

WS68V8CCWT/E
WS68V8CCXT

BG *БЪЛГАРСКИ*

Ръководство за здраве и безопасност	3
Бързо ръководство	5
Ръководство за инсталиране	73

LT *LIETUVIŲ K*

Sveikatos ir saugumo vadovas	31
Trumpasis vadovas	33
Įrengimo vadovas	73

RO *ROMÂNĂ*

Instrucțiuni de sănătate și siguranță	59
Ghid rapid	61
Ghid de instalare	73

ET *EESTI*

Tervise ja ohutuse juhend	17
Kiirjuhend	19
Paigaldusjuhend	73

LV *LATVISKI*

Veselības un drošības instrukcija	45
Īsā pamācība	47
Montāžas instrukcija	73

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ СПАЗВАТЕ

Преди използването на уреда прочетете внимателно тези указания за безопасност. Дръжте ги на удобно място за бъдещи справки.

В тези указания и на самия уред са представени важни предупреждения за безопасността, които трябва да се прочетат и да се съблюдават винаги. Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези указания за безопасността, във връзка с неподходяща употреба на уреда или неправилна настройка на органите за управление.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и откритите му части се нагорещават по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се пазят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността на плота за готвене е напукана, не използвайте уреда - опасност от електрически удар.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети по повърхностите предназначени за готвене.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткотрайните процеси на готвене трябва да се наблюдават постоянно.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето на храни с мазнина или олио на плота без наблюдение може да се окаже опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите пожар с вода. Вместо това изключете уреда и покрийте пламъка, напр. с капак или противопожарно одеяло.

⚠ Не използвайте плота като работен плот или поставка.

Пазете дрехите и други запалими материали далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - опасност от пожар.

⚠ Много малки деца (0-3 год.) трябва да стоят далеч от уреда. Малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания само ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и откритите му части се нагорещават по време на работа. Внимавайте да

не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато

⚠ Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на сушене на храни. Ако уредът е подходящ за използване на сонда, използвайте само температурна сонда, препоръчана за тази фурна - има опасност от пожар.

⚠ Пазете дрехите и други запалими материали далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - има опасност от пожар. Винаги внимавайте, когато пригответе храни, богати на мазнини, масло или с добавка на алкохол - има опасност от пожар. Използвайте ръкавици за фурна, за да изваждате тигани и принадлежности. Когато готвенето приключи, отворете внимателно вратичката и оставете горещия въздух или парата да излязат, преди да бръкнете във фурната - има опасност от изгаряния. Не закривайте отворите за горещ въздух от предната страна на фурната - има опасност от пожар.

⚠ Внимавайте, когато вратичката на фурната е в отворено или долно положение, за да избегнете удар по нея.

ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Уредът не е предназначен да се използва с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

⚠ Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като: кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди; в стопанства; от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване.

⚠ Не е позволено използване за никакви други цели (например за отопление на помещения).

⚠ Този уред не е предназначен за професионална употреба. Не използвайте този уред на открито.

⚠ Не съхранявайте избухливи или запалими вещества (напр. кутии с бензин или аерозол) във или в близост до уреда - има опасност от пожар.

МОНТИРАНЕ

⚠ Боравенето и монтажът на уреда трябва да се извършват от две или повече лица - има опасност от нараняване. Използвайте предпазни ръкавици при разопаковането и монтажа - има опасност от порязвания.

⚠ Монтирането, включително подаването на вода (ако е приложимо) и електрическото свързване и ремонтните дейности трябва да се извършват от квалифициран техник. Не поправяйте и не подменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството на потребителя. Пазете децата далеч от мястото, където се извършва монтажът. След като разопаковате уреда, проверете дали не е повреден по време на транспортирането. При проблеми се обърнете към търговския представител или към най-близкия сервиз за следпродажбено

обслужване. След монтажа всички отпадъци от опаковките (пластмаса, стиропор и др.) трябва да се съхраняват далеч от обсега на деца – съществува опасност от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди монтажа – има опасност от електрически удар.

По време на монтажа внимавайте уредът да не повреди захранващия кабел – има опасност от електрически удар. Активирайте уреда едва след завършване на инсталирането.

Не изваждайте уреда от основата му от полистиролова пяна, докато не започне монтирането.

⚠ Не монтирайте уреда зад декоративна врата - има опасност от пожар.



ако уредът се поставя върху основа, тя трябва да бъде нивелирана и закрепена за стената с предоставената задържаща верига, за да не се изплъзне уредът от основата.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да не се преобърне уредът, трябва да се монтира предоставената задържаща верига. Вижте инструкциите за нейното монтиране.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО

⚠ Табелката с данни се намира на предния ръб на фурната (вижда се при отворена вратичка).

⚠ Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е достъпен, или чрез достъпен многополюсен преключвател, монтиран след контакта, както и уредът да е заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

⚠ Не използвайте удължители, разклонители с няколко гнезда или адаптери. След инсталирането електрическите компоненти трябва да бъдат достъпни за потребителя. Не използвайте уреда, когато сте с мокри или боси крака. Не използвайте този уред, ако захранващият му кабел или щепсел е повреден, ако не работи правилно или ако е бил повреден или е паднал.

⚠ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов сервизен агент или лице с аналогична квалификация, за да се избегне опасна ситуация, например електрически удар.

⚠ В случай че се налага смяна на захранващия кабел, свържете се с оторизиран сервизен център.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен преди смяна на крушката за избягване на възможността от токов удар.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди извършване на каквато и да било дейност по поддръжката на уреда, се уверете, че той е изключен и не е свързан към захранването; никога не използвайте уреди за почистване с пара - има опасност от електрически удар.

⚠ Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

⚠ Не използвайте абразивни или корозивни препарати, препарати на хлорна основа или стоманена вълна.

⚠ Уверете се, че уредът се е охладил, преди да го почиствате или извършвате поддръжка. - опасност от изгаряния.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Изключете уреда, преди да смените лампата - има опасност от електрически удар.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

Опаковъчния материал е 100% годен за рециклиране и е маркиран със символа за рециклиране ♻. Различните части от опаковката трябва да бъдат изхвърлени отговорно и в съответствие с наредбите на местните органи за изхвърляне на отпадъци.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДИ

Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване.

При изхвърлянето му спазвайте местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци.

За допълнителна информация относно обработката, възстановяването и рециклирането на домакински електрически уреди, се свържете с местните власти, фирмата, предоставяща услугата за събиране на битови отпадъци или магазина, от който сте закупили домакинския уред. Този домакински уред е маркиран в съответствие с Европейската директива 2012/19/EU, Излязло от употреба електрическо и електронно оборудване (WEEE) и с изискванията за излязло от употреба електрическо и електронно оборудване 2013 (с изменения).

Като гарантирате правилното изхвърляне на този продукт, ще допринесете за предпазване от негативните последици за околната среда и човешкото здраве.

Символът ♻ поставен на изделието или придружаващите документи показва, че това изделие не бива да се третира като битов отпадък, а трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

Загрявайте предварително фурната само ако това е указано в готварската таблица или във Вашата рецепта. Използвайте тъмни лакирани или емайлирани форми за печене, тъй като те поглъщат топлината по-добре.

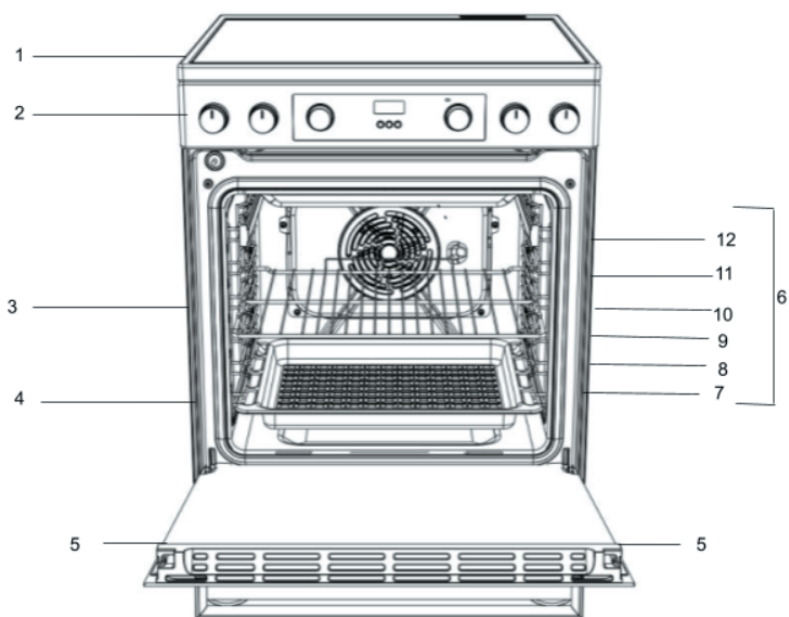
ДЕКЛАРАЦИИ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Този уред отговаря на: Изисквания за екодизайн на Европейския регламент 66/2014; Регламент за енергийно обозначение 65/2014; Регламенти за екодизайн за енергийни продукти и енергийна информация (изменение) (напускане на ЕС) 2019, в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-1.

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Европейски регламент 66/2014 и Регламенти за екодизайн за енергийни продукти и енергийна информация (изменение) (ЕС изход) 2019, в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-2.

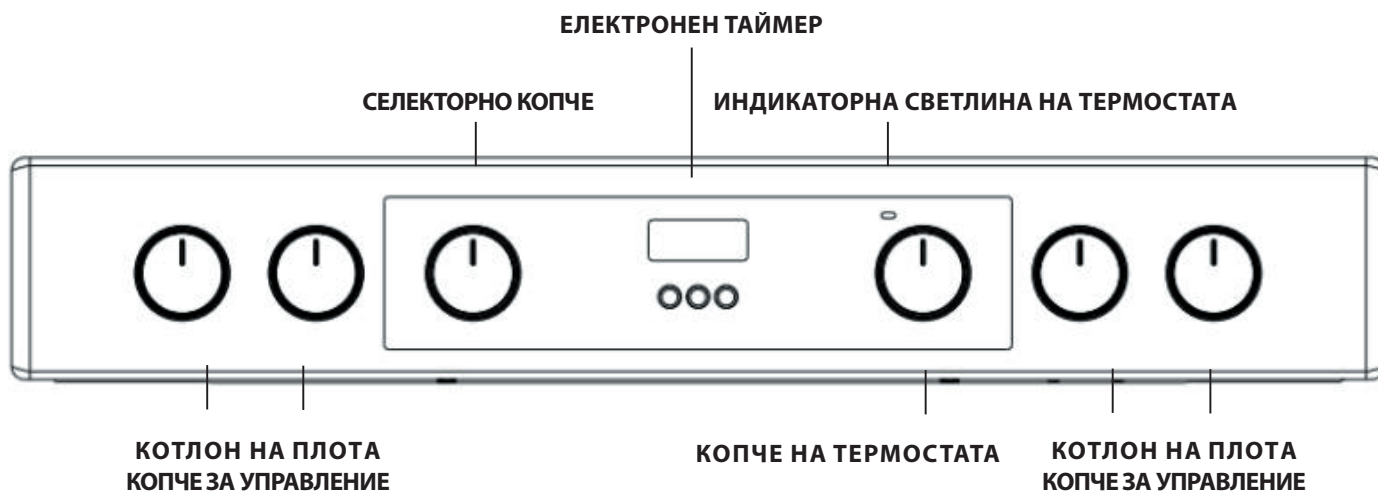


ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



- 1. Стъклокерамична плоча за готвене
- 2. Контролен панел
- 3. Телен рафт
- 4. Табла
- 5. Вратичка
- 6. Направляващи релси за плъзгащите се рафтове
- 7. позиция 1
- 8. позиция 2
- 9. позиция 3
- 10. позиция 4
- 11. позиция 5
- 12. позиция 6

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



Преди да работите с Вашия нов домакински уред, моля, прочетете внимателно тази брошура с указания. Тя съдържа важна информация относно безопасното инсталиране и използване на уреда.

Моля, запазете тези указания за работа за бъдещи справки. Уверете се, че указанията се съхраняват с уреда, ако той бъде продаден, подарен или преместен. Уредът трябва да бъде монтиран от квалифициран специалист съгласно предоставените инструкции.

Всички необходими настройки или поддръжка трябва да се извършват, след изключване на уреда от електрическото захранване.

Поставяне на място и нивелиране

Възможно е уредът да се монтира до шкафове, чиято височина не надвишава тази на повърхността на плота.

Тази готварска печка трябва да се инсталира направо на пода. Не инсталирайте тази готварска печка на каквато и да е изкуствена основа.

Уверете се, че стената в контакт с гърба на уреда е направена от незапалим, термоустойчив материал (Т 90°C).

Важно: Не инсталирайте този уред в близост до вратата или други средства за достъп, за да сведете до минимум вероятността хора, използващи вратата, да се докоснат до съдове на повърхността на плота

Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване

Този уред не трябва да се поставя на платформа.

Тази готварска печка е проектирана за поставяне между кухненски шкафове, намиращи се на разстояние 600 mm един от друг. Пространството от двете страни трябва само да е достатъчно, за да позволи изтегляне на готварската печка за сервизно обслужване. Тя може да бъде използвана с шкафове от едната или от двете страни, както и в ъглово положение. Може да се използва и самостоятелно (без шкафове до нея).

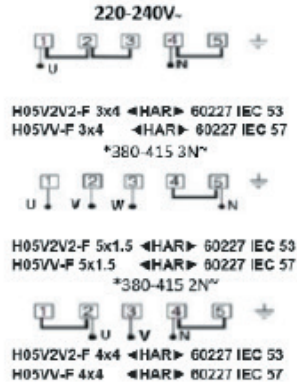
Съседните странични стени, които излизат над нивото на плота, не трябва да са по-близо от 150 mm до готварската печка и трябва да бъдат защитени с термоустойчив материал. Всяка надвиснала повърхност или аспиратор не трябва да е по-близо от 650 mm.

- Готварската печка може да бъде поставена в кухня, кухня-трапезария или всекидневна, но не и в баня или душ кабина.
- Аспираторите трябва да се монтират според изискванията в наръчника за аспиратора.
- Стената, опираща в задната част на готварската печка, трябва да бъде от огнеупорен материал.
- Готварската печка е снабдена с предпазна верига, която трябва да бъде прикрепена към кука, закрепена към стената зад уреда.
- уреда.

Свързване към електрическата мрежа

Фурните с трижилен кабел за мрежово захранване са проектирани за работа с променливо напрежение с мрежовата честота и напрежение, указани на табелката с данни (на дъното на пулта за управление на фурната). Заземяващият проводник на кабела е жълто - зеленото жило.

Основно свързване към електрозахранването



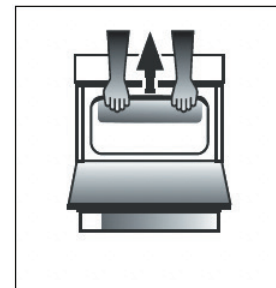
*алтернативни опции за захранване

Свързване на захранващия кабел към мрежата

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Тази операция трябва да се извърши от квалифициран техник

Преди да преместите готварската печка, проверете дали е изстинала и я изключете от панела ѝ за управление. Придвижването на Вашата печка се извършва най-лесно чрез повдигане на предницата, както следва:

Преместване на готварската печка



Фиг. А

Отворете вратата на скарата достатъчно, за да позволите удобно захващане на долния преден ръб на горната стена на фурната, като избягвате всякакви елементи на скарата. (ФИГ.А)

Внимавайте при местене на готварската печка, тъй като е тежка. Внимавайте да не повредите подовото покритие.

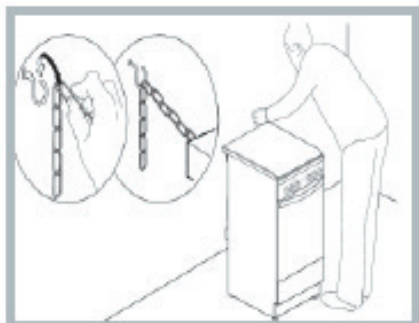
Следните инструкции трябва да бъдат прочетени от квалифициран техник, за да се гарантира, че уредът е инсталиран, регулиран и технически обслужван правилно в съответствие с действащите разпоредби.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ: ТОЗИ УРЕД ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН.

Готварската печка трябва да бъде свързана към електрическата мрежа чрез превключваем (двуполюсен) контакт за готварска печка, правилно защитен със стопяем предпазител с ампераж, съответстващ на посочения на табелката с данни на готварската печка. Цялото електрическо окабеляване от консуматора до готварската печка, през превключваемия двуполюсен контакт за готварска печка, трябва да бъде от приемлив тип и номинален ток, както е посочено по-горе. Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че никога да не достига температура с 50°C по-висока от стайната температура. Кабелът трябва да бъде прокаран далеч от задните отдушници.

Предпазна верига



За да предотвратите случайно преобръщане на уреда, например от катерене на дете върху вратата на фурната, предоставената предпазна верига ТРЯБВА да бъде монтирана!

Готварската печка е снабдена с предпазна верига, която се фиксира с помощта на винт (не се доставя с готварската печка) към стената зад уреда, на същата височина, на която е закрепена веригата към уреда.

Изберете винта и дюбела за винта според вида на материала на стената зад уреда. Ако главата на винта е с диаметър, по-малък от 9 mm, трябва да се използва шайба. При бетонна стена е необходим винт с диаметър най-малко 8 mm и дължина 60 mm.

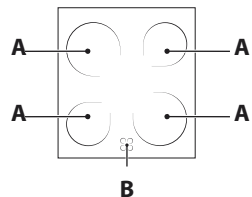
Уверете се, че веригата е закрепена към задната стена на готварската печка и към стената, както е показано на фигурата, така че след монтажа да е опъната и успоредна на линията на нивото на земята.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЪКЛОКЕРАМИЧНИЯ ПЛОТ ЗА ГОТВЕНЕ

Лепилото, положено на уплътненията, оставя следи от смазка върху стъклото. Преди да използвате уреда, препоръчваме да ги премахнете със специален неабразивен почистващ продукт. По време на първите няколко часа употреба може да има миризма на гума, която ще изчезне много бързо.

ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ

Плотът е оборудван с елементи с електрическо топлинно излъчване. Когато се използват, следните елементи на плота стават червени.



A. Зоната за готвене.
B. Индикаторът за остатъчна топлина: това показва, че температурата на съответната зона за готвене е над 60°C, дори когато нагревателят е бил изключен, но все още е горещ.

Зони за готвене с очертаващи се нагревателни елементи

Те отделят топлина чрез излъчване от съдържащите се в тях лампи с висок интензитет на светене. Те имат сходни свойства с газовите котлони: лесни са за управление и достигат зададените температури бързо, позволявайки ви в действителност да виждате мощността, която предоставят.

ВКЛЮЧВАНЕ И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗОНИТЕ ЗА ГОТВЕНЕ

За да включите зона за готвене, завъртете съответния бутон по посока на часовниковата стрелка до положение между 0 и 6 или 0 и 12 (двойна светлина и овална светлина).

За да я изключите, завъртете копчето обратно на часовниковата стрелка до позиция "0".

Нагряването става само в рамките на маркираните кръгли зони за готвене. Зоните се загряват и охлаждаат по-бързо, осигурявайки по-голяма управляемост за чувствителни храни. Всяка нагревателна зона е оборудвана с термичен ограничител - предпазен прекъсвач, който предотвратява прегряването на керамичното стъкло. След няколко минути при пълна мощност без тиган на отоплителната зона термичният ограничител ще изключи и включи автоматично нагревателните елементи, за да избегне евентуални повреди на керамичното стъкло

Заден десен двуконтурен котлон

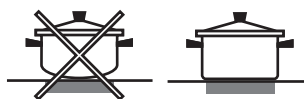
Това е двуконтурен котлон с два елемента. Настройките на стъкления панел за управление ще извеждат 1-6, когато копчето е обърнато по часовниковата стрелка, за да покаже, че централният кръгъл нагревател е включен. Когато управляващият бутон е в диапазона 7-12, това показва, че целият плот е включен. Това е енергоспестяваща функция и е полезна за готвене с по-малки тигани или за задушаване. Плотът ще бъде ИЗКЛЮЧЕН (OFF), когато копчето за управление е завъртяно на положение 0.

Номинал на зоните за готвене			
Отпред вляво	Отпред вдясно	Отзад вляво	Отзад вдясно (Двойна очертаваща светлина)
Керамичен 1800 W Диаметър 180 mm (поз. 0-6)	Керамичен 1200 W Диаметър 140 mm (поз. 0-6)	Керамичен 1200 W Диаметър 140 mm (поз. 0-6)	Керамичен 1800/750 W Диаметър 180 mm (поз. 0-12)

Поз.	Керамичен котлон с лъчиста енергия Нормален или бърз котлон	Керамичен халогенен котлон Автоматичен КОТЛОН
0	изключено	изключено
1	За приготвяне на риба	За стапяне на краве масло или шоколад
2	За сваряване на картофи (на пара), супа, нахут, боб	За затопляне на течности
3	За продължаване на готвенето на големи количества храна, зеленчуци, супа	
4	За печене (средно силно)	За сосове (вкл. кремобразни сосове)
5	За печене (по-препечено)	
6	За запичане или бързо печене като на скара	За готвене при точката на завиране
7		
8		
9		За печени ястия
10		За задушени ястия
11		
12		За пържене

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПЛОТА

- Използвайте тигани с дебела, равна основа, за да сте сигурни, че прилягат плътно към зоната за готвене.



- Винаги използвайте тигани с диаметър, който е достатъчно голям да покрива котлона изцяло, за да използвате цялата произведена топлина.



- Винаги се уверявайте, че основата на тигана е напълно чиста и суха: това гарантира, че тиганите прилягат идеално към зоните за готвене и както тиганите, така и плотът ще издържат за по-дълъг период от време.
- Избягвайте да използвате същите съдове за готвене, които се използват на газови котлони: концентрацията на топлина на газовите котлони може да е изкривила основата на тигана, което води до неправилно прилягане към повърхността.
- Никога не оставяйте зона за готвене включена без тиган върху нея, тъй като това може да доведе до повреждане на зоната.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА ЗА ПЪРВИ ПЪТ ЕЖЕДНЕВНО ИЗПОЛЗВАНЕ

! При първата употреба на Вашия уред нагрейте празната фурна със затворена врата до максималната ѝ температура в продължение на най-малко половин час. Погрижете се стаята да е добре проветрена, преди да изключите фурната и да отворите вратата. Уредът може да излъчва леко неприятна миризма, предизвикана от изгарянето на предпазните вещества, използвани по време на производствения процес.

Използване на фурната

1. Изберете желания режим на готвене, като завъртите СЕЛЕКТОРНОТО копче.
2. Изберете препоръчителната температура за режима на готвене или желаната температура, като завъртите копчето на ТЕРМОСТАТА. Списък, изброяващ режимите на готвене и предлаганите температури на готвене могат да бъдат намерени в съответната таблица (вж. ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ - COOKING TABLE).

По време на готвене винаги е възможно да:

- Сменете режима на готвене, като завъртите СЕЛЕКТОРНОТО копче.
- Променете температурата, като завъртите копчето на ТЕРМОСТАТА.
- Задайте общото време за готвене и крайното време за готвене.
- Спрете готвенето, като завъртите СЕЛЕКТОРНОТО копче на позиция "0".

! Никога не поставяйте предмети директно на дъното на фурната; това ще предотврати повреждането на емайлираното покритие.

!Винаги поставяйте съдовете за готвене на осигурените стойки.

ИНДИКАТОРНА СВЕТИНА НА ТЕРМОСТАТА

Когато светне, фурната генерира топлина. Изключва се, когато вътрешната част на фурната достигне избраната температура. В този момент светлината светва и изгасва последователно, показвайки, че термостатът работи и поддържа температурата на постоянно ниво.

СВЕТИНА НА ФУРНАТА

Тя се включва при завъртане на СЕЛЕКТОРНОТО КОПЧЕ на всяка позиция, различна от "0". Остава включена, докато фурната работи. При избиране с копчето светлината се включва, без да се активира никой от нагревателите.

Steam + (Допълнителна пара)

Функциите осигуряват отлични резултати благодарение на добавянето на пара към програмите за готвене. Когато фурната е студена, налейте питейна вода на дъното на фурната и изберете функцията, която отговаря на метода на приготвяне на храната. Оптималните количества и температури на водата за всяка категория храна са посочени в съответната готварска таблица.

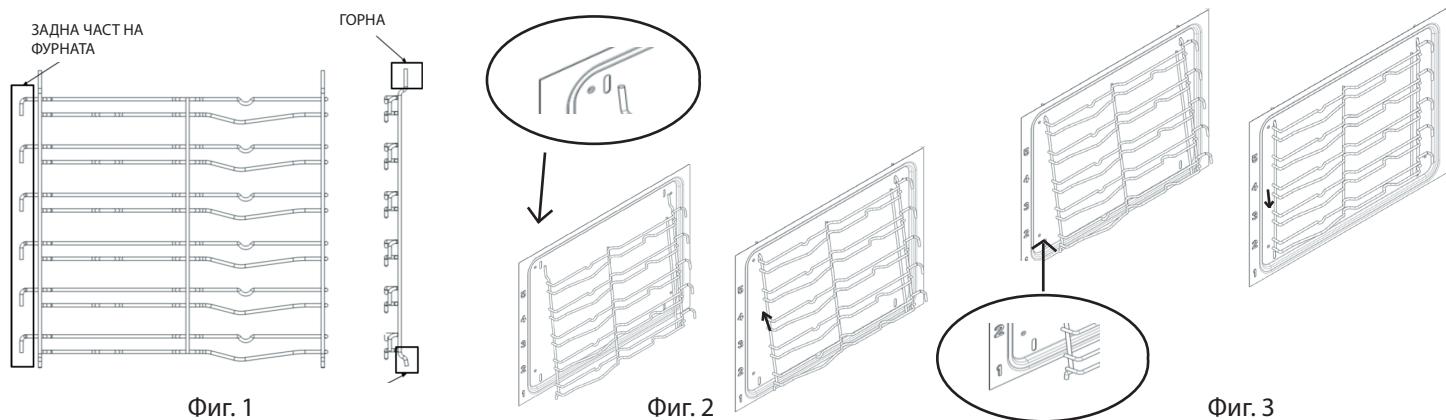
Не загрявайте предварително фурната, преди да поставите храната.

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да изберете функция, завъртете *бутона за избиране* до символа на желаната функция.

	СВЕТИНА/БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ За включване на светлината на фурната. За бързо предварително загряване на фурната.
	КОНВЕНЦИОНАЛНО За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.
	ОБИКНОВЕНО ПЕЧЕНЕ За готвене на максимум два рафта едновременно. Добре е да се смени позицията на тавите за печене, след като половината от времето за готвене изтече. Тази функция позволява едновременно да пригответе различни ястия (например риба и зеленчуци) на различни нива във фурната.
	ГРИЛ За печене на грил на стекове, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделните при печенето сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.
	TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ) За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.
	ДОЛНО НАГРЯВАНЕ Тази функция може да се използва за завършване на готвенето на пайове с пълнка или за сгъстяване на супи. Използвайте тази функция за последните 10/15 минути готвене.
	РАЗМРАЗЯВАНЕ За ускоряване на размразяването на храната.
	ДОЛНО НАГРЯВАНЕ С ВЕНТИЛАТОР За да завършите готвенето на храна с много течна консистенция и да получите хрупкава, златиста основа. Полезно и за сгъстяването на сосове. Сложете храната на 2-рия рафт. Не е необходимо предварително загряване на фурната.
	STEAM (ПАРА) Функциите осигуряват отлични резултати благодарение на добавянето на пара към програмите за готвене. Когато фурната е студена, налейте питейна вода на дъното на фурната и изберете конкретната функция за Вашия метод на приготвяне на храната. Оптималните количества и температури на водата за всяка категория храна са посочени в съответната готварска таблица. Не загрявайте предварително фурната, преди да поставите храната.
	ФОРСИРАН ВЪЗДУХ За едновременно приготвяне на различни храни на няколко нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

МОНТАЖ НА СТРАНИЧНИТЕ РЕШЕТКИ

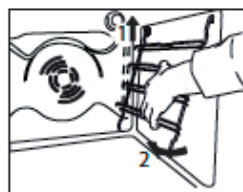


Вашият нов готварски уред се доставя с 2 хромирани носача за рафтове, опаковани във фурната с рафтовете. Обърнете внимание, че горните рейки са по-дълги от долните и кукичките са в задната част на фурната. Вижте фиг. 1. Горната част на носача на рафта се захваща в прорези в страничната стена на фурната, както е показано на фиг. 2. След като се захванат отгоре, натиснете долните рейки в долните прорези в страничните стени на фурната. Сега оставете носачите на рафта да се спуснат леко и да се застопорят. Вижте фиг. 3

МОНТИРАНЕ НА ПЛЪЗГАЩИТЕ СЕ РАФТОВЕ (АКО ИМА ТАКИВА)

Частичното и пълното изтегляне на плъзгащите се рафтове улесняват боравенето с решетъчните рафтове и тавите

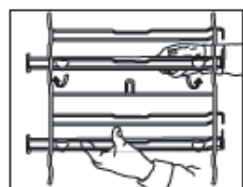
1. Свалете решетките на страничните държачи (Фиг. 1)
2. Отстранете пластмасовата защита от плъзгащите рафтове (Фиг. 2).
3. Окачете горната част на плъзгачите върху решетките на страничните държачи. Уверете се, че телескопичните шини могат да се движат свободно до предната част на фурната. След това натиснете долната част на плъзгащите рафтове здраво към придържащата решетка, докато не щракнат на място (Фиг. 3).
4. Монтирайте обратно решетките на страничните държачи към вътрешността на фурната (Фиг. 4).
5. Поставете принадлежностите върху плъзгача (Фиг. 5, 6).



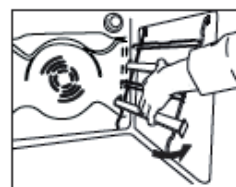
Фиг. 1



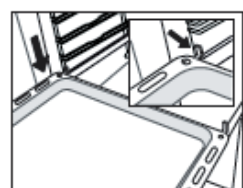
Фиг. 2



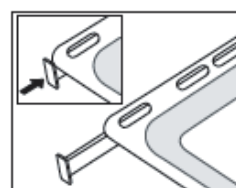
Фиг. 3



Фиг. 4



Фиг.5



Фиг. 6

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

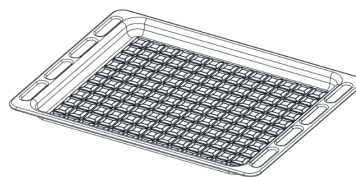
РЕШЕТКА



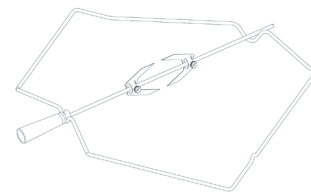
ДЪЛБОКА ТАВА



ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



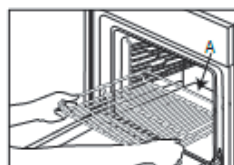
КОМПЛЕКТ ВЪРТЯЩ МЕХАНИЗЪМ



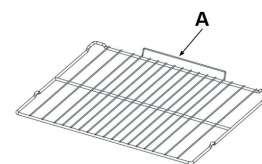
Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Други принадлежности, които не са приложени, могат да бъдат закупени отделно от отдела за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИТЕ РАФТОВЕ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ВЪВ ФУРНАТА

1. Вкарайте решетъчния рафт хоризонтално с издигнатия край „А“ нагоре (Фиг. 1А, Фиг. 1В)



Фиг. 1А



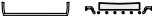
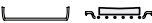












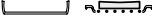



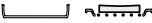

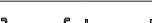





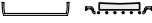


Фиг. 1В

















2. Други принадлежности като тавата за отцеждане и тавата за печене се вкарват по същия начин като решетъчния рафт (Фиг. 2).

















Фиг. 2

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни видове храни. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и продължителността на готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваната принадлежност. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кейкове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че продължителността на готвене ще бъде малко по-голяма.

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВ. ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА. (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин.)	НИВО (L-номер) И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове	КОНВЕНЦИОНАЛНО	ДА	170	30 - 50	L-2 
Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	150 - 160	40 - 60	L-3 
Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	160	40 - 70	L-5 L-2 
Кейк с плънка (чийзкейк, щрудел, плодов пай)	КОНВЕНЦИОНАЛНО	ДА	160-180	40 - 60	L-2 
Кейк с плънка (чийзкейк, щрудел, плодов пай)	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	150 - 170	40-70	L-4 L-2 
Бисквитки / Сладкиш от маслено тесто	КОНВЕНЦИОНАЛНО	ДА	140	30 - 60	L-3 
Бисквитки / Сладкиш от маслено тесто	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	140	30 - 60	L-5 L-3 
Бисквитки / Сладкиш от маслено тесто	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2 
Бисквитки / Сладкиш от маслено тесто	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3 
Малки кейкове / Мъфин	КОНВЕНЦИОНАЛНО	ДА	160 - 180	20 - 50	L-4 
Малки кейкове / Мъфин	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2 
Малки кейкове / Мъфин	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2 
Питки от парено тесто	КОНВЕНЦИОНАЛНО	ДА	170 - 200	20 - 50	L-3 
Питки от парено тесто	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	170 - 180	20 - 50	L-4 
Питки от парено тесто	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	170 - 180	20 - 50	L-2 
Питки от парено тесто	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Целувки	КОНВЕНЦИОНАЛНО	ДА	80 - 100	120 - 200	L-3 
Целувки	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2 
Целувки	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1 
Пица / Хляб / Фокача	КОНВЕНЦИОНАЛНО	ДА	190 - 250	15 - 50	L-2 
Пица / Хляб / Фокача	ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ	ДА	190 - 230	20 - 50	L-4 
Пица / Хляб / Фокача	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	190 - 230	20 - 50	L-1 
Пица / Хляб / Фокача	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Пица / Хляб / Фокача	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2 
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)	ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ	ДА	170-180	30 - 60	L-3 
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	170-180	50 - 60	L-5 L-2 
Волован / Соленки от многолистно тесто	КОНВЕНЦИОНАЛНО	ДА	170 - 190	15 - 40	L-3 
Волован / Соленки от многолистно тесто	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	180 - 210	15 - 40	L-4 
Лазаня / Плодови пити / Печена паста / Канелони	КОНВЕНЦИОНАЛНО	ДА	180 - 200	30 - 65	L-2 

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВ. ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА. (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин.)	НИВО (L-номер) И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg	TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)	-	190 - МАКС.	40 - 90	L-3 
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg	TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)	-	230 - МАКС.	50 - 100	L-3 
Пуешко / Гъше 3 kg	TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)	-	160 - МАКС.	130 - 170	L-3 
Риба филе / Стекове	GRILL (ГРИЛ)	-	230 - МАКС.	10 - 30	L-4 
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)	TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)	-	230 - МАКС.	30 - 60	L-3 
Зеленчуков огретен	GRILL (ГРИЛ)	-	230 - МАКС.	10 - 30	L-4 
Препечен хляб	GRILL (ГРИЛ)	5'	МАКС.	1 - 2	L-5 
Наденица / Шишчета / Ребърца / Хамбургери	GRILL (ГРИЛ)	-	230 - МАКС.	15 - 30	L-5 
Печени картофи	TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)	-	230 - МАКС.	30 - 60	L-3 
Агнешки бутчета / Крака	TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)	-	200 - МАКС.	50 - 100	L-3 
Цялостно меню (Печене 3): Флодов тарт Лазаня Roast (Печено)	ПОТОК ВЪЗДУХ	-	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
Цялостно меню (Печене 4): Флодов тарт Лазаня Парчета месо Roasted vegetables (Печени зеленчуци)	ПОТОК ВЪЗДУХ	-	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
					L-3 
					L-1 

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ВОДА (g)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО (L-номер) И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове	Пара	100	170-180	30-60	L-2 
Малки кейкове / Мъфин	Пара	100	160-170	30-55	L-3 
Фокача	Пара	150	200-220	20 - 40	L-3 
Хлебчета	Пара	100	210	25-40	L-3 
Самун хляб	Пара	150	170-180	70-100	L-3 
Печено говеждо	Пара	200	200	35-60	L-3 
Говеждо печено 2 kg	Пара	250	200	40-70	L-3 
Агнешки бут	Пара	200	180 - 200	65-75	L-3 
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg	Пара	200	200	60-90	L-3 
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg	Пара	200	200-220	50-70	L-3 
Риба филе / Стекове	Пара	150	180	15-35	L-3 
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)	Пара	150	180 - 200	25-40	L-3 
Печени картофи	Пара	200	200-220	50-70	L-3 
Печено пиле 1-1,3 kg	Пара	250	200	50-80	L-3 



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Решетъчен рафт

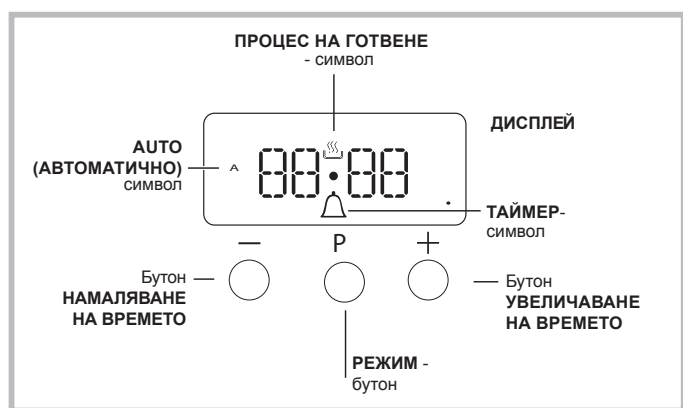
Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт

Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт

Тава за отцеждане / Тава за печене

Тава за отцеждане
Тава за печене с 200 ml вода

РАБОТА С ЧАСОВНИКА / БРОЯЧА НА МИНУТИ



Настройване на часовника

Часовникът може да бъде настроен, когато фурната е изключена или когато е включена, при условие че преди това не е бил програмиран крайният час на цикъла на готвене.

След включване на уреда в електрическата мрежа или след спиране на тока, на ДИСПЛЕЯ започват да мигат цифрите 00:00.

1. Натиснете едновременно бутоните "+" и "-"

При това двоеточието между часовете и минутите започва да мига.



2. С бутони "+" и "-" настройте времето; ако натиснете и задържите някой от бутоните, дисплеят ще превърта през стойностите по-бързо, което прави по-бързо и по-лесно задаването на желаната стойност.

Промяна на честотата на зумера

Честотата на сигнала на зумера може да бъде променена чрез повторно натискане на символа "-".

Настройване на брояча на минути

Тази функция не прекъсва готвенето и не влияе на работата на фурната; просто се използва за активиране на зумера, когато изтече зададеното време.

1. Натиснете бутон , няколко пъти, докато на дисплея започнат да мигат символът  и трите цифри.

2. С помощта на бутони "+" и "-" настройте желаното време; Ако натиснете и задържите някой от бутоните, дисплеят ще превърта през стойностите по-бързо, което прави по-бързо и по-лесно задаването на желаната стойност.


3. Изчакайте 5 секунди. Ако натиснете бутон още веднъж, дисплеят ще покаже времето, докато отброява обратно.

При изтичане на този период от време ще се включи зумерът.

Програмиране на готвенето

Преди да може да се извърши програмирането, трябва да е избран метод на готвене.


Програмиране на продължителността на готвенето

1. Натиснете бутон  няколко пъти, докато на ДИСПЛЕЯ започнат да мигат символът A и цифрите DUR (ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ).
2. С помощта на бутоните "+" и "-" задайте желаната продължителност; ако натиснете и задържите някой от бутоните, дисплеят ще превърта през стойностите по-бързо, което прави по-бързо и по-лесно задаването на желаната стойност.
3. Изчакайте 5 секунди, след като на дисплея се покаже символът A.
4. Когато зададеното време изтече и фурната спре да готви, ще чуете звуков сигнал от зумера. Натиснете който и да е бутон, за да изключите зумера.

- Например: Часът е 9:00 и е програмиран период от време 1 час и 15 минути. Програмата ще спре автоматично в 10:15 часа.

Настройване на времето за изключване на режима на готвене

1. Следвайте стъпки 1 до 3, за да настроите продължителността, както е указано по-горе.

2. След това натиснете бутон , докато на дисплея започне да мига текстът END (КРАЙ).

3. с помощта на бутони "+" и "-" настройте времето за изключване на готвенето; ако натиснете и задържите някой от бутоните, дисплеят ще превърта през стойностите по-бързо, което прави по-бързо и по-лесно задаването на желаната стойност.

4. Изчакайте 5 секунди или натиснете отново бутон . Когато започне процесът на готвене, на дисплея се показва символът .


5. Когато зададеното време изтече, фурната ще спре да готви и ще чуете звуков сигнал от зумера. За спирането му натиснете който и да е бутон.

Програмирането е настроено, когато светне символът A.

- Например: Часът е 9:00 и е програмирана продължителност 1 час. Като време на изключване е настроено 12:30. Програмата ще се включи автоматично в 11:30 ч.

Отменяне на програма

За отменяне на програма:

- натиснете бутон , докато символът, съответстващ на настройката, която желаете да прекратите, и цифрите на дисплея започнат да мигат. Натиснете бутон "-", докато на дисплея се появят цифрите 00:00.
- Натиснете и задържете бутоните "+" и "-"; при това ще бъдат отменени всички избрани преди това настройки, включително настройките на таймера.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

ИЗКЛУЧЕТЕ ГЛАВНИЯ ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ И СЕ УВЕРЕТЕ, ЧЕ ПЕЧКАТА Е СТУДЕНА ПРЕДИ ПОЧИСТВАНЕ. ПРЕДИ ДА Я ВКЛЮЧИТЕ ОТНОВО, СЕ УВЕРЕТЕ, ЧЕ ВСИЧКИ КОНТРОЛНИ ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛИ СА В ИЗКЛУЧЕНА ПОЗИЦИЯ.

Неизползвайте уредите за почистване на пара. Използвайте предпазни ръкавици за всички операции.

Изпълнявайте необходимите операции при студена фурна. Изключете уреда от захранването.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Изключете уреда от електрозахранването

ПОЧИСТВАНЕ НА КЕРАМИЧНИЯ ПЛОТ

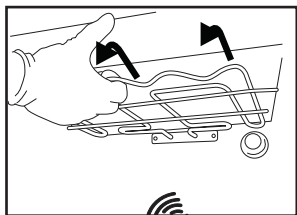
- Не използвайте абразивни гъби или домакинска тел, тъй като може да повредите стъклото.
- След всяко използване почиствайте готварския плот (когато изстине), за да отстраните остатъците и петната, дължащи се на останки от храни.
- Повърхност, която не се поддържа достатъчно чиста, може да намали чувствителността на бутоните на панела за управление.
- Използвайте стъргалка само ако по готварския плот има залепнали остатъци от храна. Следвайте инструкциите на производителя на стъргалката, за да не надраскате стъклото.
- Захар или храни с високо съдържание на захар могат да повредят готварския плот и трябва да се отстраняват незабавно.
- Солта, захарта и пясъкът могат да надраскат стъклената повърхност.
- Използвайте мека кърпа, попиваща кухненска салфетка или специален почистващ препарат за готварски плотове (спазвайте инструкциите на производителя).
- При разливане на течност върху нагревателна зона съдовете може да започнат да се преместват или да вибрират.
- Подсушавайте добре повърхността на плота след почистването ѝ

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

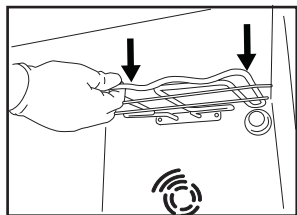
- Почистете повърхностите с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрален рН. Подсушете ги със суха кърпа.
 - Не използвайте корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.
- Не използвайте продукти на основата на алкохол като например денатуриран алкохол.

ПРЕМЕСТВАНЕ НА ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ

1. Свалете решетките на страничните държачи.
2. Извадете нагревателния елемент малко навън (Фиг. 1) и го спуснете надолу (Фиг. 2).
3. За да поставите обратно нагревателния елемент, го повдигнете нагоре и го издърпайте леко към себе си, като се уверите, че той се опира на страничната опора.



Фиг. 1



Фиг. 2

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

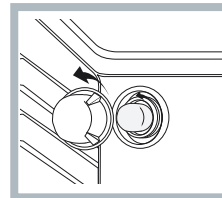
- След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да отстраните кондензираната влага при готвене на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

СМЯНА НА КРУШКАТА

1. Изключете фурната от електрозахранването
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете крушката и завийте отново капачката.



1. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.
Забележка: Използвайте 40 W / 230 V тип G9

Лампата, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Лампите могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

- Не пипайте балона на лампата, тъй като оставащите по него отпечатъци могат да я повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

КАТАЛИТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ

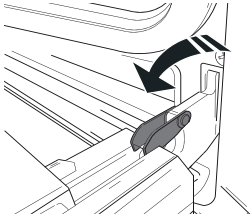
Това са панели, покрити със специален емайл, който може да абсорбира мазнината, освобождавана от храната при готвенето ѝ. Този емайл е доста здрав, така че различните принадлежности (стойки, капещи тигани и т.н.) могат да се плъзгат по тях, без да ги повредят. По повърхностите може да се появят бели петна; те не са причина за притеснение.

Въпреки това трябва да се избягва следното:

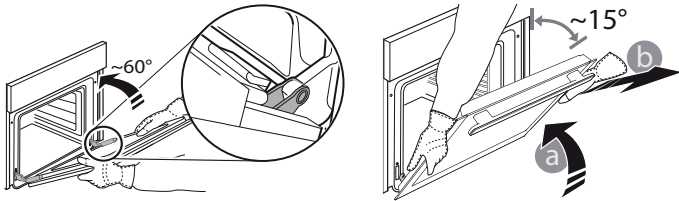
- остъргване на емайла с остри предмети (например нож);
- използване на почистващи препарати или абразивни материали

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СТЪКЛОТО НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.



2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

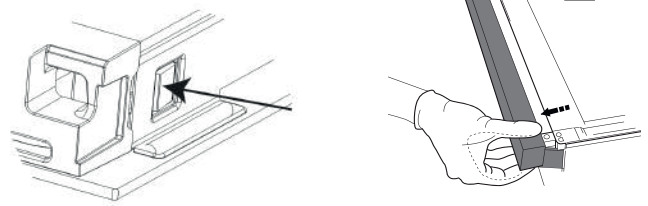
3. Поставете обратно вратичката, като я приблизите към фурната, след което изравнете кукичките на пантите с гнездата им и фиксирайте горната част на вратичката.

4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Завъртете фиксаторите до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай.

5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не се случи, повторете посочените по-горе стъпки.

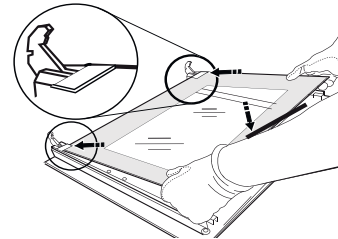
ЩРАКВАНЕ ЗА ПОЧИСТВАНЕ - ПОЧИСТВАНЕ НА СТЪКЛОТО

1. След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си.



2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.

3. Когато сглобявате обратно вътрешното стъкло на вратата, вкарайте стъкления панел правилно по такъв начин, че текстът, написан върху панела, да не е обърнат и да се чете лесно.



4. Закрепете горния ръб: позиционирането е правилно, когато чуete щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Какво да направите, Възможни причини ако...

Решения

Фурната не работи.

Няма захранване с електроенергия.
Уредът е изключен от мрежата

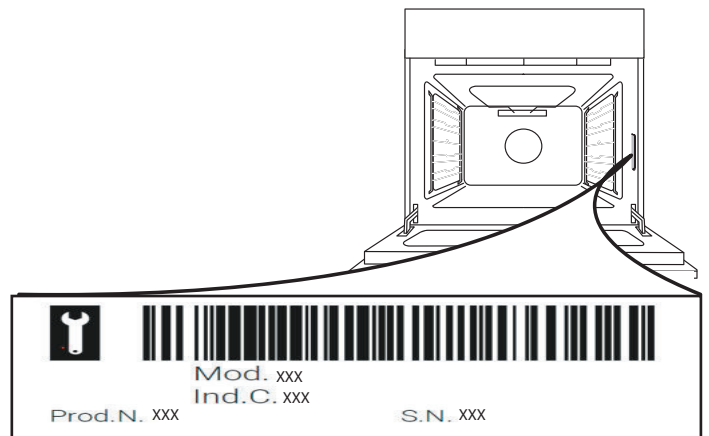
Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

За техническа помощ се обадете на номера, посочен на приложената към продукта гаранционна книжка или следвайте инструкциите в уебсайта ни.

Бъдете готови да посочите:

- кратко описание на проблема;
- точния тип на модела на уреда;
- кода за техническо обслужване (номера след думата SERVICE на идентификационната табелка, поставена на продукта, която се вижда на вътрешния ръб при отворена врата на фурната);
- Вашия пълен адрес;
- Телефонен номер за контакт.



Моля, имайте предвид: Ако е необходим ремонт, свържете се с упълномощен сервизен център, който със сигурност използва оригинални резервни части и изпълнява ремонта правилно.

Моля, направете справка с приложената гаранционна книжка за повече информация относно гаранцията.

Подробните технически характеристики на продукта, в това число и оценката за енергийна ефективност на фурната, могат да бъдат прегледани и изтеглени от нашия уебсайт www.whirlpool.com

⚠ Juhised kehtivad riigis, mille sümbol on näha seadmel. Kui seadmel riiki tähistav sümbol puudub, uurige tehnilisi juhiseid, mis annavad vajaliku informatsiooni seadme muutmiseks, et see vastaks riigispetsiifilistele tingimustele.

⚠ **ETTEVAATUST!** Gaasil töötava küpsetusseadme kasutamine toob kaasa kuumuse, niiskuse ja põlemisaaduste sattumise seadme paiknemisruumi. Kindlustage köögi piisav õhuvahetus seadme kasutamisel: hoidke naturaalsed õhutusavad lahti või paigaldage mehhaaniline ventilatsiooniseade (mehhaaniline tõmbekapp). Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat ventilatsiooni, näiteks akna avamist, või tõhusamat ventilatsiooni, näiteks mehaanilise ventilatsiooni taseme tõstmist (võimaluse korral).

⚠ Selles juhendis esitatud teabe täpne eiramine võib põhjustada tulekahju või plahvatuse, mille tulemuseks on varakahju või kehavigastus.

Enne seadme kasutamist lugege need ohutusjuhised läbi. Hoidke need hilisemaks kasutuseks käepärast.

Nendes juhendites ja seadmel endal on olulised hoiatused, mida tuleb pidevalt järgida. Tootja ei vastuta selle eest, kui ohutusjuhendit ei järgita, seadet kasutatakse valesti või määratakse sellele sobimatud seaded.

⚠ **HOIATUS!** Kui pliidiplaat on pragunenud, ei tohi seadet kasutada, sest tekib elektrilöögioht.

⚠ **HOIATUS!** Süttimisohu: Ärge hoidke toiduvalmistamispindadel esemeid.

⚠ **ETTEVAATUST!** Küpsetamist tuleb jälgida. Lühidat küpsetamist tuleb jälgida pidevalt.

⚠ **HOIATUS!** Pliidi õli või rasvaga küpsetamise ajal järelevalveta jätmine võib olla ohtlik – tuleoht. **ÄRGE KUNAGI** püüdke kustutada tuld veega, selle asemel lülitage seade välja ja katke seejärel leegid kinni, kasutades näiteks kaant või tuletikki.

⚠ Ärge kasutage pliidiplaati töö- või abipinnana. Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik komponendid on maha jahtunud, et vältida tuleohtu.

⚠ Väikelapsed (vanuses 0-3 aastat) tuleb seadmest eemal hoida. Lapsed (vanuses 3-8 aastat) tuleb seadmest eemal hoida, kui nende järele ei valvata. Lapsed alates 8 eluaastast ja piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või kogemuste või teadmisteta isikud võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutuks kasutamiseks juhendatud ja kui nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.

⚠ **ETTEVAATUST!** Pliidiplaadi klaasi purunemisel: - sulgege viivitamatult kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid ning eraldage seade vooluvõrgust; - ärge puudutage seadme pinda; - ärge kasutage seadet



Klaasist kaas võib puruneda, kui see kuumaks läheb.

Lülitage kõik põletid ja elektriplaadid enne kaane sulgemist välja. Ärge sulgege kaant, kui põleti põleb

⚠ **HOIATUS!** Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel kuumaks. Vältige kütteelementide puudutamist. Nooremad kui 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, kui nende tegevust pidevalt ei jälgita

⚠ Ärge jätke seadet kasutamise ajal kunagi järelevalveta. Kui seadmega saab kasutada sondi, kasutage ainult selle ahjuga kasutamiseks mõeldud sondi – tulekahju oht!

⚠ Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik selle osad on täielikult maha jahtunud – tulekahju oht! Olge alati valvas, kui valmistate suure rasva- või õlisisaldusega toitu või lisate alkohoolseid jooke – tulekahju oht! Nõude ja tarvikute eemaldamisel kasutage pajakindaid. Küpsetamise järel avage uks ettevaatlikult ja laske kuumal õhul või aurul vähehaaval väljuda – põletusohu! Ärge katke ahju esiküljel olevaid kuumaõhuavasid – tulekahju oht!

⚠ Ukse vastu löömise vältimiseks olge selle avatud või alumises asendis ettevaatlik.

Raami asetamisel seadme sisse veenduge, et stoppmärk on suunatud ülespoole ja avause tagaosa suunas.

Seadet ei tohiks käitada enam 15s. Kui põleti ei ole peale 15s süttinud, lõpetage seadmega töö ning avage kambri uks ja/või oodake vähemalt 1min enne põleti süüte uuesti katsetamist.

LUBATUD KASUTUS

⚠ **ETTEVAATUST!** Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise lülitusseadmega, nagu taimer või eraldi kaugjuhtimissüsteem.

⚠ See seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamistes ja teistes sarnastes rakendustes, nagu kauplustes, kontorites ja teiste töökeskkondade töötajate köögiipiirkondades; talumajapidamistes; hotellides, motellides, kodumajutusasutustes ja teistes sarnastes kohtades.

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide kütmine) pole lubatud.

⚠ Seade ei ole mõeldud professionaalseks kasutuseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.

⚠ Ärge hoidke plahvatus- või tuleohtlikke aineid (nt bensiiini- või aerosoolikanistreid) seadmes ega selle läheduses – tulekahju oht!

⚠ Kasutage potte ja panne, mille põhi on sama põletitega lai või pisut laiem (vt vastavat tabelit). Veenduge, et restidel olevad potid ei ulatuks üle pliidiplaadi serva.

⚠ Restide vale kasutus võib pliidiplaati kahjustada: ärge paigutage reste tagurpidi ega lohistage neid pliidiplaadil.

Ärge laske põleti leegil ulatuda panni servast kaugemale.

Ärge kasutage: Malmist küpsetusplaate, küpsetuskive, terrakota-potte ja -panne.

Soojushajuteid, nagu metallvõrk jmt. Kahte põletid korraga ühe anuma kuumutamiseks (nt kala küpsetusalus).

Kui kohalikud gaasivarustuse tingimused muudavad põleti süütamise keeruliseks, on soovitatav toimingut korrata madalale leegitugevusele seatud nupuga.

Kui pliidi kohale paigaldatakse õhupuhasti, vaadake õiget vahekaugust õhupuhasti juhendist.

Restide kaitsvad kummijalad kujutavad lastele lämbumisohtu. Pärast restide eemaldamist kontrollige, et kõik jalad oleksid õigetel kohtadel.

PAIGALDAMINE

⚠ Seadet tuleb käsitseda ja paigaldada kahe või enama inimesega, vastasel juhul tekib vigastuste oht. Kasutage lahtipakkimiseks ja paigaldamiseks kaitsekindaid - sisselõikamise oht.

⚠ Elektrilised ja gaasipõhised ühendused peavad vastama kohalikele nõuetele.

⚠ Paigaldustööde, sealhulgas veeühenduse (vajadusel),

elektriühenduse loomise ning parandustööd peab tegema vastava väljaõppega tehnik. Ärge parandage ega asendage seadme osi, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata. Hoidke lapsed paigalduspiirkonnast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide korral pöörduge edasimüüja poole või lähimasse müügiesindusse. Pärast paigalduse lõppu tuleb jäätmed (kile, vahtplast jms) panna hoiule lastele kättesaamatusse kohta, sest vastasel juhul tekib lämbumisoht. Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada, sest tekib elektrilöögioht. Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet, vastasel juhul tekib tule- või elektrilöögioht. Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.

⚠ HOIATUS! Seadme muudatused ja paigaldusmeetod on olulised seadme ohutul ja korrektsel kasutamisel kõigis muudes riikides.

⚠ Kasutage juhistes märgitud rõhuregulaatoreid

seadme gaasirõhu reguleerimiseks.

⚠ Ruumis peab olema õhueraldussüsteem, mis eemaldab põlemisel tekkinud suitsu.

⚠ Ruum peab võimaldama ka korralikku õhuringlust

kuna normaalseks põlemiseks on vaja õhku.

Õhuvool ei tohiks olla väiksem kui 2 m³/h ühe seadme jõuühiku kW kohta.

⚠ Õhuringluse süsteem võib õhkuda saada ka õuest toruga, mille sisediameeter on vähemalt 100 cm²; ava ei tohi olla vastuvõtlik ummistustele.

⚠ Süsteem võib olla seadistatud kaudselt nii, et süütetegevuseks vajalik õhk saadakse kõrvalolevatest ruumidest, mis on varustatud eelpool nimetatud õhuringlustorudega.

Samas ei tohi nimetatud ruumid olla magamistoas, avalikud või tuleohuga ruumid.

⚠ Vedelgaas vajub põrandale, kuna on õhust raskem. Seetõttu peab LGP silindritega varustatud ruumides olema ka õhuvahetussüsteem, mis aitab lekke korral gaasil ruumist pääseda.

Seetõttu ei tohi osaliselt ega täielikult täidetud LPG-silindreid hoida ruumides, mis on allpool maapinda (kelder vms). Soovituslik on hoida seadmeruumis ainult kasutuses olev silinder, mis ei puutu kokku välisallikatest tekkiva võimaliku kuumusega (ahjud, tulekolded, pliidid vms), mis võiks silindri temperatuuri tõsta üle 50°C.

Kui teil on põleti nuppude keeramine keeruline, võtke ühendust müügijärgse teenindusega, kes võib defekti korral põleti kraani välja vahetada.

Õhuvahetuse avased ja kuumuse hajutit peavad olema kaetud.

⚠ Ärge eemaldage seadet polüstüreenaluselt enne, kui seda paigaldama hakkate.

Jäiga toruga ühendus (vask või teras).

Kui gaasirõhk erineb soovituslikust, tuleb imamistorule paigaldada riiklikele nõuetele vastav sobilik rõhuregulaator.

⚠ Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse taha – tuleoht!



kui pliit paigaldatakse alusele, tuleb see loodi seada ja komplektis oleva kinnitusketiga sein külge kinnitada, et seade aluselt maha ei libiseks.



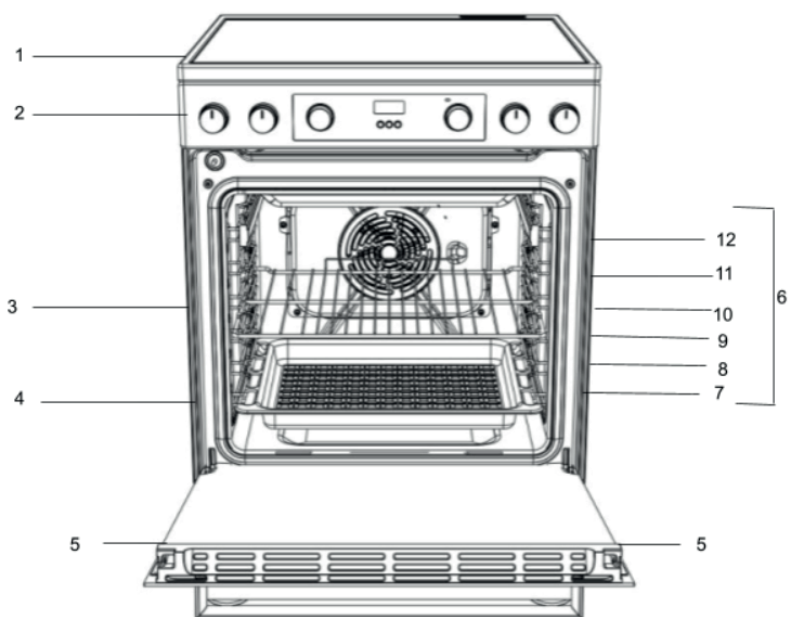
HOIATUS! Seadme ümbermineku vältimiseks tuleb paigaldada komplekti kuuluv kinnituskett. Lugege paigaldusjuhiseid.

GAASIÜHENDUS

⚠ HOIATUS! Enne paigaldamist veenduge, et kohalikud jaotustingimused (gaasitüüp ja gaasirõhk) ja seadme konfiguratsioon on ühilduvad.

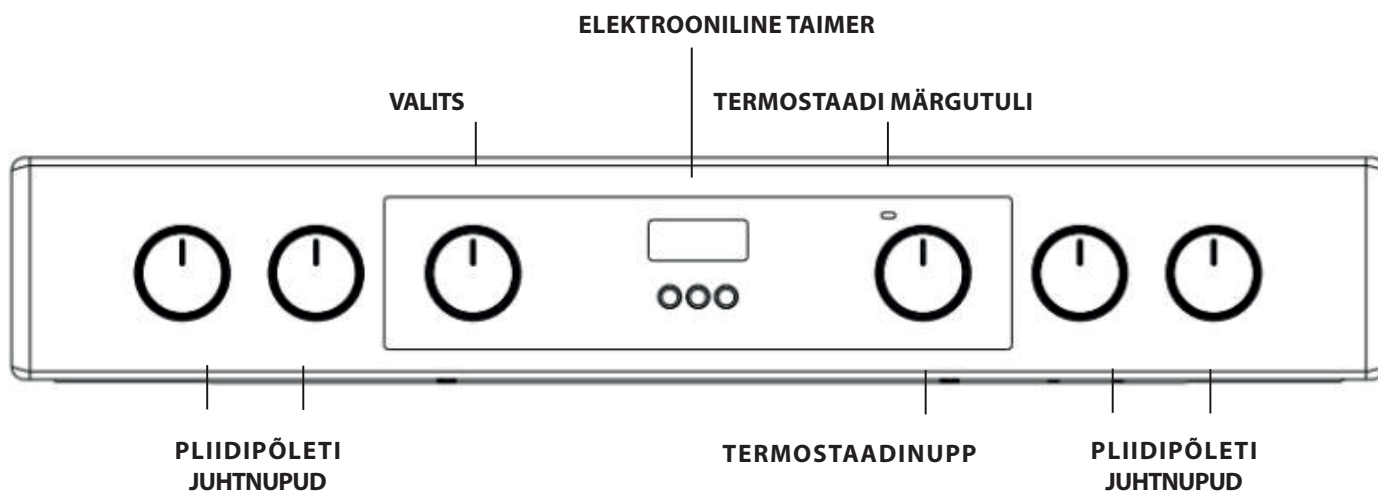
⚠ Kontrollige tabelis 1 („Põleti ja düüsi andmed“)

TOOTE KIRJELDUS



1. Klaaskeraamiline pliidiplaat
2. Juhtpaneel
3. Traatrest
4. Alus
5. Uks
6. Liugriiulite juhtsiinid
7. asend 1
8. asend 2
9. asend 3
10. asend 4
11. asend 5
12. asend 6

JUHTPANEEL



PAIGALDAMINE

Enne uue seadme kasutamist lugege see juhend hoolikalt läbi. See sisaldab olulist teavet seadme ohutu paigalduse ja kasutamise kohta.

Hoidke kasutusjuhend tulevikus kasutamiseks alles. Kui te seadme edasi müüte, ära annate või mujale viite, pange kasutusjuhend sellega kindlasti kaasa. Seadme peab juhtnööride järgi paigaldama kvalifitseeritud spetsialist.

Enne igasuguseid kohandusi ja hooldustoiminguid tuleb masin lahutada vooluvõrgust.

Paigutus ja loodimine

Seadme võib paigaldada kappide kõrvale, mis ei ulatu kõrgemale pliidiplaadist.

Seade tuleb paigaldada otse põrandale. Ärge paigaldage seadet mingisugusele tehisalusele.

Veenduge, et seadme tagaküljega kokku puutuv sein oleks valmistatud rasksüttivast kuumakindlast materjalist (T 90 °C). Tähtis! Ärge paigaldage seadet ukse ega muu juurdepääsuvahendi kõrvale, et ust kasutavate isikute kokkupuude pliidiil olevate küpsetusnõudega oleks võimalikult väike.

Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivukse taha – ülekuumenemise oht.

Seadet ei tohi paigaldada platvormile.

Seade on kavandatud selliselt, et see mahuks üksteisest 600 mm kaugusel olevate köögikappide vahele. Mõlemal pool peab olema piisavalt ruumi, et seadet oleks võimalik hooldamiseks välja tõmmata. Seda võib kasutada ühel või mõlemal küljel paiknevate kappidega või ka nurgas. Selle võib paigaldada ka eraldiseisvalt.

Külgnevad seinad, mis ulatuvad üle pliidiplaadi, ei tohi olla seadmele lähemal kui 150 mm

ja peavad olema kaetud

kuumakindla materjaliga. Pliidi kohal olev pind või õhupuhasti peab olema vähemalt 650 mm kaugusel.

a. Seadme võib paigaldada kööki, köök-elutuppa või magamis-elutuppa, aga mitte WC-sse ega vannituppa.

b. Õhupuhasti tuleb paigaldada õhupuhasti kasutusjuhendit järgides.

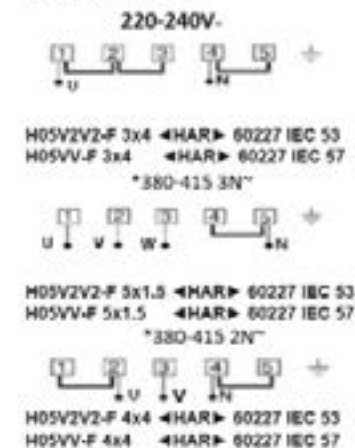
c. Seadme tagaküljega kokkupuutes olev sein peab olema tulekindel.

d. Seadmele on paigaldatud ohutuskett, mis tuleb kinnitada seadme taga oleva seina külge kinnitatud konksu külge.

Elektriühendus

Kolmeharulise pistikuga toitekaabel on kavandatud kasutamiseks vahelduvvooluga, mille sagedus ja pingeline on märgitud andmesildile (ahju esipaneeli all). Kaabli maandusjuht on kollaroheline juhe.

Peamine elektriühendus



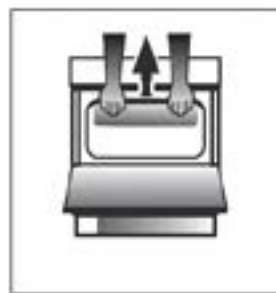
*alternatiivsed toitevalikud

Toitekaabli vooluvõrku ühendamine

⚠ HOIATUS! Seda peab tegema kvalifitseeritud tehnik.

Enne seadme liigutamist veenduge, et see oleks jahtunud, ja lülitage välja seadme juhtplokk. Seadet on kõige lihtsam liigutada esiküljelt tõstes, nagu allpool kirjeldatud.

Seadme liigutamine



Jn A

Avage ahjuust piisavalt, et saaksite ahjulae esiservast tugevalt kinni haarata, puutumata seejuures vastu grillelemente. (JN A)

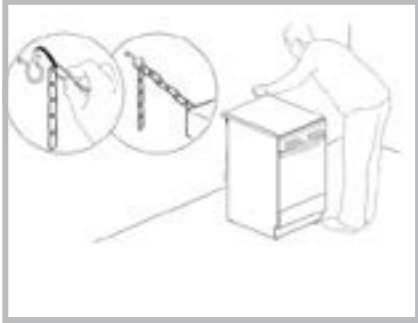
Olge seadet liigutades ettevaatlik, kuna see on raske. Hoiduge põrandakatte kahjustamisest.

Järgmised juhtnöörid tuleks läbi lugeda kvalifitseeritud tehnikul, et tagada seadme paigaldamine, reguleerimine ja tehniline hooldus kooskõlas kehtivate määrustega.

HOIATUSED: SEADE PEAB OLEMA MAANDATUD.

Seade peab olema vooluvõrku ühendatud lülitatava (kaheharuline) seadme pistikupesaga abil, millel on sobiva võimsusega (vidatud andmesildil) kaitse. Elektrijuhtmed tuleb tarbijast seadmeni, mis läbibid lülitatavat kaheharulist seadme pistikupesaga, peavad olema ettenähtud tüüpi ja nimivoolutugevusega, nagu eespool toodud. Toitekaabel peab paiknema nii, et selle temperatuur ei ületaks kunagi rohkem kui 50 °C toatemperatuuri. Kaabel peab olema suunatud eemale tagumistest ohutusavadest.

Ohutuskett



Seadme tahtmatu ümbermineku ennetamiseks (nt kui laps ronib ahjuuksele) tuleb paigaldada komplektis olev ohutuskett.

Seadmele on paigaldatud ohutuskett, mis tuleb kinnitada kruvi abil (pole seadmega kaasas) seadme taga olevale seinale, samale kõrgusele keti kinnituskohaga seadmel.

Valige kruvi ja kruvikinnitus seadme taga oleva seina materjali järgi.

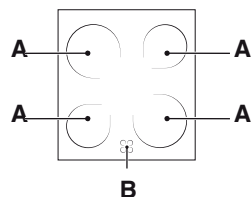
Kui kruvipea läbimõõt on väiksem kui 9 mm, tuleks kasutada seibi. Betoonseinas tuleb kasutada vähemalt 8 mm läbimõõduga ja 60 mm pikkust kruvi.

Veenduge, et kett oleks kinnitatud seadme tagaküljele ja seinale, nagu joonisel näidatud, et see oleks pärast paigaldamist pinge all ja maapinnaga paralleelne.

Tihenditel olev liim jätab klaasile rasvajäljed. Soovitame enne seadme kasutamist need spetsiaalse mitteabasiivse puhastusvahendiga eemaldada. Esimestel kasutustundidel võib olla tunda kummi lõhna, mis kaob väga kiiresti.

KÜPSETUSTSOONID

Pliidil on elektrilised kiirgavad kütteelemendid. Kui need on kasutusel, muutuvad järgmised üksused pliidil punaseks.



A. Küpsetustsoon.
B. Jääkuumuse märgutuli: see näitab, et vastava küpsetustsooni temperatuur on suurem kui 60 °C, kui kütteelement on välja lülitatud, kuid pole veel jahtuda jõudnud.

Esiletõstetud kütteelementidega keeduala

Need eraldavad soojust neis sisalduvate hiliitlampide kiirguse kaudu. Neil on gaasipõletitega sarnased omadused: neid on lihtne juhtida ja need saavutavad kiiresti valitud temperatuuri, näidates samal ajal teile võimsust, millega need töötavad.

KÜPSETUSTSOONIDE SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

Keeduala sisselülitamiseks keerake vastavat nuppu päripäeva, asendisse 0 ja 6 või 0 ja 12 vahel (kahekordne esiletõstmine ja ovaalne esiletõstmine).

Selle väljalülitamiseks keerake nupp vastupäeva asendisse „0“.

Kuumutatakse ainult ringikujulisi tähistatud küpsetustsoone. Tsoonid lähevad kuumaks ja jahtuvad kiiremini, tänu millele saab paremini ohjata tundlike toitude valmistamist. Iga küpsetustsoon on varustatud temperatuuripiirajaga, mis on keraamilise klaasi ülekuumenemist takistav kaitselülit. Kui küpsetustsoon on tühjalt mitu minutit täisvõimsusel töötanud, hakkab temperatuuripiiraja kütteelemente automaatselt sisse ja välja lülitama, et hoida ära keraamilise klaasi kahjustamine.

Parem tagumine kaheahelaline pliidiplaat

See on kahe elemendiga kaheotstarbeline pliidiplaat. Klaasi juhtpaneeli sätteid näitavad 1-6, kui nuppu keeratakse päripäeva, mis näitab, et keskrõngas on sisse lülitatud. Kui juhtnupp näitab 7-12, mis näitab, et kogu pliidiplaat. See on energiasäästlik funktsioon, mis on kasulik väiksematel pannidel küpsetamiseks või hautamiseks. Juhtnupp on VÄLJAS, juhtnupp keeratakse asendisse 0.

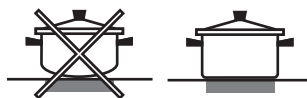
Küpsetustsoonide andmed

Ees vasakul	Ees paremal	Taga vasakul	Taga paremal (Kahekordne esiletõst)
Keraamiline 1800 W 180mm diameeter (asend 0–6)	Keraamiline 1200 W 140mm diameeter (asend 0–6)	Keraamiline 1200 W 140mm diameeter (asend 0–6)	Keraamiline 1800/750 W 180mm diameeter (asend 0–12)

Asend	Kiirgav keraamiline küpsetusplaat Tavaline või kiire küpsetusplaat	Keraamiline halogeenküpsetusplaat Automaatne küpsetusplaat
0	Väljas	Väljas
1	Kala küpsetamiseks	Või ja šokolaadi sulatamiseks
2	Kartulite (auruga), supi, kikerherne, ubade valmistamiseks	Vedelike ülessoojendamiseks
3	Suure koguse toidu, köögiviljade, supi valmistamise jätkamiseks	
4	Praadimiseks (poolküps)	Kastmete (kaasa arvatud koorekastmete) valmistamiseks
5	Praadimiseks (küps)	
6	Kiireks pruunistamiseks või keema tõusmiseks	Keemispunktil küpsetamiseks
7		
8		Rõstimiseks
9		
10		Hautisteks
11		
12		Praadimiseks

PRAKTILISED SOOVITUSED PLIIDI KASUTAMISEKS

- Kasutage paksu lameda põhjaga küpsetusnõusid, mis sobivad täpselt küpsetustsooni suurusega.



- Küpsetusnõu läbimõõt peab olema piisavalt suur, et katta kogu soojendusplaat ja kasutada ära kogu toodetav kuumus.



- Kontrollige alati, et küpsetusnõu põhi oleks täiesti puhas ja kuiv: see tagab küpsetusnõu ideaalse kontakti küpsetustsooni ja nii küpsetusnõu kui ka pliidi pikema elua.
- Ärge kasutage samu küpsetusnõusid, mida kasutate gaasipõletitel: gaasipõleti kontsentreeritud kuumus võib küpsetusnõu põhja deformeerida nii, et see ei lähe enam tervenisti vastu pliidiplaati.
- Ärge jätke kunagi küpsetustsooni sisselülitatuks, kui sellel ei ole küpsetusnõud, kuna see võib tsooni kahjustada.

AHJU ESMAKORDNE KASUTAMINE IGAPÄEVANE KASUTAMINE

! Seadme esmakordsel kasutamisel soojendage suletud uksega tühja ahju maksimaalsel temperatuuril vähemalt pool tundi. Enne kui ahju välja lülitate ja ahjuukse avate, veenduge, et tuba oleks korralikult õhutatud. Seadmest võib tulla pisut ebameeldivat lõhna, mida tekitab tootmisprotsessis kasutatud kaitsvate ainete põlemine.

Ahju kasutamine

1. Valige VALITSA abil soovitud küpsetusrežiim.
2. Valige TERMOSTAADI nuppu keerates küpsetusrežiimile soovitud temperatuur või soovitud temperatuur. Üksikasjaliku küpsetusrežiimide ja neile soovitatud küpsetustemperatuuride loendi leiate asjakohasest tabelist (vt KÜPSETAMISTABEL).

Küpsetamise ajal saab alati teha järgmist.

- Muuta VALITSAT keerates küpsetusrežiimi.
- Muuta TERMOSTAADI nuppu keerates temperatuuri.
- Valida täielikku küpsetamise aega ja küpsetamise lõpuaega.
- Peatada küpsetamise, keerates VALITSA asendisse „0“.

! Arge pange kunagi midagi otse ahju põhjale; vastasel korral võib emailkate kahjustada saada.

! Asetage küpsetusnõu alati komplekti kuuluvale raamile.

TERMOSTAADI MÄRGUTULI

Kui see põleb, tekitab ahi kuumust. Kui ahi on valitud temperatuuri saavutanud, lülitub see välja. Sel hetkel hakkab tuli kordamööda sisse ja välja lülituma, mis tähendab, et termostaat töötab ja hoiab ühtlast temperatuuri.

AHJUVALGUSTUS











See lülitub sisse, kui VALITS on muus asendis kui „0“. See jääb põlema seniks, kuni ahi töötab. Nupuga valimise korral lülitub valgustus sisse ka siis, kui ükski kütteelement ei tööta.

Aur+

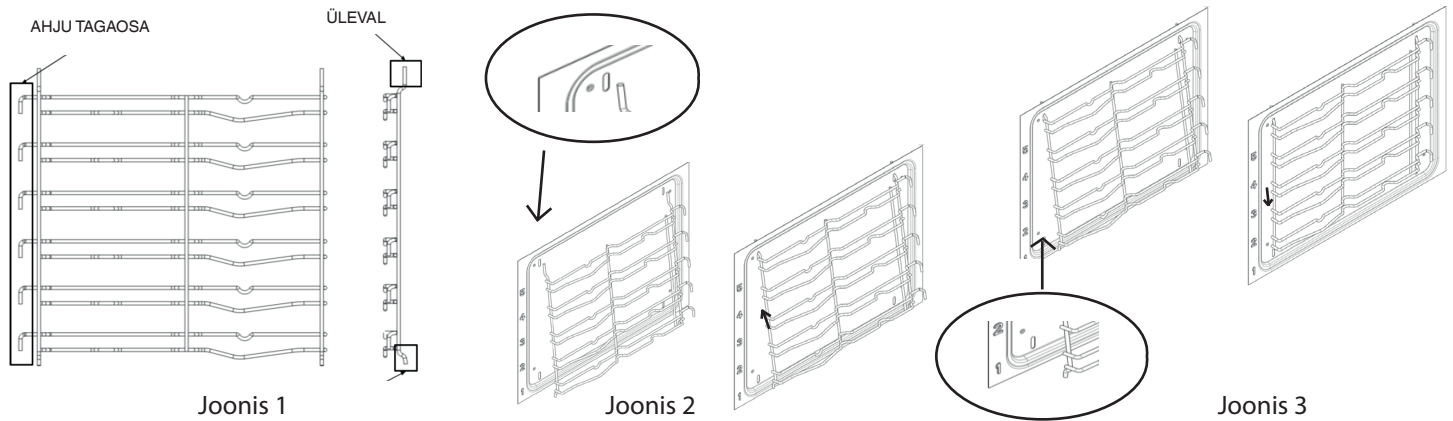
Režiimi funktsioonid tagavad suurepärase tulemused tänu küpsetustsükliatele lisatud aurule. Valage külma ahju põhja joogivett ja valige soovitud küpsetamiseks sobiv funktsioon. Iga toidu jaoks optimaalsed veekogused ja temperatuurid on toodud küpsetustabelis. Ärge eelkuumutage ahju enne toidu sisestamist.

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks keerake *valikunupp* soovitud sümbolile.

	KERGE/EELKUUMUTUS Ahjuvalgustuse sisselülitamiseks. Ahju kiire eelkuumutamine.
	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.
	KONVEKTSIOONKÜPSETUS Kuni kahel tasandil korraga küpsetamiseks. Soovitav on küpsetusplaatide asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada. See funktsioon võimaldab küpsetada erinevaid toite (nt kala ja köögivilju) eri tasemetel samal ajal.
	GRILL (GRILLIMINE) Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovime asetada liha alla küpsetusmahla kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.
	TURBOGRILL Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovime asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahla kogumiseks: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.
	ALTKUUMUTUS Seda funktsiooni saab kasutada täidisega pirukate küpsetamiseks või suppide paksendamiseks. Kasutage seda funktsiooni küpsetamise viimase 10/15 minuti jooksul.
	ÜLESSULATAMINE Toidu sulatamise kiirendamiseks.
	ALTKUUMUTUS + VENTILAATOR Tugevalt vedela konsistentsiga toidu küpsetamise lõpetamiseks ja krõbekuldse põhja saamiseks. See on kasulik ka kastmete paksendamiseks. Paigutage toit teisele tasandile. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.
	STEAM (AUR) Režiimi funktsioonid tagavad suurepärase tulemused tänu küpsetustsükliatele lisatud aurule. Valage külma ahju põhja joogivett ja valige soovitud küpsetamiseks sobiv funktsioon. Iga toidu jaoks optimaalsed veekogused ja temperatuurid on toodud küpsetustabelis. Ärge eelkuumutage ahju enne toidu sisestamist.
	ÕHU SUNDRINGLUS Samal ajal eri toitade küpsetamiseks mitmel riiulil. Seda funktsiooni võib kasutada erinevate toitade valmistamiseks, vältides ühe toidu lõhna ülekandumist teisele.

KÜLGVÖREDE PAIGALDAMINE

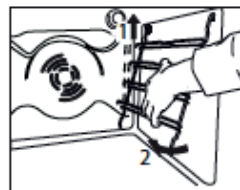


Teie uue pliidiiga on kaasas 2 kroomitud riulituge, mis on koos riulitega ahju pakitud. Pange tähele, et ülemised vardad on pikemad kui alumised ja konksud asuvad ahju taga. Vt joonist 1. Riulitugi ülemine osa haakub ahju külgseina piludesse, nagu joonisel 2. Kui see on ülevalt kinni, suruge alumised vardad ahju külgseinte alumistesse piludesse. Nüüd laske riulitugedel veidi langeda ja kinnitada. Vt joonist 3.

SIINIDE PAIGALDAMINE (KUI OLEMAS)

*Osaliselt ja täielikult pikendatavad lükandriiulid
hõlbustavad traatriiulite ja kandikute käsitsemist*

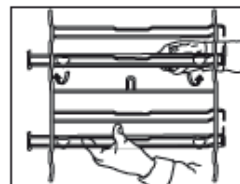
1. Eemaldage küljevõred (Joon. 1)
2. Eemaldage siinide plastist kaitsekate (Joon. 2).
3. Riputage liugurite ülemine osa tugivõredele. Veenduge, et liigendsiine saab vabalt ahju ette liigutada. Siis vajutage siinide alumine osa kindlalt vastu tugivõret, kuni need lähevad klõpsuga paika (Joon. 3).
4. Paigaldage külje tugivõred uuesti ahju (Joon. 4).
5. Pange tarvikud liugurile (Joon. 5, 6).



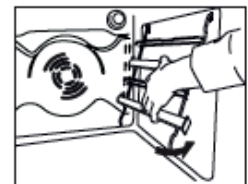
Joonis 1



Joonis 2



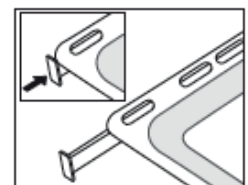
Joonis 3



Joonis 4



Joonis 5



Joonis 6

TARVIKUD

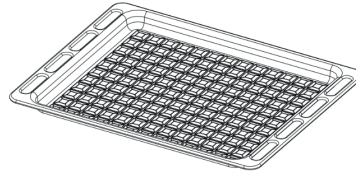
REST



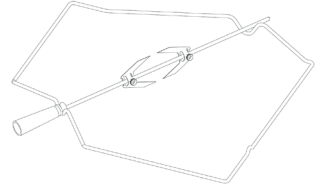
SÜGAV ALUS



KÜPSETUSPLAAT



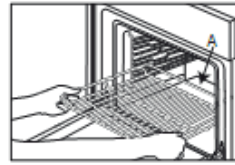
PÖÖRLEV ELEMENT



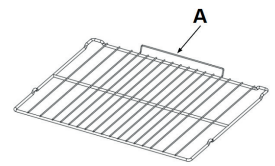
Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid, mida tootega kaasas pole, saab teenindusest eraldi juurde osta.

RESTIDE JA TEISTE TARVIKUTE AHJU PANEMINE

1. Lükake rest horisontaalselt ahju, kõrgem osa "A" üleval (Joon. 1A, Joon. 1B).



Joon. 1A



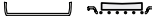
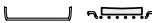

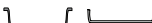


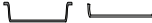
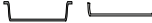
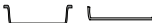




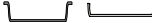

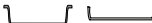
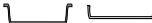
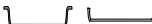
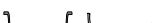



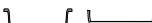

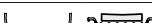





Joon. 1B





























2. Muude tarvikute, nt rasvavanni ja küpsetusplaadi sissepanek käib samamoodi (joonis 2).




































Joonis 2

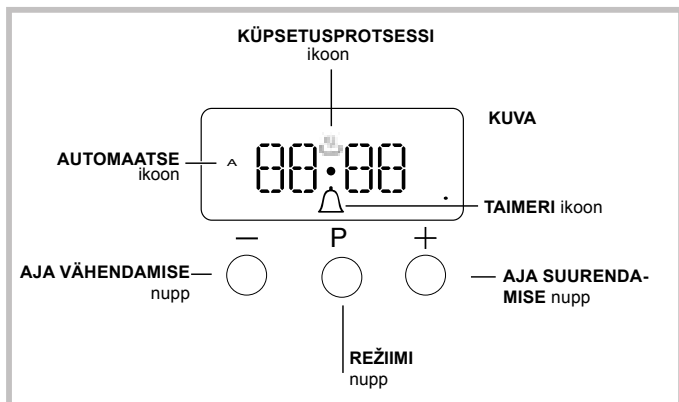
Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ja sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka pürekksklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meele pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUU- MUS	TEMPERATUUR. (°C)	KESTUS (min)	TASE (L-number) JA TARVIKUD
Kerkinud / biskviitkoogid	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	170	30 - 50	L-2 
Kerkinud / biskviitkoogid	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	150 - 160	40 - 60	L-3 
Kerkinud / biskviitkoogid	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	160	40 - 70	L-5 L-2 
Täidisega kook (juustukook, strudel, puuviljapirukas)	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	160-180	40-60	L-2 
Täidisega kook (juustukook, strudel, puuviljapirukas)	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	150-170	40-70	L-4 L-2 
Küpsised	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	140	30-60	L-3 
Küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	140	30-60	L-5 L-3 
Küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2 
Küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3 
Väiksed koogid / muffinid	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	160 - 180	20 - 50	L-4 
Väiksed koogid / muffinid	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2 
Väiksed koogid / muffinid	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2 
Tuuletaskud	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	170 - 200	20 - 50	L-3 
Tuuletaskud	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	170 - 180	20 - 50	L-4 
Tuuletaskud	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	170 - 180	20 - 50	L-2 
Tuuletaskud	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Meringues (Besee)	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	80 - 100	120 - 200	L-3 
Meringues (Besee)	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2 
Meringues (Besee)	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1 
Pitsa/sai/focaccia	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	190 - 250	15 - 50	L-2 
Pitsa/sai/focaccia	KONVEKTSIOONKÜPSETUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-4 
Pitsa/sai/focaccia	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-1 
Pitsa/sai/focaccia	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Pitsa/sai/focaccia	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2 
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)	KONVEKTSIOONKÜPSETUS	JAH	170-180	30-60	L-3 
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	170-180	50 - 60	L-5 L-2 
Volovanid / lehttainast küpsised	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	170 - 190	15 - 40	L-3 
Volovanid / lehttainast küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	180-210	15 - 40	L-4 
Volovanid / lehttainast küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	180-210	15 - 40	L-2 
Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	180 - 200	30 - 65	L-3 

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMU- TUS	TEMPERATUUR. (°C)	KESTUS (min)	TASE (L-number) JA TARVIKUD
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg	TURBOGRILL	—	190 – MAX	40–90	L-3  
Kana/küülik/part 1 kg	TURBOGRILL	—	230 – MAX	50 - 100	L-3  
Kalkun/hani 3 kg	TURBOGRILL	—	160 – MAX	130 - 170	L-3  
Kalafileed / -steigid	GRILL (GRILLIMINE)	—	230 – MAX	10 - 30	L-4  
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)	TURBOGRILL	—	230 – MAX	30–60	L-3  
Köögiviljagrataän	GRILL (GRILLIMINE)	—	230 – MAX	10 - 30	L-4  
Röstleib ja -sai	GRILL (GRILLIMINE)	5'	MAX	1 - 2	L-5  
Vorstid / kebab / ribi / kotletid	GRILL (GRILLIMINE)	—	230 – MAX	15 - 30	L-5  
Ahjukartulid	TURBOGRILL	—	230 – MAX	30–60	L-3  
Lambakoot / -jalg	TURBOGRILL	—	200 – MAX	50 - 100	L-3  
Terve söögikord (Cook3): Puuviljakook Lasanje Praeliha	ÖHU SUNDRINGLUS	—	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-4  
Terve söögikord (Cook4): Puuviljakook Lasanje Lihalõigud Roasted Vegetables (Röstitud köögiviljad)	ÖHU SUNDRINGLUS	—	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-4  

RETSEPT	FUNKTSIOON	VESI (g)	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE (L-number) JA TARVIKUD
Kerkinud / biskviitkoogid	Steam (Aur)	100	170–180	30-60	L-2  
Väiksed koogid / muffinid	Steam (Aur)	100	160–170	30-55	L-3  
Focaccia	Steam (Aur)	150	200-220	20-40	L-3  
Kuklid	Steam (Aur)	100	210	25-40	L-3  
Saiapäts	Steam (Aur)	150	170–180	70-100	L-3  
Roast beef (Rostbiif)	Steam (Aur)	200	200	35-60	L-3  
Roast beef (Rostbiif) 2kg	Steam (Aur)	250	200	40-70	L-3  
Lambajalg	Steam (Aur)	200	180-200	65-75	L-3  
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg	Steam (Aur)	200	200	60–90	L-3  
Kana/küülik/part 1 kg	Steam (Aur)	200	200-220	50-70	L-3  
Kalafileed / -steigid	Steam (Aur)	150	180	15-35	L-3  
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)	Steam (Aur)	150	180-200	25-40	L-3  
Ahjukartulid	Steam (Aur)	200	200-220	50-70	L-3  
Praetud kana 1–1,3 kg	Steam (Aur)	250	200	50-80	L-3  

TARVIKUD					
	Rest	Ahjunõud või küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega



KELLA SEADISTAMINE

Kella saab seadistada väljalülitatud ahjuga või ka sisselülitatud ahjuga, kui eelnevalt pole programmeeritud küpsetustsükli kestust. Kui seade on vooluvõrku ühendatud või pärast elektrikatkestust hakkavad DISPLEIL vilkuma numbrid 00:00.

1. Vajutage kordamööda nuppe „+“ ja „-“.
Koolon tundide ja minutite vahel vilgub.



2. Kasutage kellaaja muutmiseks nuppe „+“ ja „-“. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.

SUMISTI SAGEDUSE MUUTMINE

Sumistisignaali sagedust saab muuta korduvalt nuppu „-“ vajutades.

MINUTILUGEJA SEADISTAMINE

See funktsioon ei katkesta küpsetamist ega mõjuta ahju. Seda kasutatakse lihtsalt sumisti aktiveerimiseks pärast valitud aja möödumist.

1. Vajutage korduvalt nuppu , kuni ikoon  ja kolm numbrit hakkavad displeil vilkuma.


2. Valige nuppudega „+“ ja „-“ soovitud aeg. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.

3. Oodake 5 sekundit. Kui te nuppu veel ühe korra vajutate, kuvatakse displeil ajaarvestus. Kui valitud aeg on nulli jooksnud, aktiveeritakse sumisti.

KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE




Enne programmeerimist tuleb valida küpsetusrežiim.

KÜPSETUSE KESTUSE PROGRAMMEERIMINE

1. Vajutage korduvalt nuppu , kuni ikoon **A** ja DUR-numbrid hakkavad DISPLEIL vilkuma.
2. Valige nuppudega „+“ ja „-“ soovitud kestus. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.
3. Oodake 5 sekundit, pärast seda on displeil kuvatud ikoon **A**.
4. Kui valitud aeg on möödunud ja ahi lõpetab küpsetamise, aktiveeritakse sumisti. Vajutage sumisti väljalülitamiseks ükskõik millist nuppu.


• Näide. Kell on 9:00 ja te programmeerite kestuseks 1 tunni ja 15 minutit. Programm lõpetab automaatselt töö kell 10:15.

KÜPSETUSREŽIIMI LÕPUAJA MÄÄRAMINE

1. Järgige samme 1 kuni 3, et määrata eespool kirjeldatud viisil kestus.
 2. Seejärel hoidke all nuppu , kuni displeil hakkab vilkuma tekst „END“ (LÖPP).
 3. Kasutage nuppe „+“ ja „-“, et küpsetuse lõpuajaga muuta. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.
 4. Oodake 5 sekundit või vajutage uuesti nuppu . Kui küpsetamine algab, on displeil kuvatud sümbol .
 5. Kui valitud aeg on möödunud, lõpetab ahi küpsetamise ja aktiveeritakse sumisti. Vajutage sumisti väljalülitamiseks ükskõik millist nuppu.
Programmeerimine on tehtud, kui süttib ikoon **A**.
- Näide. Kell on 9:00 ja kestuseks on programmeeritud 1 tund. Lõpuajaks on määratud 12:30. Programm käivitub automaatselt kell 11:30.

PROGRAMMI TÜHISTAMINE

Tehke programmi tühistamiseks järgmist.

- Hoidke all nuppu , kuni programmi, mida soovite katkestada, ikoon ning numbrid hakkavad displeil vilkuma. Hoidke all nuppu „-“, kuni displeil kuvatakse numbrid 00:00.
- Hoidke all nuppe „+“ ja „-“. See tühistab kõik eelnevalt valitud sätted, kaasa arvatud taimeri sätted.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

LÜLITAGE PEALÜLITI VÄLJA JA VEENDUGE, ET SEADE OLEKS ENNE PUHASTAMIST KÜLM.
ENNE SISSELÜLITAMIST VEENDUGE, ET KÕIK NUPUD OLEKSID VÄLJALÜLITATUD ASENDIS.

Ärge kasutage aurupuhastusseadmeid.
Kasutage kõikide toimingute juures kaitsekindaid.

Nõutavad toimingud tuleb siis, kui ahi on külm.
Lahutage seade toiteallikast.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivset nuustikut, abrasiivset/söövivat puhastusvahendit, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Ühendage seade vooluvõrgust lahti

KERAAMILISE PLIIDIPLAADI PUHASTAMINE

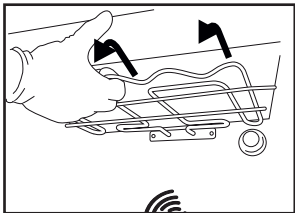
- Ärge kasutage abrasiivseid svamme ega küürimispatju, kuna need võivad klaasi kahjustada.
- Puhastage pliidiplaat pärast iga kasutamist (kui pliidiplaat on jahed), et eemaldada kõik toidujäägid ja -plekid.
- Kui pind ei ole piisavalt puhas, võib see vähendada juhtpaneeli nuppude tundlikkust.
- Kasutage kaabitsat ainult siis, kui jäägid on pliidi külge kinni jäänud. Klaasi kriimustamise vältimiseks järgige kaabitsatootja juhiseid.
- Suhkur ja kõrge suhkrusisaldusega tooted kahjustavad pliidiplaati ning need tuleb kohe eemaldada.
- Sool, suhkur ja liiv võivad kriimustada klaasipinda.
- Kasutage pehmet lappi, imavat köögipaberit või spetsiaalset pliidiplaadi puhastajat (järgige tootja juhiseid).
- Keedualale vedeliku sattumisel võivad keedunõud liikuma või vibreerima hakata.
- Pärast plaadipliidi puhastamist kuivatage see põhjalikult.

VÄLISPIND

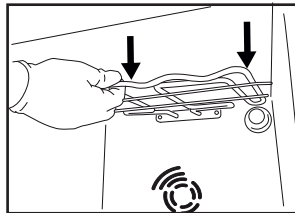
- Puhastage välispinda ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Kuivatage kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata mõne seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks. Ärge kasutage alkoholipõhiseid tooteid, nagu denatureeritud alkohol.

ÜLEMISE KÜTTEKEHA LIIGUTAMINE

1. Eemaldage tarvikute paigaldamiseks kasutatavad küljevõred.
2. Tõmmake kütteelement veidi välja (Joon. 1) ja alandage seda (joon. 2).
3. Küttekeha asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et küttekeha jääb külgmistele tugedele toetuma.



Joonis 1



Joonis 2

SISEPIND

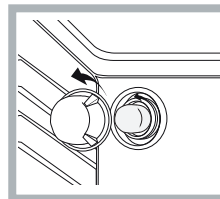
- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure veesisaldusega toitade küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaaga.
- Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.

TARVIKUD

Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või svammiga.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.



1. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.
Märkus: Kasutage 40W/230V tüüp G9

Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinale ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.

- Ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad pirni kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

KATALÜÜTILINE PUHASTUS

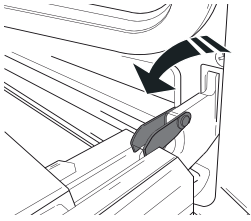
Need on spetsiaalse emailiga kaetud paneelid, mis on võimelised imama toidust küpsedes vabanevat rasva. See email on üsna tugev, nii et erinevad tarvikud (riiulid, tilkumisalused jne) saavad mööda neid kahjustamata libiseda. Pindadele võivad ilmuda valged laigud; need ei anna põhjust muretsemiseks.

Sellest hoolimata tuleks vältida järgmist:

- emaili kraapimine teravate esemetega (näiteks noaga);
- pesuvahendite või abrasiivsete materjalide kasutamine

AHJU UKSEKLAASI EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

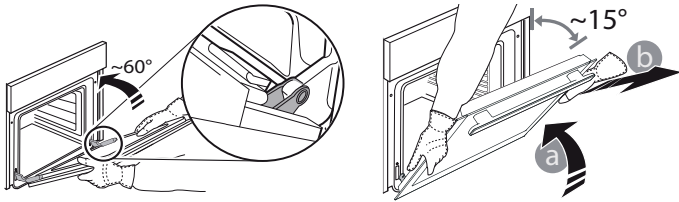
1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.

Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

Ukse eemaldamiseks lükake seda kinni, tõmmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) lahti tuleb.



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

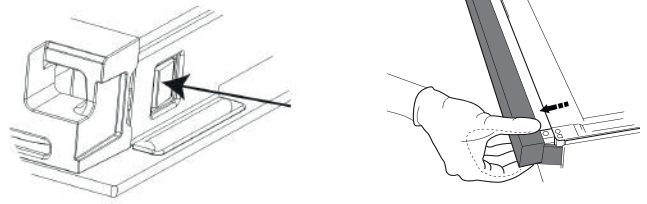
4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult.

Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi. Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

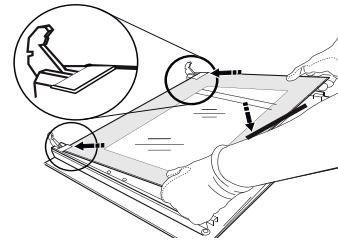
LIHTNE PUHASTADA – KLAASI PUHASTAMINE

1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraka kaht kinnitusklambrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.

3. Kui te sisemist ukseklaasi tagasi paigaldate, sisestage klaaspaneel õigesti nii, et paneelil olev tekst oleks õiget pidi ja kergesti loetav.



4. Paigaldage ülemine serv: klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahju ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.

RIKKEOTSING

Mida teha, kui...

Võimalikud põhjused

Lahendused

Ahi ei tööta.

Voolukatkestus.
Vooluvõrgust lahutatud

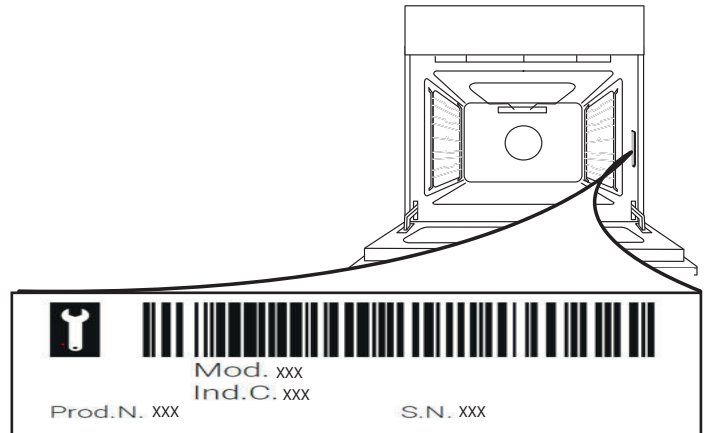
Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.

MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

Abi saamiseks helistage tootega kaasas olevas garantiibrošüüris antud numbrile või järgige juhiseid meie veebisaidil.

Olge valmis, et teilt küsitakse järgmist teavet:

- tõrke lühike kirjeldus;
- teie seadme tüüp ja mudel;
- abikood (tootele paigaldatud andmesildil, mis on avatud ahjuuksega nähtav siseküljel, sõnale SERVICE järgnev kood);
- teie täielik aadress;
- kontakttelefoni number.



Pange tähele! Kui seadet on tarvis remontida, võtke ühendust volitatud teenindusega, kus on garanteeritud, et remontimisel kasutatakse originaalvaruosi ja remont tehakse vastavalt ettekirjutustele. Lisateavet garantii kohta leiab lisatud garantiibrošüürist.

Prieš naudodami prietaisą, perskaitykite šias saugos instrukcijas. Išsaugokite jas ateičiai.

Šiame vadove ir ant prietaiso pateikti svarbūs saugos perspėjimai, kuriuos būtina perskaityti ir visada laikytis. Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nesilaikoma šioje saugos instrukcijoje pateiktų nurodymų, prietaisas naudojamas netinkamai arba neteisingai nustatomi valdymo įtaisai.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Naudojimo metu prietaisas ir pasiekiamos jo dalys įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Prietaisą reikia saugoti nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Jei kaitlentės paviršius yra įtrūkęs, prietaiso nenaudokite – kyla elektros smūgio pavojus.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimui skirtų paviršių.

⚠ DĖMESIO. Stebėkite visą gamavimo procesą. Negalima palikti be priežiūros net trumpo gamavimo proceso.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Jei ant kaitlentės neprižiūrint verda riebalai arba aliejus, tai gali būti pavojinga – kyla gaisro pavojus. **JOKIU BŪDU** nebandykite liepsnos gesinti vandeniu; prietaisą išjunkite ir liepsną uždenkite, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsnai gesinti skirtu audiniu.

⚠ Kaitlentės nenaudokite kaip darbo stalo ar atramos.

Kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės, stenkitės neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis – kyla gaisro pavojus.

⚠ Labai maži vaikai (0–3 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso. Vyresni vaikai (3–8 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso, nebent visą laiką yra prižiūrimi. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, turintys psichinį, jutiminį ar protinį neįgalumą arba tie, kuriems trūksta patirties arba žinių, jeigu jie yra prižiūrimi ir instruktuojami apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta su tuo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti prietaiso.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Naudojimo metu prietaisas ir pasiekiamos dalys gali įkaisti. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Prietaisu negali naudotis jaunesni nei 8 metų vaikai, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi

⚠ Gamavimo metu nepalikite prietaiso be priežiūros. Jei prietaise galima naudoti zondą, naudokite tik šiai krosnei rekomenduotą temperatūros zondą. Priešingu atveju kyla gaisro pavojus.

⚠ Stenkitės neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis, kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės – kyla gaisro pavojus. Būkite atsargūs ruošdami riebius, aliejuotus patiekalus arba pildami alkoholinius gėrimus, nes gali kilti gaisras. Keptuves ir kitus indus imkite užsimovę apsaugines pirštines. Baigę gaminti maistą, prietaiso dureles atidarykite atsargiai, kad karštas oras arba garai pamažu išeitų, nes galite nudegti. Neuždenkite karšto oro išėjimo angų krosnelės priekyje, nes gali kilti gaisras.

⚠ Būkite atsargūs, kad neužkliūtumėte už atidarytų arba nuleistų orkaitės durelių.

LEISTINAS NAUDOJIMAS

⚠ DĖMESIO. Prietaisas nėra pritaikytas valdyti naudojant išorinį perjungimo įtaisą, pvz., laikmatį, arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

⚠ Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkyje ir panašiose patalpose, pavyzdžiui: parduotuvių, biurų ir kitų įstaigų darbuotojų virtuvėse; gyvenamuosiuose namuose-ūkiuose; viešbučiuose, moteliuose, nakvynės vietose, kur patiekiami pusryčiai (angl. „Bed and Breakfast“), bei kitose apgyvendinimo įstaigose.

⚠ Kitoks naudojimas draudžiamas (pvz., kambariams šildyti).

⚠ Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Prietaiso nenaudokite lauke.

⚠ Nelaikykite sprogiųjų ar degiųjų medžiagų (pvz., benzino ar aerosolių flakonų) prietaise ar šalia jo – kyla gaisro pavojus.

ĮRENGIMAS

⚠ Prietaisą perkelti ir įrengti turi du ar daugiau žmonių. Priešingu atveju galite susižeisti. Mūvėkite apsaugines pirštines, kai išpakuojate ir montuojate prietaisą. Priešingu atveju galite įsipjauti.

⚠ Įrengimą, taip pat prijungimo prie vandentiekio, elektros tinklo ir remonto darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove. Pasirūpinkite, kad montavimo vietoje nebūtų vaikų. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežimo metu. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros centrą. Įrengus prietaisą, pakuotes medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) būtina laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje – kyla uždusimo pavojus. Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad montuojant, prietaisas nepažeistų maitinimo laido. Priešingu atveju gali kilti gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą įjungti galima tik baigus įrengimo darbus.

Neišimkite prietaiso iš polistireno putų pagrindo, kol nebūsate pasirengę jo montuoti.

⚠ Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių – kyla gaisro pavojus.



Jeigu prietaisas statomas ant pagrindo, jis turi būti tinkamai lygiuotas ir pritvirtintas prie sienos kartu pateikiama grandine, kad prietaisas nenuslystų nuo pagrindo.



PERSPĖJIMAS: Siekiant apsaugoti nuo prietaiso virtimo, turi būti naudojama kartu pateikiama grandinė. Žr. montavimo instrukcijas.

ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

⚠ Duomenų plokštelė yra orkaitės priekiniame krašte (matoma atidarius orkaitės dureles).

⚠ Prietaisą reikia sumontuoti taip, kad jį būtų galima išjungti iš elektros tinklo ištraukus maitinimo laidą kištuką arba iki elektros lizdo pagal sujungimų taisyklės sumontuotu daugiapoliu jungikliu ir prietaisas turi būti įžemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.

⚠ Nenaudokite ilginamųjų laidų, tinklo lizdo skirstytuvų ir adapterių. Prietaisą įrengus, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui. Prietaiso nenaudokite, jei jūsų kūnas yra drėgnas arba esate basi. Šio prietaiso nenaudokite, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai arba jei jis yra pažeistas ar buvo numestas.

⚠ Jei maitinimo laidas pažeistas, jį tokiu pačiu turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas techninės priežiūros darbuotojas ar kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite elektros smūgio pavojaus.

⚠ Jei reikia pakeisti maitinimo laidą, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš keisdami lemputę įsitikinkite, jog prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte elektros smūgio.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus; jokia būdu nenaudokite valymo garais įrenginių – kyla elektros smūgio pavojus.


⚠ Valydami krosnelės durelių stiklą nenaudokite aštrių valiklių ar metalinių gremžtukų, nes jie gali subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sutrūkti.

⚠ Nenaudokite braižančių ar esdinančių produktų, valiklių su chloru ir šveistukų.

⚠ Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. – galite nusideginti.


⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš keisdami lemputę prietaisą išjunkite, kad nekiltų elektros šoko pavojus.

PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS

Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu . Todėl įvairias pakuotės medžiagas reikia išmesti labai atsakingai ir griežtai laikantis vietos institucijų reglamentų, reguliuojančių atliekų išmetimą.

BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgaliotą vietos instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Šis prietaisas paženklinamas pagal Europos Direktyvos 2012/19/EB dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EEJA) reikalavimus. Taip pat pagal elektros ir elektronikos įrangos atliekų 2013 m. reikalavimus (pataisas). Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimo neigiamo poveikio.

Ant prietaiso arba pridedamų dokumentų esantis simbolis  nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

Orkaitę įkaitinkite tik tuo atveju, jei tai atlikti nurodyta gaminio aprašo lape esančioje gaminimo lentelėje arba patiekalo recepte. Naudokite tamsiai lakuotas arba emaliu padengtas kepimo formas, nes jos geriau sugeria karštį.

ATITIKTIES DEKLARACIJA

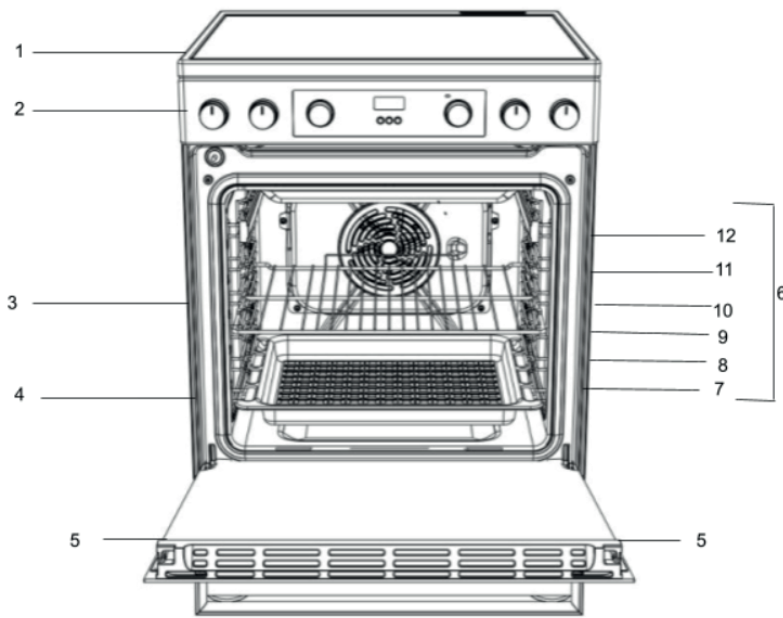
Šis prietaisas atitinka: Ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014; energijos vartojimo efektyvumo ženklavimo reglamentą 65/2014;

Ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 60350-1.

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 ir ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 60350-2.

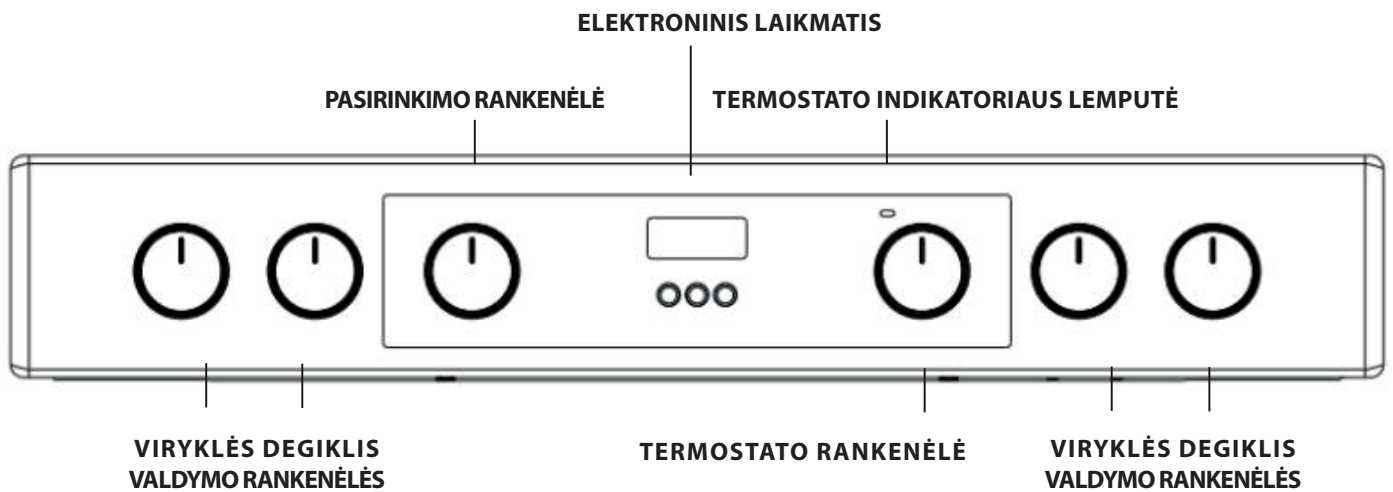


GAMINIO APRAŠYMAS



- 1. Stiklo keraminė viryklė
- 2. Valdymo skydelis
- 3. Grotelės
- 4. Skarda
- 5. Durelės
- 6. Slankiojančiųjų grotelių kreipiantieji bėgeliai
- 7. 1 padėtis
- 8. 2 padėtis
- 9. 3 padėtis
- 10. 4 padėtis
- 11. 5 padėtis
- 12. 6 padėtis

VALDYMO SKYDELIS



ĮRENGIMAS

Prieš pradėdami naudotis naujuoju prietaisu, atidžiai perskaitykite šį instrukcijų lankstinuką. Čia pateikiama svarbi prietaiso montavimo ir eksploataavimo informacija.

Išsaugokite šias naudojimo instrukcijas, kad vėliau galėtumėte pasinaudoti. Jei prietaisas parduodamas, atiduodamas arba perkeliamas, kartu pridėkite ir šias instrukcijas.

Prietaisą turi sumontuoti kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis pateiktomis instrukcijomis.

Bet koks prietaiso reguliavimas ar techninė priežiūra turi būti atliekama atjungus prietaisą nuo elektros tinklo.

Vietos parinkimas ir išlygiavimas

Prietaisą galima montuoti šalia spintelių, kurių aukštis neviršija kaitlentės paviršiaus aukščio.

Šią viryklę reikia statyti tiesiai ant grindų. Nestatykite šios viryklės ant bet kokio dirbtinio pagrindo.

Įsitikinkite, kad siena, kuri liečiasi su prietaiso galine dalimi, yra iš nedegios ir karščiui atsparios medžiagos (T 90°C).

Svarbu. Nestatykite šio prietaiso arti durų ar kitų prieigos taškų ir taip sumažinkite tikimybę, kad durimis besinaudojantys asmenys prisilies prie ant kaitlentės paviršiaus esančių gaminimo indų.

Siekiant išvengti perkaitimo, nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių.

Šio prietaiso negalima montuoti ant platformos.

Viryklė suprojektuota taip, kad ją būtų galima įrengti tarp virtuvės spintelių, jei tarp jų yra 600 mm atstumas. Abiejose pusėse turi būti tik tiek vietos, kad prireikus atlikti techninę priežiūrą viryklę būtų galima ištraukti. Ją galima įrengti su spintelėmis vienoje arba abiejose pusėse, taip pat kampe. Ją galima įrengti ir atskirai.

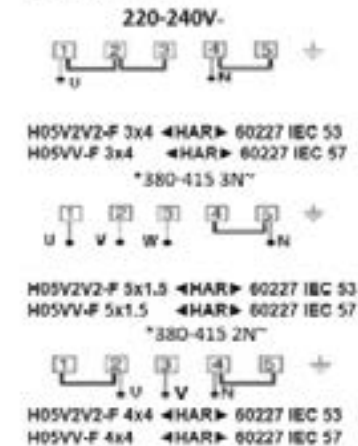
Gretimos šoninės sienos, kurios yra aukštesnės už kaitlentę, turi būti ne mažesniu nei 150 mm atstumu ir jos turi būti apsaugotos karščiui atsparia medžiaga. Bet koks viršuje sumontuotas objektas ar gartraukis turi būti ne arčiau kaip 650 mm.

- Viryklė gali būti įrengta virtuvėje, valgomajame arba svetainės kambaryje, bet ją draudžiama įrengti vonios kambaryje.
- Gartraukis turi būti montuojamas vadovaujantis gartraukio vadove pateiktais reikalavimais.
- Siena, kuri liečiasi su viryklės galine dalimi, turi būti iš nedegios medžiagos.
- Viryklė turi apsauginę grandinėlą, kuri turi būti pritvirtinta prie kablo, įsukto sienoje už prietaiso.

Elektros prijungimas

Orkaitės su trijų polių maitinimo laidu yra skirtos veikti kintamosios srovės maitinimo dažniu ir įtampa, nurodyta duomenų plokštelėje (orkaitės skydelio apačioje). Laido žeminimo laidininkas yra geltonai žalias laidininkas.

Pagrindinio maitinimo prijungimas



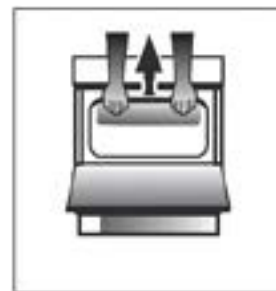
* alternatyvios maitinimo parinktys

Įjunkite maitinimo laidą į elektros tinklą

⚠ ĮSPĖJIMAS: Šią procedūrą turi atlikti kvalifikuotas specialistas

Prieš perkeldami viryklę patikrinkite, ar ji atvėsusi, ir išjunkite viryklės valdymo bloką. Viryklę lengviausia perkelti pakėlus priekinę dalį, kaip parodyta toliau.

Viryklės perkėlimas



A pav.

Praverkite dureles tiek, kad būtų galima patogiai įsikibti į apatinį priekinį orkaitės kraštą, neliečiant kepintuvo elementų. (A PAV.)

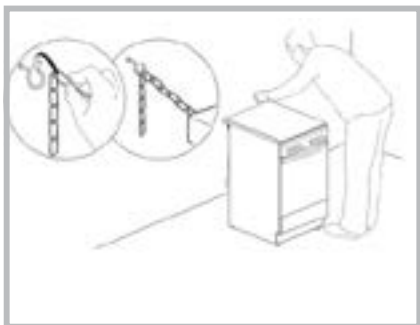
Pernešdami viryklę būkite atsargūs, nes ji sunki. Užtikrinkite, kad gabenant nebūtų pažeista grindų danga.

Šias instrukcijas turi perskaityti kvalifikuotas specialistas, kad prietaisas būtų tinkamai sumontuotas, sureguliuotas ir techniškai prižiūrimas vadovaujantis galiojančias įstatymais.

ĮSPĖJIMAI. ŠIS PRIETAISAS TURI BŪTI ĮŽEMINTAS.

Viryklė turi būti prijungta prie elektros tinklo per įjungtą (dvipolį) viryklės lizdą su tinkamu saugikliu, kurio galia atitinka viryklės duomenų plokštelėje nurodytą galią. Visi elektros laidai nuo vartotojo įrenginio iki viryklės per įjungtą dvipolį viryklės lizdą turi būti atitinkamo tipo ir srovės stiprumo, kaip nurodyta anksčiau. maitinimo laidas turi būti nutiestas taip, kad jokioje vietoje nepatektų į aukštesnę nei 50 °C temperatūrą nei kambario temperatūra. Laidas turi būti nutiestas toliau nuo galinių angų.

Apsauginė grandinė



Siekiant apsaugoti nuo atsitiktinio įrenginio virtimo, pvz., vaikui užlipus ant įrenginio durelių, **BŪTINA** sumontuoti įrenginio apsauginę grandinę!

Viryklė turi apsauginę grandinę, kuri turi būti pritvirtinta varžtu (su virykle nepridedamas) prie už įrenginio esančios sienos, tvirtinant tokiame aukštyje, kokiam grandinėle pritvirtinta prie įrenginio.

Varžtą ir jo inkarą pasirinkite pagal sienos, esančios už prietaiso, medžiagos tipą. Jei varžto galvutės skersmuo mažesnis nei 9 mm, būtina naudoti poveržlę. Jei siena yra betoninė, būtina naudoti varžtą, kurio skersmuo mažiausiai 8 mm, o ilgis 60 mm.

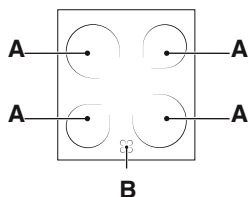
Užtikrinkite, kad grandinėle būtų pritvirtinta prie galinės viryklės sienelės ir prie sienos, kaip parodyta paveikslėlyje, kad po montavimo ji būtų įtempta ir lygiagreči grindims.

STIKLO KERAMINĖS KAITLENTĖS NAUDOJIMAS

Ant tarpiklių užtepti klėjai palieka tepalo pėdsakų ant stiklo. Prieš pradėdant naudoti prietaisą rekomenduojame jus pašalinti specialia neabrazyvine valymo priemone. Pirmosiomis naudojimo valandomis gali būti jaučiamas gumos kvapas, kuris greitai išnyks.

GAMINIMO ZONOS

Viryklėje yra sumontuoti elektriniai kaitinimo elementai. Kai jie yra naudojami, toliau nurodyti viryklės elementai tampa raudoni.



A. Maisto gaminimo zona.
B. Likutinės šilumos indikatorius lemputė: rodo, kad atitinkamos kepimo zonos temperatūra yra aukštesnė nei 60 °C, net jei kaitinimo elementas yra išjungtas, bet jis vis dar karštas.

Kepimo zonos su paryškintais kaitinimo elementais

Juose esančios šiluminės lemputės skleidžia šilumą. Jų savybės panašios į dujinių degiklių: juos lengva valdyti ir jie greitai pasiekia nustatytą temperatūrą, kad galėtumėt matyti, kokią galią jie teikia.

GAMINIMO ZONŲ ĮJUNGIMAS IR IŠJUNGIMAS

Norėdami įjungti gaminimo zoną, pasukite atitinkamą rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir pasirinkite padėtį nuo 0 iki 6 arba nuo 0 iki 12. (dvigubas paryškimas ir ovalus paryškimas).

Norėdami ją išjungti, sukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kol ji pasieks „0“ padėtį.

Kaitinimas vyksta tik paryškintose apskritose gaminimo zonose. Zonos greičiau įkaista ir greičiau atvėsta, todėl galima geriau kontroliuoti jautrius maisto produktus. Kiekvienoje kaitinimo zonoje yra šiluminis ribotuvas, kuris yra apsauginis išjungiklis, neleidžiantis keraminiam stiklui perkaisti. Po kelių minučių, kai kaitinimo zonoje nėra keptuvės, šiluminis ribotuvas automatiškai išjungia ir įjungia kaitinimo elementus, kad būtų išvengta keraminio stiklo pažeidimų.

Galinė dešinė dvigubo kontūro kaitvietė

Tai dvejopos paskirties kaitvietė su dviem elementais. Pasukus rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, stikliniame valdymo skydelyje rodomi 1–6 nustatymai, rodantys, kad įjungtas centrinis žiedas. Kai valdymo rankenėlė rodo 7–12, tai reiškia, kad veikia visa kaitvietė. Ši funkcija taupo energiją ir yra naudinga gaminant maistą mažesnėse keptuvėse arba lėtai verdant. Valdiklis bus IŠJUNGTAS, kai valdymo rankenėlė bus pasukta į 0 padėtį.

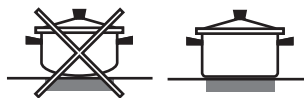
Gaminimo zonų specifikacijos

Priekinė kairė	Priekinė dešinė	Galinė kairė	Galinė dešinė (Dvigubas paryškimas)
Keramika 1800 W 180 mm skersmens (0–6 padėtis)	Keramika 1200 W 140 mm skersmens (0–6 padėtis)	Keramika 1200 W 140 mm skersmens (0–6 padėtis)	Keramika 1800/750 W 180 mm skersmens (0–12 padėtis)

Pad.	Spindulinė keraminė kaitvietė (prasta arba greitoji katvietė)	Keraminė halogeninė kaitvietė Automatinė KAITVIETĖ
0	Išjungta	Išjungta
1	Kaip pagaminti žuvį	Sviesto arba šokolado tirpinimas
2	Gaminti bulves (garuose), sriubas, avinžirnius, pupeles	Pakartotinai pašildyti skysčius
3	Tęsti didelio maisto, daržovių, sriubos kiekio gaminimą	
4	Kepti (vidutiniškai)	Padažams (įskaitant grietininis padažus)
5	Kepti (gerai iškeptas)	
6	Apkepti arba greitai pakepinti	Gaminti palaikant virimo temperatūrą
7		
8		Kepsniams
9		
10		Troškiniams
11		
12		Kepimui

VIRYKLĖS NAUDOJIMO PATARIMAI

- Naudokite keptuves storu plokščiu dugnu, kad jos tiksliai priglustų prie gaminimo zonos.



- Visada naudokite pakankamai didelio skersmens keptuves, visiškai uždengiančias kaitinimo zoną, kad išnaudotumėte visą kaitinimo energiją.



- Visada įsitikinkite, kad keptuvės pagrindas yra visiškai švarus ir sausas, taip užtikrinsite, kad keptuvės tinkamai priglustų prie gaminimo zonų bei ilgesnį keptuvių ir kaitlentės eksploatavimo laiką.
- Nenaudokite tų pačių indų, kuriuos naudojate maistui ruošti ant dujinių viryklų: koncentruotas dujų degiklių generuojamas karštis gali deformuoti keptuvės dugną, todėl ji tinkamai nepriglunda prie paviršiaus.
- Niekada nepalikite įjungtos gaminimo zonos neuždėję ant jos keptuvės, nes taip gali būti sugadinta gaminimo zona.

ORKAITĖS NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

! Pirmą kartą naudodami prietaisą nustatykite maksimalią temperatūrą ir kaitinkite tuščią orkaitę uždarytomis durelėmis bent pusvalandį. Įsitinkite, kad patalpa yra gerai vėdinama ir tik tada išjunkite orkaitę ir atidarykite orkaitės dureles. Prietaisas gali skleisti šiek tiek nemalonų kvapą, atsirandantį dėl gamybos proceso metu panaudotų apsauginių medžiagų degimo.

Orkaitės naudojimas

1. Sukdami PASIRINKIMO rankenėlę pasirinkite pageidaujamą gaminimo režimą.
2. Sukdami TERMOSTATO rankenėlę pasirinkite gaminimo režimui rekomenduojamą arba pageidaujamą temperatūrą. Išsamų kepimo režimų ir siūlomų kepimo temperatūrų sąrašą rasite atitinkamoje lentelėje (žr. GAMINIMO LENTELE).

Gaminimo metu visada galima:

- pasukti PASIRINKIMO rankenėlę ir pakeisti gaminimo režimą.
- pasukti TERMOSTATO rankenėlę ir pakeisti temperatūrą.
- nustatyti bendrą gaminimo laiką ir gaminimo pabaigos laiką.
- pasukti PASIRINKIMO rankenėlę į „0“ padėtį ir sustabdyti gaminimą.

! Niekada nedėkite objektų tiesiai ant orkaitės dugno; taip apsaugosite emaliuotą dangą nuo pažeidimų.

! Gaminimo indus visada dėkite ant pridamų grotelių.

TERMOSTATO INDIKATORIAUS LEMPUTĖ

Kai ji šviečia, orkaitė generuoja šilumą. Ji išsijungia, kai orkaitės viduje pasiekiami nustatytoji temperatūra. Po to lemputė pakaitomis užsidega ir išsijungia, taip parodoma, kad termostatas veikia ir palaiko pastovų nustatytos temperatūros lygį.

ORKAITĖS LEMPUTĖ











Ji įjungžiama pasukus PASIRINKIMO rankenėlę į bet kurią padėtį, išskyrus „0“. Ji šviečia, kol orkaitė veikia. Pasirenkant rankenėle, šviesa įjungžiama nesuaktyvinant jokio kaitinimo elemento.

Garai +

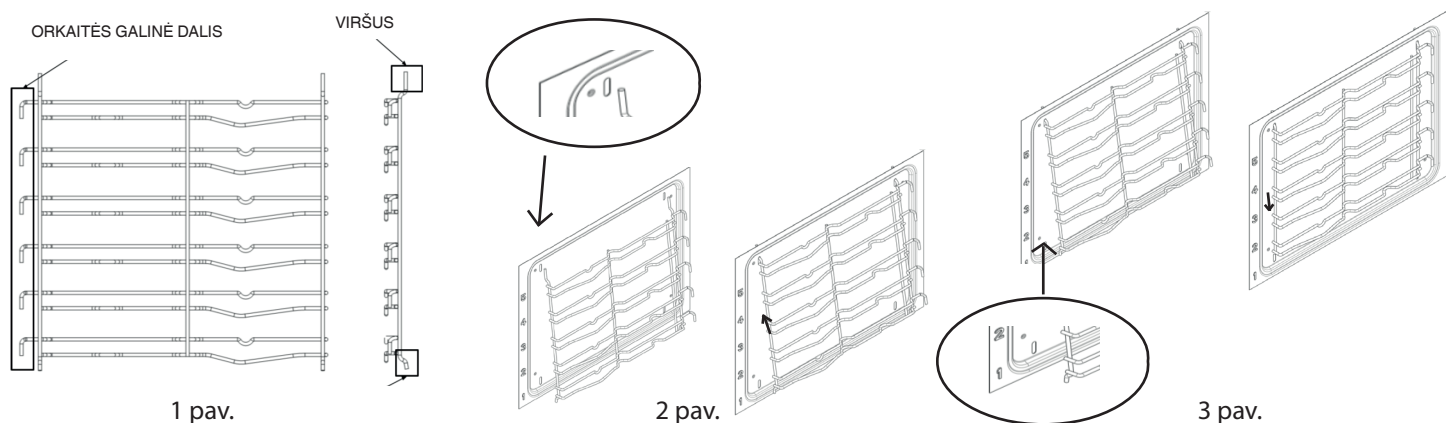
Šios funkcijos užtikrina puikius rezultatus, nes gaminimo cikluose yra naudojami garai. Tik kol orkaitė dar šalta, orkaitės apačioje įpilkite geriamo vandens ir pasirinkite jūsų gaminimo būdą atitinkančią funkciją. Optimalus vandens kiekio ir temperatūros santykis kiekvienai maisto kategorijai nurodomas atitinkamoje gaminimo lentelėje. Prieš įdėdami maistą iš anksto nekaitinkite orkaitės.

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio.

	LENGVAS / GREITAS ĮKAITINIMAS Orkaitės apšvietimo lemputei įjungti. Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.
	TRADICINIS GAMINIMAS Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.
	TRADICINIS GAMINIMAS Galima gaminti įvairaus tipo maistą ant maks. dviejų lentynėlių vienu metu. Įpusėjus gaminimui galima pakeisti kepimo skardos padėtį. Naudojant šią funkciją, galima gaminti skirtingus patiekalus keliuose lygmenyse vienu metu.
	GRILL (KEPINIMAS) Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepatė mėsa, naudokite surinkimo padėklą, kad į ją tekėtų patiekalo sultys. Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.
	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys. Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.
	APAČIA Šią funkciją galima naudoti baigiant kepti įdarytus pyragus arba tirštinant sriubas. Šią funkciją naudokite paskutines 10–15 gaminimo minučių.
	ATŠILDYTI Pagreitintas maisto atšildymas.
	APAČIOS KAITINIMAS + VENTILIATORIUS Baigti gaminti labai skystos konsistencijos maistą ir išgauti traškų, auksinį pagrindą. Taip pat naudojamas padažams sutirštinti. Maistą padėkite ant antros lentynėlės. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.
	STEAM (GARAI) Šios funkcijos užtikrina puikius rezultatus, nes gaminimo cikluose yra naudojami garai. Tik kol orkaitė dar šalta, orkaitės apačioje įpilkite geriamo vandens ir pasirinkite jūsų gaminimo būdą atitinkančią funkciją. Optimalus vandens kiekio ir temperatūros santykis kiekvienai maisto kategorijai nurodomas atitinkamoje gaminimo lentelėje. Prieš įdėdami maistą iš anksto nekaitinkite orkaitės.
	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS Keliems patiekalams ant kelių lentynų gaminti tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems maisto produktams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

ŠONINIŲ GROTELIŲ MONTAVIMAS



Jūsų naujoji viryklė pristatoma su 2 chromuotais lentynų laikikliais, kurie supakuoti orkaitėje kartu su lentynomis.

Atkreipkite dėmesį, kad viršutiniai strypai yra ilgesni už apatinius, o kabliukai yra orkaitės gale. Žr. 1 pav.

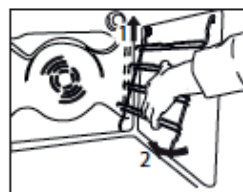
Lentynos laikiklio viršus įsiremia į orkaitės šoninėje sienelėje esančius griovelius, kaip rodoma 2 pav.

Kai jie bus užfiksuoti viršuje, įstumkite apatinius strypus į apatinius orkaitės šoninių sienelių griovelius. Dabar leiskite lentynų laikikliams šiek tiek nusileisti ir užsifikuoti. Žr. 3 pav.

KAIP ĮDĖTI SLANKIĄSIAS LENTYNAS (JEI JŪ YRA)

Iš dalies arba visiškai ištraukus ištraukiamas lentynėles bus lengviau pasiekti ir naudoti grotelių lentynas ir padėklus.

1. Nuimkite ant šoninių laikiklių tvirtinamas groteles (1 pav.)



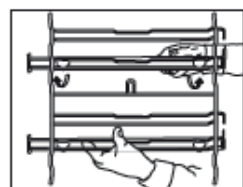
1 pav.

2. Išimkite plastikinę apsaugą nuo slankiųjų lentynų (2 pav.).



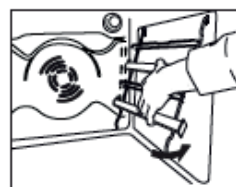
2 pav.

3. Užkabinkite viršutinę slankiklių dalį ant grotelių laikiklių. Patikrinkite, ar teleskopiniai bėgeliai gali laisvai judėti orkaitės priekinėje dalyje.



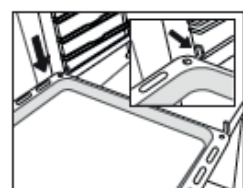
3 pav.

Tada tvirtai paspauskite slankiųjų lentynų apatinę dalį į grotelių laikiklį, kad ji spragtelėjusi būtų įstatyta į reikalingą vietą (3 pav.).



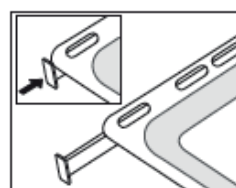
4 pav.

4. Į orkaitės vidų vėl įdėkite ant šoninių laikiklių tvirtinamas groteles (4 pav.).



5 pav.

5. Ant slankiklių dėkite priedus (5, 6 pav.).



6 pav.

PRIEDAI

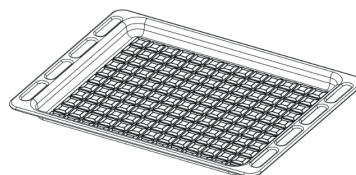
GROTELĖS



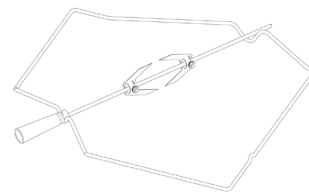
GILUS PADĖKLAS



KEPIMO SKARDA



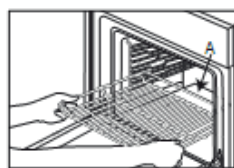
SUKAMOJO IEŠMO KOMPLEKTAS



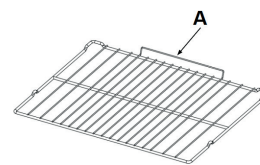
Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.

KAIP GROTELIŲ LENTYNAS IR KITUS PRIEDUS ĮDĖTI Į ORKAITĘ

1. Grotelių lentyną įdėkite horizontaliai, į viršų pakeldami dalį „A“ (1A pav., 1B pav.)



1A pav.





























































1B pav.




2. Kiti priedai, pavyzdžiui, surinkimo padėklas ir kepamoji skarda, įkišami taip pat, kaip ir grotelių lentyna (2 pav.).




































2 pav.

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

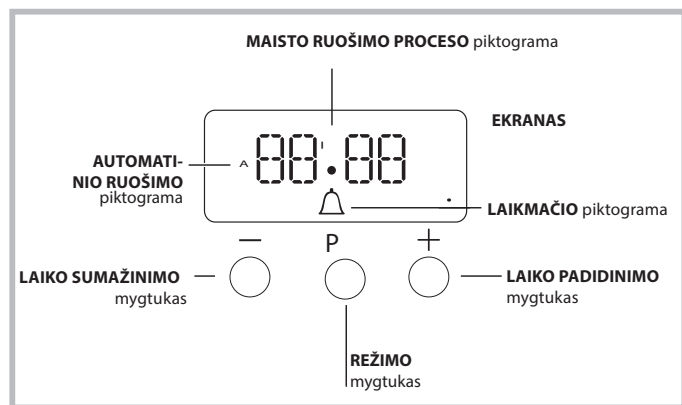
RECEPTAS	FUNKCIJA	IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS.	TEMPERATŪRA. (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS (L-skaičius) IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / biskvitiniai pyragaičiai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	170	30–50	L-2  
Mieliniai pyragai / biskvitiniai pyragaičiai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	150–160	40–60	L-3  
Mieliniai pyragai / biskvitiniai pyragaičiai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	160	40–70	L-5 L-2  
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	160–180	40–60	L-2  
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	150–170	40–70	L-4 L-2  
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	140	30–60	L-3  
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	140	30–60	L-5 L-3  
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	140–150	40–50	L-6 L-4 L-2  
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	140	50–60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Pyragėliai / bandelės	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	160–180	20–50	L-4  
Pyragėliai / bandelės	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	150–160	30–40	L-5 L-2  
Pyragėliai / bandelės	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	150–160	30–50	L-6 L-4 L-2  
Bandelės su įdaru	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	170–200	20–50	L-3  
Bandelės su įdaru	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	170–180	20–50	L-4  
Bandelės su įdaru	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	170–180	20–50	L-2  
Bandelės su įdaru	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	170–180	20–50	L-6 L-4 L-2  
Morengai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	80–100	120–200	L-3  
Morengai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	80–100	120–200	L-4 L-2  
Morengai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	80–100	120–200	L-5 L-3 L-1  
Pica / duona / itališka duonelė	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	190–250	15–50	L-2  
Pica / duona / itališka duonelė	CONVECTION BAKE (KONVEKČINIS KEPIMAS)	TAIP	190–230	20–50	L-4  
Pica / duona / itališka duonelė	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	190–230	20–50	L-1  
Pica / duona / itališka duonelė	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	190–230	20–50	L-6 L-4 L-2  
Pica / duona / itališka duonelė	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	190–230	20–50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)	CONVECTION BAKE (KONVEKČINIS KEPIMAS)	TAIP	170–180	30–60	L-3  
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	170–180	50–60	L-5 L-2  
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	170–190	15–40	L-3  
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	180–210	15–40	L-4  
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	180–210	15–40	L-2  

RECEPTAS	FUNKCIJA	IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS.	TEMPERATŪRA. (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS (L-skaičius) IR PRIEDAI
Lazanija / pyragas su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	180–200	30–65	L-3  
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	190–MAKS.	40–90	L-3  
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	230–MAKS.	50–100	L-3  
Kalakutiena / žąsiena 3 kg	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	160–MAKS.	130–170	L-3  
Žuvies filė / kepsniai	GRILL (KEPINIMAS)	-	230–MAKS.	10–30	L-4  
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	230–MAKS.	30–60	L-3  
Daržovių apkepas	GRILL (KEPINIMAS)	-	230–MAKS.	10–30	L-4  
Skrebutis	GRILL (KEPINIMAS)	5'	MAKS.	1–2	L-5  
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai	GRILL (KEPINIMAS)	-	230–MAKS.	15–30	L-5  
Keptos bulvės	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	230–MAKS.	30–60	L-3  
Ēriuko koja / kojės	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	200–MAKS.	50–100	L-3  
Visas patiekalas („Cook3“): Vaisinis pyragas Lazanija Kepsnys	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	-	180–190	40–100	L-6  
					L-4  
Visas patiekalas („Cook4“): Vaisinis pyragas Lazanija Mėsos pjautiniai Keptos daržovės	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	-	180–190	40–100	L-2  
					L-6  
					L-4  
					L-3  
					L-1  

RECEPTAS	FUNKCIJA	VANDUO (g)	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS (L-skaičius) IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / biskvitiniai pyragaičiai	Steam (Garai)	100	170–180	30–60	L-2  
Pyragėliai / bandelės	Steam (Garai)	100	160–170	30–55	L-3  
Fokačija	Steam (Garai)	150	200–220	20–40	L-3  
Duonos kepiniai	Steam (Garai)	100	210	25–40	L-3  
Duonos kepalas	Steam (Garai)	150	170–180	70–100	L-3  
Kepta jautiena	Steam (Garai)	200	200	35–60	L-3  
Kepta jautiena, 2 kg	Steam (Garai)	250	200	40–70	L-3  
Ēriuko koja	Steam (Garai)	200	180–200	65–75	L-3  
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg	Steam (Garai)	200	200	60–90	L-3  
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg	Steam (Garai)	200	200–220	50–70	L-3  
Žuvies filė / kepsniai	Steam (Garai)	150	180	15–35	L-3  
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)	Steam (Garai)	150	180–200	25–40	L-3  
Keptos bulvės	Steam (Garai)	200	200–220	50–70	L-3  
Keptas viščiukas, 1–1,3 kg	Steam (Garai)	250	200	50–80	L-3  

				
PRIEDAI	Grotelių lentyna	Kepimo indas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Kepimo skarda / skysčių surinkimo padėklas arba kepimo indas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda su 200 ml vandens

LAIKRODŽIO / LAIKO PRIMINIMO NAUDOJIMAS



LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Laikrodį galima nustatyti išjungus arba įjungus orkaitę, jei prieš tai nebuvo užprogramuotas kepimo ciklo pabaigos laikas. Įjungus įrenginį į elektros tinklą arba po elektros energijos tiekimo pertrūkio, ekrane pradės mirksėti skaičiai 00:00.



1. Vienu metu paspauskite mygtukus „+“ ir „-“.
Pradės mirksėti dvitaškis tarp valandų ir minučių.
2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite laiką; jei paspausite ir laikysite paspaudę bet kurį iš šių mygtukų, ekrane reikšmės keisis greičiau, todėl bus galima greičiau ir paprasčiau nustatyti norimą reikšmę.

GARSINIO SIGNALO DAŽNIO KEITIMAS

Garsinio signalo dažnį galima keisti kelis kartus paliečiant „-“.

LAIKO PRIMINIMO NUSTATYMAS


Ši funkcija nenutraukia maisto ruošimo ir neturi įtakos orkaitėi; ji paprasčiausiai naudojama garsiniam signalui įjungti, kai praeina nustatytas laikas.

1. Paspauskite mygtuką  keletą kartų, kol piktograma  ir trys skaitmenys ekrane pradėti mirksėti.
2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite norimą laiką; jei paspausite ir laikysite paspaudę bet kurį iš šių mygtukų, ekrane reikšmės keisis greičiau, todėl bus galima greičiau ir paprasčiau nustatyti reikšmę.
3. Palaukite 5 sekundes. Jei paspausite mygtuką dar kartą, ekrane bus rodomas mažėjantis laikas. Praėjus šiam laikui, įsijungs garsinis signalas.

MAISTO RUOŠIMO PROGRAMAVIMAS




Prieš programuojant turi būti pasirinktas maisto ruošimo režimas.

MAISTO RUOŠIMO TRUKMĖS PROGRAMAVIMAS

1. Paspauskite mygtuką  keletą kartų, kol piktograma **A** ir trukmės skaitmenys ekrane pradės mirksėti.
2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite norimą trukmę; jei paspausite ir laikysite paspaudę bet kurį iš šių mygtukų, ekrane reikšmės keisis greičiau, todėl bus galima greičiau ir paprasčiau nustatyti reikšmę.
3. Palaukite 5 sekundes, paskui piktograma **A** bus rodoma ekrane.
4. Praėjus nustatytam laikui ir orkaitėi išsijungus, pasigirs garsinis signalas. Paspauskite bet kurį mygtuką, kad išjungtumėte garsinį signalą.


- Pavyzdžiui: dabar yra 9 valandos ir užprogramuotas 1 valandos ir 15 minučių laikas. Programa automatiškai išsijungs 10 val. 15 min.

MAISTO RUOŠIMO REŽIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS

1. Atlikdami 1–3 veiksmus nustatykite trukmę, kaip aprašyta anksčiau.
2. Tada spauskite mygtuką , kol ekrane pradės mirksėti tekstas END (pabaiga).
3. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite maisto ruošimo pabaigos laiką; jei paspausite ir laikysite paspaudę bet kurį iš šių mygtukų, ekrane reikšmės keisis greičiau, todėl bus galima greičiau ir paprasčiau nustatyti norimą reikšmę.
4. Palaukite 5 sekundes arba vėl paspauskite mygtuką . Prasidėjus kepimo procesui ekrane bus rodomas simbolis .
5. Praėjus nustatytam laikui orkaitė išsijungs ir pasigirs garsinis signalas. Paspauskite bet kurį mygtuką, kad jį išjungtumėte. Programavimas nustatytas, kai šviečia piktograma **A**.
• Pavyzdžiui: Dabar yra 9 valandos ir užprogramuota 1 valandos trukmė. 12:30 yra suplanuotas pabaigos laikas. Programa automatiškai prasidės 11 val. 30 min.

PROGRAMOS NUTRAUKIMAS

Norėdami nutraukti programą:

- spauskite mygtuką , kol pradės mirksėti piktograma, atitinkanti nustatymą, kurį norite atšaukti, ir skaitmenys ekrane. Spauskite mygtuką „-“, kol ekrane pasirodys skaitmenys 00:00.
- Paspauskite ir palaikykite mygtukus „+“ ir „-“; bus atšaukti visi anksčiau pasirinkti nustatymai, įskaitant laikmačio nustatymus.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

IŠJUNKITE PAGRINDINĮ JUNGIKLĮ IR PRIEŠ PRADĖDAMI VALYTI ĮSITIKINKITE, KAD VIRYKLĖ ATVĖSO. PRIEŠ VĒL ĮJUNGdami ĮSITIKINKITE, KAD VISI VALDIKLIAI YRA NUSTATYTI Į IŠJUNGTĄ PADĖTĮ.

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Naudokitės apsauginėmis pirštinėmis.

Būtinus veiksmus atlikite, kai orkaitė yra šalta.

Atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Nuo prietaiso atjunkite elektros maitinimą

KERAMINĖS KAITLENTĖS VALYMAS

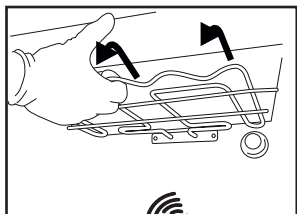
- Nenaudokite šiurkščių kempinių arba šveistukų, nes jie gali pažeisti stiklą.
- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo (kai atvėsta), kad pašalintumėte maisto likučius ir dėmes.
- Jei paviršius nėra tinkamai valomas, gali sumažėti valdymo skydelio mygtukų jautrumas.
- Grandiklį naudokite tik tuo atveju, jei likučiai prikepė prie kaitvietės. Kad nepažeistumėte stiklo, vadovaukitės grandiklio gamintojo instrukcijomis.
- Cukrus arba maisto produktai, kurių sudėtyje yra daug cukraus, gali pakenkti kaitlentei, todėl juos reikia nedelsiant pašalinti.
- Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių.
- Naudokite minkštą šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių arba specialų kaitlenčių valiklį (vadovaukitės gamintojo nurodymais).
- Ant kaitvietės išsiliejus skysčiui, puodai gali pajudėti arba imti vibruoti.
- Nuvalytą kaitlentę kruopščiai nusauskite.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

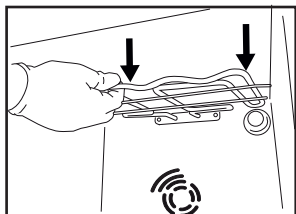
- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nusauskite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste. Nenaudokite alkoholio pagrindu pagamintų produktų, pavyzdžiui, denatūruoto alkoholio.

VIRŠUTINIO KAITINIMO ELEMENTO PERKĖLIMAS

1. Nuimkite šonines priedo laikiklio groteles.
2. Šiek tiek ištraukite kaitinimo elementą (pav. 1) ir pažeminkite jį (pav. 2).
3. Norėdami kaitinamąjį elementą grąžinti į pradinę padėtį, jį kelkite šiek tiek traukdami į save; žiūrėkite, kad jis pasidėtų ant šoninių atramų.



1 pav.



2 pav.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

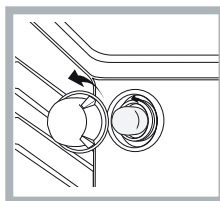
- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitėi atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

LEMPUTĖS PAKĖITIMAS

1. Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo
2. Atsukite lempučių gaubtelį, pakeiskite lempuotę ir vėl prisukite gaubtelį.



1. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Pastaba. Naudokite 40W/230V, G9 tipo

Šio prietaiso viduje esanti lempuotė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. – Nelieskite lempučių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lempučių gaubtelį.

KATALIZINIS VALYMAS

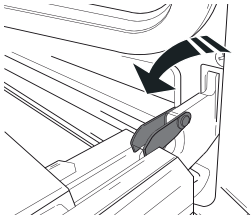
Tai plokštės, padengtos specialiu emaliu, kuris gali sugerti riebalus, kurie išsiskiria kepančiam maistui. Šis emalis yra gana tvirtas, todėl įvairūs priedai (lentynos, keptuvės ir kt.) gali slysti juo nepažeisdami. Ant paviršių gali atsirasti baltų žymių; tai nieko blogo nereiškia.

Vis dėlto reikėtų vengti šių dalykų:

- subraižyti emalį aštriais daiktais (pvz., peiliu);
- naudoti ploviklius ar abrazyvines medžiagas

DURELIŲ STIKLO IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

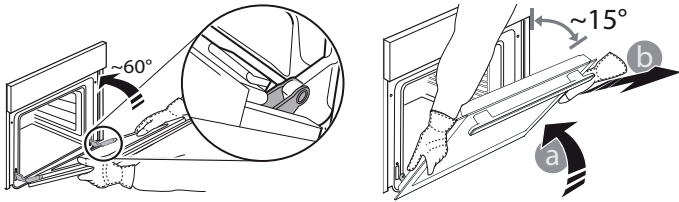
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų (a), kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos (b).



Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

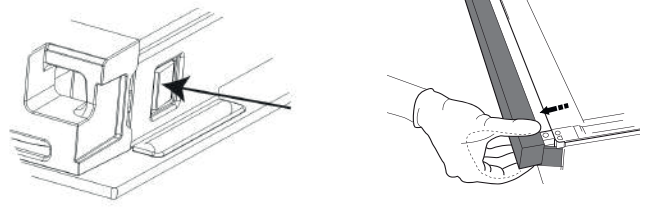
4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo.

Nuleiskite fikساتorius į pradinę padėtį: įsitinkite, kad juos visiškai nuleidote.

5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus.

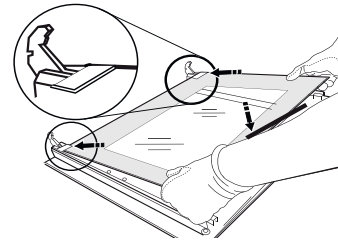
SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fikساتorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.



2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.

3. Surinkdami vidinį durelių stiklą teisingai įstatykite stiklo plokštę taip, kad ant plokštės užrašytas tekstas nebūtų atvirkštinis ir būtų lengvai įskaitomas.



4. Įstatykite viršutinį kraštą: tinkamai įstačius turi pasigirsti spragtelėjimas. Prieš įstatant dureles patikrinkite, ar tarpiklis yra vietoje.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Ką daryti, jei...

Galimos priežastys

Sprendimai

Orkaitė neveikia.

Netiekiamas maitinimas.
Atjungta nuo maitinimo šaltinio

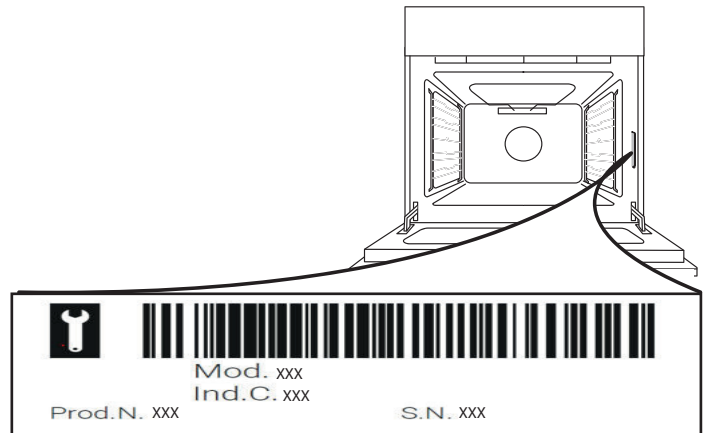
Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

Jei reikia pagalbos, skambinkite garantiniame lankstinuke nurodytu numeriu arba vykdykite nurodymus, pateikiamus mūsų svetainėje.

Būkite pasiruošę nurodyti:

- trumpą gedimo aprašymą;
- tikslų gaminio modelį;
- techninio aptarnavimo numerį (numeris po žodžio „SERVICE“ gaminio duomenų plokštelėje; matosi vidiniame krašte atidarius orkaitės dureles);
- savo tikslų adresą;
- telefono numerį.



Atkreipkite dėmesį. Jei reikės bet kokio remonto, kreipkitės į galiojantį techninės priežiūros centrą (originalių atsarginių dalių naudojimui bei kokybiškam remontui užtikrinti).

Daugiau informacijos apie garantijos sąlygas pateikta garantiniame lankstinuke.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

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 — aizdeģšanās 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 aizdeģšanās 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 spēlēt 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 aizdeģšanās risks.

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

ēdienu ar lielu tauku vai eļļas daudzumu vai pievienojot alkoholiskus dzērienus, rīkojieties ārkārtīgi piesardzīgi — pastāv aizdeģšanās 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 aizdeģšanās 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 taimerī 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 aizdeģšanās 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 aizdeģšanās 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 aizdeģšanās 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

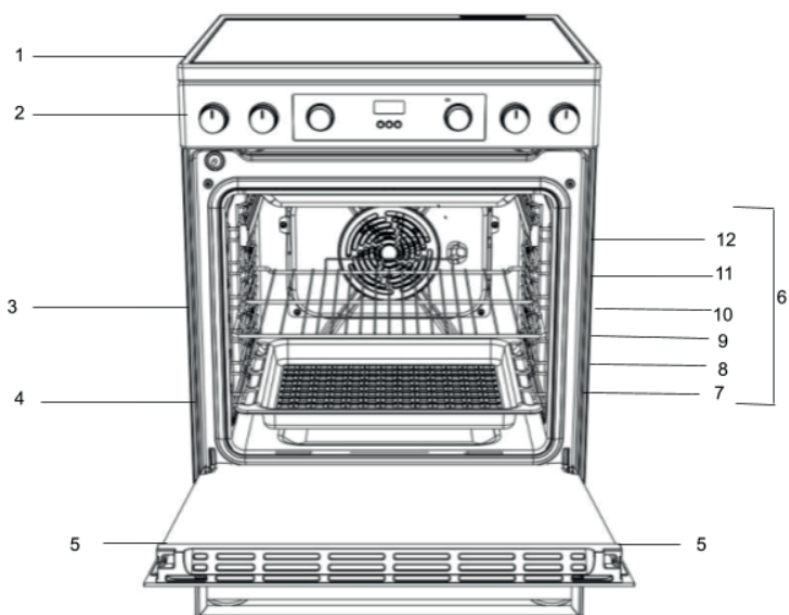
Šī ierīce atbilst: Par ekodizaina prasībām Eiropas Komisijas regula 66/2014 Energomarķējuma Regulai 65/2014; Ekodizaina prasības par ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju

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.

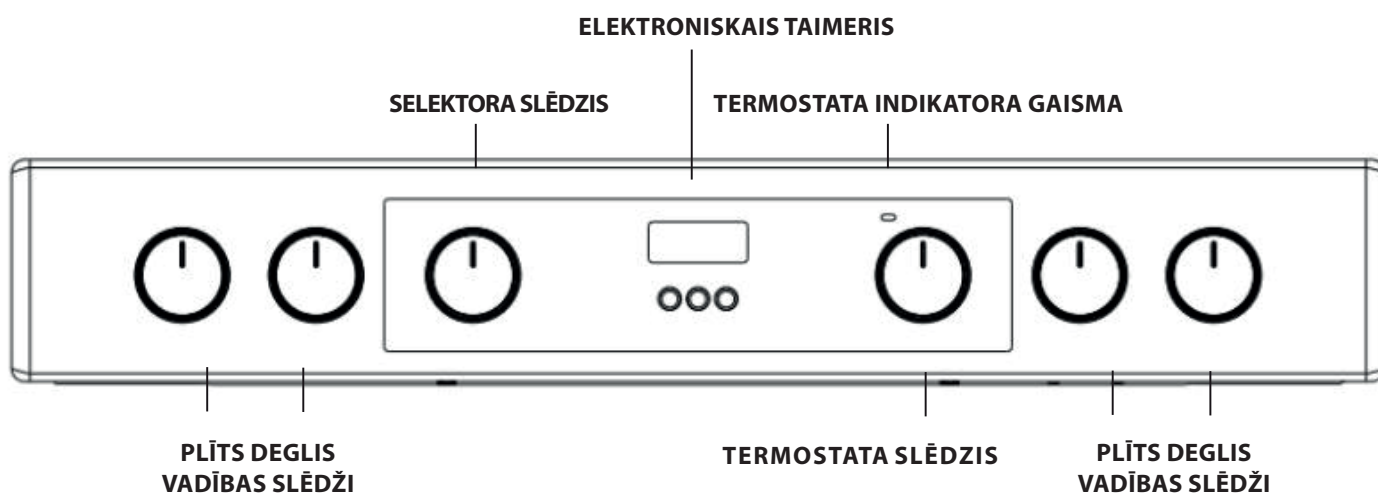


PRODUKTA APRAKSTS



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

VADĪBAS PANELIS



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 mugurvirsmu, 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.

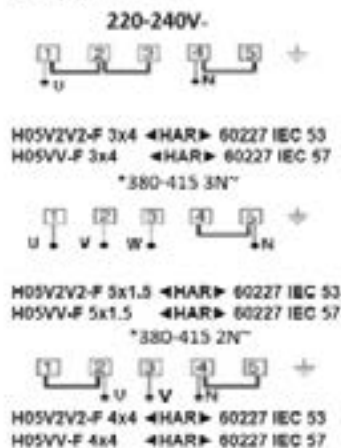
Blakus esošās sānu sienas, kas izvirzītas virs plīts virsmas līmeņa, nedrīkst atrasties tuvāk par 150 mm no plīts un tām jābūt aizsargātām ar karstumizturīgu materiālu. Jebkura pārkares virsma vai tvaika nosūcējs nedrīkst atrasties tuvāk par 650 mm.

- 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 mugurvirsmu, 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 (cepeškrāsns paneļa apakšdaļā). Kabeļa zemējumvads ir dzeltenzaļais vads.

Pamatstrāvas pieslēgums



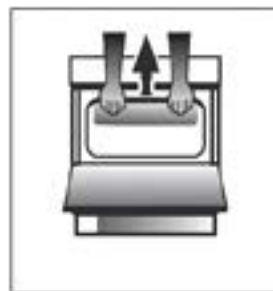
*cita veida strāvas iespējas

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 cepeškrāsns augšpusē apakšējo priekšējo malu, izvairoties no jebkādiem grila elementiem. (ATT.A)

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

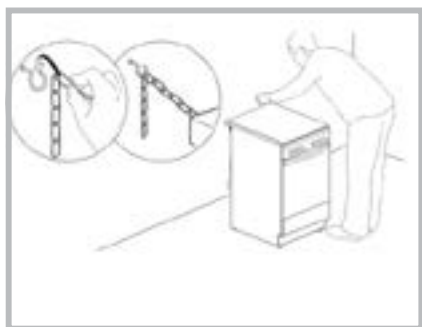
Lai nodrošinātu, ka ierīce ir pareizi uzstādīta, regulēta un tehniski pareizi apkalpota atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem, kvalificētam tehniķim jāizlasa sekojošie norādījumi.

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.

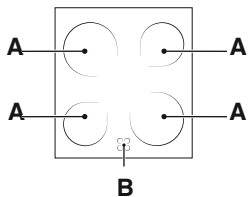
Pārlicinieties, ka ķēde ir piestiprināta pie plīts aizmugurvirsmas un pie sienas, kā parādīts attēlā, lai pēc uzstādīšanas tā būtu nostiepta un paralēli zemes līmenim.

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 gaismas: 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 keramiskā stikla pārkaršanu. Pēc vairākām minūtēm pie pilnas jaudas, kad uz sildīšanas zonas neatrodas panna, termiskais ierobežotājs automātiski izslēdz un ieslēdz sildelementus, lai novērstu keramiskā stikla bojājumus.

Labā aizmugurējā divkāršās ķēdes plīts virsma

Šī ir divfunkcionāla plīts virsma ar diviem elementiem. Kad poga pagriezta pulksteņrādītāja kustības virzienā, uz stikla vadības paneļa būs redzami iestatījumi 1-6, kas norāda, ka centrālais gredzens ir ieslēgts. Vadības poga rāda 7-12, lai norādītu, ka visa plīts virsma darbojas. Šī ir enerģijas taupīšanas funkcija, kas ir noderīga, gatavojot ēdienu uz mazākām pannām vai vārot uz lēnas uguns. Vadība būs izslēgta, kad vadības poga ir pagriezta uz 0 pozīciju.

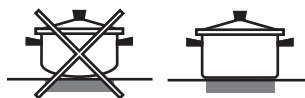
Gatavošanas zonu jauda

Priekšējā kreisā	Priekšējā labā	Aizmugurējā kreisā	Aizmugurējā labā (Dubultais izcēlums)
Keramika 1800 W Ø 180 mm (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 keramiskā plīts virsma Parasts vai ātrs virsmas sakarsēšanas režīms	Keramiskā halogēnā plīts virsma Automātiskā plīts virsma
0	Izslēgts	Izslēgts
1	Zivju gatavošanai	Sviesta vai šokolādes kausēšanai
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)	
6	Lai apbrūninātu vai ātri apceptu	Vārīšanai viršanas temperatūrā
7		Cepējiem
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 pārliecinieties, 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.

ĪESTATĪJUMI PIRMAJĀ IESLĒGŠANAS REIZĒ PIRMS IKDIENAS LIETOŠANAS

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

Cepeškrāsns izmantošana

1. Atlasiet vēlamo gatavošanas režīmu ar SELEKTORA slēdzi.
2. Pagriežot TERMOSTATA slēdzi, izvēlieties gatavošanas režīmam ieteicamo temperatūru vai vēlamo temperatūru. Saraksts ar detalizētu gatavošanas režīmu un ieteicamo gatavošanas temperatūru ir atrodams attiecīgajā tabulā (skatīt GATAVOŠANAS TABULU).

Gatavošanas laikā vienmēr ir iespējams:

- atlasīt vēlamo gatavošanas režīmu ar SELEKTORA slēdzi.
- izmainīt temperatūru, pagriežot TERMOSTATA slēdzi uz vēlamo temperatūru.
- lestatīt gatavošanas kopējo un beigu laiku.
- Pārtraukt gatavošanu, pagriežot 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, cepeškrāsns uzkarst. Tā izslēdzas, kad cepeškrāsns iekšpusē tiek sasniegta izvēlēta temperatūra. Šajā brīdī gaisma pārmaiņus iedegas un izslēdzas, norādot, ka termostats darbojas un uztur nemainīgu temperatūru.

KRĀSNS GAISMA











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

Tvaicēšana +

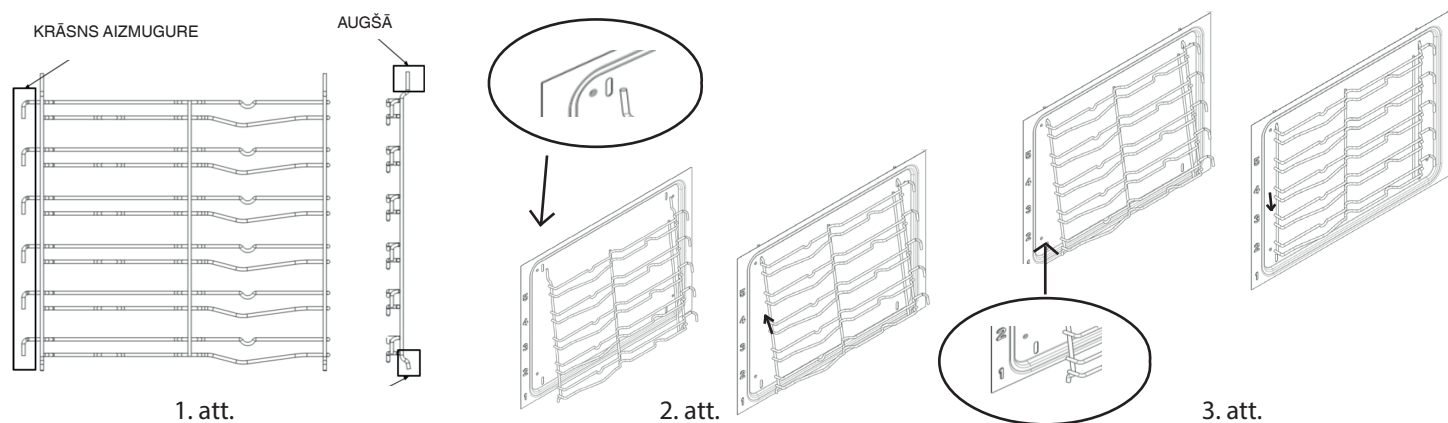
funkcijas nodrošina izcilu rezultātu, nodrošinot gatavošanas ciklēm tvaika padevi. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, ielejiet cepeškrāsns apakšdaļā dzeramo ūdeni un izvēlieties gatavošanas metodei atbilstošo funkciju. Optimālais ūdens daudzums un temperatūra katrai pārtikas kategorijai ir norādīta attiecīgajā gatavošanas tabulā. Pirms produktu ievietošanas neiesildiet cepeškrāsni.

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai izvēlētos funkciju, grieziet atlasē slēdzi līdz vēlamās funkcijas simbolam.

	VIEGLA/ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA Lai ieslēgtu krāsns gaismu. Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.
	KONVENCIONĀLA Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
	CONVENTIONAL BAKE (CEPŠANA AR KONVEKCIJU) Lai vienlaikus gatavotu uz ne vairāk kā diviem plauktiem. Ir ieteicams gatavošanas laika vidū samainīt cepešpannas vietām. Funkcija ļauj vienlaicīgi gatavot dažādus ēdienus (piemēram, zivis un dārzeņus) uz dažādiem cepeškrāsns plauktiem.
	GRILL (GRILĒŠANA) Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, 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). Cepešpannu 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.
	APAKŠĀ Šo funkciju var izmantot, lai līdz galam pagatavotu pildītus pīrāgus vai sabiezīnātu zupas. Izmantojiet šo funkciju 10/15 minūtes pirms gatavošanas beigām.
	DEFROST (ATKAUSĒŠANA) Pārtikas produktu atkausēšanas paātrināšanai.
	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. Cepeškrāsni nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.
	Tvaicēšana funkcijas nodrošina izcilu rezultātu, nodrošinot gatavošanas ciklēm tvaika padevi. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, ielejiet cepeškrāsns 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 cepeškrāsni.
	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA Dažādu ēdienu gatavošanai uz vairākiem plauktiem vienlaicīgi. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

SĀNU RESTU MONTĀŽA



Jūsu jaunās plīts komplektā ir 2 hromēti plauktu balsti, kas ir iepakoti cepeškrāsnī kopā ar plauktiem.

Ņemiet vērā, ka augšējie stieņi ir garāki nekā apakšējie, un āķi ir krāsns aizmugurē. Skatīt 1. att.

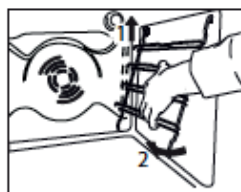
Plaukta balsta augšdaļa ievietojas atverēs cepeškrāsns sānu sienā, kā parādīts 2. attēlā.

Pēc tam, kad augšdaļa ir ievietota, iebīdīet apakšējos stieņus apakšējās atverēs cepeškrāsns sānu sienā. Tagad ļaujiet plauktu balstiem nedaudz nolaisties un ievietoties. Skatīt 3. att.

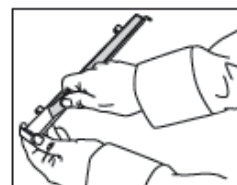
BĪDĀMO PLAUKTU MONTĀŽA (JA TĀDI IR IEKĻAUTI)

*Daļēji un pilnībā pagarināmi bīdāmie plaukti
atvieglotu stieņu plauktu un paplašu pārvietošanu*

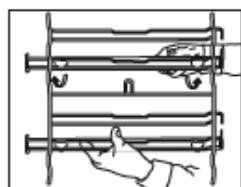
1. Noņemiet sānu restes turētājus (1. att.)
2. Noņemiet no bīdāmajiem plauktiem plastmasas aizsargplēvi (2. att.).
3. Uzkarīet slīdnes augšējo daļu uz restes turētāja. Pārlicinieties, ka teleskopiskās slieces kustas brīvi uz priekšu un atpakaļ. Pēc tam spēcīgi piespiediet bīdāmā plaukta apakšējo daļu pie restu turētāja, līdz tas ar klikšķi nonāk paredzētajā vietā (3. att.).
4. Iestipriniet restes sānu turētājus cepeškrāsnī (4. att.).
5. Novietojiet piederumus uz slīdņa (5., 6. att.).



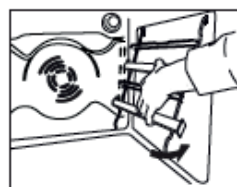
1. att.



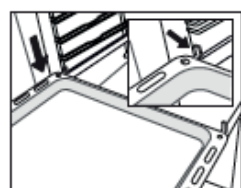
2. att.



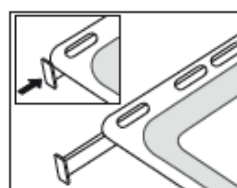
3. att.



4. att.



5. att.



6. att.

PIEDERUMI

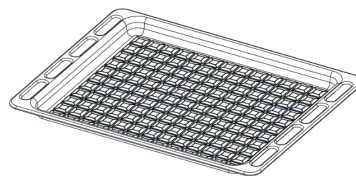
REŽĢIS



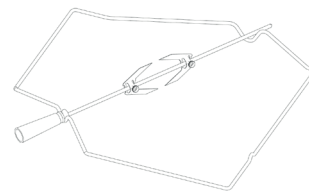
DZIĻĀ PAPLĀTE



CEPEŠPANNA



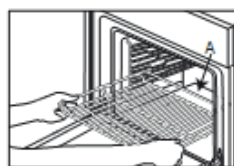
ROTĀCIJAS IESMA KOMPLEKTS



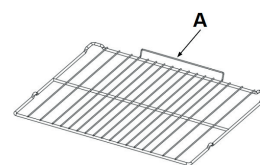
Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Papildu piederumus, kas nav iekļauti komplektā, var iegādāties pēcpārdošanas centrā.

STIEPĻU PLAUKTU UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA CEPEŠKRĀSNĪ

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

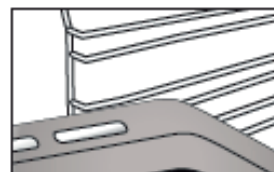


1A att.































































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 zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlamas 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.

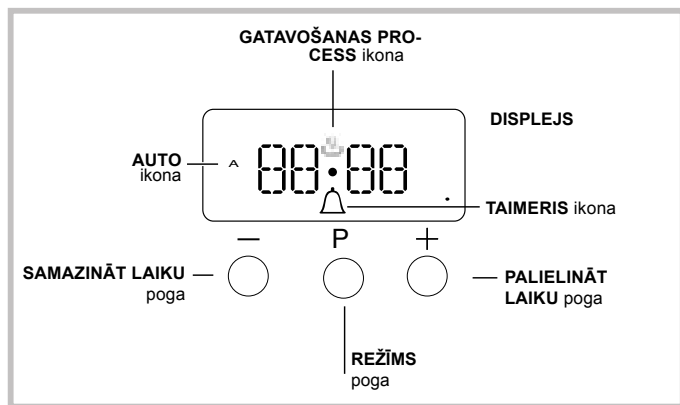
RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA. (°C)	DARBĪBAS LAIKS (Min.)	LĪMENIS (L numurs) UN PIEDERUMI
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka	KONVENCIŅĀLA	JĀ	170	30 - 50	L-2  
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	150 - 160	40 - 60	L-3  
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka	PIESPIEDU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

RECEPTĒ	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  
Dārzeņu 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 stilbs / apakšstilbs	TURBO GRILS	-	200 - MAKS.	50-100	L-3  
Pilna maltīte (3 ēdieni): Augļu pirāgs Lazanja Cepetis	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-4  
Pilna maltīte (4 ēdieni): Augļu pirāgs Lazanja Gaļas šķēles Cepti dārzeņi	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	-	180 - 190	40 - 100	L-2  
					L-6  
					L-4  
					L-3  

RECEPTĒ	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 stilbs	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 vēlamo 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 vēlamo 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 vēlamo 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 vēlamo 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 cimodus.

Veiciet nepieciešamās darbības, kad krāsns ir atdzisusi.

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

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

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla

KERAMISKO PLĪTS VIRSMU TĪRĪŠANA

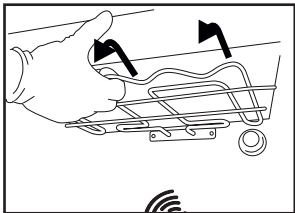
- Neizmantojiet abrazīvus un skrāpējošus sūkļus, jo tie var bojāt stiklu.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet plīts virsmu (kad tā ir atdzisusi), lai noņemtu visas nogulsnes un ēdiena traipus.
- Virsma, kas nav pienācīgi tīra, var samazināt vadības paneļa pogu jutību.
- Izmantojiet skrāpi tikai tad, 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).
- Izlījuši šķidrums gatavošanas zonās var izraisīt katlu pārvietošanos vai vibrāciju.
- Pēc plīts virsmas tīrīšanas, rūpīgi nosusiniet to.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

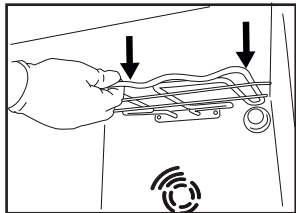
- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienu mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet tās ar drānu.
 - Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām,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

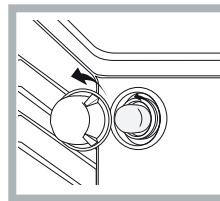
- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silts, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist un 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 cimodus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

APGAISMOJUMA SPULDZES NOMAĪŅA

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



1. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

Piezīme: Izmantojiet 40W/230V G9 tipu

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

- Neaiztieciet spuldzītes ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

KATALĪTISKĀ TĪRĪŠANA

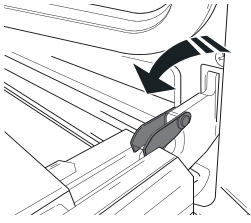
Šie paneļi, kas ir pārklāti ar īpašu emalju, kura spēj absorbēt taukus, kas izdalās ēdiena gatavošanas laikā. Šī emalja ir diezgan izturīga, tāpēc dažādi piederumi (plaukti, pilienu paplātes utt.) var slīdēt pa tiem, tos nebojājot. Uz virsmām var parādīties baltas pēdas; tās nav pamats bažām.

Taču jāizvairās no šādām aktivitātēm:

- skrāpēt emalju ar asiem priekšmetiem (piemēram, nazi);
- izmantot mazgāšanas līdzekļus vai abrazīvus materiālus

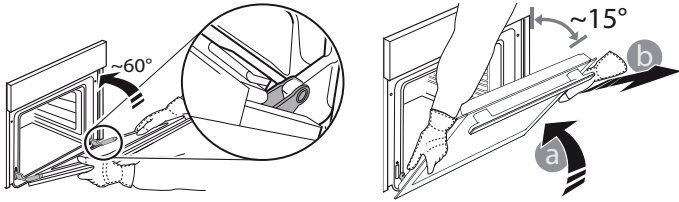
CEPEŠKRĀSNS DURVJU STIKLA NOŅEMŠANA UN NOMAIŅA

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.

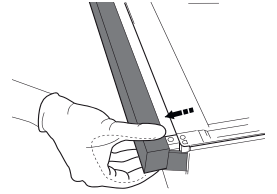
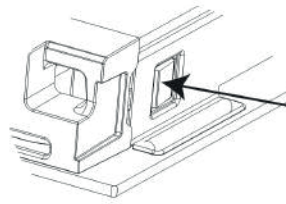
4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.

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.

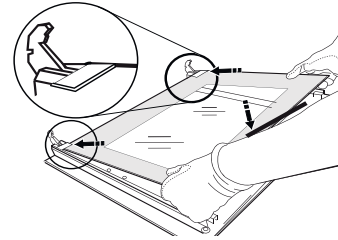
NOKLIKŠĶINIET, LAI TĪRĪTU — STIKLA TĪRĪŠANA

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

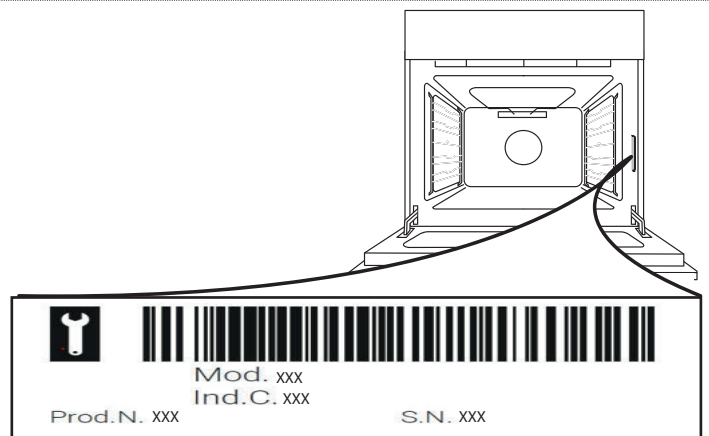
Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.

PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANA

Lai saņemtu palīdzību, zvaniet uz izstrādājumam pievienotajā garantijas grāmatiņā norādīto tālruna 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.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI

RESPECTATE

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

⚠ **AVERTISMENT:** Dacă suprafața plitei este crăpată, nu utilizați aparatul - risc de electrocutare.

⚠ **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe zonele de gătit.

⚠ **ATENȚIE:** Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.

⚠ **AVERTISMENT:** Lăsarea plitei nesupravegheată în timpul preparării cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă – pericol de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: trebuie să opriți aparatul și apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

⚠ Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Nu amplasați articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt suprave-

gheați în permanență

⚠ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor. Dacă aparatul poate fi utilizat împreună cu o sondă, utilizați exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor - pericol de incendiu.

⚠ Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu. Fiți întotdeauna atenți atunci când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau la adăugarea de băuturi alcoolice - pericol de incendiu. Folosiți mănuși pentru cuptor pentru a scoate tăvile și accesoriile. La finalul procesului de preparare, deschideți ușa cu grijă, permițând aerului sau aburului fierbinte să iasă treptat înainte de a accesa cavitatea - pericol de arsuri. Nu blocați orificiile de ventilare a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului - pericol de incendiu.

⚠ Acționați cu atenție atunci când ușa cuptorului este deschisă parțial sau complet, pentru a evita lovirea acesteia.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ **ATENȚIE:** Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui întrerupător extern, cum ar fi un temporizator, sau al unui sistem de comandă de la distanță separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații, cum ar fi: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip „bed and breakfast” și alte spații rezidențiale.

⚠ Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex., încălzirea încăperilor).

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

⚠ Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile (de ex. benzină sau doze de aerosoli) în interiorul sau în apropierea aparatului - pericol de incendiu.

INSTALARE

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșe-

urile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

Nu scoateți aparatul din suportul său din polistiren decât în momentul instalării.

⚠ Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative - pericol de incendiu.



dacă produsul este amplasat pe o bază, acesta trebuie aliniat și fixat pe perete cu lanțul de fixare furnizat, pentru a preveni alunecarea aparatului de pe bază.



AVERTISMENT: Pentru a preveni răsturnarea aparatului, trebuie instalat lanțul de fixare furnizat. Consultați instrucțiunile de instalare.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ Plăcuța cu datele tehnice se află pe marginea frontală a cuptorului (este vizibilă când ușa este deschisă).

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

⚠ Dacă cablul de alimentare trebuie înlocuit, contactați un Centru de service autorizat.

⚠ AVERTISMENT: Înainte de a înlocui becul, asigu-

rați-vă că aparatul este oprit, pentru a evita posibilitatea electrocutării.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠ AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare electrică înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu utilizați niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.

⚠ Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice pentru a curăța geamul ușii; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

⚠ Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.

⚠ Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. - pericol de arsuri.

⚠ AVERTISMENT: Opriți aparatul înainte de a înlocui becul - pericol de electrocutare.

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării ♻️. Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor.

Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE), și cu reglementările privind deșeurile de echipamente electrice și electronice din anul 2013 (astfel cum au fost modificate).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.

Simbolul ♻️ de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la centrul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind prepararea sau în rețeta dumneavoastră. Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.

DECLARAȚII DE CONFORMITATE

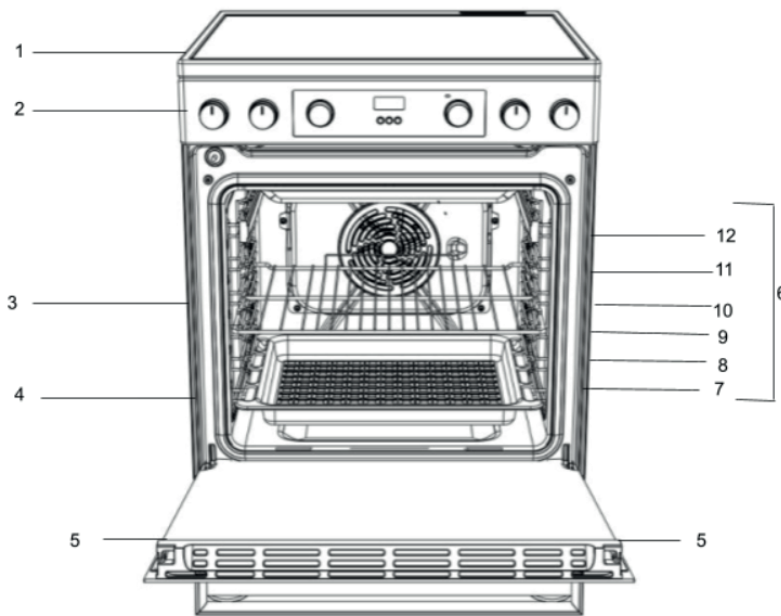
Acest aparat îndeplinește: Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014; Regulamentul privind etichetele energetice nr. 65/2014;

Regulamentele din 2019 (leșire UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 60350-1.

Acest aparat îndeplinește Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, precum și Regulamentele din 2019 (leșire UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 60350-2.

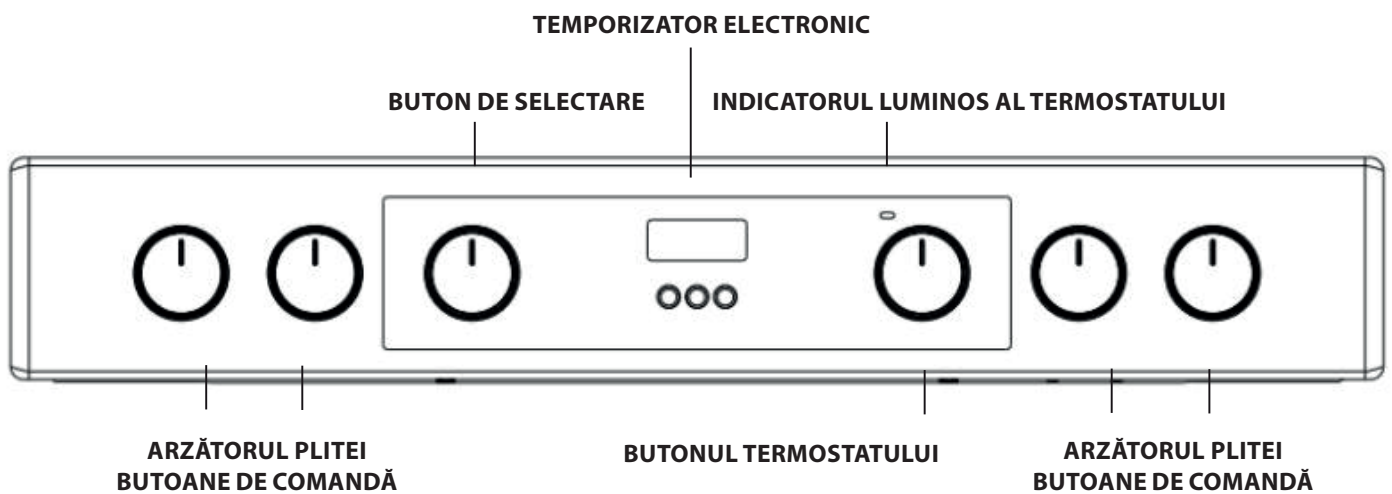


DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Plită din vitroceramică
2. Panou de comandă
3. Grătar metalic
4. Tavă
5. Ușa
6. Șine de ghidare pentru rafturi culisante
7. Poziția 1
8. Poziția 2
9. Poziția 3
10. Poziția 4
11. Poziția 5
12. Poziția 6

PANOU DE COMANDĂ



RO | INSTALARE

Înainte de a pune în funcțiune noul aparat, citiți cu atenție această broșură cu instrucțiuni. Aceasta conține informații importante privind instalarea și funcționarea în siguranță a aparatului.

Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare în vederea consultării ulterioare. Asigurați-vă că instrucțiunile sunt păstrate împreună cu aparatul în cazul în care acesta este vândut, donat sau mutat. Aparatul trebuie instalat de către un personal calificat, conform instrucțiunilor furnizate.

Orice ajustare sau întreținere necesară trebuie efectuată după deconectarea aparatului de la sursa de alimentare cu energie electrică.

Poziționarea și nivelarea

Aparatul poate fi instalat lângă dulapuri a căror înălțime nu o depășește pe cea a suprafeței plitei.

Acest aragaz trebuie instalat direct pe pardoseală. Nu instalați acest aragaz pe niciun fel de bază artificială.

Asigurați-vă că peretele care intră în contact cu partea din spate a aparatului este realizat dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (T 90 °C).

Important: Nu instalați acest aparat în apropierea ușii sau a altor căi de acces, pentru a minimiza astfel probabilitatea ca persoanele care utilizează ușa să intre în contact cu vasele de gătit de pe suprafața plitei

Pentru a evita supraîncălzirea, aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative

Acest aparat nu trebuie montat pe o platformă.

Aragazul este proiectat pentru a fi montat între dulapuri de bucătărie aflate la o distanță de 600 mm unul față de celălalt. Spațiul de pe ambele părți trebuie să fie suficient pentru a permite scoaterea aragazului în vederea efectuării lucrărilor de întreținere. Acesta poate fi amplasat în partea laterală a unui dulap sau între două dulapuri, precum și într-o zonă de colț. De asemenea, acesta poate fi montat independent.

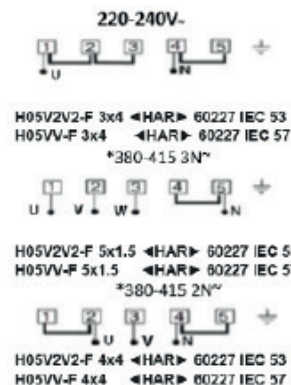
Pereții laterali adiacenți care depășesc nivelul plitei nu trebuie să prezinte o distanță mai mică de 150 mm față de aragaz și ar trebui să fie protejați cu un material rezistent la căldură. Nicio suprafață suspendată și nici hota aragazului nu trebuie să se afle la o distanță mai mică de 650 mm față de plită.

- Aragazul poate fi amplasat într-o bucătărie, sală de mese sau garsonieră, însă nu într-o baie sau sală de dușuri.
- Hotele trebuie instalate în conformitate cu cerințele din manualele corespunzătoare acestora.
- Peretele care intră în contact cu partea din spate a aragazului trebuie să fie realizat dintr-un material neinflamabil.
- Aragazul este prevăzut cu un lanț de siguranță care trebuie atașat de un cârlig, fixat în peretele din spatele aparatului.

Racordarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică

Cuptoarele cu un cablu de alimentare cu trei poli sunt concepute să funcționeze cu curent alternativ la frecvența și tensiunea de alimentare specificate pe plăcuța cu date de identificare (în partea de jos a tabloului de comandă al cuptorului). Conductorul de împământare a cablului este conductorul galben-verde.

Conexiune electrică de bază



*opțiuni alternative de alimentare electrică

Conectarea cablului de alimentare electrică la rețeaua de alimentare cu energie electrică

⚠ AVERTISMENT: Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat

Înainte de a deplasa aragazul, verificați dacă acesta este rece și opriți-l de la unitatea de comandă a acestuia. Deplasarea aragazului se realizează cu ușurință prin ridicarea părții din față a acestuia, după cum urmează:

Deplasarea aragazului

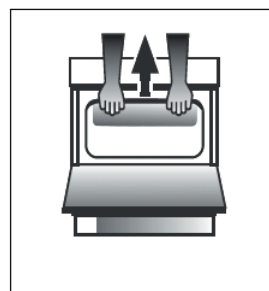


Fig. A

Deschideți suficient ușa grill-ului pentru a permite prinderea confortabilă a marginii inferioare din față a plafonului cuptorului, evitând orice element al grill-ului. (FIG. A)

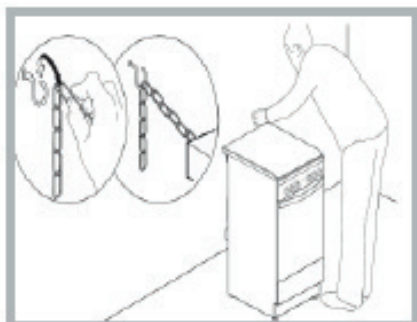
Aveți grijă la deplasarea aragazului, deoarece acesta este greu. Asigurați-vă că nu este deteriorată nicio porțiune a pardoselii.

Următoarele instrucțiuni trebuie citite de către un tehnician calificat pentru a se asigura că aparatul este instalat, reglat și servizat corect din punct de vedere tehnic, în conformitate cu normele aflate în vigoare.

AVERTISMENTE: ACEST APARAT TREBUIE SĂ FIE ÎMPĂMÂNTAT.

Aragazul trebuie conectat la rețeaua electrică printr-o priză cu comutator (bipolară) pentru aragaz, cu siguranțe fuzibile, cu o capacitate corespunzătoare celei indicate pe plăcuța cu date tehnice a aragazului. Toate cablurile electrice de la unitatea de consum la aragaz, care trec prin priza cu comutator cu doi poli a aragazului, trebuie să fie de un tip acceptat și cu curentul nominal menționat mai sus. Cablul de alimentare trebuie poziționat astfel încât să nu atingă niciodată o temperatură cu 50 °C mai ridicată decât temperatura camerei. Cablul trebuie îndepărtat de orificiile de ventilare din spate.

Lanțul de siguranță



Pentru a preveni răsturnarea accidentală a aparatului, de exemplu, de către un copil care se agață de ușa cuptorului, **TREBUIE** să fie montat lanțul de siguranță furnizat!

Aragazul este prevăzut cu un lanț de siguranță care trebuie să fie fixat cu un șurub (care nu este furnizat împreună cu aragazul) pe peretele din spatele aparatului, la o înălțime identică cu cea de atașare a lanțului la aparat.

Alegeți șurubul și diblul în funcție de tipul de material al peretelui din spatele aparatului. În cazul în care capul șurubului are un diametru mai mic de 9 mm, trebuie utilizată o șaibă. Peretele din beton necesită un șurub cu diametrul de cel puțin 8 mm și cu lungimea de 60 mm.

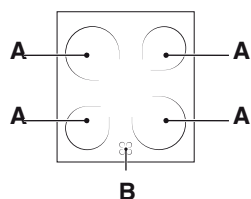
Asigurați-vă că lanțul este fixat de peretele posterior al aragazului și de perete, conform indicației din figură, astfel încât, după instalare, acesta să fie tensionat și paralel cu solul.

UTILIZAREA PLITEI VITROCERAMICE

Adezivul aplicat pe garnituri lasă urme de grăsime pe sticlă. Înainte de a utiliza aparatul, vă recomandăm să le îndepărtați utilizând un produs de curățare special, neabraziv. În primele câteva ore de utilizare se poate simți miros de cauciuc, care va dispărea foarte repede.

ZONELE DE GĂTIT

Plita este prevăzută cu rezistențe electrice radiante. Atunci când acestea sunt utilizate, următoarele elemente de pe plită devin roșii.



A. Zona de gătit.
B. Lumina indicatorului de căldură reziduală: indică faptul că temperatura zonei de gătit corespunzătoare este mai mare de 60 °C, chiar și atunci când rezistența a fost oprită, dar este încă fierbinte.

Zone de gătit cu rezistențe evidențiate

Acestea emit căldură prin intermediul radiației de la lămpile Hi-Lite pe care le conțin. Acestea au proprietăți similare cu arzătoarele pe gaz: acestea sunt ușor de controlat și ating rapid temperaturile setate, permițându-vă să vedeți puterea pe care o produc.

ACTIVAREA ȘI DEZACTIVAREA ZONELOR DE GĂTIT

Pentru a activa o zonă de gătit, rotiți selectorul corespunzător în sens orar, la o poziție între 0 și 6 sau 0 și 12 (evidențiere dublă și evidențiere ovală).

Pentru a o dezactiva din nou, rotiți butonul în sens antiorar până când ajunge la poziția „0”.

Încălzirea are loc numai în zonele de gătit circulare marcate. Zonele se încălzesc și se răcesc mai repede, asigurând un nivel mai înalt de manevrabilitate pentru alimentele sensibile. Fiecare zonă de încălzire este prevăzută cu un limitator termic care reprezintă un întrerupător de siguranță care previne supraîncălzirea sticlei ceramice. După câteva minute la putere maximă fără un vas de gătit pe zona de încălzire, limitatorul termic va dezactiva și va activa automat rezistențele pentru a preveni deteriorarea sticlei ceramice

Plită cu circuit dublu pe partea dreaptă din spate

Aceasta este o plită cu destinație dublă, cu două elemente. Setările de pe panoul de comandă din sticlă vor afișa cifrele 1-6 atunci când butonul este rotit în sens orar, pentru a indica faptul că inelul central este pornit. Atunci când butonul de comandă afișează cifrele 7-12, înseamnă că întreaga plită este activată. Aceasta este o caracteristică de economisire a energiei și este utilă pentru prepararea în cratițe mai mici sau pentru fierberea la foc mic. Comanda va fi DEZACTIVATĂ dacă butonul de comandă este rotit în poziția 0.

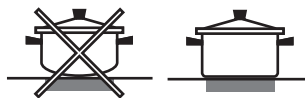
Clasificarea zonelor de gătit

Față stânga	Față dreapta	Spate stânga	Spate dreapta (Evidențiere dublă)
Ceramică 1800 W Diametru de 180 mm (poz. 0-6)	Ceramică 1200 W Diametru de 140 mm (poz. 0-6)	Ceramică 1200 W Diametru de 140 mm (poz. 0-6)	Ceramică 1800/750 W Diametru de 180 mm (poz. 0-12)

Poz.	Plită ceramică radiantă Plită normală sau rapidă	Plită ceramică cu halogen Plită automată
0	Oprit	Oprit
1	Pentru prepararea peștelui	Pentru topirea untului sau ciocolatei
2	Pentru prepararea cartofilor (la aburi), supei, năutului, fasolei	Pentru încălzirea lichidelor
3	Pentru a continua prepararea cantităților mari de alimente, legume, supă	
4	Pentru prepararea fripturilor (friptură mediu făcută)	Pentru sosuri (inclusiv sosuri pe bază de smântână)
5	Pentru prepararea fripturilor (friptură bine făcută)	
6	Pentru rumenire sau frigere rapidă	Pentru prepararea la punctul de fierbere
7		
8		Pentru fripturi
9		
10		Pentru tocane
11		
12		Pentru prăjire

RECOMANDĂRI PRACTICE PRIVIND UTILIZAREA PLITEI

- Utilizați vase de gătit cu baza plată și groasă pentru a vă asigura că acestea se așază perfect pe zona de gătit.



- Utilizați întotdeauna vase de gătit cu un diametru suficient de mare pentru a acoperi complet zona de gătit și pentru a utiliza toată căldura produsă.



- Asigurați-vă întotdeauna că baza vasului de gătit este complet curată și uscată: acest lucru asigură stabilitatea perfectă a vaselor pe zonele de gătit și faptul că atât vasele, cât și plita pot fi utilizate o perioadă mai lungă de timp.
- Evitați să utilizați aceleași accesorii pentru gătit utilizate în cazul arzătoarelor pe gaz: concentrația de căldură a arzătoarelor pe gaz poate deforma baza vasului de gătit, cauzând instabilitatea acestuia pe suprafață.
- Nu lăsați niciodată o zonă de gătit activată fără un vas deasupra; în caz contrar, puteți deteriora zona respectivă.

UTILIZAREA PENTRU PRIMA DATĂ A CUPTORULUI ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ A ACESTUIA

! La prima utilizare a aparatului, încălziți cuptorul gol cu ușa închisă, la temperatură maximă, timp de cel puțin o jumătate de oră. Asigurați-vă că încăperea este bine ventilată înainte de a opri cuptorul și de a deschide ușa cuptorului. Aparatul poate emite un miros ușor neplăcut cauzat de substanțele de protecție utilizate în timpul procesului de ardere din fabricație.

Utilizarea cuptorului

1. Selectați modul de preparare dorit rotind butonul de **SELECTARE**.
2. Selectați temperatura recomandată pentru modul de preparare sau temperatura dorită rotind selectorul **TERMOSTATULUI**. O listă detaliată cu modurile de preparare și temperaturile de preparare recomandate poate fi găsită în tabelul aferent (consultați **TABELUL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA**).

În timpul preparării, aveți întotdeauna posibilitatea să:

- Schimbați modul de preparare rotind butonul de **SELECTARE**.
- Schimbați temperatura rotind butonul **TERMOSTATULUI**.
- Setați durata de preparare totală și ora de finalizare a preparării.
- Opriți procesul de preparare rotind butonul de **SELECTARE** în poziția „0”.

! Nu așezați niciodată obiecte direct pe partea inferioară a cuptorului; astfel, evitați deteriorarea stratului de email.

! Așezați întotdeauna accesoriile pentru gătit pe grătarul (grătarele) din dotare.

INDICATORUL LUMINOS AL TERMOSTATULUI

Atunci când acesta se aprinde, cuptorul generează căldură. Acesta se oprește atunci când în interiorul cuptorului se atinge temperatura selectată. În acest moment, lumina se aprinde și se stinge alternativ, indicând faptul că termostatul funcționează și menține temperatura la un nivel constant.

BECUL CUPTORULUI

Acesta poate fi aprins prin rotirea butonului de selectare în orice altă poziție decât „0”. Rămâne aprins atât timp cât cuptorul este în funcțiune. Prin selectarea cu ajutorul butonului, lumina este aprinsă fără ca niciuna dintre rezistențe să fie activată.








Aburi +

Funcțiile permit obținerea de rezultate excelente datorită adăugării aburilor la ciclurile de preparare. Numai când cuptorul este rece, turnați apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și selectați funcția specifică pentru preparatul dumneavoastră. Cantitățile și temperaturile optime ale apei pentru fiecare categorie de alimente sunt indicate în tabelul aferent cu informații privind prepararea.

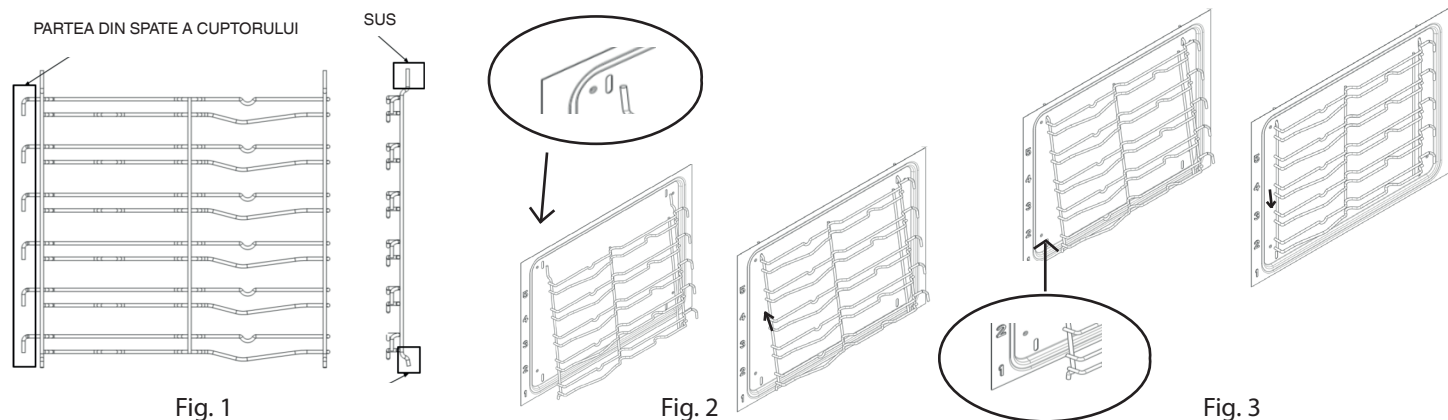
Nu preîncălziți cuptorul înainte de a adăuga alimente.

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite.

	PREÎNCĂLZIRE UȘOARĂ/RAPIDĂ Pentru aprinderea luminii cuptorului. Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.
	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) Pentru prepararea oricărui tipuri de alimente, pe un singur nivel.
	COACERE CONVENȚIONALĂ Pentru prepararea pe maxim două niveluri în același timp. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare. Această funcție vă permite să preparați simultan alimente diferite (de exemplu, pește și legume) pe niveluri diferite.
	GRILL Pentru prepararea la grill a medalișoarelor, frigarurilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne la grătar, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.
	TURBO GRILL Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.
	ÎNCĂLZIRE INFERIOARĂ Această funcție poate fi utilizată pentru a finaliza prepararea plăcintelor umplute sau pentru a îngroșa supe. Utilizați această funcție în ultimele 10/15 minute de preparare.
	DECONGELARE Pentru accelerarea procesului de decongelare a alimentelor.
	ÎNCĂLZIRE ÎN PARTEA INFERIOARĂ + VENTILATOR Pentru a termina coacerea alimentelor cu o consistență foarte lichidă și pentru a obține baze crocante, aurii. Este util și pentru îngroșarea sosurilor. Se recomandă poziționarea alimentelor pe nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	STEAM (ABURI) Funcțiile permit obținerea de rezultate excelente datorită adăugării aburilor la ciclurile de preparare. Numai atunci când cuptorul este rece, turnați apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și selectați funcția specifică pentru preparatul dumneavoastră. Cantitățile și temperaturile optime ale apei pentru fiecare categorie de alimente sunt indicate în tabelul aferent cu informații privind prepararea. Nu preîncălziți cuptorul înainte de a adăuga alimente.
	AER FORȚAT Pentru prepararea simultană a diferitelor alimente pe mai multe niveluri. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

GRĂTARELE LATERALE DE MONTARE



Noul dumneavoastră aragaz este dotat cu 2 suporturi cromate pentru grătare, ambalate în cuptor împreună cu grătarele. Rețineți că tijele superioare sunt mai lungi decât cele inferioare și că cârligele se află în partea din spate a cuptorului. Consultați fig. 1. Partea superioară a suportului de grătar se fixează în fantele din peretele lateral al cuptorului, așa cum se arată în Fig. 2. Odată fixate în partea de sus, împingeți tijele inferioare în fantele inferioare din pereții laterali ai cuptorului. Acum permiteți suporturilor de grătar să coboare ușor și să se fixeze. Consultați Fig. 3

MONTAREA GRĂTARELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Extinderea parțială sau completă a grătarelor culisante facilitează manevrarea grătarelor metalice și a tăvilor

1. Scoateți grătarele laterale de susținere (Fig. 1)
2. Scoateți protecția din plastic de pe grătarele culisante (Fig. 2).
3. Agățați partea superioară a grătarelor culisante pe grătarele de susținere. Asigurați-vă că șinele telescopice se pot deplasa liber în partea din față a cuptorului. Apoi apăsați ferm partea inferioară a grătarelor culisante pe grătarul de susținere până când se fixează în locaș (Fig. 3).
4. Montați la loc în cuptor grătarele laterale de susținere (Fig. 4).
5. Așezați accesoriile pe glisor (Fig. 5, 6).

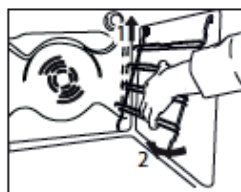


Fig. 1



Fig. 2

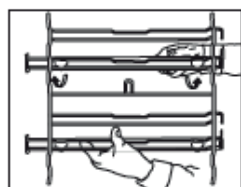


Fig. 3

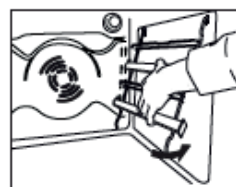


Fig. 4

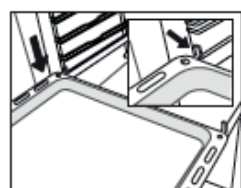


Fig. 5

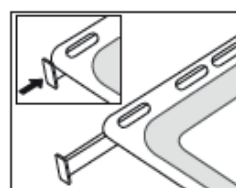


Fig. 6

ACCESORIILE

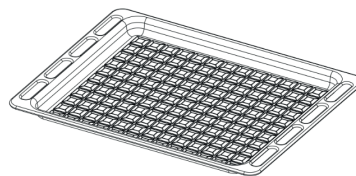
GRĂTAR



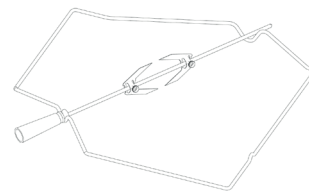
TAVĂ ADÂNCĂ



TAVĂ DE COPT



KIT ROTISOR



Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii care nu sunt furnizate pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARELOR METALICE ȘI A ALTOR ACCESORII ÎN CUPTOR

1. Introduceți orizontal grătarul metalic, cu partea ridicată „A” orientată în sus (Fig. 1A, Fig. 1B)

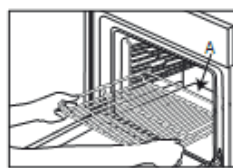


Fig. 1A

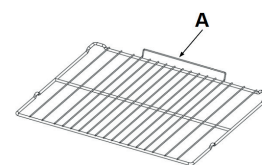


Fig. 1B

2. Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, se introduc la fel ca grătarul metalic (Fig. 2).

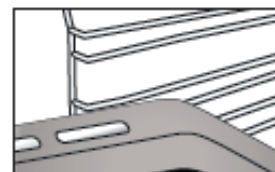




























































































































Fig. 2

Tabelul prezintă funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru prepararea diferitelor tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, utilizați cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să utilizați accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE.	TEMPERATURĂ. (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL (număr N) ȘI ACCESORII
Torturi dospite/pandișpanuri	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	170	30 - 50	N-2  
Torturi dospite/pandișpanuri	FORCED AIR (AER FORȚAT)	DA	150 - 160	40 - 60	N-3  
Torturi dospite/pandișpanuri	FORCED AIR (AER FORȚAT)	DA	160	40 - 70	N-5 N-2  
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	160-180	40-60	N-2  
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)	FORCED AIR (AER FORȚAT)	DA	150 - 170	40-70	N-4 N-2  
Fursecuri / biscuiți fragezi	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	140	30 - 60	N-3  
Fursecuri / biscuiți fragezi	FORCED AIR (AER FORȚAT)	DA	140	30 - 60	N-5 N-3  
Fursecuri / biscuiți fragezi	FORCED AIR (AER FORȚAT)	DA	140 - 150	40 - 50	N-6 N-4 N-2  
Fursecuri / biscuiți fragezi	FORCED AIR (AER FORȚAT)	DA	140	50 - 60	N-6 N-5 N-4 L3  
Prăjiturile / brișe	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	160 - 180	20 - 50	N-4  
Prăjiturile / brișe	FORCED AIR (AER FORȚAT)	DA	150 - 160	30 - 40	N-5 N-2  
Prăjiturile / brișe	FORCED AIR (AER FORȚAT)	DA	150 - 160	30 - 50	N-6 N-4 N-2  
Choux à la crème	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	170 - 200	20 - 50	N-3  
Choux à la crème	FORCED AIR (AER FORȚAT)	DA	170 - 180	20 - 50	N-4  
Choux à la crème	FORCED AIR (AER FORȚAT)	DA	170 - 180	20 - 50	N-2  
Choux à la crème	FORCED AIR (AER FORȚAT)	DA	170 - 180	20 - 50	N-6 N-4 N-2  
Bezele	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	80 - 100	120 - 200	N-3  
Bezele	FORCED AIR (AER FORȚAT)	DA	80 - 100	120 - 200	N-4 N-2  
Bezele	FORCED AIR (AER FORȚAT)	DA	80 - 100	120 - 200	N-5 N-3 N-1  
Pizza / pâine / focaccia	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	190 - 250	15 - 50	N-2  
Pizza / pâine / focaccia	COACERE CONVECȚIE	DA	190 - 230	20 - 50	N-4  
Pizza / pâine / focaccia	COACERE CONVECȚIE	DA	190 - 230	20 - 50	N-1  
Pizza / pâine / focaccia	FORCED AIR (AER FORȚAT)	DA	190 - 230	20 - 50	N-6 N-4 N-2  
Pizza / pâine / focaccia	FORCED AIR (AER FORȚAT)	DA	190 - 230	20 - 50	N-5 N-4 N-3 N-2  
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine)	COACERE CONVECȚIE	DA	170-180	30 - 60	N-3  
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine)	FORCED AIR (AER FORȚAT)	DA	170-180	50 - 60	N-5 N-2  
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	170 - 190	15 - 40	N-3  
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj	FORCED AIR (AER FORȚAT)	DA	180 - 210	15 - 40	N-4  
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj	FORCED AIR (AER FORȚAT)	DA	180 - 210	15 - 40	N-2  

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE.	TEMPERATURĂ. (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL (număr N) ȘI ACCESORII
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	DA	180 - 200	30 - 65	N-3  
Miel / vițel / vită / porc 1 kg	TURBO GRILL	—	190 - MAX	40 - 90	N-3  
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg	TURBO GRILL	—	230 - MAX	50 - 100	N-3  
Carne de curcan/gâscă, 3 kg	TURBO GRILL	—	160 - MAX	130 - 170	N-3  
Fileuri / medaliaone de pește	GRILL	—	230 - MAX	10 - 30	N-4  
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	TURBO GRILL	—	230 - MAX	30 - 60	N-3  
Legume gratinate	GRILL	—	230 - MAX	10 - 30	N-4  
Pâine prăjită	GRILL	5'	MAX	1 - 2	N-5  
Cârnați / kebab / coaste / hamburgeri	GRILL	—	230 - MAX	15 - 30	N-5  
Cartofi copti	TURBO GRILL	—	230 - MAX	30 - 60	N-3  
Pulpă de miel / but	TURBO GRILL	—	200 - MAX	50 - 100	N-3  
Masă completă (Cook3): Tartă cu fructe Lasagna Friptură	FORCED AIR (AER FORȚAT)	—	180 - 190	40 - 100	N-6   N-4   N-2  
Masă completă (Cook4): Tartă cu fructe Lasagna Felii de carne Legume la cuptor	FORCED AIR (AER FORȚAT)	—	180 - 190	40 - 100	N-6   N-4   N-3   N-1  

REȚETĂ	FUNCȚIE	APĂ (g)	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL (număr N) ȘI ACCESORII
Torturi dospite/pandișpanuri	Steam (Aburi)	100	170-180	30-60	N-2  
Prăjiturele / brișe	Steam (Aburi)	100	160-170	30-55	N-3  
Focaccia	Steam (Aburi)	150	200-220	20-40	N-3  
Chifle	Steam (Aburi)	100	210	25-40	N-3  
Franzelă	Steam (Aburi)	150	170-180	70-100	N-3  
Friptură de vită la cuptor	Steam (Aburi)	200	200	35-60	N-3  
Mușchi de vită de 2 kg	Steam (Aburi)	250	200	40-70	N-3  
Pulpă de miel	Steam (Aburi)	200	180-200	65-75	N-3  
Miel / vițel / vită / porc 1 kg	Steam (Aburi)	200	200	60-90	N-3  
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg	Steam (Aburi)	200	200-220	50-70	N-3  
Fileuri / medaliaone de pește	Steam (Aburi)	150	180	15-35	N-3  
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	Steam (Aburi)	150	180-200	25-40	N-3  
Cartofi copti	Steam (Aburi)	200	200-220	50-70	N-3  
Friptură de pui 1-1,3 Kg	Steam (Aburi)	250	200	50-80	N-3  



ACCESORIILE

Grătar metalic

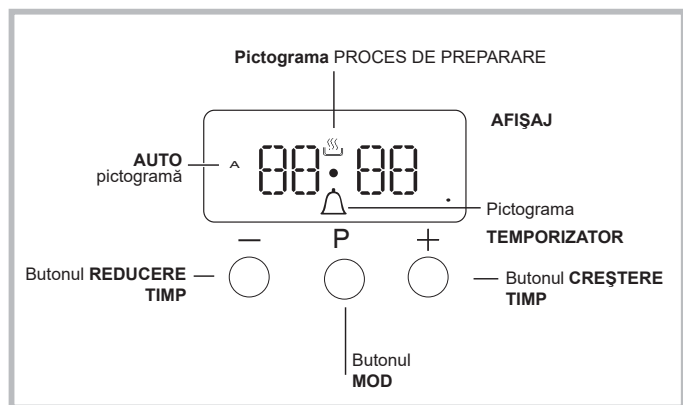
Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic

Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic

Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt

Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt cu 200 ml de apă

UTILIZAREA CEASULUI/TEMPORIZATORULUI



Reglarea ceasului

Ceasul poate fi setat atunci când cuptorul este oprit sau pornit, cu condiția ca ora de finalizare a unui ciclu de preparare să nu fi fost programată anterior.

După ce aparatul este conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică sau după o întrerupere a alimentării cu energie electrică, cifrele 00:00 de pe AFIŞAJ vor începe să clipească.

1. Apăsați simultan butoanele „+” și „-”

Apoi cele două puncte dintre oră și minute vor începe să clipească.



2. Pentru a regla ora, utilizați butoanele „+” și „-”; dacă apăsați și mențineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va derula mai rapid valorile, iar setarea valorii dorite va deveni astfel mai rapidă și mai ușoară.

Modificarea frecvenței avertizorului sonor

Frecvența semnalului avertizorului sonor poate fi modificată atingând în mod repetat butonul „-”.

Setarea temporizatorului

Această funcție nu întrerupe prepararea și nu afectează cuptorul; aceasta este utilizată doar pentru a activa avertizorul sonor atunci când timpul setat a expirat.

1. Apăsați în mod repetat butonul  până când pictograma  și cele trei cifre de pe afișaj încep să clipească.

2. Utilizați butoanele „+” și „-” pentru a seta ora dorită; dacă apăsați și mențineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va derula mai rapid valorile, iar setarea valorii va deveni astfel mai rapidă și mai ușoară.


3. Așteptați 5 secunde. Dacă apăsați din nou butonul, afișajul va indica numărătoarea inversă.

Când această perioadă de timp a expirat, avertizorul sonor este activat.

Programarea preparării

Înainte de a efectua programarea, trebuie selectat un mod de preparare.

Programarea duratei de preparare

1. Apăsați în mod repetat butonul  până când pictograma A și cifrele DUR de pe AFIŞAJ încep să clipească.

2. Utilizați butoanele „+” și „-” pentru a seta durata dorită; dacă apăsați și mențineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va

derula mai rapid valorile, iar setarea valorii va deveni astfel mai rapidă și mai ușoară.


3. Așteptați 5 secunde, apoi pictograma A va fi vizibilă pe afișaj.

4. Când durata setată a expirat și cuptorul oprește prepararea, veți auzi un semnal sonor. Apăsați orice buton pentru a opri avertizorul sonor.



- De exemplu: este ora 9:00 a.m. și este programată o durată de 1 oră și 15 minute. Programul se va opri în mod automat la ora 10:15 a.m.

Setarea orei de finalizare pentru un mod de preparare

1. Urmați pașii de la 1 până la 3 pentru a seta durata conform informațiilor detaliate de mai sus.

2. Apoi, apăsați butonul  până când textul END (FINALIZAT) de pe afișaj începe să clipească.

3. Utilizați butoanele „+” și „-” pentru a regla ora de finalizare a procesului de preparare; dacă apăsați și mențineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va derula mai rapid valorile, iar setarea valorii dorite va deveni astfel mai rapidă și mai ușoară.

4. Așteptați 5 secunde sau apăsați din nou butonul . Atunci când procesul de preparare începe, simbolul  este vizibil pe afișaj.


5. Când durata setată a expirat, cuptorul oprește procesul de preparare și este emis un semnal sonor. Apăsați orice buton pentru a-l opri.

Programarea este setată atunci când pictograma A este aprinsă.

- De exemplu: Este ora 9:00 a.m. și a fost programată o durată de 1 oră. 12:30 este programată ca oră de finalizare. Programul va porni în mod automat la ora 11:30 a.m.

Anularea unui program

Pentru a anula un program:

- apăsați butonul  până când pictograma care corespunde setării pe care doriți s-o anulați și cifrele de pe afișaj clipească. Apăsați butonul „-” până când cifrele 00:00 apar pe afișaj.
- Apăsați și mențineți apăsat oricare dintre butoanele „+” și „-”; aceasta va anula toate setările selectate anterior, inclusiv setările temporizatorului.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

ÎNAINTE DE CURĂȚARE, DECONECTAȚI COMUTATORUL PRINCIPAL ȘI ASIGURAȚI-VĂ CĂ ARAGAZUL ESTE RECE. ÎNAINTE DE A-L RECONECTA, ASIGURAȚI-VĂ CĂ TOATE BUTOANELE DE COMANDĂ SE AFLĂ ÎN POZIȚIA OPRITĂ.

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.

Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni.

Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

Nu utilizați bureți de sârmă abrazivi sau agenți de curățare abrazivi/corozivi, deoarece aceștia pot deteriora suprafețele aparatului.

Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică

CURĂȚAREA PLITEI CERAMICE

- Nu utilizați bureți abrazivi sau din sârmă deoarece aceștia pot deteriora suprafața din sticlă.
- După fiecare utilizare, curățați plita (după ce s-a răcit) pentru a elimina depunerile și petele cauzate de resturile de alimente.
- O suprafață care nu este menținută curată poate reduce sensibilitatea butoanelor panoului de comandă.
- Utilizați o racletă numai dacă pe plită au rămas resturi alimentare aderente. Respectați instrucțiunile producătorului racletei pentru a evita zgârirea sticlei.
- Zahărul și alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita și trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața din sticlă.
- Utilizați o lavetă moale, prosoape absorbante din hârtie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați instrucțiunile producătorului).
- Pătrunderea lichidelor în zonele de gătit poate provoca deplasarea sau vibrarea vaselor de gătit.
- Uscați temeinic plita după ce o curățați.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. Ștergeți cu o lavetă uscată.
 - Nu utilizați detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un astfel de produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, îndepărtați-l imediat cu o lavetă umedă din microfibre.
- Nu utilizați produse pe bază de alcool, precum alcool denaturat.

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE

1. Scoateți grătarele laterale de susținere a accesoriilor.
2. Extrageți puțin rezistența (Fig. 1) și coborâți-o (Fig. 2).
3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră, având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.

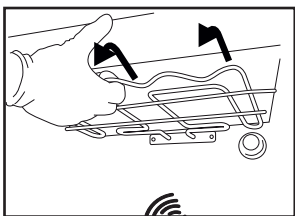


Fig. 1

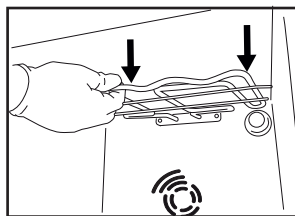


Fig. 2

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

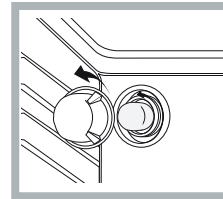
- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.
- Curățați sticla ușii folosind un detergent lichid adecvat.

ACCESORIILE

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică
2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.



1. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Notă: Utilizați tipul G9 de 40 W/230 V

Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

- Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârfurile degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu utilizați cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

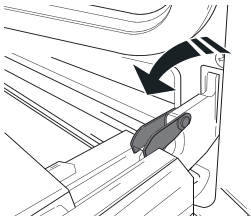
CURĂȚAREA CATALITICĂ

Aceste panouri sunt acoperite cu un strat emailat special, capabil să absoarbă grăsimile eliberate de alimente în timpul preparării. Acest strat emailat este foarte rezistent, iar diferitele accesorii (rafturi, tăvi de colectare a picăturilor etc.) pot glisa pe acesta fără a-l deteriora. Pe suprafețe ar putea apărea pete albe; acest lucru nu reprezintă o problemă. Totuși, ar trebui evitate următoarele:

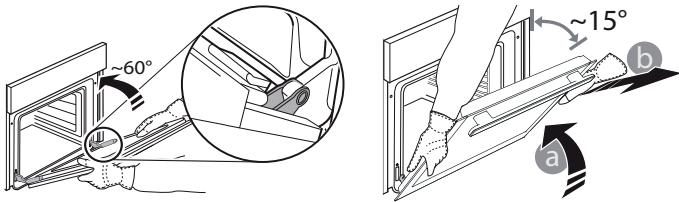
- răzuirea cu obiecte ascuțite (de exemplu, cu un cuțit) a stratului de email;
- utilizarea de detergenți sau materiale abrazive

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GEAMULUI UȘII CUPTORULUI

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

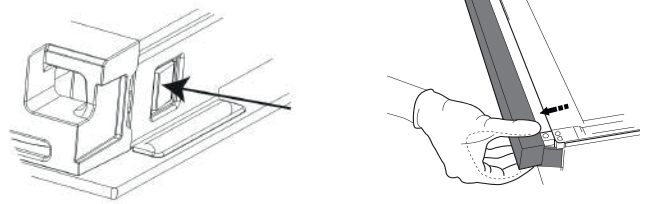
4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet.

Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

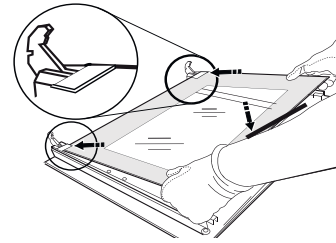
CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.

3. La reasamblarea geamului ușii interioare, introduceți corect panoul din sticlă, astfel încât textul inscripționat pe panou să nu fie inversat și să poată fi ușor lizibil.



4. Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Ce trebuie să faceți dacă...

Motive posibile

Soluții

Cuptorul nu funcționează. Întreruperea curentului electric.
Deconectarea de la rețeaua electrică

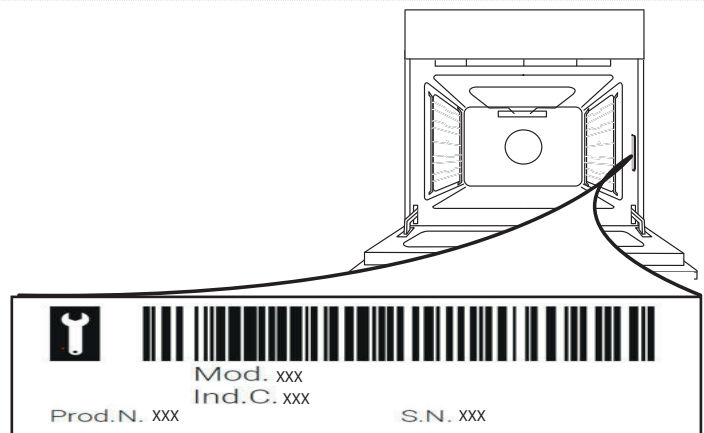
Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

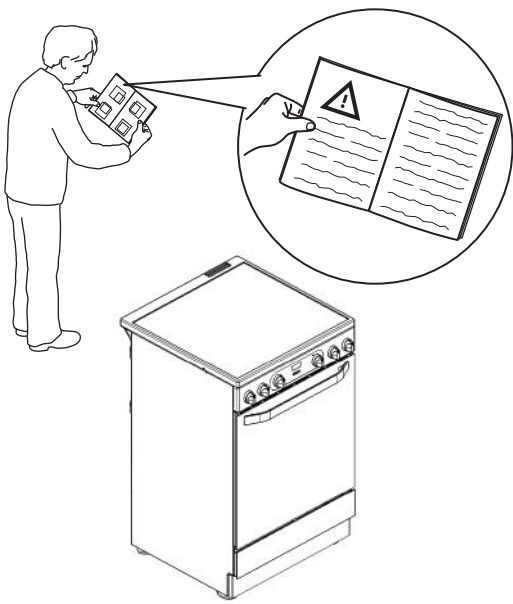
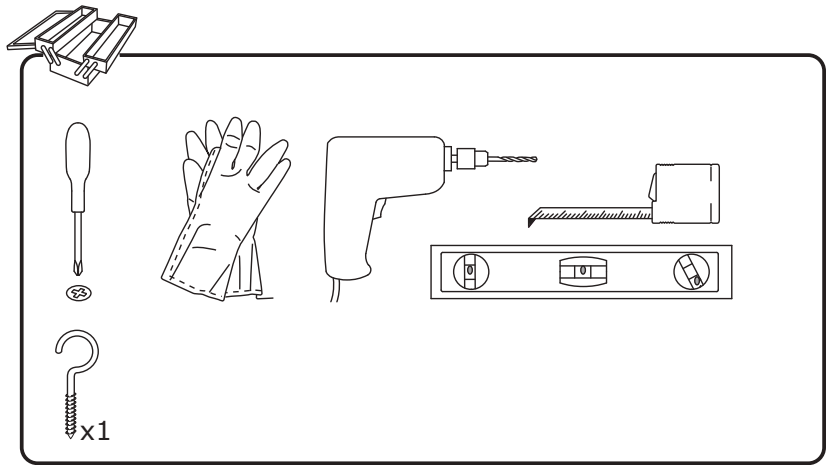
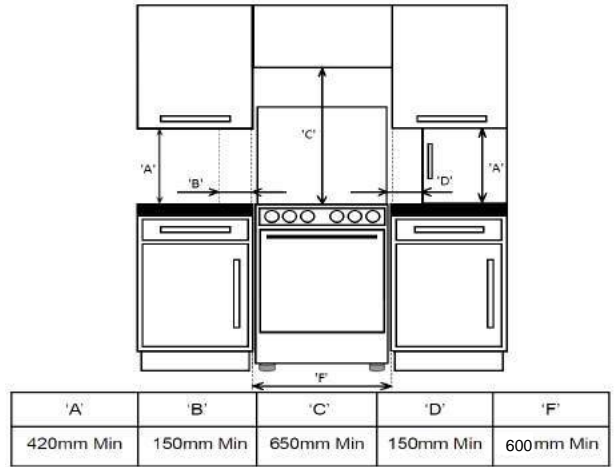
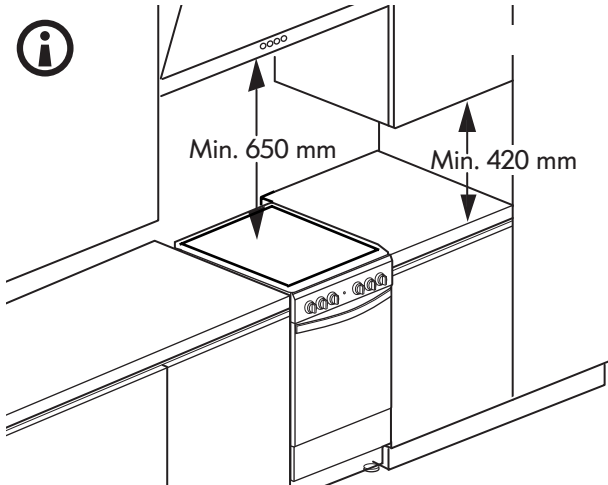
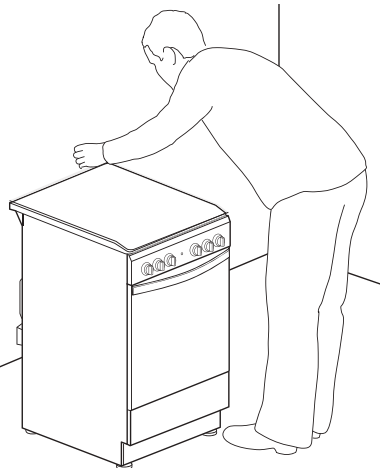
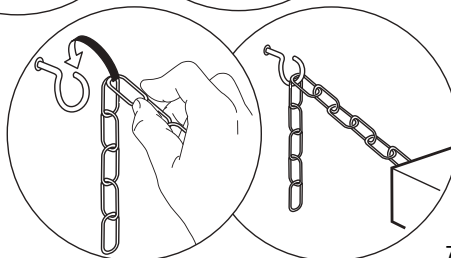
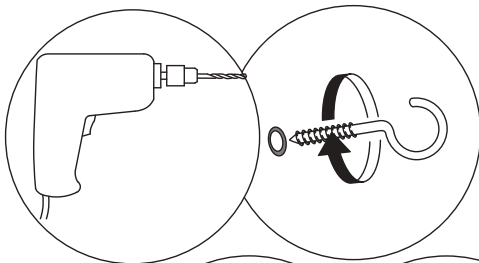
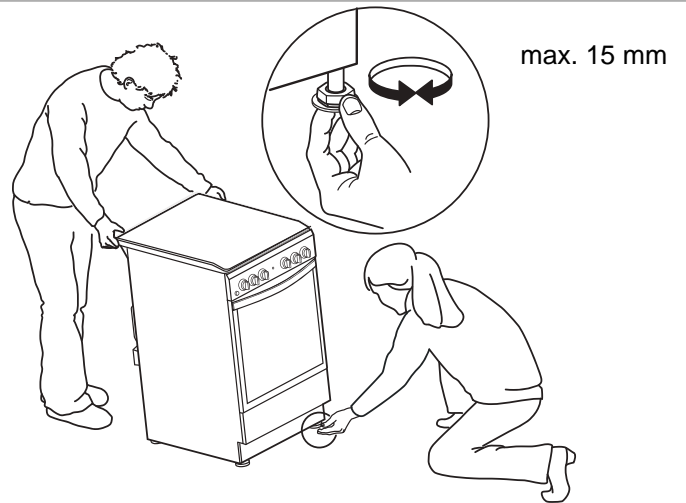
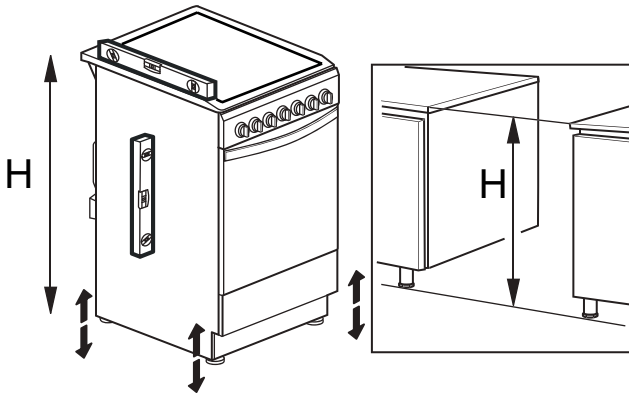
Pentru asistență, sunați la numărul indicat pe certificatul de garanție furnizat împreună cu produsul sau urmați instrucțiunile de pe site-ul nostru web.

Fiți pregătiți să oferiți:

- o scurtă descriere a problemei;
- tipul și modelul exact al produsului dumneavoastră;
- codul de solicitare a asistenței (numărul care urmează după termenul SERVICE de pe plăcuța cu date de identificare fixată pe produs, care este vizibilă pe marginea interioară atunci când ușa cuptorului este deschisă);
- adresa dumneavoastră completă;
- un număr de telefon pentru contact.

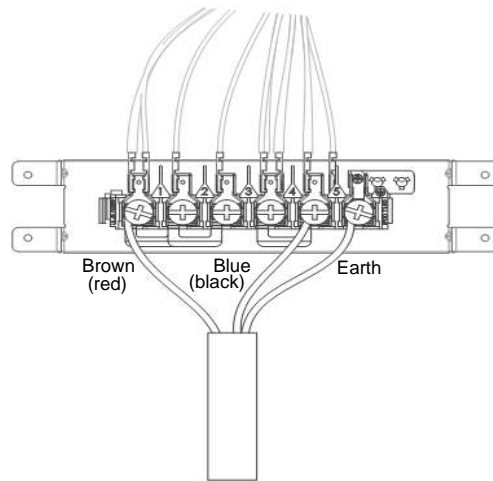
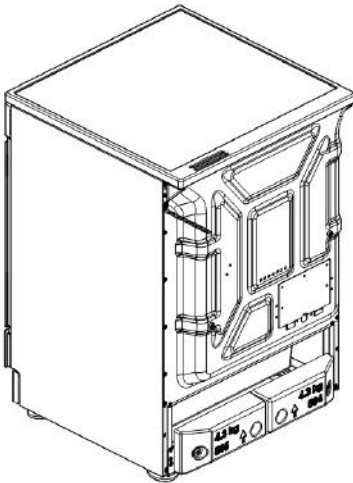


Rețineți: Dacă sunt necesare reparații, contactați un centru de service autorizat care utilizează piese de schimb originale și efectuează reparațiile în mod corespunzător. Pentru mai multe informații privind garanția, consultați certificatul de garanție inclus.

1**2****3** **4**



5



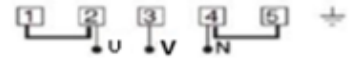
220-240V-



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

