40-70	L-5 L-2  
Kūka ar pildījumu (siera kūka, strūdele, augļu pirāgs)	KONVENCIŅĀLA	JĀ	160-180	40-60	L-2  
Kūka ar pildījumu (siera kūka, strūdele, augļu pirāgs)	PIESPIEDU GAIŠA PLŪSMA	JĀ	150-170	40-70	L-4 L-2  
Cepumi/smilšu cepumi	KONVENCIŅĀLA	JĀ	140	30-60	L-3  
Cepumi/smilšu cepumi	PIESPIEDU GAIŠA PLŪSMA	JĀ	140	30-60	L-5 L-3  
Cepumi/smilšu cepumi	PIESPIEDU GAIŠA PLŪSMA	JĀ	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Cepumi/smilšu cepumi	PIESPIEDU GAIŠA PLŪSMA	JĀ	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Neliela kūka/smalkmaizīte	KONVENCIŅĀLA	JĀ	160-180	20 - 50	L-4  
Neliela kūka/smalkmaizīte	PIESPIEDU GAIŠA PLŪSMA	JĀ	150 - 160	30-40	L-5 L-2  
Neliela kūka/smalkmaizīte	PIESPIEDU GAIŠA PLŪSMA	JĀ	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Vēja kūkas	KONVENCIŅĀLA	JĀ	170 - 200	20 - 50	L-3  
Vēja kūkas	PIESPIEDU GAIŠA PLŪSMA	JĀ	170 - 180	20 - 50	L-4  
Vēja kūkas	PIESPIEDU GAIŠA PLŪSMA	JĀ	170 - 180	20 - 50	L-2  
Vēja kūkas	PIESPIEDU GAIŠA PLŪSMA	JĀ	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Bezē	KONVENCIŅĀLA	JĀ	80 - 100	120 - 200	L-3  
Bezē	PIESPIEDU GAIŠA PLŪSMA	JĀ	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Bezē	PIESPIEDU GAIŠA PLŪSMA	JĀ	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pīca/maīze/fokača	KONVENCIŅĀLA	JĀ	190-250	15-50	L-2  
Pīca/maīze/fokača	CEPŠANA AR KONVEKCIJU	JĀ	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pīca/maīze/fokača	PIESPIEDU GAIŠA PLŪSMA	JĀ	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pīca/maīze/fokača	PIESPIEDU GAIŠA PLŪSMA	JĀ	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pīca/maīze/fokača	PIESPIEDU GAIŠA PLŪSMA	JĀ	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Pīrādžiņi (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs)	CEPŠANA AR KONVEKCIJU	JĀ	170-180	30-60	L-3  
Pīrādžiņi (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs)	PIESPIEDU GAIŠA PLŪSMA	JĀ	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi	KONVENCIŅĀLA	JĀ	170-190	15 - 40	L-3  
Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi	PIESPIEDU GAIŠA PLŪSMA	JĀ	180 - 210	15 - 40	L-4  
Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi	PIESPIEDU GAIŠA PLŪSMA	JĀ	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lazanja / augļu pīrāgi / cepta pasta / kaneloni	KONVENCIŅĀLA	JĀ	180 - 200	30 - 65	L-3  

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA. (°C)	DARBĪBAS LAIKS (Min.)	LĪMENIS (L numurs) UN PIEDERUMI
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg	TURBO GRILS	-	190 - MAKS.	40-90	L-3  
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg	TURBO GRILS	-	230 - MAKS.	50-100	L-3  
Titara/zoss gaļa, 3 kg	TURBO GRILS	-	160 - MAKS.	130 - 170	L-3  
Zivs filejas / Steiki	GRILL (GRILĒŠANA)	-	230 - MAKS.	10 - 30	L-4  
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)	TURBO GRILS	-	230 - MAKS.	30-60	L-3  
Dārzenu sacepums	GRILL (GRILĒŠANA)	-	230 - MAKS.	10 - 30	L-4  
Graudzēta maize	GRILL (GRILĒŠANA)	5'	MAKS.	1 - 2	L-5 
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgeri	GRILL (GRILĒŠANA)	-	230 - MAKS.	15 - 30	L-5  
Cepti kartupeļi	TURBO GRILS	-	230 - MAKS.	30-60	L-3  
Jēra stils / apakšstils	TURBO GRILS	-	200 - MAKS.	50-100	L-3  
Pilna maltīte (3 ēdieni): Augļu pirāgs Lazanja Cepetis	PIESPĒDU GAISA PLŪSMA	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-4  
Pilna maltīte (4 ēdieni): Augļu pirāgs Lazanja Gaļas šķēles Cepti dārzeņi	PIESPĒDU GAISA PLŪSMA	-	180 - 190	40 - 100	L-2  
					L-6  
					L-4  
					L-3  
					L-1  

RECEPTE	FUNKCIJA	Ūdens (g)	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMENIS (L numurs) UN PIEDERUMI
Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka	Tvaicēšana	100	170-180	30-60	L-2  
Neliela kūka/smalkmaizīte	Tvaicēšana	100	160-170	30-55	L-3  
Fokača maize	Tvaicēšana	150	200-220	20-40	L-3  
Smalkmaizītes	Tvaicēšana	100	210	25-40	L-3  
Maizes klaips	Tvaicēšana	150	170-180	70-100	L-3  
Cepta liellopu gaļa	Tvaicēšana	200	200	35-60	L-3  
Liellopu gaļas cepetis 2kg	Tvaicēšana	250	200	40-70	L-3  
Jēra stils	Tvaicēšana	200	180-200	65-75	L-3  
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg	Tvaicēšana	200	200	60-90	L-3  
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg	Tvaicēšana	200	200-220	50-70	L-3  
Zivs filejas / Steiki	Tvaicēšana	150	180	15-35	L-3  
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)	Tvaicēšana	150	180-200	25-40	L-3  
Cepti kartupeļi	Tvaicēšana	200	200-220	50-70	L-3  
Cepta vista 1-1,3 kg	Tvaicēšana	250	200	50-80	L-3  

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Cepešpanna/notekaplatē vai cepšanas trauks uz stieplu plaukta	Notekaplatē/cepešpanna	Notekaplatē/cepešpanna ar 200 ml ūdens

PULKSTENIS / MINŪŠU ATGĀDINĀTĀJA UZSTĀDĪŠANA



PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

Pulksteni var iestatīt, kad cepeškrāsns ir izslēgta vai ieslēgta, ar nosacījumu, ka iepriekš nav ieprogrammēts gatavošanas cikla beigu laiks.

Pēc tam, kad ierīce ir pieslēgta elektrotīklam, vai pēc elektrības padeves pārtraukuma uz DISPLEJA sāk mirgot cipari 00:00.



1. Nospiediet "+" un "-" pogu vienlaicīgi tad mirgo divpunkts starp stundām un minūtēm.
2. izmantojiet "+" un "-" pogas, lai iestatītu laiku; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vēlamu vērtību.

ZUMMERA FREKVENCES MAINĪŠANA

Zummera signāla frekvenci var mainīt, atkārtoti pieskaroties "-".

MINŪŠU ATGĀDINĀTĀJA IESTATĪŠANA


Šī funkcija nepārtrauc gatavošanu un neietekmē cepeškrāsns darbību; tā vienkārši tiek izmantota, lai aktivizētu zummeru, paejot iestatītajam laikam.

1. Vairākas reizes nospiediet pogu , līdz ikona  un trīs cipari uz displeja sāk mirgot.
2. izmantojiet pogas "+" un "-", lai iestatītu vēlamu laiku; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vērtību.
3. Pagaidiet 5 sekundes, ja vēlreiz nospiedisiet pogu, displejā tiks parādīta laika atskaite. Kad šis laika posms būs pagājis, ieslēgsies zummera skaņas signāls.




GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms ieprogrammēšanas ir jāizvēlas gatavošanas režīms.

GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANAS ILGUMS


1. Vairākas reizes nospiediet pogu , līdz sāk mirgot ikona **A** un cipari DUR uz DISPLEJA.
2. izmantojiet pogas "+" un "-", lai iestatītu vēlamu ilgumu; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vērtību.
3. Pagaidiet 5 sekundes, pēc tam displejā būs redzama ikona **A**.
4. Kad iestatītais laiks būs pagājis un cepeškrāsns pārtrauks gatavošanu, atskanēs zummera skaņas signāls. Nospiediet jebkuru pogu, lai apturētu zummeru.
 - Piemēram: ir pulkstenis 9:00, un ir ieprogrammēts laiks 1 stunda un 15 minūtes. Programma tiks automātiski pārtraukta plkst. 10:15.

GATAVOŠANAS REŽĪMA BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA

1. Veiciet darbības no 1 līdz 3, lai iestatītu ilgumu, kā aprakstīts iepriekš.
2. pēc tam nospiediet pogu , līdz uz displeja sāk mirgot teksts END.
3. izmantojiet "+" un "-" pogas, lai iestatītu gatavošanas beigu laiku; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vēlamu vērtību.
4. Pagaidiet 5 sekundes vai vēlreiz nospiediet pogu , kad gatavošanas process sākas, displejā ir redzams simbols .
5. Kad iestatītais laiks ir pagājis, cepeškrāsns pārtrauks gatavošanu un atskanēs zummera skaņas signāls. Nospiediet jebkuru pogu, lai to apturētu.
 - Programma ir iestatīta, kad iedegas ikona **A**.
 - Piemēram: Ir pulkstenis 9:00, un ir ieprogrammēts laiks 1 stunda. Plānotais beigu laiks ir 12:30. Programma automātiski sāksies plkst. 11:30.

PROGRAMMAS ATCELŠANA

Lai atceltu programmu:

- nospiediet pogu , līdz mirgo ikona, kas atbilst iestatījumam, kuru vēlaties atcelt, un cipari uz displeja. Nospiediet pogu "-", līdz uz displeja parādās 00:00.
- Nospiediet un turiet pogas "+" un "-"; tiks atcelti visi iepriekš atlasītie iestatījumi, tostarp taimera iestatījumi.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

PIRMS TĪRĪŠANAS IZSLĒDZIET GALVENO SLĒDZI UN PĀRLIECINIETIES, KA PLĪTS IR AUKSTA.

PIRMS ATKĀRTOTAS IESLĒGŠANAS PĀRLIECINIETIES, KA VISAS VADĪBAS IERĪCES IR IZSLĒGTĀ STĀVOKLĪ.

Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.
Visu darbību laikā izmantojiet virtuves cimdus.

Veiciet nepieciešamās darbības, kad krāns ir atdzisusi.
Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Neizmantojiet stiepļu skrāpi, abrazīvus sūkļus vai kodīgus/korozīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmas.

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

KERAMISKO PLĪTS VIRSMU TĪRĪŠANA

- Neizmantojiet abrazīvus un skrāpējošus sūkļus, jo tie var bojāt stiklu.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet plīts virsmu (kad tā ir atdzisusi), lai noņemtu visas nogulsnes un ēdiena traipus.
- Virsma, kas nav pienācīgi tīra, var samazināt vadības paneļa pogu jutību.
- Izmantojiet skrāpi tikai tad, ja atliekas ir pielipušas pie plīts virsmas. Izpildiet skrāpja ražotāja norādījumus, lai nesaskrāpētu stiklu.
- Cukurs un pārtikas produkti ar augstu cukura saturu var sabojāt plīts virsmu, tāpēc tie jānotīra nekavējoties.
- Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.
- Izmantojiet mīkstu drānu, virtuves dvieļi vai speciālu plīts virsmu tīrītāju (ievērojiet ražotāja norādījumus).
- Izlijuši šķidrumi gatavošanas zonās var izraisīt katlu pārvietošanos vai vibrāciju.
- Pēc plīts virsmas tīrīšanas, rūpīgi nosusiniet to.

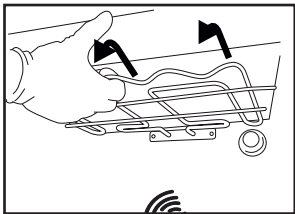
ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājama līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet tās ar drānu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

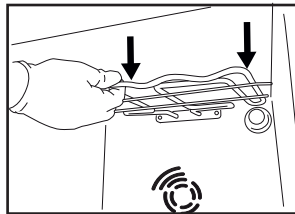
Neizmantojiet izstrādājumus uz spirta bāzes, piemēram, denaturēto spirtu.

AUGŠĒJĀ SILDELEMENTA PĀRVIETOŠANA

1. Izņemiet piederumu turētāja sānu restes.
2. Nedaudz izvelciet sildelementu uz āru (Att. 1) un nolaidiet (Att. 2).
3. Lai uzliktu sildelementu atpakaļ, celiet to uz augšu, velkot to nedaudz uz savu pusi un pārliecinieties, ka tas turēsies uz sānu balstiem.



1. att.



2. att.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

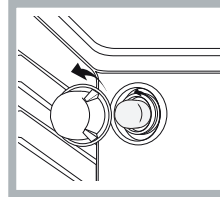
- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

PIEDERUMI

Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas; bet, ja tie vēl ir karsti, izmantojiet virtuves cimdus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

APGAISMOJUMA SPULDZES NOMAIŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.



1. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.
- Piezīme: Izmantojiet 40 W/230 V G9 tipu

Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009).

Neņemiet spuldzes ar kailām rokām, Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA AR TVAIKA PALĪDZĪBU

Šī tīrīšanas metode ir ieteicama īpaši pēc ļoti treknas (ceptas) gaļas pagatavošanas.

Šis tīrīšanas process ļauj atvieglot cepeškrāsns sienu netīrumu noņemšanu, radot tvaiku, kas tiek radīts cepeškrāsns dobumā, lai atvieglotu tīrīšanu.!

Svarīgi! Pirms uzsākot tīrīšanu ar tvaiku:

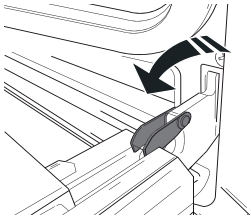
- No cepeškrāsns apakšas noņemiet ēdiena atliekas un taukus.

- Noņemiet visus cepeškrāsns piederumus (režģus un pilienu paplātes). Veiciet iepriekš minētās darbības saskaņā ar šādu procedūru:

1. ielejiet 250 ml dzeramā ūdens cepeškrāsnī esošajā cepšanas paplātē, novietojot to apakšējā plauktā. Modeļos, kuros nav pilienu paplātes, izmantojiet cepamo paplāti un novietojiet to uz apmales cepeškrāsns apakšējā plauktā;
2. izvēlieties cepeškrāsns funkciju un KONVENCIJONĀLA (☺) iestatiet temperatūru līdz 90 ° C;
3. turiet to cepeškrāsnī 35 minūtes;
4. izslēdziet cepeškrāsni;
5. Kad cepeškrāsns atdzisusi, varat atvērt durvis, lai pabeigtu tīrīšanu ar ūdeni un mitru drānu;
6. Pēc tīrīšanas izslaukiet pārpalikušo ūdeni no dobuma Kad tīrīšana ar tvaiku ir pabeigta, pēc īpaši treknu ēdienu pagatavošanas vai, kad ir grūti noņemt taukus, tīrīšanu var nākties pabeigt ar tradicionālo metodi, kas aprakstīta iepriekšējā punktā. Tīrīšanu veiciet tikai atdzisušā cepeškrāsnī!

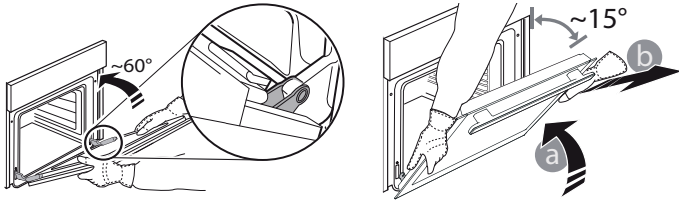
CEPEŠKRĀSNS DURVJU STIKLA NOŅEMŠANA UN NOMAIŅA

1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no savas vietas (b).



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot eņģu āķus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu paredzētajā vietā.

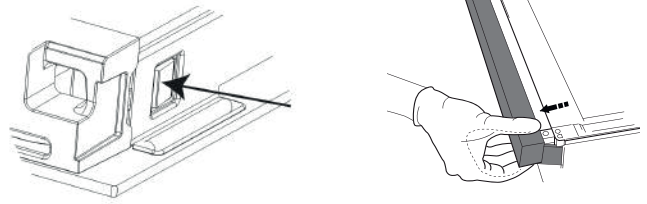
4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.

Nolaidiet fiksatorus to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tas nenotiek, atkārtojiet augstāk minētos soļus.

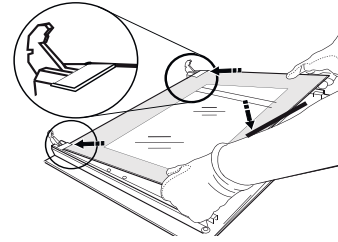
NOKLIKŠĶINIET, LAI TĪRĪTU — STIKLA TĪRĪŠANA

1. Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīkstas virsmas (ar rokturi vērstu lejup), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemtu durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi.



2. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet stiklu un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīkstas virsmas.

3. Saliekot atpakaļ iekšējo durvju stiklu, pareizi ievietojiet stikla paneli tā, lai uz paneļa uzrakstītais teksts netiktu apgriezts un būtu viegli salasāms.



4. Uzlieciet augšējo malu: klikšķis norādīs uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliecinieties, vai blīvējums ir novietots pareizi.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Kā rīkoties, ja...

Iespējamie iemesli

Risinājumi

Krāsns nedarbojas.

Elektroapgādes traucējumi.
Atvienošana no elektrotīkla

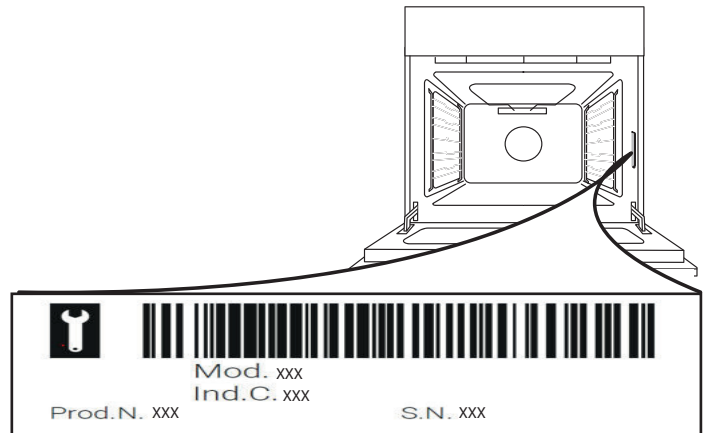
Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.

PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANA

Lai saņemtu palīdzību, zvaniet uz izstrādājumam pievienotajā garantijas grāmatiņā norādīto tālruņa numuru vai sekojiet norādījumiem mūsu tīmekļa vietnē.

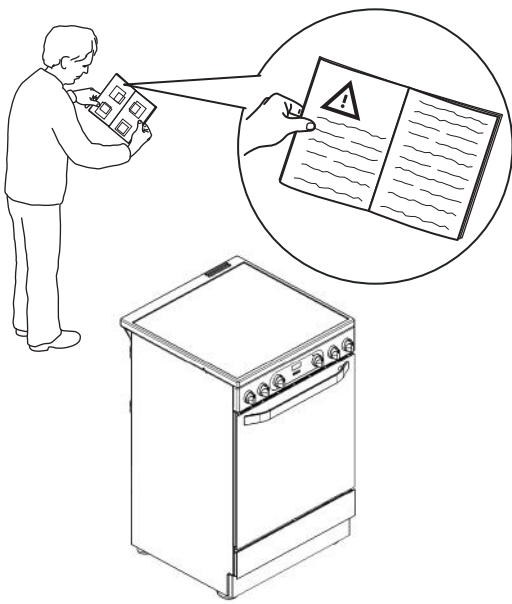
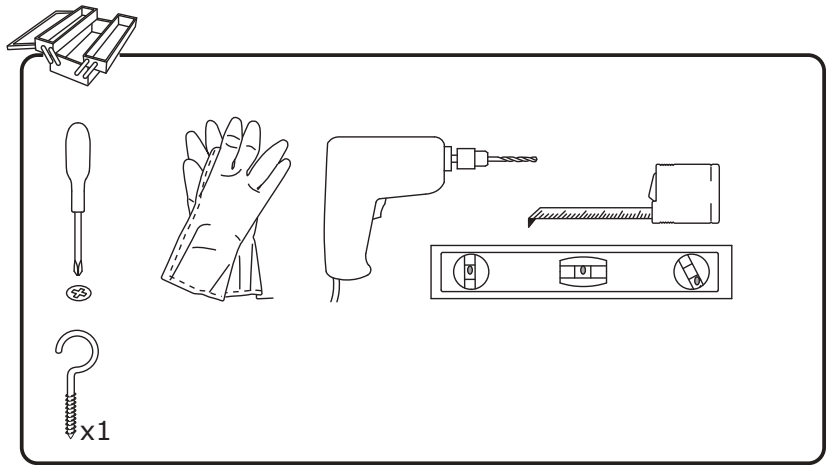
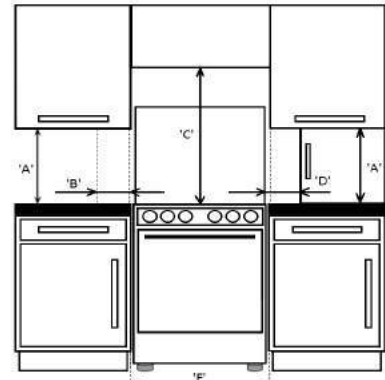
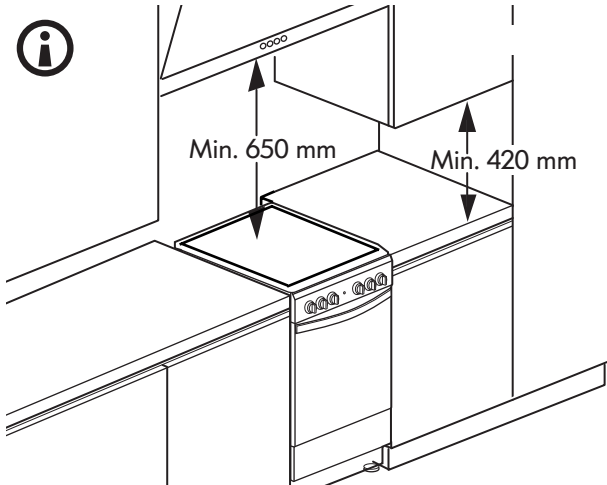
Jums būs jānorāda:

- īsu kļūmes aprakstu;
- precīzu izstrādājuma veidu un modeli;
- palīdzības kodu (skaitlis aiz vārda SERVICE (apkopšana) uz izstrādājumam pievienotās identifikācijas plāksnītes, kas redzama uz iekšējās malas, kad cepeškrāsns durvis ir atvērtas);
- savu pilno adresi;
- kontakttālruni.

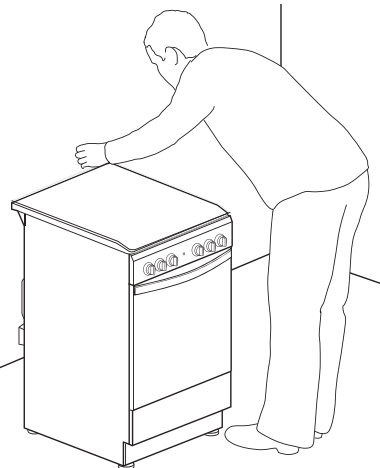
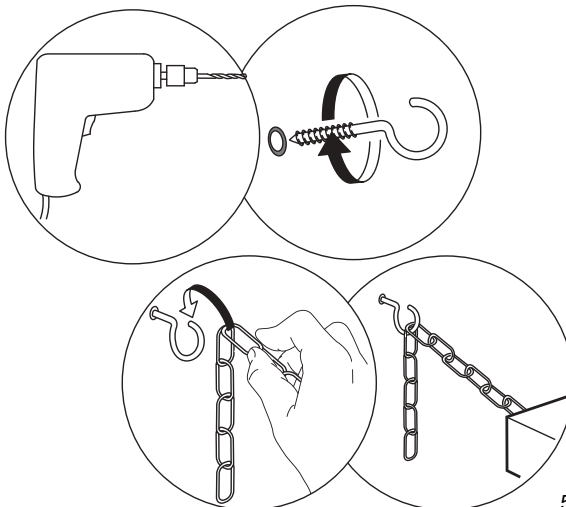
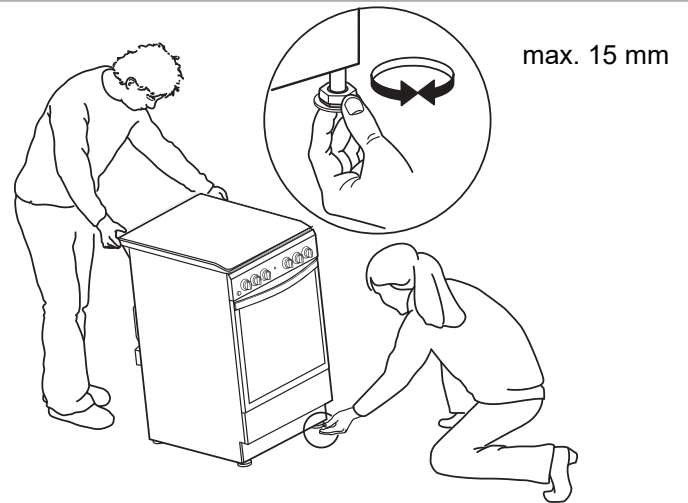
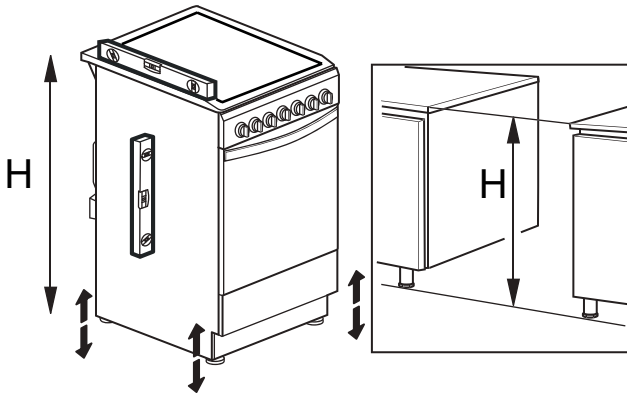


Lūdzu, ņemiet vērā: Ja nepieciešams remonts, sazinieties ar pilnvarotu pēcpārdošanas servisu, lai nodrošinātu oriģinālo rezerves daļu izmantošanu un pareizu remontu.

Lai uzzinātu vairāk par garantiju, skatiet izstrādājumam pievienoto garantijas grāmatiņu.

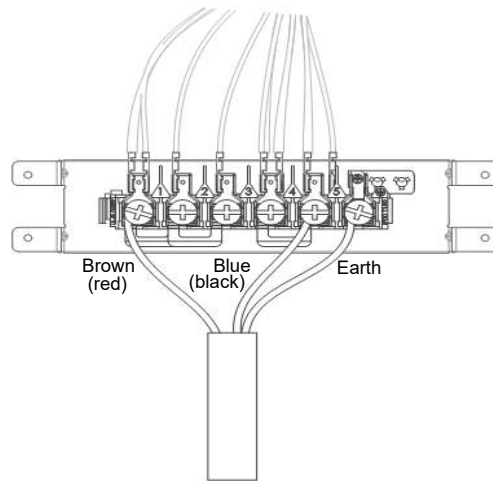
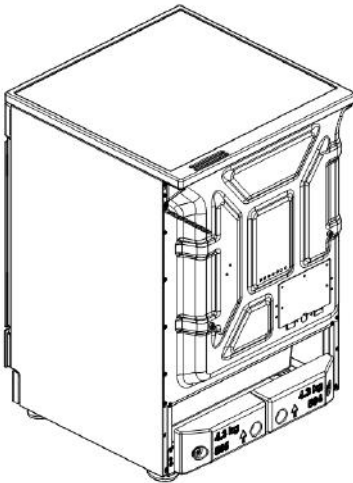
1**2****3** 

'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	150mm Min	650mm Min	150mm Min	600mm Min

4



5



220-240V-



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
 *380-415 3N~



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
 *380-415 2N~



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

6

