

WS68V8CCXT

EL *ΕΛΛΗΝΙΚΑ*

Οδηγός Υγείας και Ασφάλειας	3
Σύντομος οδηγός	5
Οδηγός εγκατάστασης	59

RO *ROMÂNĂ*

Instrucțiuni de sănătate și siguranță	17
Ghid rapid	33
Ghid de instalare	59

SL *SLOVENŠČINA*

Navodila za varovanje zdravja in varnost	31
Kratka navodila	33
Navodila za namestitev	59

PL *POLSKI*

Instrukcja bezpieczeństwa	45
Skrócona instrukcja obsługi	47
Instrukcje instalacji urządzenia	59

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Μην χρησιμοποιείτε τη μονάδα εστιών ως επιφάνεια εργασίας.

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

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

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

⚠ Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη τη συσκευή κατά την

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

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

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

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

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

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

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

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

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

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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

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

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

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

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

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



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



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

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

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

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

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

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

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

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

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

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

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

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

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

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

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


ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά.

Απορρίψτε σύμφωνα με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών.

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

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

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

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

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

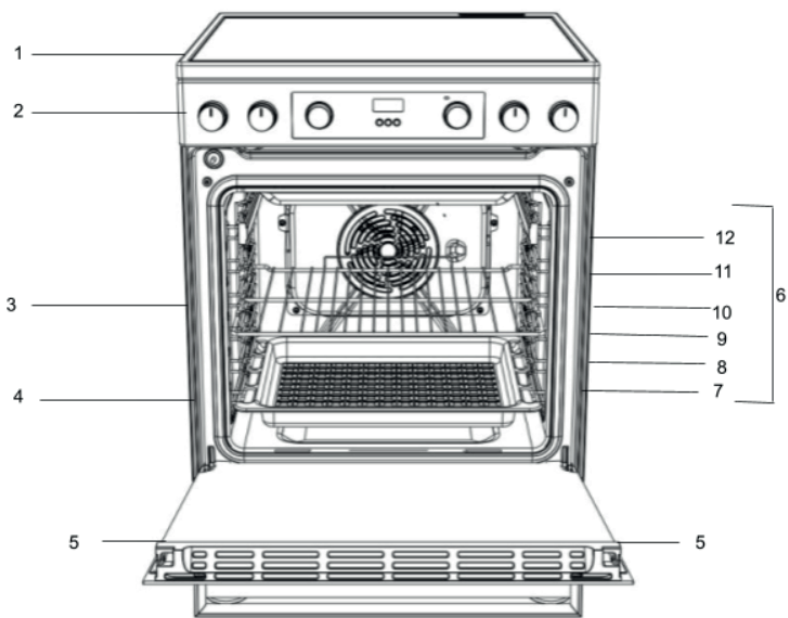
ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

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

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



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



ΕΛ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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

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

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

Τοποθέτηση και αλφάδιασμα

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

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

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

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

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πάνω σε πλατφόρμα.

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

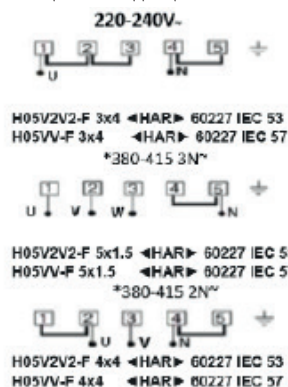
Τα παρακείμενα πλευρικά τοιχώματα που προεξέχουν πάνω από το επίπεδο της εστίας δεν πρέπει να είναι πιο κοντά στην κουζίνα από 150 mm και θα πρέπει να προστατεύονται από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό. Οποιαδήποτε προεξέχουσα επιφάνεια ή απορροφητήρας κουζίνας δεν πρέπει να είναι πιο κοντά από 650 mm.

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

Ηλεκτρική σύνδεση

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

Βασική σύνδεση ρεύματος



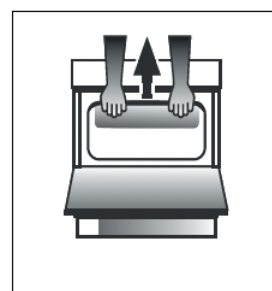
*Εναλλακτικές επιλογές ενέργειας

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο ηλεκτροδότησης

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

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

Μετακίνηση της κουζίνας



Εικ. Α

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

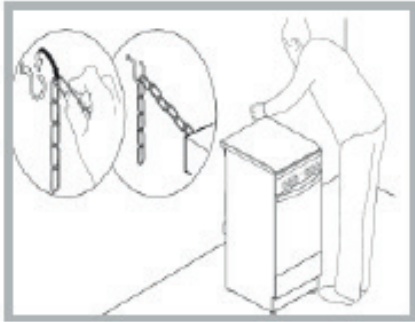
Προσέχετε κατά τη μετακίνηση της κουζίνας καθώς είναι βαριά. Φροντίστε να βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά οποιαδήποτε επιφάνεια δαπέδου.

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.

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

Αλυσίδα ασφαλείας



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

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

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

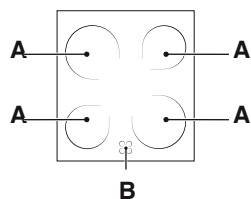
Βεβαιωθείτε ότι η αλυσίδα είναι στερεωμένη στο πίσω τοίχωμα της κουζίνας και στον τοίχο, όπως φαίνεται στην εικόνα, έτσι ώστε μετά την εγκατάσταση να είναι τεντωμένη και παράλληλη με το επίπεδο το έδαφος.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

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

ΖΩΝΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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



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

Ζώνες μαγειρέματος με αντιστάσεις ακτινοβολίας θέρμανσης

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

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΖΩΝΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

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

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

Πίσω δεξιά εστία διπλού κυκλώματος

Πρόκειται για μια εστία διπλής χρήσης με δύο στοιχεία. Οι ρυθμίσεις στον γυάλινο πίνακα ελέγχου θα δείχνουν 1-6 όταν το κουμπί περιστρέφεται δεξιόστροφα για να υποδείξει ότι ο κεντρικός δακτύλιος είναι ενεργοποιημένος. Όταν το κουμπί ελέγχου θα δείξει 7-12 για να δείξει ότι ολόκληρη η εστία. Αυτό είναι ένα χαρακτηριστικό εξοικονόμησης ενέργειας και είναι χρήσιμο για μαγείρεμα με μικρότερα τηγάνια ή για βράσιμο. Το χειριστήριο θα είναι OFF το κουμπί ελέγχου είναι γυρισμένο στη θέση 0.

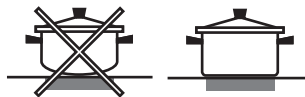
Τιμές ζωνών μαγειρέματος

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

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

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

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



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



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

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΕ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

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

Χρήση του φούρνου

1. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος γυρίζοντας τον διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΗΣ.

2. Επιλέξτε τη συνιστώμενη θερμοκρασία για τη λειτουργία μαγειρέματος ή την επιθυμητή θερμοκρασία στρέφοντας τον διακόπτη ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ. Μπορείτε να βρείτε μια λίστα με λεπτομέρειες για τους τρόπους μαγειρέματος και τις προτεινόμενες θερμοκρασίες μαγειρέματος στον σχετικό πίνακα (βλ. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ).

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορείτε πάντα:

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

! Ποτέ μην βάζετε αντικείμενα απευθείας στο κάτω μέρος του φούρνου. Αυτό θα αποτρέψει την καταστροφή της επικάλυψης του σμάλτου.

Τοποθετείτε πάντα τα μαγειρικά σκεύη στις σχάρες που παρέχονται.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

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

ΦΩΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

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











Ατμός +

Οι λειτουργίες δίνουν εξαιρετικά αποτελέσματα χάρη στην προσθήκη ατμού στους κύκλους ψησίματος. Μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος, ρίξτε πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και επιλέξτε τη λειτουργία που αντιστοιχεί στον τρόπο προετοιμασίας. Οι βέλτιστες ποσότητες και θερμοκρασίες νερού για κάθε κατηγορία τροφίμων παρατίθενται στον αντίστοιχο πίνακα μαγειρέματος.

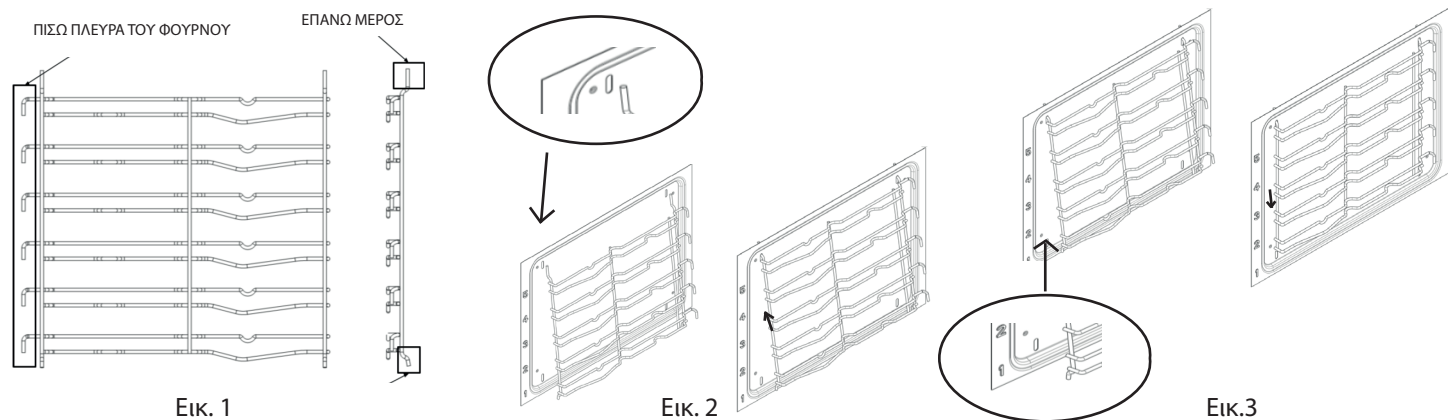
Μην προθερμαίνετε το φούρνο πριν προσθέσετε το φαγητό.

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

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

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΛΕΥΡΙΚΩΝ ΠΛΕΓΜΑΤΩΝ

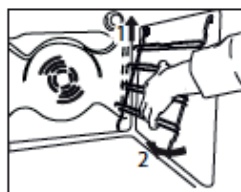


Η νέα σας κουζίνα συνοδεύεται από 2 στηρίγματα ραφιών χρωμίου συσκευασμένα στο φούρνο με τα ράφια. Σημειώστε ότι οι επάνω ράβδοι είναι μακρύτερες από τις κάτω και τα άγκιστρα βρίσκονται στο πίσω μέρος του φούρνου. Βλ. εικ. 1. Το πάνω μέρος του στηρίγματος ραφιού συνδέεται σε υποδοχές στο πλευρικό τοίχωμα του φούρνου όπως φαίνεται στην Εικ. 2. Αφού συνδεθούν στο επάνω μέρος, σπρώξτε τις κάτω ράβδους στις κάτω υποδοχές στα πλαϊνά τοιχώματα του φούρνου. Τώρα αφήστε τα στηρίγματα ραφιών να χαμηλώσουν ελαφρώς και να εμπλακούν. Βλ. Εικ. 3

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΦΙΩΝ (ΕΦΟΣΟΝ ΠΡΟΒΛΕΠΟΝΤΑΙ)

Συρόμενα ράφια πλήρους και μερικής επέκτασης διευκολύνουν το χειρισμό των σαρών και των τασιών

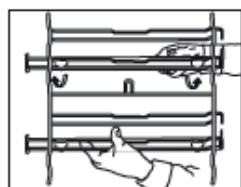
1. Αφαιρέστε τις πλαϊνές βοηθητικές σχάρες στήριξης (Εικ. 1)
2. Αφαιρέστε το πλαστικό προστατευτικό από τα συρόμενα ράφια (Εικ. 2).
3. Κρεμάστε το άνω τμήμα των συρόμενων μηχανισμών στις σχάρες συγκράτησης. Βεβαιωθείτε ότι οι τηλεσκοπικές ράγες μπορούν να κινηθούν ελεύθερα στη μπροστινή πλευρά του φούρνου.
Στη συνέχεια πιέστε σταθερά το κάτω τμήμα των συρόμενων ραφιών πάνω στη σχάρα συγκράτησης έως ότου κουμπώσουν στη θέση τους (Εικ. 3).
4. Τοποθετήστε ξανά τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης στο εσωτερικό του φούρνου (Εικ. 4).
5. Τοποθετήστε τα βοηθητικά εξαρτήματα στον οδηγό (Εικ. 5, 6).



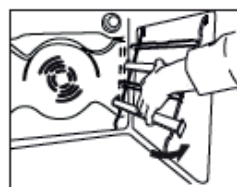
Εικ. 1



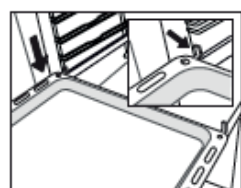
Εικ. 2



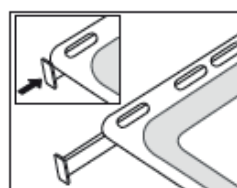
Εικ.3



Εικ. 4



Εικ.5



Εικ. 6

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

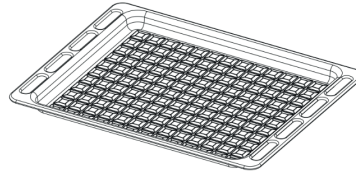
ΣΧΑΡΑ



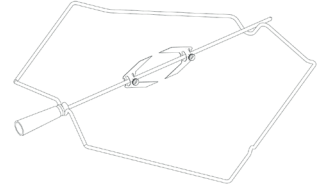
ΒΑΘΥ ΤΑΨΙ



ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



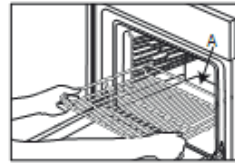
ΚΙΤ ΣΟΥΒΛΑΣ



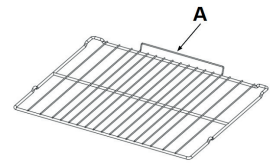
Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Μπορείτε να αγοράσετε ξεχωριστά και άλλα αξεσουάρ από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΧΑΡΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

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



Εικ. 1Α



Εικ. 1Β

2. Άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και τη λαμαρίνα, τοποθετούνται με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα (εικ. 2).


















































































Εικ. 2





























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






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

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

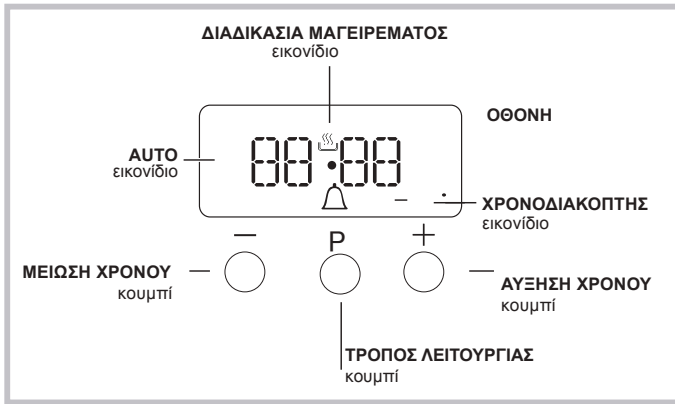
ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ. (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (Λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ (αριθμός L) ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	170	30 - 50	L-2  
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	150 - 160	40 - 60	L-3  
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	160	40 - 70	L-5 L-2  
Γεμιστό κέικ (τσιζκέικ, στρόντελ, φρουτόπιτα)	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	160-180	40-60	L-2  
Γεμιστό κέικ (τσιζκέικ, στρόντελ, φρουτόπιτα)	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Μπισκότα / Κουλουράκια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	140	30 - 60	L-3  
Μπισκότα / Κουλουράκια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	140	30 - 60	L-5 L-3  
Μπισκότα / Κουλουράκια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Μπισκότα / Κουλουράκια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Μικρά κέικ / Μάφιν	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	160 - 180	20 - 50	L-4  
Μικρά κέικ / Μάφιν	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
Μικρά κέικ / Μάφιν	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Σουδάκια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	170 - 200	20 - 50	L-3  
Σουδάκια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	170 - 180	20 - 50	L-4  
Σουδάκια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Μαρέγκα	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	80 - 100	120 - 200	L-3  
Μαρέγκα	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Μαρέγκα	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	190 - 250	15 - 50	L-2  
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	190 - 230	20 - 50	L-4  
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)	ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	170-180	30 - 60	L-3  
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	170 - 190	15 - 40	L-3  
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	ΝΑΙ	180 - 210	15 - 40	L-4  
Λαζάνια / Φλαν / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	ΝΑΙ	180 - 200	30 - 65	L-3  

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ. (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (Λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ (αριθμός L) ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΡ
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg	ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	190 - ΜΕΓ.	40 - 90	L-3  
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg	ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	230 - ΜΕΓ.	50 - 100	L-3  
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg	ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	160 - ΜΕΓ.	130 - 170	L-3  
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες	ΓΚΡΙΛ	—	230 - ΜΕΓ.	10 - 30	L-4  
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	230 - ΜΕΓ.	30 - 60	L-3  
Λαχανικά ογκρατέν	ΓΚΡΙΛ	—	230 - ΜΕΓ.	10 - 30	L-4  
Φρυγανισμένο ψωμί	ΓΚΡΙΛ	5'	ΜΕΓ	1 - 2	L-5 
Λουκάνικα / σουβλάκια / παιδάκια / χάμπουργκερ	ΓΚΡΙΛ	—	230 - ΜΕΓ.	15 - 30	L-5  
Ψητές πατάτες	ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	230 - ΜΕΓ.	30 - 60	L-3  
Μπουτί αρνίσιο / Κότσι	ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ	—	200 - ΜΕΓ.	50 - 100	L-3  
Πλήρες γεύμα (Cook3): Τάρτα φρούτων Λαζάνια Ψητό κρέας	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	—	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
Πλήρες γεύμα (Cook4): Τάρτα φρούτων Λαζάνια Κομμάτια κρέατος Ψητά λαχανικά	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ	—	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
					L-3 
					L-1 

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

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

ΡΟΛΟΪ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ



ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΙΟΥ

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

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



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

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΒΟΜΒΗΤΗ

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

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

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

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


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

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




ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΓΙΑ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ


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

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

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

ΑΚΥΡΩΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Για να ακυρώσετε ένα πρόγραμμα:

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

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/söövitavat puhastusvahendit, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Ühendage seade vooluvõrgust lahti

KERAAMILISE PLIIDIPLAADI PUHASTAMINE

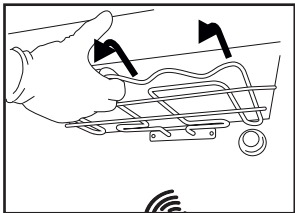
- Ärge kasutage abrasiivseid svamme ega küürimispatju, kuna need võivad klaasi kahjustada.
- Puhastage pliidiplaat pärast iga kasutamist (kui pliidiplaat on jaha), et eemaldada kõik toidujäägid ja -plekid.
- Kui pind ei ole piisavalt puhas, võib see vähendada juhtpaneeli nuppude tundlikkust.
- Kasutage kaabitsat ainult siis, kui jäägid on pliidi külge kinni jäänud. Klaasi kriimustamise vältimiseks järgige kaabitsatootja juhiseid.
- Suhkur ja kõrge suhkruisaldusega 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

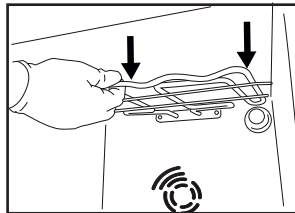
- Puhastage välispinda ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Kuivatage kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata mõne seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige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

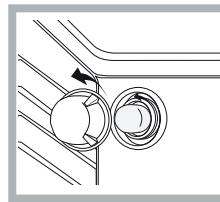
- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure veesisaldusega toitade küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaaga.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

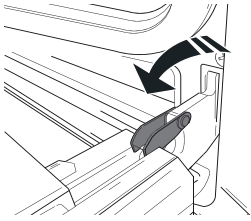
Need on spetsiaalse emailiga kaetud paneelid, mis on võimelised imama toidust küpsedes vabanevat rasva. See email on üsna tugev, nii et erinevad tarvikud (riiulid, tilkumisalused jne) saavad mööda neid kahjustamata libiseda. Pindadele võivad ilmuda valged laigud; need ei anna põhjust muretsemiseks.

Sellest hoolimata tuleks vältida järgmist:

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

AHJU UKSEKLAASI EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

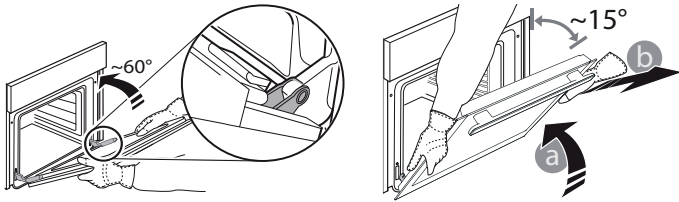
1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



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.

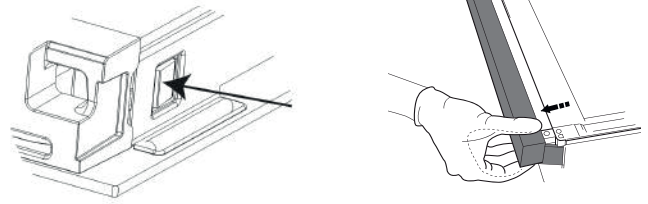
4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult.

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.

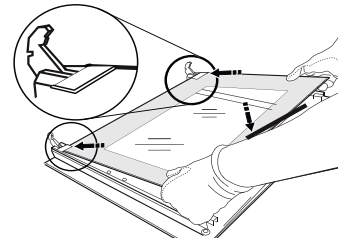
LIHTNE PUHASTADA – KLAASI PUHASTAMINE

1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide all-pool. 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

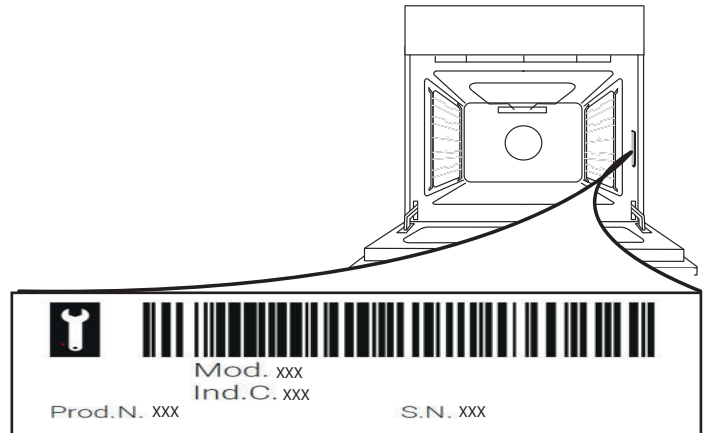
Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.

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 leiate lisatud garantiibrošüürist.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL ÉS TARTSA BE

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy tartófelületként.

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

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

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

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

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

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

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

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

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

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

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

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

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

ÜZEMBE HELYEZÉS

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

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

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

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

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

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne helyezze üzembe a készüléket díszajtó mögött.



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



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

ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

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

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

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

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

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

⚠ FIGYELEM: Mielőtt kicserélné a sütővilágítás iz-

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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

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

⚠ Ne használjon súroló- vagy korrozív szervert, klóros tisztítószeret vagy dörzsszivacsot.

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

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

A CSOMAGOLÓANYAGOK HULLADÉKKEZELÉSE

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

A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE

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

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

ENERGIATAKARÉKOSÁGI TANÁCSOK

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

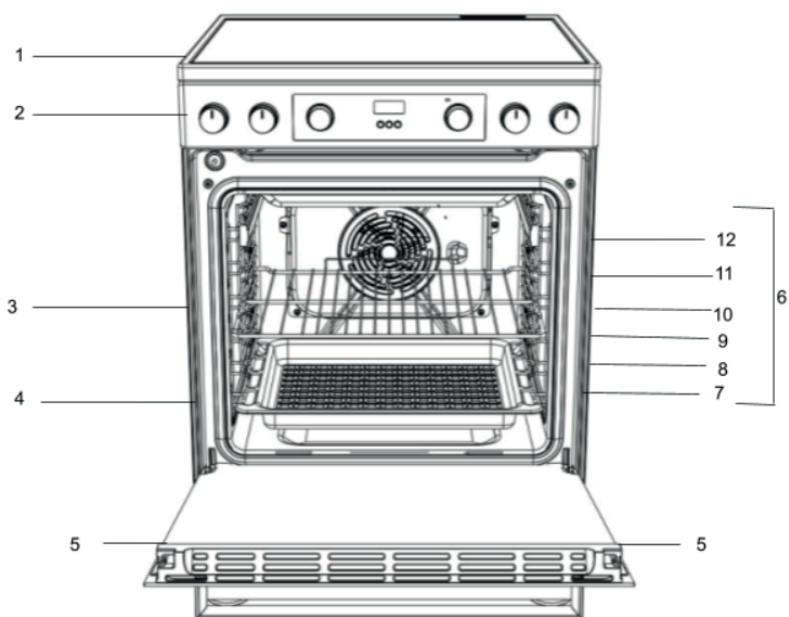
MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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

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

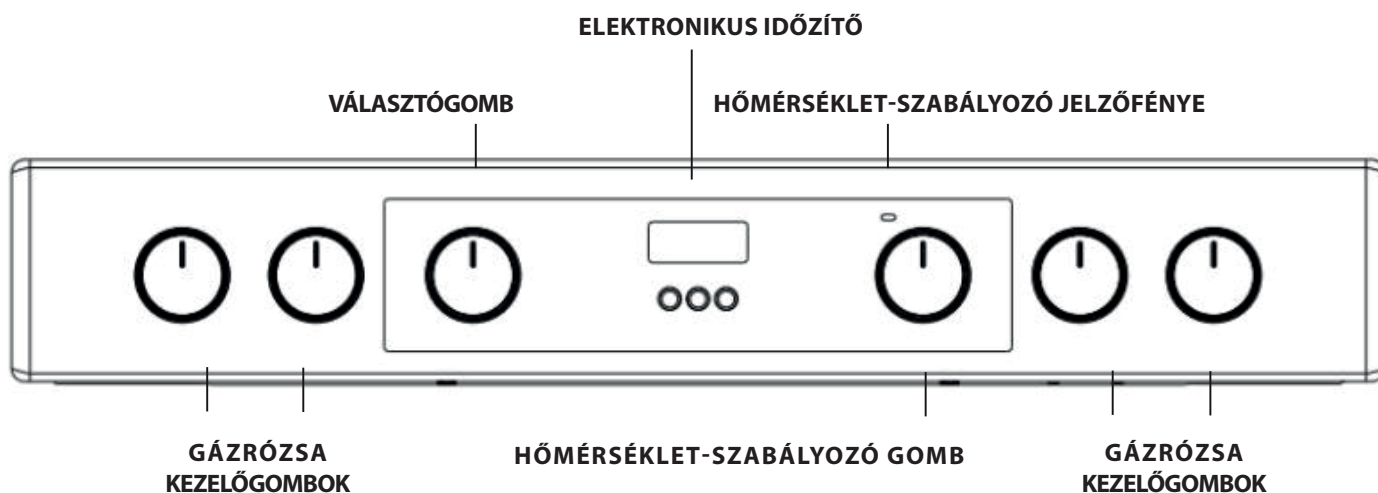


TERMÉKLEÍRÁS



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

KEZELŐPANEL



HU | ÜZEMBE HELYEZÉS

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

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

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

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

Elhelyezés és vízszintbe állítás

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

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

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

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

A túlmelegedés elkerülése érdekében a készülék nem szerelhető díszajtó mögé

A készülék nem szerelhető emelvényre.

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

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

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

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

Elektromos csatlakoztatás

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

Normál tápcsatlakozás



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

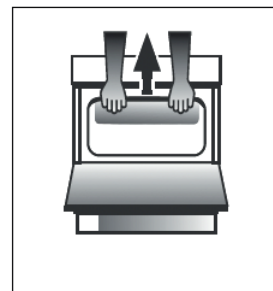
* egyéb tápellátási lehetőségek

A tápkábel csatlakoztatása a hálózathoz

⚠ VIGYÁZAT! Ezt a műveletet csak szakképzett szerelő végezheti.

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

A tűzhely mozgatása



A ábra

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

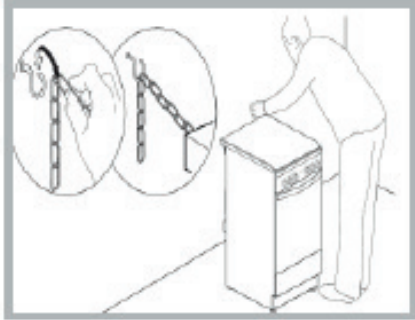
A tűzhely mozgatását óvatosan végezze, mivel az nehéz. Ügyeljen, hogy ne sérüljön a padló.

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

FIGYELEM: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL.

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

Biztonsági lánc



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

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

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

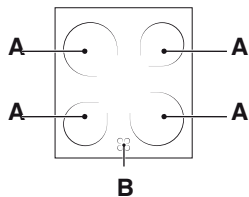
Ügyeljen, hogy a lánc az ábra szerint legyen rögzítve a tűzhely hátsó falához és a falhoz: így beszerelés után megfelelően feszül és párhuzamos a talajjal.

AZ ÜVEGKERÁMIA FŐZŐLAP HASZNÁLATA

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

FŐZŐZÓNÁK

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



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

Highlight fűtőelemekkel rendelkező főzőzónák

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

A FŐZŐZÓNÁK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

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

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

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

Jobb hátsó kétkörös főzőzóna

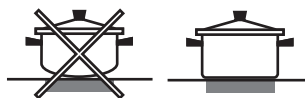
Ez egy kettős funkciójú főzőzóna, amely két részből áll. Az üveg kezelőpanelen az 1-6 beállítás látható, ha a gombot az óramutató járásával megegyező irányba forgatja: ez azt jelzi, hogy a középső gyűrű aktív. A vezérlőgomb 7-12 beállításánál a teljes főzőlap aktív. Ez egy energiatakarékos funkció, amely kisebb edényekkel történő főzéskor és gyöngyöztetéskor hasznos. Forgassa a vezérlőgombot a 0 állásba a kikapcsoláshoz.

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

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

TANÁCS A FŐZŐLAP HASZNÁLATÁHOZ

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



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



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

A SÜTŐ ELSŐ HASZNÁLATA (NAPI HASZNÁLAT)

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

A sütő használata

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

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

A sütés során minden esetben:

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

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

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

HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ JELZŐFÉNY

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

SÜTŐ VILÁGÍTÁSA

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










Gőzölés +

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

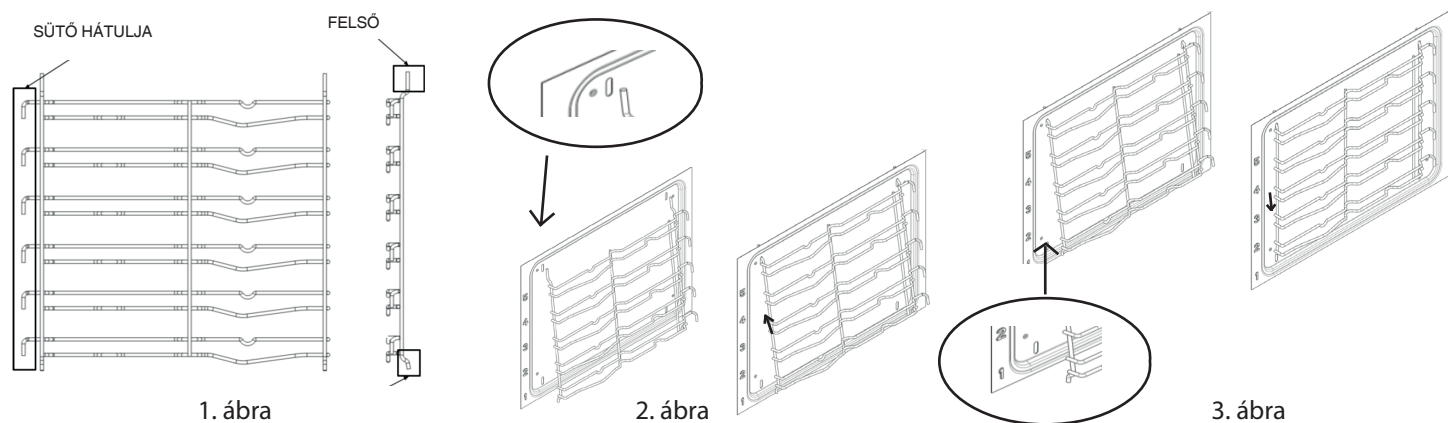
Ne melegítse elő a sütőt, mielőtt betenné az ételt.

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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

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

OLDALSÓ RÁCSOK FELSZERELÉSE



A sütőhöz 2 króm rácstartó tartozik, amely a rácsokkal együtt a sütőtérben található.

Ügyeljen, hogy a felső rudak hosszabbak az alsóknál, és a kampóknak a sütő hátuljánál kell lenniük. Lásd az 1. ábrát.

A rácstartó felső részét a sütő oldalán lévő nyílásokba kell illeszteni, a 2. ábra szerint.

Ha beillesztette a felső részt, nyomja az alsó rudakat a sütő oldalán lévő alsó nyílásokba. Enyhén engedje le a rácstartókat, majd tolja be. Lásd a 3. ábrát

A CSÚSZTATHATÓ POLCOK BESZERELÉSE (HA VANNAK)

A részben vagy teljesen kihúzható rácsokkal könnyebben kezelhetők a sütőrácsok és -tapsik

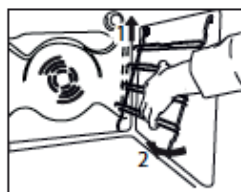
1. Vegye ki az oldalsó tartórácsokat (1. ábra)

2. Vegye le a műanyag védőfóliát a csúsztatható polcokról (2. ábra).

3. Akassza a csúszkák felső részét a tartórácsokra. Ügyeljen arra, hogy a teleszkópos csúszósínek akadálytalanul mozoghassanak a sütő eleje felé. Ezután határozottan nyomja le a csúsztatható polc alsó részét a tartórács felé, amíg az a helyére nem pattan (3. ábra).

4. Szerelje vissza az oldalsó tartórácsokat a sütőtérbe (4. ábra).

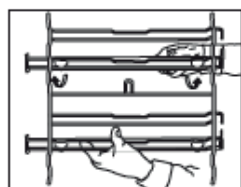
5. Helyezze a tartozékokat a csúszkára (5. és 6. ábra).



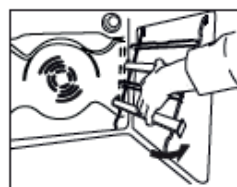
1. ábra



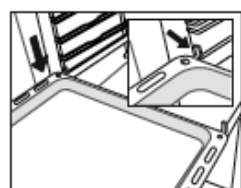
2. ábra



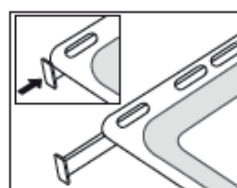
3. ábra



4. ábra



5. ábra



6. ábra

TARTOZÉKOK

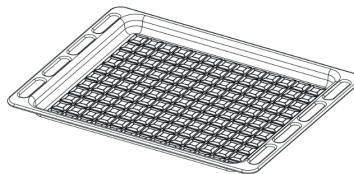
RÁCS



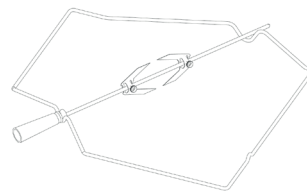
MÉLY TEPSI



SÜTŐTEPSI



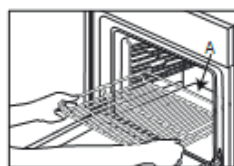
FORGÓYÁRS-KÉSZLET



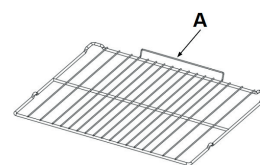
A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat. Azok a tartozékok, amelyek nem részei a csomagnak, külön vásárolhatók meg a vevőszolgálaton.

A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

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

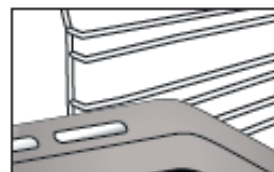


1A ábra



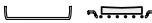
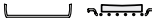

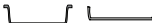
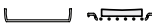
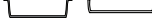

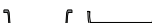


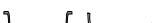

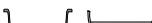
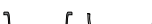
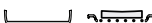


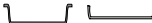
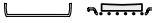


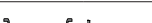






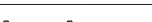
1B ábra





























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






















2. ábra

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

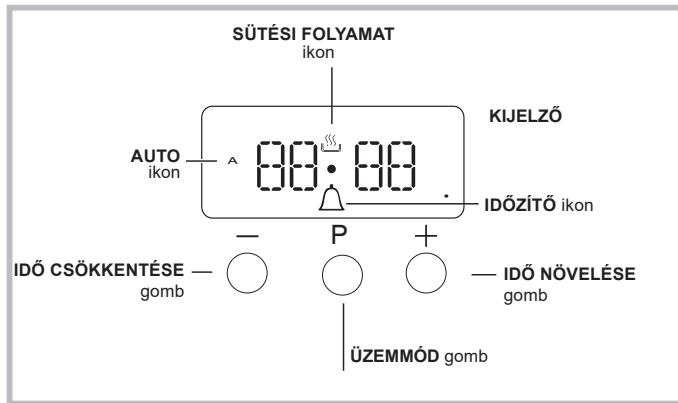
RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGI-TES	HŐMÉRSÉKLET. (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT („L” és szám) ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / Piskóta	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	170	30 - 50	L-2 
Kelt sütemények / Piskóta	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	150 - 160	40 - 60	L-3 
Kelt sütemények / Piskóta	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	160	40 - 70	L-5 L-2 
Töltött torta (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	160-180	40-60	L-2 
Töltött torta (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	150 - 170	40-70	L-4 L-2 
Aprósütemények / Kecs	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	140	30-60	L-3 
Aprósütemények / Kecs	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	140	30-60	L-5 L-3 
Aprósütemények / Kecs	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	140-150	40-50	L-6 L-4 L-2 
Aprósütemények / Kecs	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3 
Kisebb torta / Muffin	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	160-180	20 - 50	L-4 
Kisebb torta / Muffin	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	150 - 160	30-40	L-5 L-2 
Kisebb torta / Muffin	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2 
Képviselőfánk	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	170 - 200	20 - 50	L-3 
Képviselőfánk	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	170-180	20 - 50	L-4 
Képviselőfánk	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	170-180	20 - 50	L-2 
Képviselőfánk	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	170-180	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Habcsók	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	80 - 100	120 - 200	L-3 
Habcsók	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2 
Habcsók	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1 
Pizza / kenyér / focaccia	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	190-250	15 - 50	L-2 
Pizza / kenyér / focaccia	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	IGEN	190 - 230	20 - 50	L-4 
Pizza / kenyér / focaccia	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	IGEN	190 - 230	20 - 50	L-1 
Pizza / kenyér / focaccia	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Pizza / kenyér / focaccia	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2 
Sós piték (zöldségtorta, quiche)	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	IGEN	170-180	30-60	L-3 
Sós piték (zöldségtorta, quiche)	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	170-180	50 - 60	L-5 L-2 
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	170 - 190	15-40	L-3 
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	180-210	15-40	L-4 
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények	HŐLÉGBEFÚVÁS	IGEN	180-210	15-40	L-2 

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT („L” és szám) ÉS TARTOZÉKOK
Lasagna / felfújtak (flán) / tepsis tészta / cannelloni	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	180 - 200	30 - 65	L-3  
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg	TURBÓ GRILL	-	190 - MAX	40-90	L-3  
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg	TURBÓ GRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Pulyka/liba, 3 kg	TURBÓ GRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Halfilé / Sült szelet	GRILLFÜTŐTEST	-	230 - MAX	10-30	L-4  
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	TURBÓ GRILL	-	230 - MAX	30-60	L-3  
Csöben sült zöldség	GRILLFÜTŐTEST	-	230 - MAX	10-30	L-4  
Piritós	GRILLFÜTŐTEST	5'	MAX	1-2	L-5 
Kolbász / Kebabfélék / Oldal / Hamburger	GRILLFÜTŐTEST	-	230 - MAX	15 - 30	L-5  
Sült burgonya	TURBÓ GRILL	-	230 - MAX	30-60	L-3  
Báránycomb/csülök	TURBÓ GRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  
Teljes menü (3 fogás): Gyümölcstorta Lasagne Sült	HŐLÉGBEFÚVÁS	-	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
Teljes menü (4 fogás): Gyümölcstorta Lasagne Húszeletek Sült zöldségek	HŐLÉGBEFÚVÁS	-	180 - 190	40 - 100	L-2 
					L-6 
					L-4 
					L-3 
					L-1 

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

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

AZ ÓRA/PERCSZÁMLÁLÓ HASZNÁLATA



Az óra beállítása

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

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

A hangjelzés gyakoriságának módosítása

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

A percszámláló beállítása

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

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

A sütés programozása

A programozás előtt be kell állítani a sütési módot.

A sütés időtartamának beállítása

1. Nyomja meg többször a „P” gombot, amíg az „A” ikon és a „DUR” szöveg villogni nem kezd a KIJELZŐN.
 2. Állítsa be a kívánt időtartamot a „+” és „-” gombokkal; ha valamelyik gombot lenyomva tartja, a kijelzett értékek gyorsabban változnak, így gyorsabban és egyszerűbben beállítható az érték.
 3. Várjon 5 másodpercet: az „A” ikon megjelenik a kijelzőn.
 4. Ha lejárt a beállított idő és a sütő kikapcsolt, hangjelzés hallatszik. A hangjelzés leállításához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.
- Példa: A pontos idő 9:00, és 1 óra 15 perc időtartamot állítunk be. A program automatikusan leáll 10:15-kor.

A sütési mód kikapcsolási idejének beállítása

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

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

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

Program leállítása

Program leállításához:

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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.

Viseljen védőkesztyűt mindegyik művelethez.

A szükséges műveleteket mindig hideg sütőnél végezze.

Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

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

Válassza le a készüléket az áramforrásról

A KERÁMIA FŐZŐLAP TISZTÍTÁSA

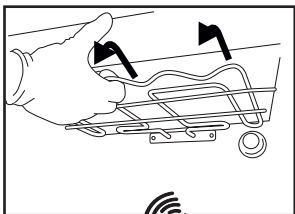
- Ne használjon dörzsszivacsot vagy súrolópárnát, mivel ezek megkarcolhatják az üveget.
- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot (miután az kihűlt), és távolítsa el róla az ételmaradékok okozta lerakódásokat és foltokat.
- A nem kellően tiszta felület miatt csökkenhet a kezelőfelület gombjainak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

KÜLSŐ BURKOLATOK

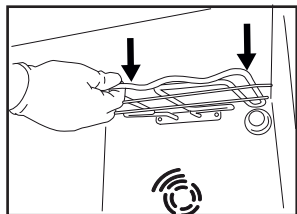
- A felületeket nedves, mikroszálas törlőkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Száraz ruhával törölje szárazra.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül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

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA

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



1. ábra



2. ábra

BELSŐ BURKOLATOK

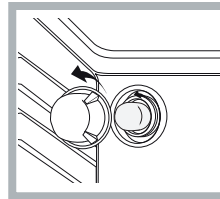
- Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütésekor képződő pára felszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje ki ruhával vagy szivaccsal.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

TARTOZÉKOK

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

IZZÓCSERE

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



1. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Megjegyzés: Használja a következő típust: 40W/230V, G9

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

Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

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

KATALITIKUS TISZTÍTÁS

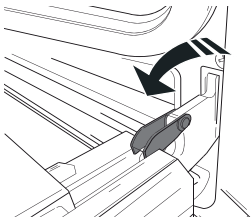
Ezek a panelek speciális zománcbevonattal rendelkeznek, amely sütés közben magába szívja az ételből származó zsírt. Ez a zománc igen tartós, így a különböző tartozékok (rácsok, cseppfelfogó tálcák stb.) sérülés nélkül végighúzhatók rajta. A felületen fehér foltok jelenthetnek meg; ez normális jelenség.

Ennek ellenére ügyeljen a következőkre:

- ne kaparja a zománcot éles tárgyakkal (például késsel);
- ne használjon tisztítószeret vagy súroló hatású anyagokat

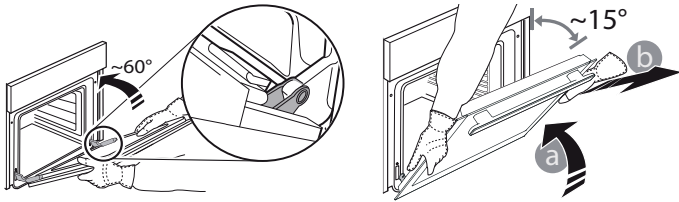
A SÜTŐAJTÓ ÜVEGÉNEK KISZERELÉSE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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



2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja.

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



Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

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

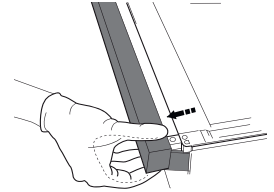
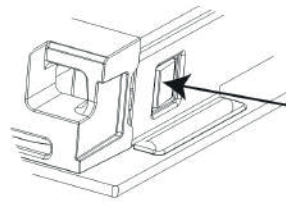
4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen.

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

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

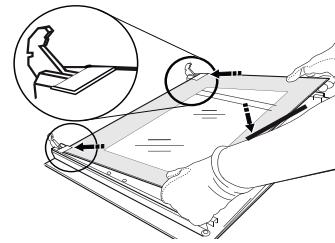
CLICK-TO-CLEAN – AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

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



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

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



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

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Mi a teendő, ha...

Lehetséges okok

A készülék nem működik. Áramkimaradás.
Nincs csatlakoztatva a hálózathoz

Megoldások

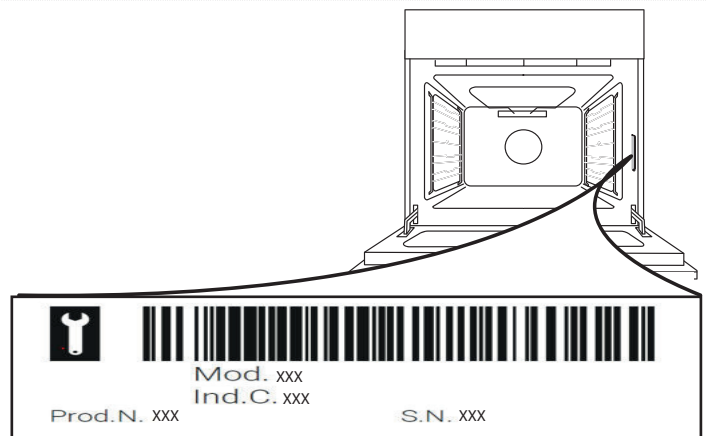
Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.

VEVŐSZOLGÁLAT

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

Kérjük, hogy készítse elő:

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



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

A garanciáról további információkat a mellékelt garanciafüzetben talál.

Pred uporabo aparata preberite ta varnostna navodila. Navodila hranite na doseg roke za prihodnjo uporabo.

V navodilih za uporabo in na aparatu so pomembna varnostna navodila, ki jih mora uporabnik prebrati in vedno upoštevati. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primeru neupoštevanja varnostnih navodil, nepravilne uporabe aparata ali napačne nastavitve upravljalnih elementov.

⚠ **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini aparata, če niso pod stalnim nadzorom.

⚠ **OPOZORILO:** Če na površini kugalne plošče opazite razpoko, aparata ne uporabljajte, saj obstaja nevarnost električnega udara.

⚠ **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kugalnih površinah ne shranjujte predmetov.

⚠ **POZOR:** Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Postopek kratkotrajnega kuhanja je treba nenehno nadzorovati.

⚠ **OPOZORILO:** Kugalne plošče ne puščajte brez nadzora med kuhanjem z mastjo ali oljem, saj lahko pride do požara. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite aparat in nato pokrijte plamene npr. s pokrovom ali požarno odejo.

⚠ Kugalne plošče ne uporabljajte kot delovni pult ali podlago.

Pazite, da aparat ne pride v stik s krpami ali drugimi vnetljivimi predmeti, dokler se vse komponente povsem ne ohladijo, saj lahko pride do požara.

⚠ Zelo majhni otroci (0–3 let) naj se ne približujejo aparatu. Majhni otroci (3–8 let) ne smejo biti v bližini aparata brez stalnega nadzora. Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe, ki nimajo izkušenj in znanja, lahko aparat uporabljajo le, če so pod nadzorom oz. če so bili poučeni o varni uporabi aparata in se zavedajo morebitnih nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci brez nadzora ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata.

⚠ **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini aparata, če niso pod stalnim nadzorom.

⚠ Aparata med sušenjem hrane nikoli ne puščajte brez nadzora. Če je v pečici dovoljeno uporabljati temperaturno sondo, uporabite le sondo, ki je priporočena za to pečico, saj lahko pride do požara.

⚠ Pazite, da aparat ne pride v stik s krpami ali drugimi vnetljivimi predmeti, dokler se vse komponente povsem ne ohladijo, saj lahko pride do požara. Bodite previdni pri pripravi živil, bogatih z maščobo, oljem ali pri dodajanju alkoholnih pijač, saj lahko pride do požara. Za

odstranjevanje posode in pribora uporabljajte zaščitne rokavice. Po koncu priprave hrane previdno odprite vrata in vroč zrak ali paro iz pečice izpuscite postopoma, šele nato lahko sežete v pečico, saj se lahko opečete. Ne prekrivajte zračnikov za vroč zrak na sprednji strani pečice, saj lahko pride do požara.

⚠ Bodite previdni pri delno ali povsem odprtih vratih pečice, da se ne udarite.

DOVOLJENA UPORABA

⚠ **POZOR:** aparat ni namenjen temu, da bi ga upravljali z zunanji upravljalnimi napravami, kot sta časovnik ali ločen daljinski upravljalnik.

⚠ Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in temu podobnim načinom uporabe, na primer: v kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih, na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in prebivalce drugih stanovanjskih okolij.

⚠ Druga uporaba ni dovoljena (npr. za segrevanje prostorov).

⚠ Aparat ni namenjen profesionalni uporabi. Aparata ne uporabljajte na prostem.

⚠ V aparatu ali v njegovi bližini ne shranjujte eksplozivnih ali vnetljivih snovi (npr. bencina ali pločevink z razpršili), saj lahko pride do požara.


NAMESTITEV

⚠ Za premikanje in namestitev aparata sta potrebni najmanj dve osebi, saj obstaja nevarnost poškodb. Za odstranjevanje embalaže in namestitev aparata uporabite zaščitne rokavice – nevarnost ureznin.


Namestitev, vključno s priklopom na vodovodni sistem (če je prisoten) in električnimi priključki ter popravili, mora izvesti usposobljen tehnik. Ne popravljajte ali menjajte katerega koli dela aparata, razen če to ni izrecno navedeno v navodilih za uporabo. Otroci se mestu namestitve ne smejo približevati. Ko aparat odstranite iz embalaže, se prepričajte, da se med prevozom ni poškodoval. V primeru težav se obrnite na prodajalca ali na najbližjo servisno službo. Ko je aparat nameščen, ostanke embalaže (plastika, deli iz stiropora itd.) shranite izven dosega otrok, saj obstaja nevarnost zadušitve. Pred katerim koli postopkom namestitve aparat odklopite iz električnega omrežja, saj obstaja nevarnost električnega udara.

Med namestitvijo pazite, da aparat ne poškoduje napajalnega kabla, saj to lahko privede do požara ali povzroči električni udar. Aparat vklopite šele, ko je namestitev končana.


Ne odstranite aparata iz osnove iz polistirenske pene, dokler ga ne boste namestili.


 Ne nameščajte aparata za dekorativnimi vrati - tveganje požara.


če je štedilnik nameščen na podstavek, ga morate izravnati in pritrditi na steno s priloženo zadrževalno verigo, tako da preprečite zdrs aparata s podstavka.


 **OPOZORILO:** Da bi preprečili nagibanje ali prevračanje aparata, morate namestiti priloženo zadrževalno verigo. Za namestitev glejte navodila.


OPOZORILA GLEDE ELEKTRIČNEGA TOKA


 Tablica s serijsko številko je nameščena na prednjem robu pečice in je vidna, ko so vrata pečice odprta.


 Prekinitev napajanja aparata mora biti mogoča z izklopom vtiča, če je ta na dosegu roke, ali z večpolnim stikalom, ki je v skladu s predpisi za ožičenje nameščeno na vodu med vtičnico in aparatom. Aparat mora biti prav tako ozemljen v skladu z državnimi standardi glede električne varnosti.

 Prepovedana je uporaba podaljškov, razdelilnih vtičnic in adapterjev. Električne komponente po namestitvi aparata uporabnikom ne smejo biti dostopne. Aparata ne uporabljajte, ko ste mokri ali bos.


 Aparata ne uporabljajte, če ima poškodovan napajalni kabel ali vtič, če ne deluje pravilno oziroma če je bil poškodovan ali je padel.


 Da se izognemo nevarnosti, lahko poškodovan napajalni kabel z enakim kablom nadomesti le proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, saj obstaja možnost električnega udara.


 Če morate napajalni kabel zamenjati, se obrnite na pooblaščen servisno službo.


 **OPOZORILO:** Prepričajte se, da je aparat pred menjavo luči izklopljen, da tako preprečite nevarnost električnega udara.


ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

 **OPOZORILO:** Aparat morate pred vzdrževalnimi deli izklopiti in izključiti z električnega napajanja; ne uporabljajte parnih čistilcev, saj obstaja nevarnost električnega udara.


 Ne uporabljajte grobih, abrazivnih čistil ali kovinskih strgal za čiščenje stekla vrat pečice, saj lahko opraskajo površino, zaradi česar lahko steklo poči.

 Ne uporabljajte abrazivnih ali korozivnih izdelkov, čistil na osnovi klora ali žičnatih gob.

 Pred čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da se je aparat ohladil. - nevarnost opeklin.

 **OPOZORILO:** Pred menjavo luči aparat izklopite, saj lahko pride do električnega udara.

ODSTRANJEVANJE EMBALAŽE


Embalažo je mogoče povsem reciklirati in je označena s simbolom za recikliranje . Dele embalaže zato zavržite odgovorno in v skladu s predpisi pristojnih služb, ki urejajo odlaganje odpadkov.

ODSTRANJEVANJE GOSPODINJSKIH APARATOV

Aparat je izdelan iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati ali ponovno uporabiti. Aparat zavržite v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi o odstranjevanju odpadkov.

Dodatne informacije o odstranjevanju in recikliranju električnih gospodinjstev lahko dobite na pristojnem občinskem uradu, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste aparat kupili. Aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).

Aparat odložite na predvidenih zbirnih mestih, saj lahko s tem preprečite škodljive posledice za okolje in zdravje ljudi.

Simbol  na aparatu ali priloženi dokumentaciji pomeni, da je aparat prepovedano odlagati med komunalne odpadke. Oddati ga je treba v zbirnem centru za recikliranje električne in elektronske opreme.

NASVETI ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

Pečico predgrejte samo, če je to navedeno v razpredelnici za pripravo hrane ali v vašem receptu. Uporabljajte temno lakirane ali emajlirane pekače, saj se veliko bolje segrevajo.

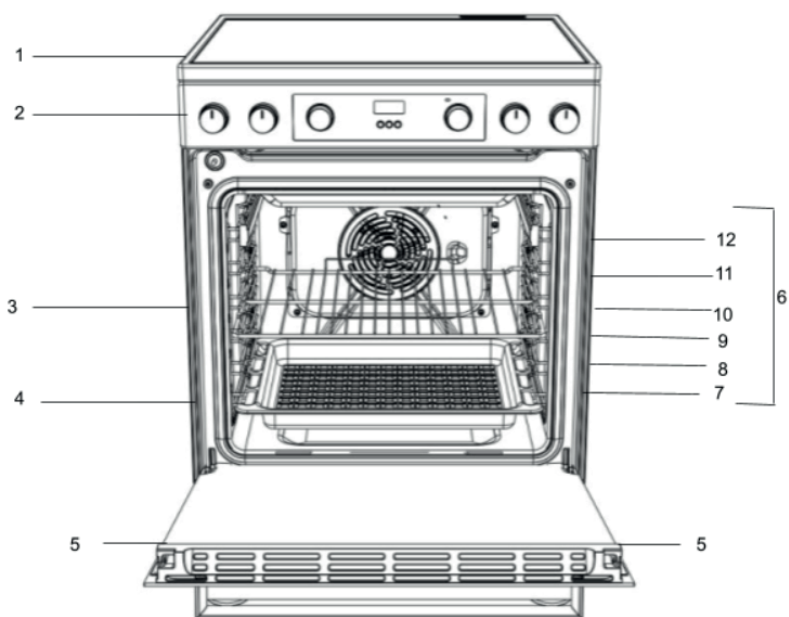
IZJAVE O SKLADNOSTI

Ta naprava je skladna z: zahtevami po ekološki zasnovi evropske uredbe 65/2014 in evropskim standardom EN 60350-1.

Aparat izpolnjuje zahteve po ekološki zasnovi evropske uredbe 66/2014 v skladu z evropskim standardom EN 60350-2.

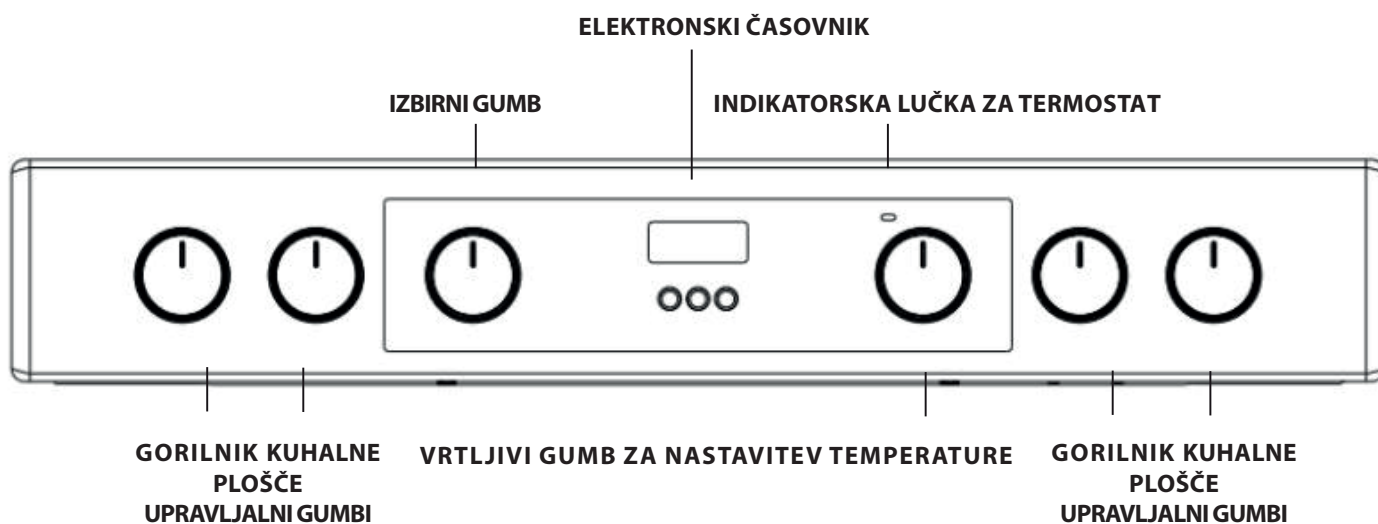


OPIS IZDELKA



1. Steklokeramična kuhalna plošča
2. Upravljalna plošča
3. Mreža
4. Pekač
5. Vrata
6. Vodila za rešetke
7. položaj 1
8. položaj 2
9. položaj 3
10. položaj 4
11. položaj 5
12. položaj 6

UPRAVLJALNA PLOŠČA



SL

NAMESTITEV

Pred uporabo novega aparata natančno preberite ta navodila. Vsebujejo pomembne informacije o varni namestitvi in delovanju aparata.

Ta navodila shranite za poznejšo uporabo. Poskrbite, da navodila priložite aparatu, če ga prodate, podarite ali premaknete.

Aparat mora namestiti usposobljen strokovnjak v skladu s priloženimi navodili.

Preden se lotite nastavitvenih ali vzdrževalnih del, aparat izključite z električnega omrežja.

Postavitev in izravnava

Aparat lahko namestite ob pohištvene elemente, katerih višina ne presega višine kuhalne površine.

Ta štedilnik je treba namestiti neposredno na tla. Štedilnika ne nameščajte na kakršno koli umetno podlago.

Poskrbite, da je stena, ki se dotika hrbtne strani aparata, izdelana iz nevnemljivega, toplotno odpornega materiala (T 90 °C).

Pomembno: Aparata ne nameščajte v bližini vrat ali drugih dostopnih poti, da zmanjšate možnost, da bi osebe, ki uporabljajo vrata, prišle v stik s posodami na kuhalni plošči.

Aparata ne smete namestiti za okrasna vrata, da preprečite pregrevanje

Aparata ne nameščajte na dvignjeno ploščad.

Aparat je zasnovan tako, da ga lahko namestite med kuhinjske omarice, ki so med seboj oddaljene 600 mm. Razmik na obeh straneh mora biti zadosten, da je mogoče štedilnik umakniti za potrebe servisiranja. Namestite ga lahko v kot ali tako, da so kuhinjske omarice na eni ali obeh straneh. Omogoča tudi prostostoječo namestitev.

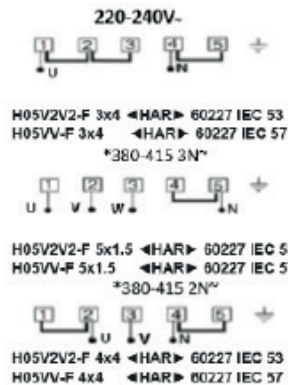
Sosednje stranske stene, ki segajo nad raven kuhalne plošče, morajo biti od štedilnika oddaljene vsaj 150 mm in morajo biti zaščitene s toplotno odpornim materialom. Previsna površina ali kuhinjska napa ne sme biti bližje kot 650 mm.

- Štedilnik je lahko nameščen v kuhinji, kuhinji z jedilnico ali v dnevni sobi, vendar ne v kopalnici.
- Napo je treba namestiti v skladu z zahtevami iz navodil za namestitev nape.
- Stena, ki se dotika hrbtne strani štedilnika, mora biti iz ognjevzdržnega materiala.
- Štedilnik je opremljen z varnostno verigo, ki mora biti pritrjena na kavelj, pritrjen na steno za
- aparatom.

Priključitev na električno omrežje


Pečice s tripolnim napajalnim kablom so zasnovane za delovanje z izmeničnim tokom s frekvenco in napetostjo napajanja, ki sta navedeni na podatkovni ploščici (na dnu upravljalne plošče pečice). Ozemljitveni vodnik kabla je rumeno-zeleni vodnik.

Osnovno napajanje



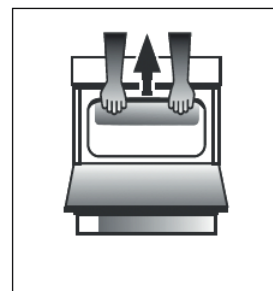
*druge možnosti napajanja

Priključitev napajalnega kabla na električno omrežje

 OPOZORILO: to delo mora izvesti usposobljen tehnik.

Preden štedilnik premaknete, preverite, ali je ohlajen, in ga izklopite na upravljalni plošči štedilnika. Štedilnik najlažje premaknete tako, da dvignete sprednji del na naslednji način:

Premikanje štedilnika



SI. A

Vrata pečice odprite toliko, da lahko udobno primete aparat za spodnji sprednji rob stropa pečice in se ne dotikate grelnih elementov. (SI. A)

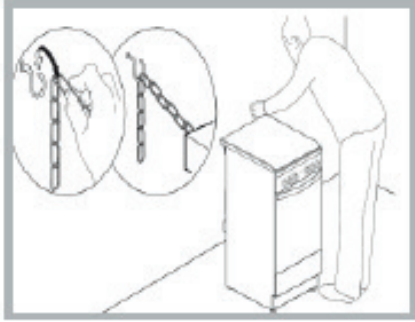
Pri premikanju štedilnika bodite previdni, saj je težak. Pazite, da ne poškodujete talnih oblog.

Naslednja navodila naj prebere usposobljen tehnik, da bo zagotovil pravilno namestitev, nastavitvev in tehnično vzdrževanje aparata v skladu z veljavnimi predpisi.

OPOZORILA: APARAT MORA BITI OZEMLJEN.

Štedilnik mora biti priključen na električno omrežje prek vtičnice s stikalom (dvopolno) z varovalko ustrezne zmogljivosti, ki je navedena na tipski ploščici štedilnika. Vsa električna napeljava od električne omarice do štedilnika prek dvopolne vtičnice mora biti ustreznega tipa in tokovne vrednosti, kot je navedeno zgoraj. Napajalni kabel mora biti nameščen tako, da nikoli ne doseže temperature, ki bi bila za 50 °C višja od sobne temperature. Kabel mora biti speljan stran od zadnjih zračnikov.

Varnostna veriga



Da bi preprečili nenamerno prevrnitev aparata, na primer, če otrok spleza na vrata pečice, **MORA** biti nameščena priložena varnostna veriga!

Štedilnik je opremljen z varnostno verigo, ki jo z vijakom (ni priložen) pritrdite na steno za aparatom v isti višini, kot je veriga pritrjena na aparat.

Vijak in sidro izberite glede na vrsto materiala stene za aparatom. Če je premer glave vijaka manjši od 9 mm, uporabite podložko. Za betonske stene je potreben vijak s premerom vsaj 8 mm in dolžino 60 mm.

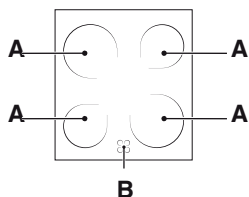
Prepričajte se, da je veriga pritrjena na zadnjo steno štedilnika in na steno, kot je prikazano na sliki, tako da je po namestitvi napeta in vzporedna s tlemi.

UPORABA STEKLOKERAMIČNE KUHALNE PLOŠČE

Lepilo na tesnilih pušča sledi masti na steklu. Pred uporabo aparata vam priporočamo, da te odstranite s posebnim, neabrazivnim čistilnim sredstvom. Med prvih nekaj ur uporabe lahko pride do nastanka vonja po gumi, po nekaj časa pa ta vonj izgine.

KUHALNA POLJA

Kuhalna plošča je opremljena s sevalnimi električnimi ogrevalnimi elementi. Ko jih uporabljate, bodo naslednji elementi na plošči rdeči.



A. Kuhalno polje.
B. Indikatorska lučka za preostalo toploto: ta nakazuje, da je temperatura povezanega kahalnega polja nad 60 °C, čeprav je bilo to polje izključeno, je še vedno vroče.

Kuhalna polja s sevalnimi grelnimi elementi

Ti oddajajo toploto s sevanjem iz visokosvetlečih sijalk, ki jih vsebujejo. Imajo podobne lastnosti kot plinski gorilniki: preprosto se jih krmili in temperatura se doseže hitro, kar vam omogoča, da dejansko vidite zmogljivost, ki jo nudijo.

VKLOP IN IZKLOP KUHALNIH POLJ

Za vklop obrnite ustrezen gumb v desno v položaj med 0 in 6 ali med 0 in 12 (dvojno in ovalno svetleče polje).

Da ga spet izklopite, obrnite gumb v levo, dokler ne bo v položaju „0“.

Kuhalna plošča se segreva le znotraj označenih krožnih kuhališč. Kuhališča se hitro segrevajo in ohlajajo, kar omogoča boljši nadzor pri pripravi občutljivih živil. Vsako kuhališče je opremljeno s toplotnim varnostnim izklopom, ki preprečuje pregrevanje keramičnega stekla. Če kuhališče nekaj minut deluje pri polni moči brez nameščene posode, toplotni varnosti izklop samodejno izklopi in vklopi grelne elemente, da se preprečijo morebitne poškodbe keramičnega stekla.

Zadnja desna kuhalna plošča z dvojnimi krogom

To je dvonamenska kuhalna plošča z dvema elementoma. Nastavitve na stekleni upravljalni plošči bodo prikazale možnosti 1–6, ko vrtljivi gumb obrnete v smeri urinega kazalca, kar pomeni, da je osrednji obroč vklopljen. Ko vrtljivi gumb kaže možnosti 7–12, pomeni, da je vklopljeno celotno kahalno polje. To je funkcija za varčevanje z energijo in je uporabna za kuhanje v manjših posodah ali za počasno vretje. Upravljanje bo IZKLOPLJENO, vrtljivi gumb je obrnjen v položaj 0.

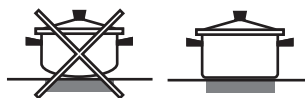
Nazivne vrednosti kahalnih območij

Spredej levo	Spredej desno	Zadaj levo	Zadaj desno (Dvojno svetleče polje)
Keramično 1800 W 180 mm premera (pol. 0–6)	Keramično 1200 W 140 mm premera (pol. 0–6)	Keramično 1200 W 140 mm premera (pol. 0–6)	Keramično 1800/750 W 180 mm premera (pol. 0–12)

Pol.	Sevalna keramična kuhalna plošča Normalna ali hitra kuhalna plošča	Keramična halogenska kuhalna plošča Samodejna kuhalna plošča
0	Ugasnjen	Ugasnjen
1	Za pripravo ribe	Za taljenje masla ali čokolade
2	Za pripravo krompirja (na pari), juhe, čičerike, fižola	Za pogrevanje tekočine
3	Za nadaljevanje priprave večje količine hrane, zelenjave, juhe	
4	Za peko mesa (srednje)	Za omake (vključno s kremnimi omakami)
5	Za peko mesa (dobro pečeno)	
6	Za porjavitev ali hitro pečenje	Za kuhanje do vretja
7		Za peko mesa
8		
9		Za enolončnice
10		
11		Za cvrtje
12		

PRAKTIČNI NASVETI ZA UPORABO KUHALNE PLOŠČE

- Uporabljajte posode z debelim, ravnim dnom, tako da se bodo popolnoma prilegale kahalnemu polju.



- Vedno uporabljajte posodo s premerom, ki je dovolj velik, da v celoti pokrije kahalno polje tako, da lahko izkoristite vso toploto, ki nastane.



- Vedno se prepričajte, da je dno posode popolnoma čisto in suho: tako se boste prepričali, da se posode popolnoma prilegajo kahalnemu polju in da bo njihova življenjska doba in življenjska doba kahalne plošče dolga.
- Izogibajte se uporabi kuhinjske posode, ki jo uporabljate na plinskih kuhališčih: koncentracija toplote na plinskih kuhališčih lahko deformira dno posode, zaradi česar se ne prilega pravilno.
- Nikoli ne pustite kahalno polje vklopljeno, ne da bi na njem bila posoda, saj lahko to kahalno polje poškoduje.

PRED PRVO UPORABO PEČICE, VSAKODNEVNA UPORABA

! Ko boste aparat uporabili prvič, segrejte prazno pečico z zaprtimi vrati na najvišji temperaturi za vsaj pol ure. Preden pečico izklopite in odprete vrata, se prepričajte, da je soba dobro prezračena. Aparat lahko oddaja nekoliko neprijeten smrad, ki ga povzročajo zgorevajoče zaščitne snovi, ki smo jih uporabili med izdelavo.

Uporaba pečice

1. Izberite zelen način kuhanja tako, da obrnete IZBIRNI gumb.
2. Izberite priporočeno temperaturo za način kuhanja ali zeleno temperaturo tako, da obrnete gumb za TERMOSTAT. Seznam s podrobnostmi o načinih peke in priporočenih temperatur za peko lahko najdete v povezani preglednici (glejte PREGLEDNICO ZA PRIPRAVO JEDI).

Med peko je vedno mogoče:

- Spremenite način peke tako, da obrnete IZBIRNI gumb.
- Temperaturo spremenite tako, da obrnete gumb za TERMOSTAT.
- Nastavite skupni čas peke in čas konca peke (glejte spodaj).
- Prenehajte s peko tako, da obrnete IZBIRNI gumb v položaj „0“.

! Nikoli ne postavljajte predmetov neposredno na dno pečice; tako boste preprečili poškodbe zaščitnega premaza.

! Posodo za peko vedno nameščajte na priložene mreže.

INDIKATORSKA LUČKA ZA TERMOSTAT

Ko ta lučka sveti, pečica ustvarja toploto. Izklopi se, ko notranost pečice doseže zeleno temperaturo. V tem trenutku se lučka prižiga in ugaša, kar pomeni, da termostat deluje in vzdržuje temperaturo na stalni stopnji.

LUČKA V PEČICI

Ta se vklopi tako, da obrnete IZBIRNI gumb v kateri koli položaj, razen „0“. Lučka ostane prižgana, dokler pečica deluje. Z izbiro gumba se luč vklopi brez vklopa ogrevalnih elementov.





Para +

Funkcije zagotavljajo odlične rezultate zahvaljujoč dodajanju pare k ciklom priprave. Samo ko je pečica hladna, na dno pečice vlijte pitno vodo in izberite posebno funkcijo za svojo pripravo. Optimalne količine vode in temperature za vsako kategorijo živil so navedene v ustrezni preglednici za pripravo jedi.

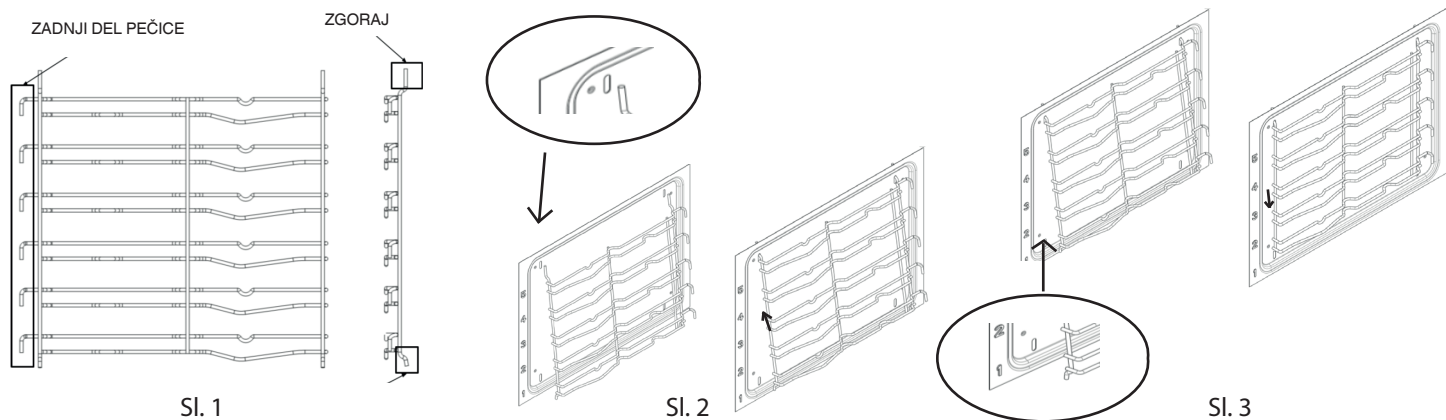
Pred dodajanjem živil pečice ne segrejte.

1. IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj simbola zelene funkcije.

	LUČKA/HITRO PREDGRETJE Za vklop lučke v pečici. Za hitro predgretje pečice.
	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.
	OBIČAJNA PEKA Za pripravo na največ dveh nivojih hkrati. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača. Ta funkcija omogoča hkratno pripravo različnih jedi (npr. ribe in zelenjava) na različnih višinah.
	ŽAR Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.
	HITRI ŽAR Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: Pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.
	DNO To funkcijo lahko uporabite, da končate peko polnjenih pit ali za zgoščevanje juh. Funkcijo uporabite za zadnjih 10/15 minut peke.
	ODMRZOVANJE Za pospeševanje odmrzovanja hrane.
	SPODNJI GRELNIK + VENTILATOR Za dokončanje peke jedi z zelo tekočo konsistenco in če želite dobiti hrustljivo, zlato rjavo skorjo. Uporabno tudi za zgoščevanje omak. Hrano postavite na drugo višino. Pečice ni treba predhodno segreti.
	PARA Funkcije zagotavljajo odlične rezultate zahvaljujoč dodajanju pare k ciklom priprave. Samo ko je pečica hladna, na dno pečice vlijte pitno vodo in izberite posebno funkcijo za svojo pripravo. Optimalne količine vode in temperature za vsako kategorijo živil so navedene v ustrezni preglednici za pripravo jedi. Pred dodajanjem živil pečice ne segrejte.
	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA Za pripravo različnih jedi na različnih višinah hkrati. To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst jedi, ne da bi se navzele vonjav ena od druge.

NAMESTITEV STRANSKIH MREŽ



Vaš novi štedilnik je opremljen z 2 kromiranima nosilcema polic v pečici.

Upoštevajte, da so zgornje letvice daljše od spodnjih in da so kljuke na zadnji strani pečice. Glejte sliko 1.

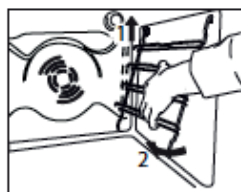
Zgornji del nosilca police se zaskoči v reži na stranski steni pečice, kot je prikazano na sliki 2.

Ko se nosilec zaskoči na vrhu, potisnite spodnji letvici v spodnji reži na stranskih stenah pečice. Zdaj nekoliko spustite nosilec police, da se zaskoči. Glejte sliko 3.

NAMESTITEV IZVLEČNIH VODIL (ČE SO PRILOŽENA)

Izvlačna vodila z delnim ali polnim izvlekom omogočajo preprostejšo uporabo rešetk in pekačev.

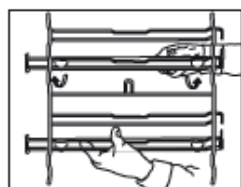
1. Odstranite stranski nosilni rešetki (sl. 1).
2. Z izvlečnih vodil odstranite plastično zaščito (sl. 2).
3. Zgornji del vodil pritrdite na nosilni rešetki. Prepričajte se, da je mogoče teleskopska vodila nemoteno premakniti do sprednjega dela pečice. Nato spodnji del izvlečnih vodil trdno pritisnite ob nosilno rešetko, da se zaskočijo (sl. 3).
4. Stranski nosilni rešetki ponovno namestite v notranjost pečice (sl. 4).
5. Pribor namestite na drsno vodilo (sl. 5, 6).



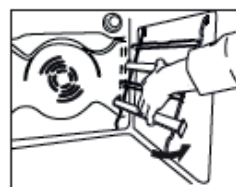
Sl. 1



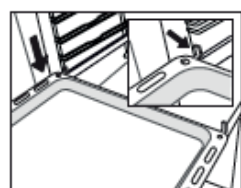
Sl. 2



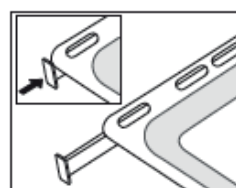
Sl. 3



Sl. 4



Sl. 5



Sl. 6

PRIBOR

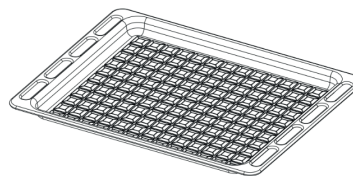
MREŽA



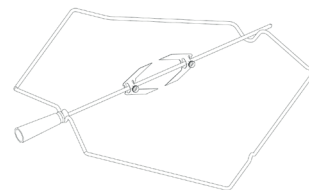
GLOBOK PEKAČ



ORIGINALNI PEKAČ



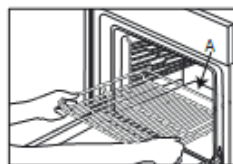
KOMPLET ZA RAŽENJ



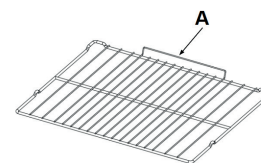
Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.
Pribor, ki ni priložen, je mogoče kupiti ločeno pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETK IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

1. Rešetko vstavite v vodoravnem položaju, z izboklino „A“ navzgor (sl. 1A, sl. 1B)

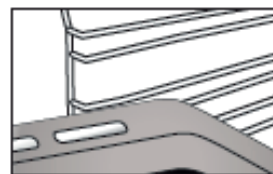


Sl. 1A





























































Sl. 1B































2. Drug pribor, kot sta prestrezna ponev in originalni pekač, vstavite na enak način kot rešetko (sl. 2).




































Sl. 2

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor ter po možnosti temne kovinske tortne modele in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

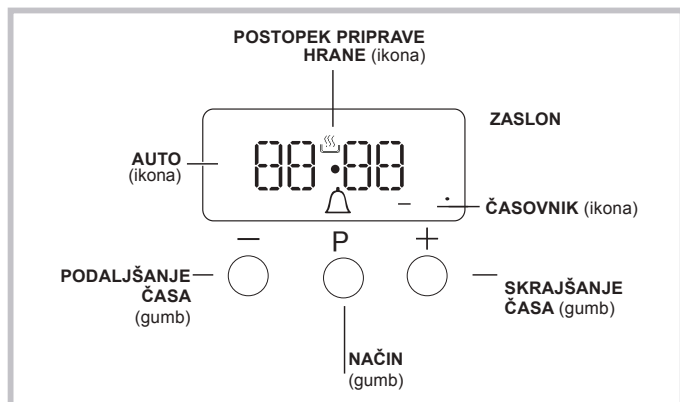
RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO (L-številka) IN PRIBOR
Kvašeno pecivo/biskvitne torte	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	170	30-50	L-2  
Kvašeno pecivo/biskvitne torte	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	150 - 160	40 - 60	L-3  
Kvašeno pecivo/biskvitne torte	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	160	40 - 70	L-5 L-2  
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitek, sadna pita)	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	160-180	40-60	L-2  
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitek, sadna pita)	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	150-170	40-70	L-4 L-2  
Piščoti/masleni piščoti	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	140	30-60	L-3  
Piščoti/masleni piščoti	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	140	30-60	L-5 L-3  
Piščoti/masleni piščoti	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Piščoti/masleni piščoti	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	140	50-60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Kolački/Mafini	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	160 - 180	20-50	L-4  
Kolački/Mafini	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
Kolački/Mafini	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	150 - 160	30-50	L-6 L-4 L-2  
Princeske	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	170 - 200	20-50	L-3  
Princeske	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	170-180	20-50	L-4  
Princeske	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	170-180	20-50	L-2  
Princeske	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	170-180	20-50	L-6 L-4 L-2  
Beljakovi poljubčki	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	80 - 100	120 - 200	L-3  
Beljakovi poljubčki	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Beljakovi poljubčki	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pica/kruh/fokača	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	190-250	15-50	L-2  
Pica/kruh/fokača	KONVEKCIJSKO PEČENJE	DA	190 - 230	20-50	L-4  
Pica/kruh/fokača	KONVEKCIJSKO PEČENJE	DA	190 - 230	20-50	L-1  
Pica/kruh/fokača	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	190 - 230	20-50	L-6 L-4 L-2  
Pica/kruh/fokača	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	190 - 230	20-50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)	KONVEKCIJSKO PEČENJE	DA	170-180	30-60	L-3  
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	170-180	50-60	L-5 L-2  
Maslene paštetke/krekerji iz listnatega testa	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	170-190	15 - 40	L-3  
Maslene paštetke/krekerji iz listnatega testa	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	180-210	15 - 40	L-4  
Maslene paštetke/krekerji iz listnatega testa	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	DA	180-210	15 - 40	L-2  

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO (L-številka) IN PRIBOR
Lazanja / narastki / pečene testenine / kaneloni	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE	DA	180-200	30 - 65	L-3  
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina, 1 kg	HITRI ŽAR	-	190 - MAKS	40-90	L-3  
Piščanec/zajec/raca, 1 kg	HITRI ŽAR	-	230 - MAKS	50-100	L-3  
Puran/gos, 3 kg	HITRI ŽAR	-	160 - MAKS	130 - 170	L-3  
Ribji fileji/zrezki	ŽAR	-	230 - MAKS	10 - 30	L-4  
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)	HITRI ŽAR	-	230 - MAKS	30-60	L-3  
Gratinirana zelenjava	ŽAR	-	230 - MAKS	10 - 30	L-4  
Toast	ŽAR	5'	MAKS.	1 - 2	L-5  
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji	ŽAR	-	230 - MAKS	15 - 30	L-5  
Pečen krompir	HITRI ŽAR	-	230 - MAKS	30-60	L-3  
Jagnječje stegno/krača	HITRI ŽAR	-	200 - MAKS	50-100	L-3  
Celoten obrok (Kuhanje3): Sadni kolač Lazanja Pečenke	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	-	180-190	40 - 100	L-6  
					L-4  
Celoten obrok (Kuhanje4): Sadni kolač Lazanja Meso v kosih Pečena zelenjava	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	-	180-190	40 - 100	L-6  
					L-4  

RECEPT	FUNKCIJA	VODA (g)	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO (L-številka) IN PRIBOR
Kvašeno pecivo/biskvitne torte	Para	100	170-180	30-60	L-2  
Kolački/Mafini	Para	100	160-170	30-55	L-3  
Fokača	Para	150	200-220	20-40	L-3  
Žemljice	Para	100	210	25-40	L-3  
Štruca kruha	Para	150	170-180	70-100	L-3  
Goveja pečenka	Para	200	200	35-60	L-3  
Goveja pečenka 2 kg	Para	250	200	40-70	L-3  
Jagnječje stegno	Para	200	180-200	65-75	L-3  
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina, 1 kg	Para	200	200	60-90	L-3  
Piščanec/zajec/raca, 1 kg	Para	200	200-220	50-70	L-3  
Ribji fileji/zrezki	Para	150	180	15-35	L-3  
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)	Para	150	180-200	25-40	L-3  
Pečen krompir	Para	200	200-220	50-70	L-3  
Pečen piščanec 1-1,3 kg	Para	250	200	50-80	L-3  

PRIBOR					
	Rešetka	Posoda za peko ali model za pecivo na rešetki	Univerzalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrezni pekač/univerzalni pekač	Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode

UPORABA URE/MINUTNEGA OPOMNIKA



NASTAVITEV URE

Uro lahko nastavite, ko je pečica izklopljena ali vklopljena, pod pogojem, da končni čas cikla priprave hrane ni bil predhodno programiran.

Po priklopu naprave v električno omrežje ali po izpadu električnega toka začnejo na ZASLONU utripati številke 00:00.

1. Istočasno pritisnite gumba + in -. Dvopičje med urami in minutami prične utripati.
2. Z gumboma + in - nastavite čas; če pritisnete in zadržite enega od gumbov, se bodo vrednosti na zaslonu izmenjavale hitreje, kar bo omogočilo hitrejšo in preprostejšo nastavitvev zelene vrednosti.

SPREMINJANJE FREKVENCE ZVOČNEGA SIGNALA

Frekvenco zvočnega signala lahko nastavite z večkratnim zaporednim pritiskom na gumb -.

NASTAVITEV MINUTNEGA OPOMNIKA

Ta funkcija ne prekine postopka priprave hrane in ne vpliva na delovanje pečice; uporablja se samo za vklop zvočnega signala po preteku nastavljenega časa.

1. Gumb večkrat pritisnite, dokler ne začnejo na zaslonu utripati ikona in tri številke.
2. Z gumboma + in - nastavite zeleni čas; če pritisnete in zadržite enega od gumbov, se bodo vrednosti na zaslonu izmenjavale hitreje, kar bo omogočilo hitrejšo in preprostejšo nastavitvev vrednosti.
3. Počakajte 5 sekund. Če gumb pritisnete še enkrat, se na zaslonu prikaže odštevanje časa. Po izteku časa se vklopi zvočni opozorilnik.

PROGRAMIRANJE PRIPRAVE HRANE

Pred programiranjem priprave hrane mora biti izbran način priprave hrane.

PROGRAMIRANJE TRAJANJA PRIPRAVE HRANE

1. Gumb večkrat pritisnite, dokler na ZASLONU ne pričnejo utripati ikona **A** in številke, ki pomenijo za čas trajanja (DUR).
2. Z gumboma + in - nastavite zeleni čas trajanja; če pritisnete in zadržite enega od gumbov, se bodo vrednosti na zaslonu izmenjavale hitreje, kar bo omogočilo hitrejšo in preprostejšo nastavitvev vrednosti.
3. Počakajte 5 sekund; ikona **A** bo zopet prikazana na zaslonu.
4. Po izteku nastavljenega časa bo pečica prekinila postopek priprave hrane, poleg tega pa se bo zaslišal zvočni signal. Pritisnite enega od gumbov, da zvočni signal prekinete.

- Na primer: ura je 9.00, programiran čas pa je 1 ura in 15 minut. Program se bo samodejno prekinil, ko bo ura 10.15.

NASTAVITEV KONČNEGA ČASA ZA NAČIN PRIPRAVE HRANE

1. Sledite korakom od 1 do 3, da nastavite čas trajanja, kot je opisano zgoraj.
2. Nato pritisnite gumb dokler na zaslonu ne začne utripati napis END.
3. Z gumboma + in - nastavite končni čas priprave hrane; če pritisnete in zadržite enega od gumbov, se bodo vrednosti na zaslonu izmenjavale hitreje, kar bo omogočilo hitrejšo in preprostejšo nastavitvev zelene vrednosti.

4. Počakajte 5 sekund ali znova pritisnite gumb . Ko se postopek priprave hrane začne, je na zaslonu prikazan simbol .

5. Po izteku nastavljenega časa bo pečica prekinila postopek priprave hrane, poleg tega pa se bo zaslišal zvočni signal. Pritisnite enega od gumbov, da zvočni signal utišate.

Programiranje je nastavljeno, ko ikona **A** sveti.

- Na primer: ura je 9.00, programiran čas pa je 1 ura. Kot končni čas je nastavljena ura 12.30. Program se bo samodejno začel ob 11.30.

PREKLIC PROGRAMA

Postopek preklica programa:

- Pritisnite gumb dokler na zaslonu ne pričnejo utripati ikona in številke, povezane z nastavitvijo, ki jo želite preklicati. Pritisnite gumb -, dokler se na zaslonu ne pojavijo številke 00:00.
- Pritisnite in zadržite gumba + in -; s tem boste preklicali vse predhodno izbrane nastavitve, vključno z nastavitvami časovnika.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

IZKLOPITE GLAVNO STIKALO IN SE PREPRIČAJTE, DA JE APARAT PRED ČIŠČENJEM HLADEN. PRED VNOVIČNIM VKLOPOM SE PREPRIČAJTE, DA SO VSI KRMILNI ELEMENTI V POLOŽAJU ZA IZKLOP.

Ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Pri vseh posegih uporabljajte zaščitne rokavice.

Želene posege opravite, ko je pečica mrzla.

Aparat izklopite iz električnega napajanja.

Ne uporabljajte jeklenih gob, abrazivnih čistilnih gob ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Aparat odklopite od električnega napajanja

ČIŠČENJE KERAMIČNE KUHALNE PLOŠČE

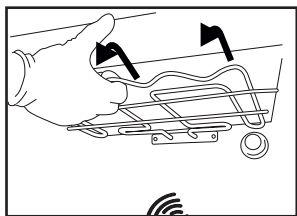
- Ne uporabljajte abrazivnih ali žičnatih gob, ker lahko poškodujejo steklo.
- Po vsaki uporabi očistite kuhalno ploščo (ko je ohlajena), da odstranite ostanke hrane in madeže.
- Če površina ni ustrezno čista, se lahko občutljivost tipk upravljalne plošče zmanjša.
- Strgalo uporabite samo, če so na kuhalni plošči sprjeti ostanki hrane. Sledite navodilom proizvajalca strgala, da se izognete praskam na steklu.
- Sladkor ali hrana z visoko vsebnostjo sladkorja lahko poškodujeta kuhalno ploščo, zato ju morate takoj odstraniti.
- Sol, sladkor in pesek lahko spraskajo stekleno površino.
- Čistite z mehko krpo, papirnati brisačami ali čistilnikom za kuhalne plošče (glejte navodila proizvajalca).
- Razlite tekočine na kuhalnih poljih lahko povzročijo premikanje ali tresenje posod.
- Kuhalno ploščo po čiščenju temeljito posušite.

ZUNANJE POVRŠINE

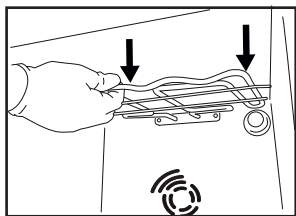
- Površine očistite z vlažno krpo iz mikrovlakn. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Očistite jih s suho krpo.
 - Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlakn.
- Ne uporabite izdelkov na osnovi alkohola, kot je denaturiran alkohol.

PREMIKANJE ZGORNJEGA GRELNIKA

1. Odstranite stranska vodila za pribor.
2. Nekoliko izvlecite grelnik (sl. 1) in ga spustite (sl. 2).
3. Grelnik ponovno namestite na njegovo mesto tako, da ga dvignete, rahlo povlečete k sebi in se prepričate, da je naslonjen na stranske nosilce.



Sl. 1



Sl. 2

NOTRANJE POVRŠINE

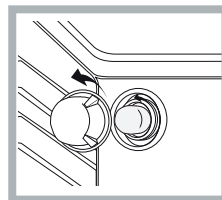
- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Če želite posušiti morebitni kondenzat, ki nastane kot posledica priprave živil z visoko vsebnostjo vode, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

MENJAVA ŽARNICE

1. Pečico izklopite iz električnega napajanja.
2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.



1. Pečico znova priklopite na električno napajanje.
Opomba: Uporabite napajanje 40 W/230 V tipa G9

Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009).

Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

- Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

KATALITIČNO ČIŠČENJE

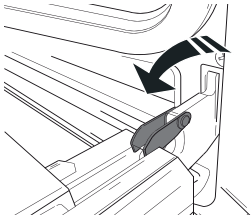
Te plošče so premazane s posebnim premazom, ki lahko posrka maščobo, ki jo oddaja hrana med pripravo. Ta premaz je precej vzdržljiv, tako da lahko brez posledic s priborom (mreže, posode za zbiranje itd.) podrsate po njemu, ne da bi ga poškodovali. Na površini se lahko pojavijo bela znamenja; te niso razlog za preplah.

Kljub vsemu pa je treba preprečiti naslednje:

- praskanje po premazu z ostrimi predmeti (nož, na primer);
- uporaba čistilnih sredstev ali abrazivnih materialov.

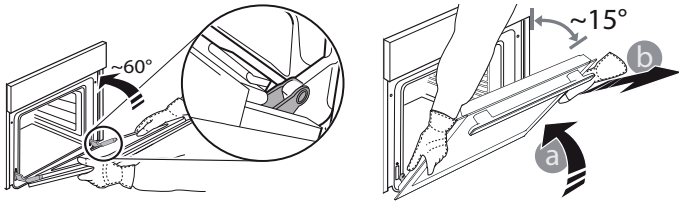
ODSTRANJEVANJE IN MONTAŽA STEKLA NA VRATIH PEČICE

1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče.

Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor (a), dokler se ne sprostijo iz vpetja (b).



Odložite vrata na stran in na mehko površino.

3. Vrata ponovno montirajte tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

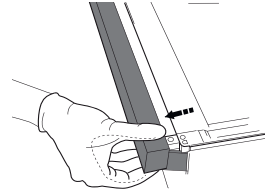
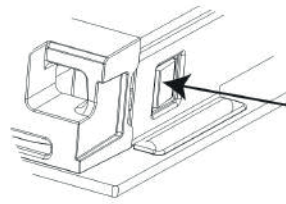
4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite.

Zaporna vzvoda poklopite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju popolnoma poklopili.

5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake.

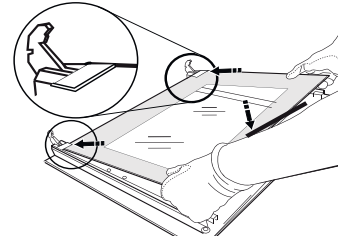
S KLIKOM DO ČISTOČE – ČIŠČENJE STEKLA

1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.



2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.

3. Ko znova nameščate notranje steklo v vrata pečice, vstavite ploščo pravilno, tako da besedilo na njej ne bo obrnjeno in ga boste lahko preprosto prebrali.



4. Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Kaj storiti v primeru ... Možni vzroki

Pečica ne deluje.

Izpad električne energije.
Prekinitev napajanja

Rešitve

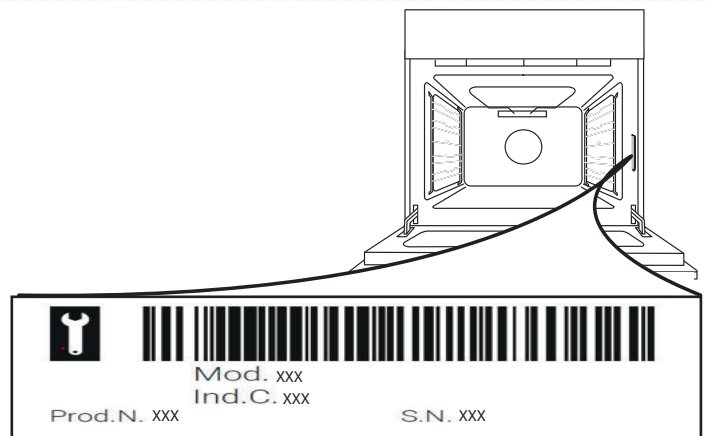
Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

SERVISNA SLUŽBA

Za pomoč pokličite številko, ki je navedena v garancijski knjižici, ali upoštevajte navodila na spletni strani.

Tam boste morali podati naslednje navedbe:

- Kratek opis napake.
- Točen tip modela vašega izdelka.
- Kodo za pomoč (številka, ki sledi besedi SERVICE na identifikacijski ploščici izdelka, ki je NAMEŠČENA na notranjem robu pečice, ko so vrata odprta).
- točen naslov;
- Kontaktno telefonsko številko.



Opomba: Če so zahtevana popravila, stopite v stik s pooblaščenim servisnim centrom, kjer vam lahko zagotovijo, da bodo pri popravilu uporabili originalne nadomestne dele in izvedli vsa dela brezhibno in pravilno. Dodatne informacije o garanciji si lahko preberete na priloženem garancijskem listu.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Należy przechowywać je w pobliżu, aby móc z nich skorzystać w przyszłości.

Niniejsze instrukcje i samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy bezwzględnie przestrzegać. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju lub innych tłuszczów może spowodować zagrożenie – ryzyko pożaru. NIGDY nie należy gasić ognia wodą! Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej.

Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Małe dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia, o ile nie są pod stałym nadzorem. Dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji bezpiecznego użytkowania i zrozumieniu związanych z nim zagrożeń. Urządzenie nie służy do zabawy dla dzieci. Czynności czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.. Dzieci do lat 8, o ile nie znajdują się pod stałym nadzorem, nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia

⚠ Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia

podczas procesu suszenia żywności. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać czujność podczas pieczenia pokarmów bogatych w tłuszcze, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i innych akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Na koniec pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby przed uzyskaniem do niego dostępu umożliwić stopniowe ujęcie gorącego powietrza lub pary – ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru

⚠ Aby uniknąć uderzenia w drzwi piekarnika, zachować ostrożność, gdy są one otwarte lub skierowane w dół.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ **OSTROŻNIE:** Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przyłączonego, np. programatora czasowego, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa wiejskie; samodzielna obsługa przez klientów hoteli, moteli, pensjonatów oferujących nocleg ze śniadaniem i innych tego typu miejsc do zamieszkania.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Nie używać urządzenia na zewnątrz.

⚠ Nie przechowywać materiałów wybuchowych ani substancji łatwopalnych (np. paliwa lub puszek aerozolowych) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia – ryzyko pożaru.

INSTALACJA

⚠ Przemieszczanie i montaż urządzenia wymaga udziału co najmniej dwóch osób – ryzyko obrażeń. Do rozpakowywania i montażu należy używać rękawic ochronnych – ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody (jeśli występują) i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że wyraźnie zaznaczono to w instrukcji obsługi. Dzieci nie powinny zbliżać się do miejsca montażu. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub

najbliższym serwisem technicznym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastikowe, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Urządzenie należy odłączyć od zasilania przed każdą operacją montażową - ryzyko porażenia prądem.

Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiami - ryzyko pożaru.



jeśli urządzenie jest umieszczone na podstawie, wówczas powinno ono być wypoziomowane i zamocowane do ściany za pomocą dostarczonego łańcuszka przytrzymującego, aby zapobiec ześlizgnięciu urządzenia z podstawy.



OSTRZEŻENIE : Aby uniknąć przechylenia urządzenia, należy zamocować łańcuszek podtrzymujący. W celu instalacji zapoznać się z instrukcją.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi piekarnika (widoczna przy otwartych drzwiczkach).

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na boso lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – występuje ryzyko porażenia prądem.



⚠ Jeśli kabel zasilający wymaga wymiany, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania; nigdy nie używać urządzeń do czyszczenia parowego - ryzyko porażenia prądem.

⚠ Do czyszczenia szyby w drzwiach nie używać środków ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

⚠ Nie należy używać środków ściernych, żrących, środków na bazie chloru ani środków do szorowania.

⚠ Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją należy upewnić się, że urządzenie ostygło. - ryzyko poparzenia.


⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wyłączyć urządzenie przed wymianą lampy - ryzyko porażenia prądem.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego zrobione jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem ♻. Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami w zakresie usuwania odpadów, określonymi przez lokalne władze.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD należy skontaktować się z lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. Niniejsze urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE), oraz z przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (z późniejszymi zmianami). Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli gotowania lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.

DEKLARACJE ZGODNOŚCI

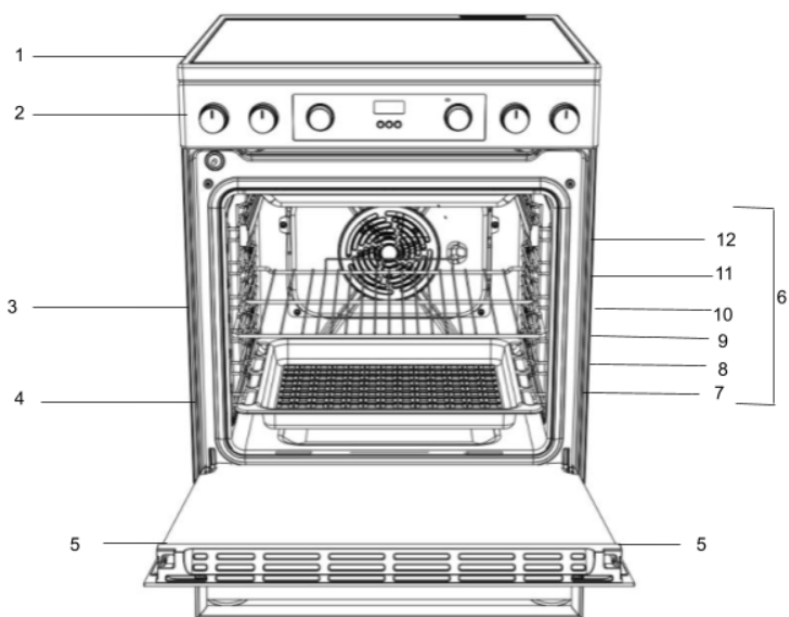
To urządzenie spełnia wymagania: Wymagania dotyczące ekoprojektu zgodnie z

Rozporządzeniem Komisji Europejskiej 66/2014; Rozporządzenia w sprawie etykietowania energetycznego nr 65/2014;

Ekoprojekt dla produktów związanych z energią i informacja energetyczna (zmiany) (wyjście z UE) Rozporządzenia 2019, zgodnie z normą europejską EN 60350-1.

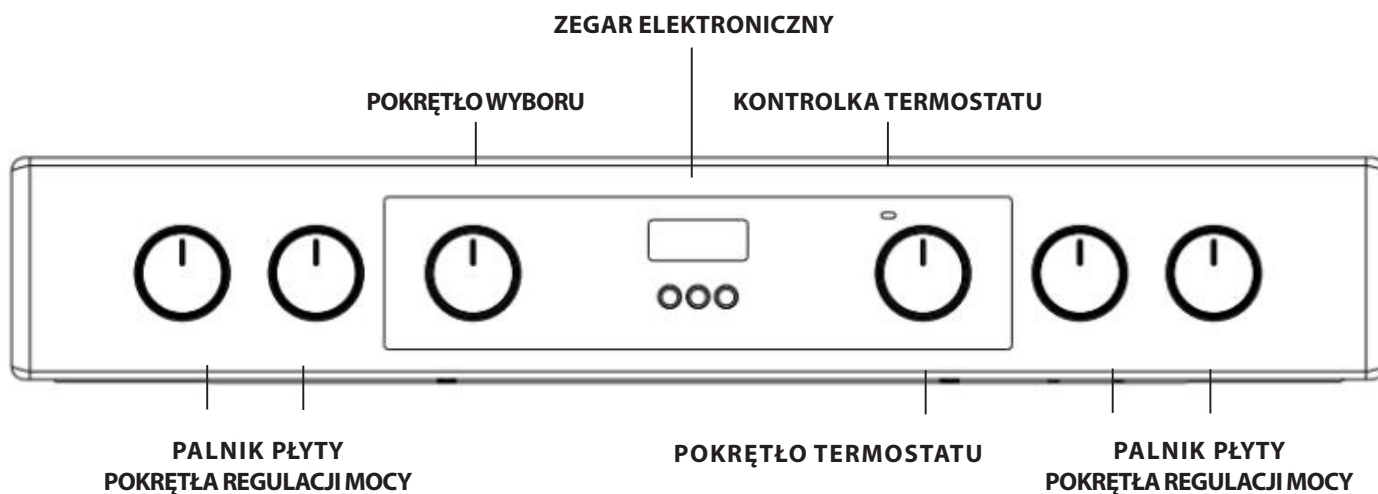
To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji Europejskiej (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-2.

OPIS PRODUKTU



- 1. Płyta grzejna ze szkła ceramicznego
- 2. Panel sterowania
- 3. Ruszt
- 4. Blacha
- 5. Drzwi
- 6. Prowadnice rusztów
- 7. Pozycja 1
- 8. Pozycja 2
- 9. Pozycja 3
- 10. Pozycja 4
- 11. Pozycja 5
- 12. Pozycja 6

PULPIT STERUJĄCY



INSTALACJA

Przed uruchomieniem nowego urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji i obsługi urządzenia.

Prosimy o zachowanie tej instrukcji obsługi do wykorzystania w przyszłości. Należy się upewnić, że instrukcja towarzyszy urządzeniu, gdy jest ono sprzedawane, oddawane lub przenoszone. Urządzenie musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego specjalistę, zgodnie z dostarczonymi instrukcjami.

Wszelkie niezbędne regulacje lub prace konserwacyjne należy wykonywać po odłączeniu urządzenia od zasilania elektrycznego.

Pozycjonowanie i poziomowanie

Istnieje możliwość zamontowania urządzenia obok szafek o wysokości nieprzekraczającej powierzchni płyty. Kuchenkę należy ustawiać bezpośrednio na podłodze. Nie ustawiać kuchenki na żadnej sztucznej podstawie. Należy się upewnić, że ściana stykająca się z tylną częścią urządzenia jest wykonana z niepalnego i żaroodpornego materiału (T 90°C).

Ważne: Urządzenia nie należy instalować w pobliżu drzwi lub przejść, aby zminimalizować prawdopodobieństwo kontaktu osób korzystających z przejścia z naczyniami kuchennymi stojącymi na płycie grzewczej.

Nie wolno instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby nie dopuścić do przegrzania

Nie wolno montować urządzenia na platformie.

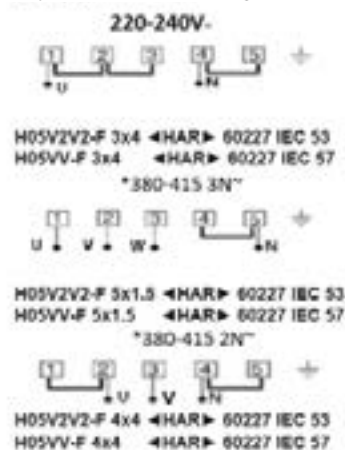
Kuchenka została zaprojektowana w taki sposób, aby zmieściła się między szafkami kuchennymi rozstawionymi w odległości 600 mm. Przestrzeń po obu stronach musi być wystarczająca, aby umożliwić wysunięcie kuchenki w celu serwisowania. Kuchenka może być zabudowana szafkami z jednej lub obu stron, a także wykorzystywana w ustawieniu narożnym. Może również służyć jako sprzęt wolnostojący. Sąsiadujące ściany boczne, wystające ponad poziom płyty, nie mogą znajdować się bliżej niż 150 mm od kuchenki i powinny być zabezpieczone materiałem odpornym na ciepło. Żadna powierzchnia podwieszana ani okap nie powinny znajdować się bliżej niż 650 mm.

- Kuchenka może być umieszczona w kuchni, pokoju z aneksem kuchennym lub w pokoju dziennym, ale nie można jej ustawiać w łazience.
- Okapy należy montować zgodnie z wymaganiami określonymi w instrukcji okapu.
- Ściana stykająca się z tyłem kuchenki musi być wykonana z materiału ognioodpornego.
- Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który należy przymocować do haka przymocowanego do ściany za urządzeniem.

Podłączenie do zasilania

Piekarniki z trójżyłowym przewodem zasilającym są zaprojektowane do zasilania prądem przemiennym o częstotliwości i napięciu wskazanych na tabliczce znamionowej (na dole panelu sterowania piekarnikiem). Przewód uziemiający ma kolor żółto-zielony.

Podłączenie standardowego zasilania



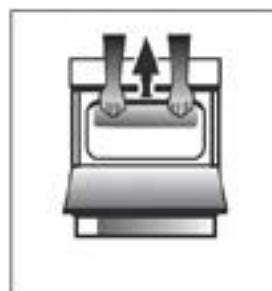
*alternatywne opcje zasilania

Podłączanie przewodu zasilającego do sieci

⚠ OSTRZEŻENIE: Ta operacja powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika

Przed przeniesieniem kuchenki należy sprawdzić, czy jest nie jest gorąca i wyłączyć ją przyciskiem na panelu sterowania. Kuchenkę można łatwo przenosić, podnosząc przednią część w następujący sposób:

Przenoszenie kuchenki



Rys. A

Otworzyć drzwi grilla na tyle, aby wygodnie chwycić dolną przednią krawędź piekarnika, nie dotykając elementów grilla. (RYS. A)

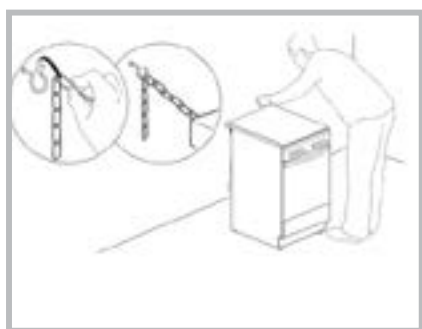
Zachować ostrożność przy przenoszeniu kuchenki, ponieważ jest ciężka. Uważać, aby nie uszkodzić wykładziny podłogowej.

W celu zapewnienia, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane, wyregulowane i serwisowane technicznie zgodnie z obowiązującymi przepisami, wykwalifikowany technik powinien zapoznać się z poniższymi instrukcjami.

OSTRZEŻENIA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

Kuchenka musi być podłączona do sieci elektrycznej za pomocą przełączanego (dwubiegunowego) gniazda kuchenki, zabezpieczonego właściwym bezpiecznikiem i charakteryzującego się parametrami odpowiednimi do wartości wskazanej na tabliczce znamionowej kuchenki. Wszystkie przewody elektryczne prowadzące od przyłącza klienta do kuchenki, poprzez przełączane dwubiegunowe gniazdo kuchenki, muszą być odpowiedniego typu i charakteryzować się określonymi powyżej parametrami prądu znamionowego. Przewód zasilający musi być ułożony w taki sposób, aby w żadnym miejscu nie osiągnął temperatury przekraczającej o 50°C temperaturę w pomieszczeniu. Należy go poprowadzić z dala od tylnych otworów wentylacyjnych.

Łańcuszek zabezpieczający



Aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu urządzenia, na przykład przez dziecko wchodzące na drzwi piekarnika, **NALEŻY BEZWZGLĘDNIE** zamontować dostarczony łańcuszek zabezpieczający!

Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który należy przymocować wkrętem (niedostarczany razem z kuchenką) do ściany za urządzeniem, na tej samej wysokości, na jakiej łańcuszek jest przymocowany do urządzenia.

Wkręt i kołek należy dobrać do rodzaju materiału, z którego wykonana jest ściana za urządzeniem.

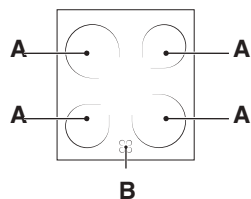
Jeśli łeb wkrętu ma średnicę mniejszą niż 9 mm, należy zastosować podkładkę. Ściana betonowa wymaga wkrętu o średnicy co najmniej 8 mm i długości 60 mm.

Upewnić się, że łańcuszek jest przymocowany do tylnej ściany kuchenki i do ściany pomieszczenia, jak pokazano na rysunku, tak aby po zamontowaniu był napięty i równoległy do poziomu podłoża.

Klej nałożony na uszczelki pozostawia ślady tłuszczu na szkle. Przed użyciem urządzenia zalecamy usunięcie ich za pomocą specjalnego, nieściernego środka czyszczącego. Podczas pierwszych kilku godzin użytkowania może pojawić się zapach gumy, który bardzo szybko zniknie.

STREFY GOTOWANIA

Płyta wyposażona jest w elektryczne promiennikowe elementy grzejne. Gdy są używane, następujące elementy na płycie zmieniają kolor na czerwony.



A. Strefa gotowania.
B. Kontrolka ciepła resztkowego: wskazuje, że temperatura danej strefy gotowania przekracza 60°C, także jeśli element grzejny został wyłączony, ale nadal jest gorący.

Strefy gotowania z podświetlaną grzałką

Emitują one ciepło poprzez promieniowanie zawartych w nich lamp. Mają podobne właściwości do palników gazowych: łatwo je regulować i dzięki dużej mocy szybko osiągają zadaną temperaturę.

WYŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE STREF GOTOWANIA

Aby włączyć strefę gotowania, należy przekręcić odpowiednie pokrętło w prawo, na pozycję między 0 a 6 lub 0 a 12 (podwójne lub owalne podświetlenie).

Aby wyłączyć strefę gotowania, należy przekręcić pokrętło w lewo, aż znajdzie się w pozycji „0”.

Grzanie dotyczy tylko oznaczonych okrągłych stref gotowania. Strefy szybciej się nagrzewają i schładzają, zapewniając większą kontrolę nad potrawami o określonych wymaganiach temperaturowych. Każda strefa grzewcza wyposażona jest w ogranicznik termiczny, będący jednocześnie wyłącznikiem bezpieczeństwa, który zapobiega przegrzaniu szkła ceramicznego. Po kilku minutach na pełnej mocy bez naczynia na strefie grzewczej ogranicznik termiczny będzie automatycznie wyłączał i włączał elementy grzejne, aby zapobiec uszkodzeniu płyty ceramicznej

Prawe tylne pole dwuobwodowe

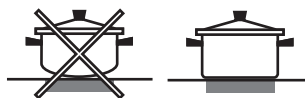
Jest to pole grzewcze z dwoma elementami grzewczymi. Ustawienia na szklanym panelu sterującym pokażą wartość od 1 do 6 w momencie przekręcenia pokrętła w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, informując tym samym o włączeniu pierścienia centralnego. Gdy pokrętło sterujące pokaże wartość od 7 do 12, będzie to oznaczało, że aktywne jest całe pole. Jest to funkcja oszczędzania energii i służy do gotowania z użyciem mniejszych garnków lub do gotowania na wolnym ogniu. Przelączenie pokrętła sterującego na 0 spowoduje wyłączenie sterowania.

Parametry znamionowe pól grzewczych			
Przednie lewe	Przednie prawe	Tylne lewe	Tylne prawe (podwójne podświetlenie)
Ceramiczne 1800 W Średnica 180 mm (poz. 0-6)	Ceramiczne 1200 W Średnica 140 mm (poz. 0-6)	Ceramiczne 1200 W Średnica 140 mm (poz. 0-6)	Ceramiczne 1800/750 W Średnica 180 mm (poz. 0-12)

Poz.	Ceramiczne promiennikowe pole grzewcze Normalne lub szybkie pole grzewcze	Ceramiczne halogenowe pole grzewcze Automatyczne pole grzewcze
0	Wył	Wył
1	Gotowanie ryb	Roztapianie masła lub czekolady
2	Gotowanie ziemniaków (na parze), zupy, ciecierzycy, fasoli	Podgrzewanie płynów
3	Kontynuowanie gotowania dużych ilości jedzenia, warzyw, zup	
4	Pieczenie (poziom wypiekanie: średni)	Przygotowywanie sosów (w tym na bazie śmietany)
5	Pieczenie (poziom wypiekanie: dobrze wypieczony)	
6	Zarumienianie lub szybkie zagotowanie do wrzenia	Gotowanie do wrzenia
7		Do pieczenia
8		
9		Do gulaszu
10		
11		Do smażenia
12		

PRAKTYCZNE PORADY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA PŁYTY

- Używać garnków z grubym, płaskim dnem, aby mieć pewność, że idealnie przylegają do strefy gotowania.



- Zawsze należy używać garnków o wystarczająco dużej średnicy, aby całkowicie zakryć pole grzewcze i wykorzystać całe wytworzone ciepło.



- Zawsze należy się upewnić, że dno garnka jest całkowicie czyste i suche: zapewnia to idealne przyleganie garnków do stref gotowania i wydłuża okres użytkowania garnków i płyty.
- Należy unikać korzystania z tych samych naczyń, które są używane na palnikach gazowych: koncentracja ciepła w palnikach gazowych mogła spowodować zniekształcenie podstawy naczynia, powodując, że nie będzie ono prawidłowo przylegało do powierzchni.
- W żadnym przypadku nie wolno pozostawiać włączonego pola grzejnego bez postawionego na nim naczynia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie pola.

PIERWSZE UŻYCIĘ PIEKARNIKA - UŻYTKOWANIE CODZIENNE

Przy pierwszym użyciu urządzenia należy wygrzewać pusty piekarnik przy zamkniętych drzwiczkach i maksymalnej temperaturze przez co najmniej pół godziny. Przed wyłączeniem piekarnika i otwarciem drzwiczek piekarnika należy się upewnić, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane. Urządzenie może wydzielać lekko nieprzyjemny zapach spowodowany wypalaniem się substancji ochronnych użytych podczas procesu produkcyjnego.

Używanie piekarnika

1. Wybrać żądany tryb pieczenia, obracając POKRĘTŁO WYBORU.

2. Wybrać temperaturę zalecaną dla trybu pieczenia lub temperaturę żądaną przez użytkownika, obracając pokrętkę TERMOSTAT. Lista zawierająca szczegółowe informacje na temat trybów przygotowywania potraw i sugerowanych temperatur gotowania znajduje się w odpowiedniej tabeli (patrz TABELA PRZYGOTOWYWANIA POTRAW).

Podczas pieczenia zawsze można:

- Zmienić tryb pieczenia, obracając POKRĘTŁO WYBORU.
- Zmienić temperaturę obracając pokrętkę TERMOSTAT.
- Ustawić całkowity czas przygotowywania potraw i czas zakończenia przygotowywania potraw.
- Zakończyć pieczenie, obracając POKRĘTŁO WYBORU na pozycję „0”.

! Nie umieszczać żadnych przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika, aby nie dopuścić do uszkodzenia powłoki emalii.

! Naczynia należy zawsze umieszczać nad dostarczonymi chruszczami.

KONTROLKA TERMOSTATU

Gdy jest załączona, piekarnik wytwarza ciepło. Wyłącza się, gdy wewnątrz piekarnika osiągnie zadaną temperaturę. W tym momencie lampka na przemiennie załącza się i gaśnie, wskazując, że termostat pracuje i utrzymuje temperaturę na stałym poziomie.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Załącza się w momencie przekręcenia POKRĘTŁA WYBORU na dowolną pozycję inną niż „0”. Pozostaje załączone przez cały czas pracy piekarnika. Po ustawieniu pokrętkę wyboru, oświetlenie załącza się bez aktywowania któregoś z elementów grzejnego.

Steam +

Korzystając z funkcji , można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania. Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać wody pitnej i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Optymalne ilości wody i wartości temperatury dla każdego rodzaju potrawy zostały podane w odpowiedniej tabeli gotowania.

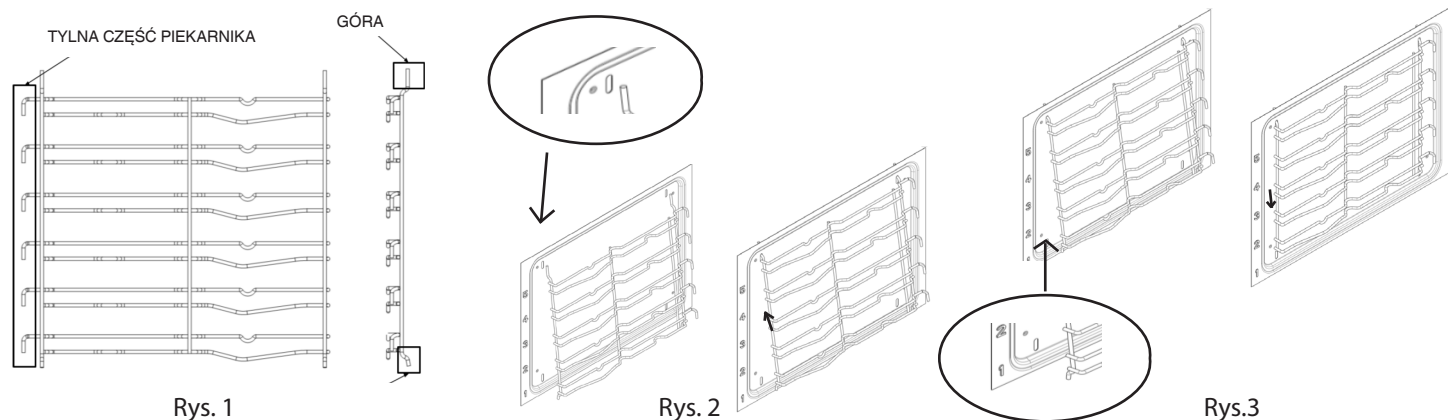
Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji.

	LEKIE/SZYBKE PODGRZEWANIE Do włączania oświetlenia piekarnika. W celu szybkiego nagrzania piekarnika.
	PIECZENIE TRADYCYJNE Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
	PIECZENIE KONWENCJONALNE Do jednoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch półkach. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia. Funkcja ta umożliwia jednoczesne gotowanie różnych potraw (np. ryb i warzyw) na różnych poziomach.
	GRILL Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.
	TURBO GRILL Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.
	SPÓD Ta funkcja służy do wykańczania nadziewanych placków lub zagęszczania zup. Gotuj z jej użyciem przez ostatnie 10–15 minut.
	ROZMRAŻANIE Do przyspieszenia rozmrażania żywności.
	OGRZEWANIE DOLNE+WENTYLATOR Do zakończenia gotowania potraw o bardzo płynnej konsystencji i uzyskania chrupiących, złocistych spodów. Przydatny również do zagęszczania sosów. Zaleca się umieszczenie potrawy na drugim poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	GOTOWANIE NA PARZE Korzystając z funkcji , można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania. Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać wodę pitną i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Optymalne ilości wody i wartości temperatury dla każdego rodzaju potrawy zostały podane w odpowiedniej tabeli gotowania. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.
	WYMUSZONY NADMUCH Do gotowania różnych potraw na kilku półkach jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie różnych dań bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

MONTAŻ RUSZTÓW BOCZNYCH



Twoja nowa kuchenka dostarczana jest z 2 chromowanymi wspornikami półek zapakowanymi w piekarniku wraz z półkami. Należy pamiętać, że górne pręty są dłuższe niż dolne, a zaczepy znajdują się z tyłu piekarnika. Patrz rys. 1.

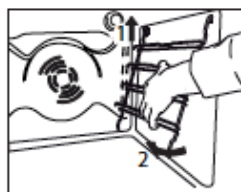
Górna część wspornika półki wchodzi w szczeliny w ścianie bocznej piekarnika, jak na Rys. 2.

Po zablokowaniu u góry, następnie wcisnąć dolne pręty w dolne szczeliny w bocznych ścianach piekarnika. Teraz należy pozwolić, aby wsporniki półek lekko się obniżyły i zatrzasnęły. Patrz rys. 3.

MONTAŻ WYSUWANYCH PÓŁEK (JEŻELI SĄ W WYPOSAŻENIU)

Częściowo lub całkowicie wysuwane półki ułatwiają obsługę rusztu i tacek

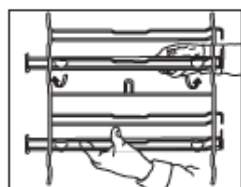
1. Wyjąć prowadnice boczne (Rys. 1)
2. Zdjąć plastikowe zabezpieczenie z wysuwanych półek (Rys. 2).
3. Zawiesić górną część szyny na prowadnicy bocznej. Upewnić się, że teleskopowe prowadnice wysuwają się swobodnie w kierunku przodu piekarnika. Następnie mocno dociskać dolną część wysuwanej półki do prowadnicy bocznej, aż znajdzie się w odpowiednim położeniu (Rys. 3).
4. Zamocować ponownie prowadnice boczne w piekarniku (Rys. 4).
5. Umieścić akcesoria na szynach (Rys. 5, 6).



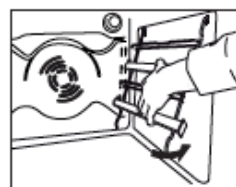
Rys. 1



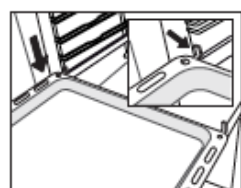
Rys. 2



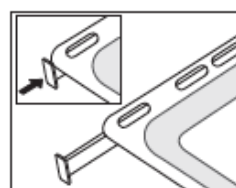
Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5



Rys. 6

AKCESORIA

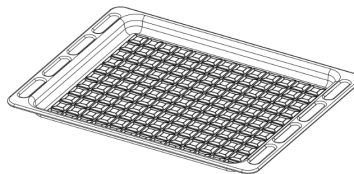
KRATKA



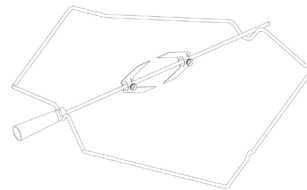
BLACHA GŁĘBOKA



BLACHA DO PIECZENIA



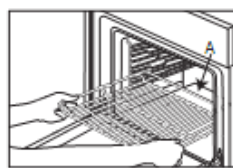
ROŻEN



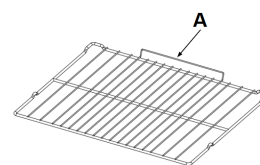
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.

WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią „A” skierowaną ku górze (rys. 1A, rys. 1B)



Rys. 1A































































Rys. 1B























2. Inne akcesoria, np. ociekacz oraz blacha do pieczenia, wkłada się w ten sam sposób co ruszt (Rys. 2).




































Rys. 2

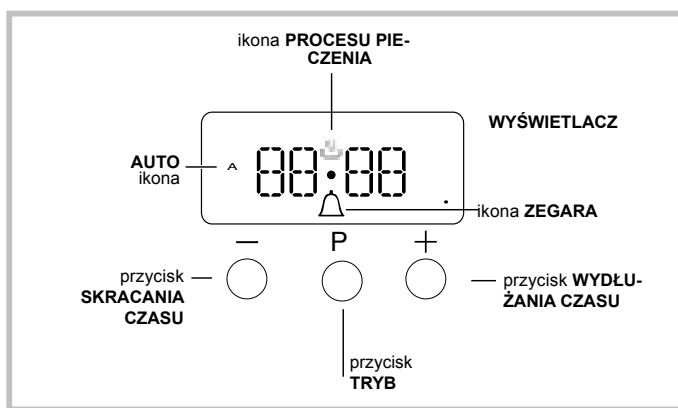
Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

PRZEPIS	FUNKCJA	PODGRZEWANIE.	TEMPERATURA. (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170	30 - 50	L-2  
Ciasta drożdżowe / biszkopty	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	40 - 60	L-3  
Ciasta drożdżowe / biszkopty	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	160	40 - 70	L-5 L-2  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160-180	40-60	L-2  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	140	30 - 60	L-3  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140	30 - 60	L-5 L-3  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Ciastka / Muffiny	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160 - 180	20 - 50	L-4  
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Ptysie	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170 - 200	20 - 50	L-3  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20 - 50	L-4  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20 - 50	L-2  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Bezy	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	80 - 100	120 - 200	L-3  
Bezy	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Bezy	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190 - 250	15-50	L-2  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	PIECZENIE KONWEKCYJNE	TAK	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	PIECZENIE KONWEKCYJNE	TAK	170-180	30 - 60	L-3  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170 - 190	15 - 40	L-3  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180 - 210	15 - 40	L-4  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lazania/ Tarta/ Zapiekanka makaronowa/ Cannelloni	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	180 - 200	30 - 65	L-3  

PRZEPIS	FUNKCJA	PODGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg	TURBOGRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3  
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	TURBOGRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Indyk / Gęś 3 kg	TURBOGRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Filety / kawałki ryb	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	TURBOGRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Zapiekane warzywa	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Tost	GRILL	5'	MAKS	1 - 2	L-5 
Kielbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5  
Pieczone ziemniaki	TURBOGRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Udziec jagnięcy/ golonka	TURBOGRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  
Pełne danie (Cook3): Tarta z owocami Lazania Pieczeń	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
Pełne danie (Cook4): Tarta z owocami Lazania Kawałki mięsa Pieczone warzywa	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 100	L-2 
					L-6 
					L-4 
					L-3 
					L-1 

PRZEPIS	FUNKCJA	WODA (g)	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (min)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty	Para	100	170-180	30-60	L-2  
Ciastka / Muffiny	Para	100	160-170	30-55	L-3  
Focaccia	Para	150	200-220	20-40	L-3  
Bułki	Para	100	210	25-40	L-3  
Bochenek chleba	Para	150	170-180	70-100	L-3  
Pieczeń wołowa	Para	200	200	35-60	L-3  
Befsztyk 2 kg	Para	250	200	40-70	L-3  
Udziec jagnięcy	Para	200	180-200	65-75	L-3  
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg	Para	200	200	60-90	L-3  
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	Para	200	200-220	50-70	L-3  
Filety / kawałki ryb	Para	150	180	15-35	L-3  
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	Para	150	180-200	25-40	L-3  
Pieczone ziemniaki	Para	200	200-220	50-70	L-3  
Kurczak pieczony 1-1,3 kg	Para	250	200	50-80	L-3  

AKCESORIA					
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Błacha do pieczenia/ Błacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Błacha na ściekający tłuszcz/ błacha do pieczenia	Błacha na ściekający tłuszcz / Błacha do pieczenia napełniona 200 ml wody



USTAWIANIE ZEGARA

Zegar można ustawić przy wyłączonym lub włączonym piekarniku, pod warunkiem, że nie został wcześniej zaprogramowany czas zakończenia cyklu pieczenia.

Po podłączeniu urządzenia do sieci lub po zaniku zasilania, cyfry 00:00 na WYŚWIETLACZU zaczną migać.



1. Nacisnąć jednocześnie przyciski „+” i „-”
Dwukropek rozdzielający godziny i minuty zacznie migać.
2. Ustawić godzinę za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie czasu będzie szybsze i łatwiejsze.

ZMIANA CZĘSTOTLIWOŚCI SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Częstotliwość sygnału dźwiękowego można zmienić, naciskając kilkakrotnie „-”.

USTAWIANIE MINUTNIKA


Ta funkcja nie przerywa gotowania i nie wpływa na działanie piekarnika; służy po prostu do załączenia sygnału dźwiękowego po upływie ustawionego czasu.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż ikona  i trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Ustawić żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie żadanego czasu będzie szybsze i łatwiejsze.
3. Odczekać 5 sekund. Przy ponownym naciśnięciu przycisku, na wyświetlaczu pokaże się odliczany czas. Po jego upływie załączy się sygnał dźwiękowy.

PROGRAMOWANIE PIECZENIA


Przed zaprogramowaniem należy wybrać tryb pieczenia.



PROGRAMOWANIE CZASU PIECZENIA

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż ikona **A** i cyfry DUR na WYŚWIETLACZU zaczną migać.
2. Ustawić żądany czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie żadanego czasu będzie szybsze i łatwiejsze.
3. Odczekać 5 sekund. Po upływie tego czasu na wyświetlaczu widoczna będzie ikona **A**.
4. Po upływie ustawionego czasu i wyłączeniu piekarnika załączy się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

- Na przykład: jest godzina 9:00 i zaprogramowano czas pieczenia wynoszący 1 godzinę i 15 minut. Program wyłączy się automatycznie o godzinie 10:15.


USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA TRYBU PIECZENIA

1. Wykonać kroki od 1 do 3, aby ustawić czas pieczenia zgodnie z powyższym opisem.
2. Następnie naciskać przycisk , aż napis END na wyświetlaczu zacznie migać.
3. Ustawić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie czasu będzie szybsze i łatwiejsze.

4. Odczekać 5 sekund lub ponownie nacisnąć przycisk . Po rozpoczęciu procesu pieczenia na wyświetlaczu widoczny jest symbol .
5. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się, a włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy nacisnąć dowolny przycisk. Podświetlona ikona **A** oznacza, że pieczenie zostało zaprogramowane.
- Na przykład: Jest godzina 9:00 i zaprogramowano czas pieczenia wynoszący 1 godzinę. Jako godzinę zakończenia procesu ustawiono 12:30. Program włączy się automatycznie o godzinie 11:30.

ANULOWANIE PROGRAMU

Aby anulować program:

1. naciskać przycisk , aż ikona odpowiadająca ustawieniu, które chcesz anulować i cyfry na wyświetlaczu zaczną migać. Naciskać przycisk „-”, aż na wyświetlaczu pojawią się cyfry 00:00.
2. Nacisnąć i przytrzymać przyciski „+” i „-”; spowoduje to anulowanie wszystkich wcześniejszych ustawień, w tym ustawień zegara.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA WYŁĄCZYĆ GŁÓWNY WYŁĄCZNIK I UPEWNIĆ SIĘ, ŻE KUCHENKA NIE JEST GORĄCA.

PRZED PONOWNYM WŁĄCZENIEM NALEŻY SIĘ UPEWNIĆ SIĘ, ŻE WSZYSTKIE ELEMENTY STERUJĄCE ZNAJDUJĄ SIĘ W POZYCJI WYŁĄCZONEJ.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Podczas wykonywania wszystkich czynności należy używać rękawic ochronnych.

Wszystkie czynności należy przeprowadzać przy zimnym piekarniku.

Odłączyć urządzenie od zasilania.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/ żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Odłączyć urządzenie od zasilania

CZYSZCZENIE PŁYTY CERAMICZNEJ

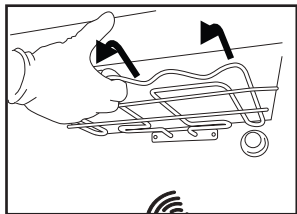
- Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę kuchenki (gdą jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Powierzchnia, która nie jest utrzymywana w odpowiedniej czystości, może doprowadzić do zmniejszenia czułości przycisków panelu sterowania.
- Skrobaczki należy używać wyłącznie wtedy, gdy zanieczyszczenia przywarły do płyty kuchenki. Aby uniknąć zarysowania szkła, należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi skrobaczki.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę kuchenki i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.
- Używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty kuchenki (postępować zgodnie z instrukcją producenta).
- Płyny rozlane na polach grzewczych mogą powodować przesuwanie się lub drganie naczyń.
- Po wyczyszczeniu płyty kuchenki, należy ją dokładnie osuszyć.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

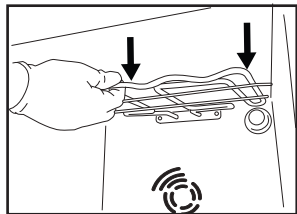
- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
 - Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.
- Nie używać produktów na bazie alkoholu, takich jak denaturat.

OBNIŻANIE GÓRNEJ GRZAŁKI

1. Wyjąć boczne prowadnice pótek.
2. Wyciągnąć nieco element grzewczy (Rys. 1) i obniżyć go (Rys. 2).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 1



Rys. 2

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia spowodowane przez resztki potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do

całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

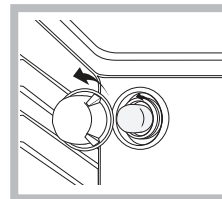
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.



1. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Zastosować żarówkę 40 W/230 V typu G9

Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

- Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

CZYSZCZENIE KATALITYCZNE

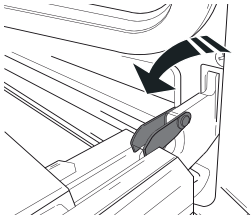
Panele urządzenia są pokryte specjalną emalią, pochłaniającą tłuszcz z gotowanych potraw. Emalia ta jest dość wytrzymała, aby akcesoria (kratki, tacki ociekowe itp.) mogły się po niej przesuwac, nie uszkadzając powierzchni. Na powierzchniach paneli mogą się pojawiać białe ślady – nie stanowią one powodów do obaw.

Mimo to, powinno się unikać następujących sytuacji:

- skrobienia emalii ostrymi przedmiotami (np. nożem);
- stosowania detergentów i materiałów ściernych

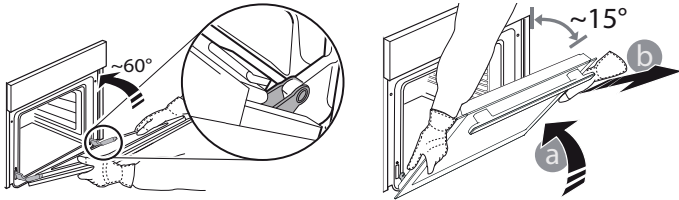
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

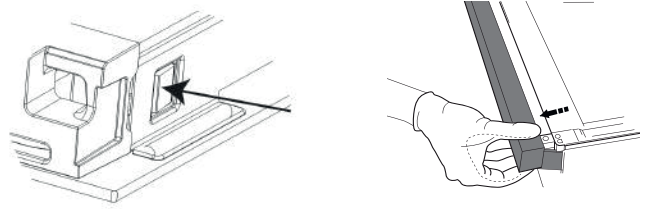
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyższe opisanie czynności.

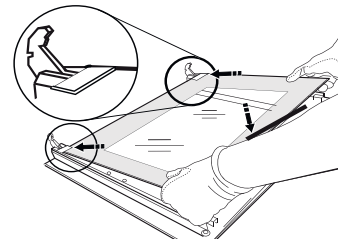
KLIKNAĆ, BY WYCZYŚCIĆ – CZYSZCZENIE SZYBY

1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.

3. Podczas ponownego montażu wewnętrznej szyby drzwi należy prawidłowo włożyć szybę tak, aby tekst napisany na szybie nie był odwrócony i był łatwy do odczytania.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy sprawdzić, czy uszczelka jest zabezpieczona.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Co zrobić, gdy...

Możliwe przyczyny

Rozwiązania

Piekarnik nie działa.

Awaria zasilania.
Urządzenie odłączone od zasilania

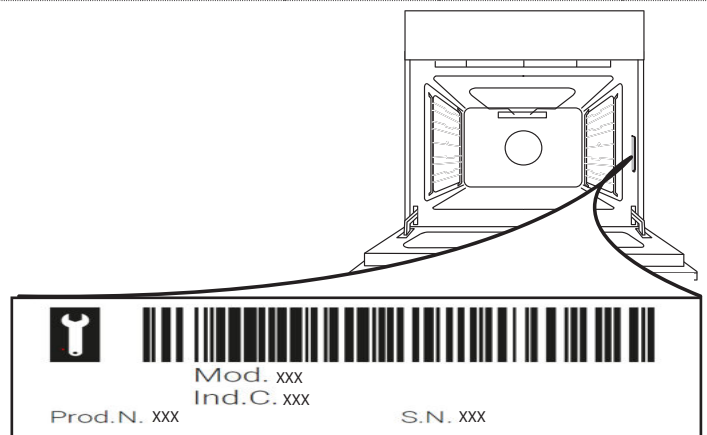
Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć urządzenie i uruchomić je ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal występuje.

SERWIS TECHNICZNY

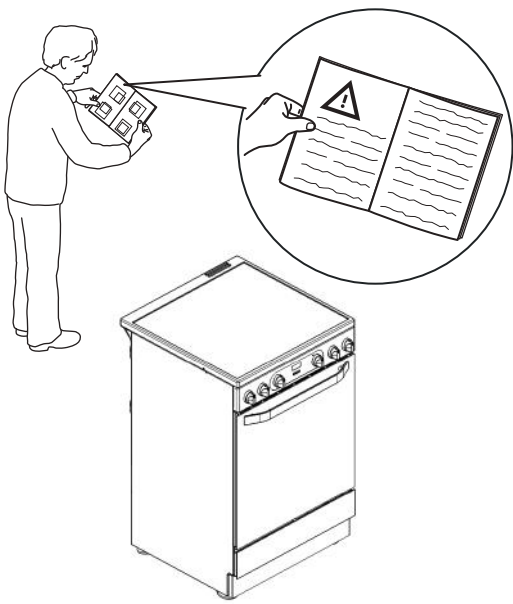
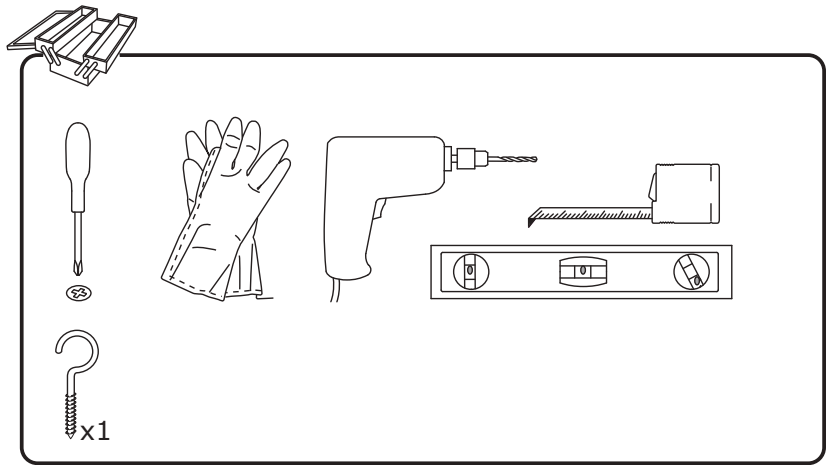
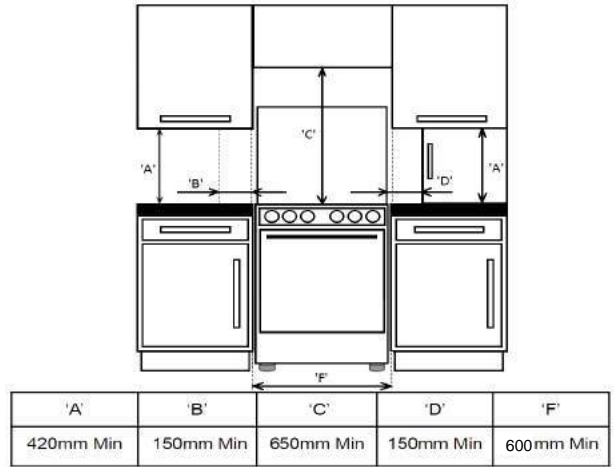
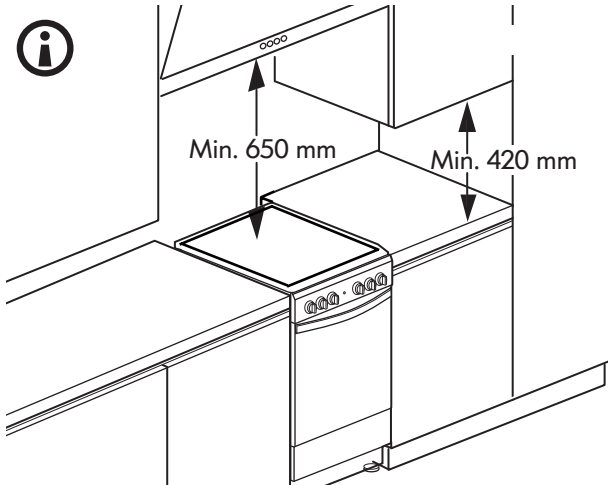
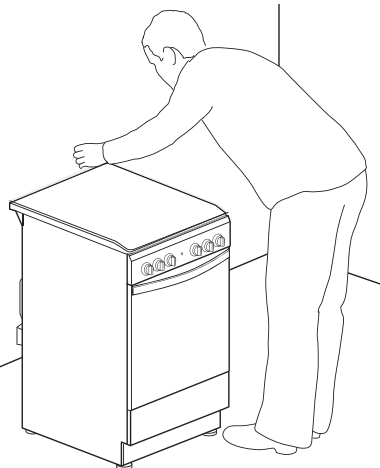
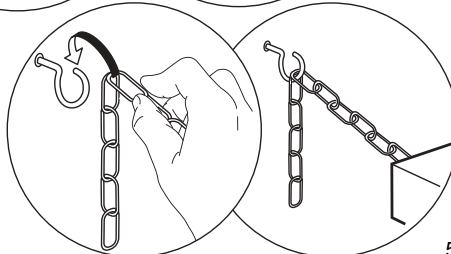
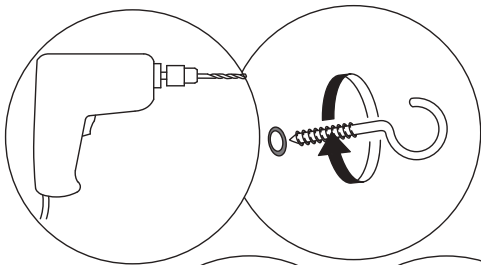
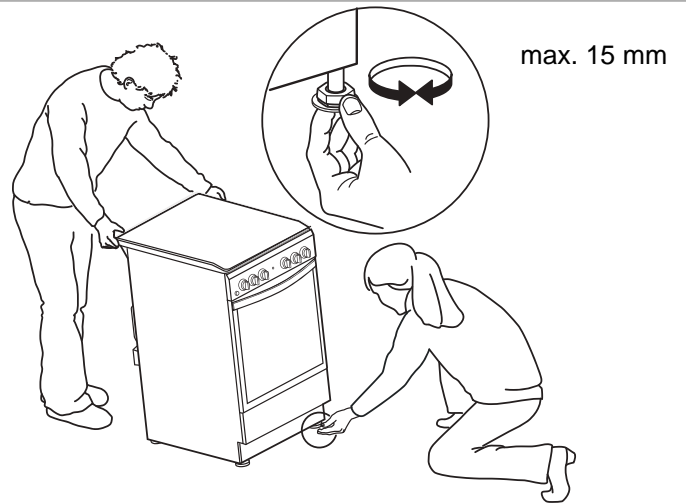
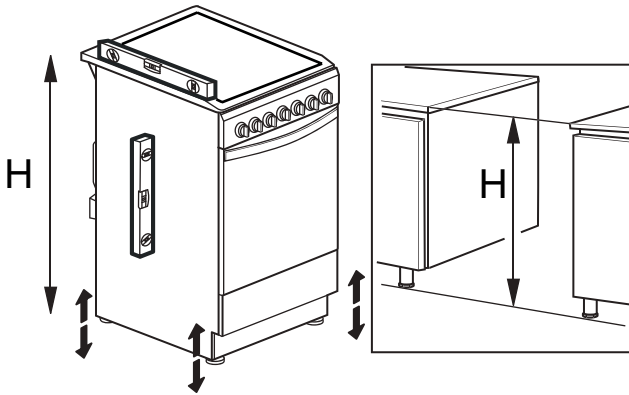
W celu uzyskania pomocy, zadzwonić pod numer znajdujący się na karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami ze strony internetowej.

Przygotować:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ modelu produktu
- kod serwisowy (numer następujący po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej przymocowanej do urządzenia, widocznej przy krawędzi, po otwarciu drzwiczek piekarnika);
- dokładny adres;
- telefon kontaktowy.

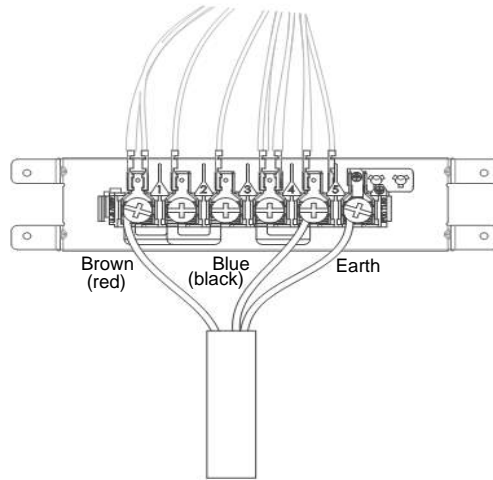
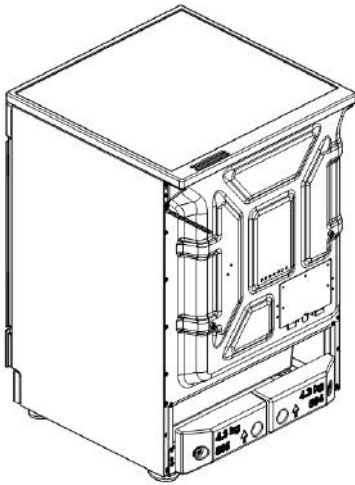


Uwaga: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy). Więcej szczegółów można znaleźć w załączonej karcie gwarancyjnej.

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

