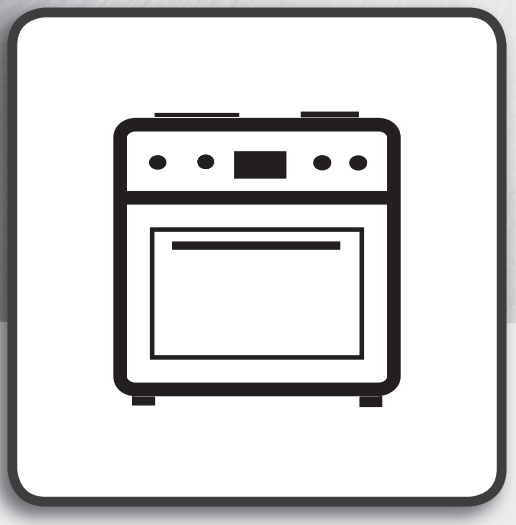


PL **Instrukcja obsługi**
KUCHENKA I PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcje bezpieczeństwa 2
Instrukcja codziennej eksploatacji 13
Instalacja 67

EE Kasutusjuhend
PLIIT JA AHI

Sisukord

Ohutusjuhised 4
IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND 22
Paigaldus 67

PŘÍRUČKA

LV Lietođanas instrukcija
PLĪTS UN KRASNS

Saturs

Drošības norādījumi 5
IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA 31
Uzstādīšana 67

LT Naudojimo instrukcijos
viryklė ir orkaitė

Turinys

Saugos instrukcijos 7
KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS 40
Montavimas 67

CZ **Pokyny pro použití**
SPORÁK S TROUBOU
Obsah

Bezpečnostní pokyny 9
PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ 49
Instalace 67

HU Használati útmutató
tűzhely és a süő

Tartalomjegyzék

Biztonsági utasítások 10
MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 58
Üzembe helyezés 67

WS5V8CCX/E

PL
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA
PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać w podręcznym miejscu w celu skorzystania w przyszłości.

W instrukcji oraz na samym urządzeniu znajdują się ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, które należy zawsze uwzględniać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części 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: Zagrożenie pożarem: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

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

⚠ Młodsze dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Dzieci (3-8 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Nie pozwalać, by dzieci bawiły urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać 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 ujście 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, np. timera, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; gospodarstwa rolne; wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych.

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

⚠ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercjalnego. Urządzenia nie należy używać w miejscach niezadaszonych.

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

INSTALACJA

⚠ Przemieszczenie oraz montaż urządzenia wymaga obecności co najmniej dwóch osób - ryzyko obrażeń ciała. Podczas wypakowywania i instalacji stosować rękawice ochronne - ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być

wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi. Nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów, należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym. Po zakończeniu instalacji, niepotrzebne elementy opakowania (plastik, elementy ze styropianu, itd.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego. Występuje 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 drzwiczkami – 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 dostarczony łańcuszek. W celu instalacji zapoznać się z instrukcją.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

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

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, 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 czynności konserwacyjnych należy sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania. Występuje ryzyko porażenia prądem; Nigdy nie należy stosować urządzeń czyszczących parą. Występuje 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 produktów ściernych lub żrących ani środków czyszczących na bazie chloru lub drucianych zmywaków.

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

⚠ OSTRZEŻENIE: Wyłączyć urządzenie przed wymianą żarówki – 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 określonymi przez lokalne władze.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. 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. To urządzenie zostało oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. 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 ekoprojektu określone w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 66/2014 i jest zgodne z normą europejską EN 60350-1.

To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu określone w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 66/2014 i jest zgodne z normą europejską EN 60350-2.

EE
OHUTUSJUHISED

OLULINE! LUGEGE LÄBI JA JÄRGIGE HOOLIKALT!

Enne seadme kasutamist lugege see ohutusjuhend hoolikalt läbi. Hoidke see hilisemaks läbivaatamiseks käepärast.

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

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

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

⚠ HOIATUS: Süttimisoht: ärge hoidke toiduvalmistamispindadel esemeid.

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

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

⚠ Ärge kasutage pliidiplaati töö- või tugipinnana. Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik selle osad on täielikult maha jahtunud, vastasel juhul võib tekkida tuleoht.

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

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

⚠ Toiduainete kuivatamise ajal ei tohi seadet järelevalveta jätta. Kui seadmega saab kasutada sondi, kasutage ainult selle ahjuga kasutamiseks mõeldud sondi – tulekahju oht.

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

⚠ Kui ahjuuks on avatud või allalastud asendis, olge ettevaatlik, et mitte ukse vastu minna.

LUBATUD KASUTUS

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

⚠ See seade on nähtud ette kasutamiseks kodumajapidamistes ja teistes sarnastes rakendustes, nagu : kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögipiirkondades; talumajapidamistes; klientide poolt hotellides, motellides, hommikusööki pakkuvates asutustes ja teistes majutustüüpi keskkondades.

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide soojendamine) pole lubatud.

⚠ See seade ei ole mõeldud professionaalseks kasutuseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.

⚠ Ärge hoidke plahvatus- või tuleohtlikke aineid (bt bensiini- või aerosoolikanistreid) seadmes või selle läheduses - tulekahju oht.

PAIGALDAMINE

⚠ Seadet tuleb käsitseda ja paigaldada kahe või enama inimesega, vastasel juhul tekib vigastuste oht. Lahtipakkimiseks ja paigaldamiseks kasutage kindaid, et vältida sisselõikamisohtu.

⚠ Seadme paigalduse, sealjuures veevärgi ühenduse (kui vajalik), elektriühenduse ja remondi peab sooritama kvalifitseeritud tehnik. Ärge parandage ega asendage mõnda seadme osa, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata! Hoidke lapsed paigalduspiirkonnast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide korral võtke ühendust edasimüüja või lähima teenindusega. Pärast paigalduse lõppu tuleb jäätmed (kile, vahtplast jms) panna hoiule lastele kättesaamatusse kohta, sest vastasel juhul tekib lämbumisoht. Enne paigaldamistöid tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada, sest tekib elektrilöögioht. Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet, vastasel juhul tekib tule- või elektrilöögioht. Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.

Ärge eemaldage seadet polüstüreenaluselt enne, kui seda paigaldama hakkate.

⚠ Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse taha – tuleoht.



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



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

ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

⚠ Nimiplaat paikneb ahju esiküljel (nähtav, kui uks on avatud).

⚠ Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust lahti ühendada kas pistikut pesast välja tõmmates, kui pistik on juurdepääsetav, või ligipääsetava mitmepooluselise lüliti abil, mis on paigaldatud pistikupesast ülesvoolu kooskõlas riiklike ohutuseeskirjadega. Seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele elektriohutusstandarditele.

⚠ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitmikpistikupesi ega adaptereid. Elektriühendus ei tohi pärast paigaldamist olla kasutajale ligipääsetav. Ärge kasutage seadet märjana ega paljajalu. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on vigane, kui see ei tööta korralikult või kui see on kahjustatud või maha kukkunud.

⚠ Kui toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, teenindus või muu kvalifitseeritud isik selle ohtude, näiteks elektrilöögiohu vältimiseks asendama.

⚠ Kui toitekaablit on vaja vahetada, pöörduge volitatud teeninduskeskusse.

⚠ HOIATUS: Veenduge, et seade on enne pirni vahetamist välja lülitatud. Nii väldite võimalikku elektrilööki.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

⚠ HOIATUS! Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade on välja lülitatud ja toitevõrgust lahti ühendatud; ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid, sest nendega tekib elektrilöögioht.

⚠ Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallkaabitsat, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel klaas võib puruneda.

⚠ Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid tooteid, klooripõhiseid puhastusvahendeid ega traatnuustikuid.

⚠ Enne puhastamist või hooldamist veenduge, et seade oleks maha jahtunud. - põletuse oht.

⚠ HOIATUS: Enne lambi asendamist lülitage seade välja, et vältida elektrilööki.

PAKKEMATERJALIDE ÄRAVISKAMINE

Pakkematerjal on 100% taaskäideldav ja märgistatud taaskäitlemise sümboliga . Pakendi osad tuleb ära visata vastutustundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmekäitlusnõuetega.

KODUMASINATE JÄÄTMEKÄITLUS

See seade on toodetud taaskäideldatavatest või taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Elektriliste majapidamisseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamisseadmete kogumispunktist või poest, kust seadme ostsite. Seade on märgistatud vastavalt Euroopa Liidu elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) direktiivile 2012/19/EL. Tagades seadme korrektse utiliseerimise, aitate hoida ära potentsiaalseid negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele. Seadmel või seadmega kaasapandud dokumentatsioonil olev sümbol näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimasse elektri-ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

ENERGIASÄÄSTUNIPID

Eelsoojendage ahju ainult siis, kui see on ette nähtud küpsetustabelis või retseptis. Kasutage tumedaid küpsetusvorme, kuna need neelavad paremini kuumust.

VASTAVUSDEKLARATSIOON

Seade on vastavuses Euroopa määruse 66/2014 ökodisaini nõuetega kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-1.

Seade on vastavuses Euroopa määruse 66/2014 ökodisaini nõuetega kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-2.

LV
DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

Pirms ierīces lietošanas izlasiet šos drošības norādījumus. Saglabājiet šos norādījumus, lai vēlāk varētu tos pārlasīt.

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

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS. Aizdegšanās risks: neglabājiet piederumus uz gatavošanas virsmām.

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

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

⚠ Neizmantojiet plīti kā darbvirsmu vai balstu. Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas — pastāv aizdegšanās risks.

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

ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.

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

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

⚠ Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas — pastāv aizdegšanās risks. Gatavojot ēdienu ar lielu tauku vai eļļas daudzumu vai pievienojot alkoholiskus dzērienus, rīkojieties ārkārtīgi piesardzīgi — pastāv aizdegšanās risks. Pannu un piederumu izņemšanai lietojiet virtuves cimdus. Gatavošanas laika beigās durvis atveriet uzmanīgi, pirms piekļuves ļaujiet karstajam gaisam un tvaikam pakāpeniski izplūst — pastāv apdedzināšanās risks. Nenosprostojiet ierīces priekšpusē esošās karstā gaisa atveres — pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Esiet piesardzīgi, lai nesadurtos ar cepeškrāsns durvīm, kad tās ir atvērtas vai nolaistas.

ATĻAUTĀ LIETOŠANA

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

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

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

⚠ Šī ierīce nav paredzēta profesionālai lietošanai. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.

⚠ Neuzglabājiet ierīcē sprāgstošas vielas (piemēram, benzīnu vai aerosola baloniņus) un nenovietojiet tās ierīces tuvumā — pastāv aizdegšanās risks.

MONTĀŽA

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

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

Noņemiet cepeškrāsni no polistirola putu pamatnes tikai uzstādīšanas laikā.

⚠ Neuzstādiet ierīci aiz dekoratīvajām durvīm — pastāv aizdegšanās risks.



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



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

ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

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

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

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

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

⚠ Barošanas kabeļa nomaiņas gadījumā sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru.

⚠ BRĪDINĀJUMS. Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu elektrotraumas risku.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

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

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

⚠ Pārliecinieties, ka pirms ierīces apkopes veikšanas ierīce ir atdzisusi. - pastāv apdedzināšanās risks.

⚠ BRĪDINĀJUMS. Pirms spuldzes maiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta — pastāv elektrotraumas risks.

IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

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

MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Plašāku informāciju par lietotu mājsaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat iegūt vietējā kompetentajā iestādē, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Nodrošinot šīs ierīces pareizu utilizāciju, varat novērst iespējamo negatīvo vides un cilvēka veselības apdraudējumu. Simbols uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajiem dokumentiem norāda, ka šo ierīci nevar izmest sadzīves atkritumos, bet tā ir jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas centrā.

IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAI

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

ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJAS

Šī ierīce atbilst Eiropas regulas 66/2014 ekodizaina prasībām saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-1.

Šī ierīce atbilst Eiropas regulas 66/2014 ekodizaina prasībām saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-2.

LT

SAUGOS INSTRUKCIJOS

PERSKAITYKITE IR LAIKYKITĖS

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

Šiame vadove ir ant prietaiso pateikti svarbūs saugos perspėjimai, kuriuos būtina perskaityti ir visada laikytis. Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nėra laikomasi šių saugos instrukcijų, prietaisas naudojamas netinkamai arba neteisingai nustatomi valdymo įtaisai.

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

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

⚠ ĮSPĖJIMAS Ugnies pavojus: Nelaikykite daiktų ant gaminimo paviršiaus.

⚠ ĮSPĖJIMAS Stebėkite visą gaminimo procesą. Negalima palikti be priežiūros net trumpo gaminimo proceso.

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

⚠ Kaitlentės nenaudokite kaip darbo stalo ar atramos. Kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės, stenkitės neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis – kyla gaisro pavojus.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS Naudojimo metu prietaisas ir pasiekiamos dalys gali įkaisti. Priežiūra turi būti atlikta stengiantis neliesti įkaitusių dalių. Prietaisu negali naudotis jaunesni nei 8 metų vaikai, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi

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

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

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

LEISTINAS NAUDOJIMAS

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

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

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

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

⚠ Nelaikykite sprogiųjų ar degiųjų medžiagų

(pvz., benzino ar aerozolių) prietaise ar šalia jo – kyla gaisro pavojus.

ĮRENGIMAS

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

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

Neišimkite prietaiso iš polistireno putų pagrind, kol nebūsite pasirengę jo montuoti.

⚠ Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių – kyla gaisro pavojus.



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



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

ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

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

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

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

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

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

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

⚠ Nenaudokite abrazyvių arba koroziją sukeliančių medžiagų, chloro valiklių ir metalinių šveistukų keptuvėms.

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

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

PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS

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

BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgaliotą vietos instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Šis prietaisas paženklintas pagal Europos Direktyvos 2012/19/EB dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EEĮA) reikalavimus. Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimo neigiamo poveikio. Ant prietaiso arba pridedamų dokumentų esantis simbolis nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

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

ATITIKTIES DEKLARACIJA

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 pagal Europos standartą EN 60350-1.

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 pagal Europos standartą EN 60350-2.

CZ
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

JE DŮLEŽITÉ SI JE DŮKLADNĚ PŘEČÍST A ŘÍDIT SE JIMI

Před použitím spotřebiče si přečtěte tento návod k použití. Uschovejte si jej pro pozdější použití.

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je nutné si přečíst a řídit se jimi. Výrobce odmítá nést jakoukoli zodpovědnost za nedodržení těchto bezpečnostních pokynů, za nevhodné používání spotřebiče nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

⚠ VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

⚠ VAROVÁNÍ: Pokud je povrch varné desky popraskaný, zařízení nepoužívejte. Riziko elektrického šoku!

⚠ VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varném povrchu neskladujte žádné předměty.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí probíhat pod kontrolou. Krátké vaření musí být neustále monitorováno.

⚠ VAROVÁNÍ: Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje na varné desce bez vaší přítomnosti může být nebezpečné. Riziko požáru! NIKDY se nepokoušejte hasit oheň vodou. Spotřebič vypněte a pak plameny přikryjte pokličkou nebo hasicí dekou.

⚠ Varnou plochu nepoužívejte jako pracovní nebo opěrnou plochu. Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré součásti zcela nevychladnou. Riziko požáru!

⚠ Velmi malé děti (0–3 roky) by se neměly pohybovat v blízkosti spotřebiče. Malé děti (3–8 let) by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dozorem. Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.

⚠ VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

⚠ Při sušení potravin neponechávejte spotřebič bez dozoru. Je-li spotřebič vhodný pro použití teplotní sondy, používejte pouze sondy doporučené výrobcem – riziko vzniku požáru.

⚠ Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré jeho součásti zcela nevychladnou – riziko vzniku požáru. Buďte vždy obezřetní, pokud připravujete jídlo s vysokým obsahem tuku, oleje nebo když přidáváte alkoholické nápoje – riziko vzniku požáru. Při vyjímání pekáčů a dalšího příslušenství používejte chňapku. Po skončení pečení otevírejte dvířka opatrně a nechejte horký vzduch nebo páru unikat postupně – riziko popálení. Neblokujte vývody na přední straně trouby, kterými odchází horký vzduch – riziko vzniku požáru.

⚠ Buďte vždy opatrní, pokud jsou dvířka trouby otevřená nebo se nacházejí ve spodní poloze, abyste do nich nenarazili.

SCHVÁLENÉ POUŽITÍ

⚠ UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího spínacího zařízení, jako je časovač, či samostatného systému dálkového ovládání.

⚠ Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a zařízeních, jako jsou: kuchyňské kouty pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; farmy; klienty hotelů, motelů, penzionů a jiných ubytovací zařízení.

⚠ Není přípustné jej používat jiným způsobem (např. k vytápění místností).

⚠ Tento spotřebič není určen pro profesionální použití. Spotřebič nepoužívejte venku.

⚠ Neskladujte výbušné nebo hořlavé látky (např. benzín nebo tlakové rozprašovače) uvnitř nebo v blízkosti spotřebiče – nebezpečí požáru.

INSTALACE

⚠ Ke stěhování a instalaci spotřebiče jsou nutné minimálně dvě osoby – nebezpečí zranění. Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice – nebezpečí pořezání.

⚠ Instalaci, včetně připojení přívodu vody (pokud nějaký existuje) a elektřiny, a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k místu instalace. Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, že během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě problémů se obraťte na prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Po instalaci musí být obalový materiál (plasty, polystyrenová pěna atd.) uložen mimo dosah dětí – nebezpečí udušení. Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě – nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Spotřebič zapněte až po dokončení jeho instalace.

Do zahájení montáže neodstraňujte polystyrénový podstavec spotřebiče.

⚠ Z důvodu rizika požáru neinstalujte spotřebič za dekorativní dvířka.



pokud je sporák umístěn na základně, musí být vyrovnán a připevněn ke stěně pomocí dodaného zajišťovacího řetězu, aby nedošlo k vyklouznutí spotřebiče ze základny.



VAROVÁNÍ: Aby nedošlo k překlopení spotřebiče, musí být nainstalován zajišťovací řetěz. Více informací naleznete v instalačních pokynech.

UPOZORNĚNÍ NA PŘERUŠENÍ DODÁVKY ELEKTRICKÉ ENERGIE

⚠ Typový štítek je umístěný na předním okraji trouby a je viditelný při otevřených dveřích.

⚠ V souladu s národními bezpečnostními normami týkajícími se elektrických zařízení musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky, pokud je zástrčka přístupná, nebo, v souladu s pravidly pro zapojování, prostřednictvím vícepólového vypínače umístěného před zásuvkou a spotřebič musí být uzemněn.

⚠ Nepoužívejte prodlužovací kabely, sdružené zásuvky nebo adaptéry. Po provedení montáže nesmí být elektrické prvky spotřebiče uživateli přístupné. Nepoužívejte spotřebič, pokud jste mokří nebo bosí. Tento spotřebič nezapínejte, pokud je poškozený napájecí síťový kabel či zástrčka, pokud nefunguje správně nebo byl poškozen či došlo k jeho pádu.

⚠ Jestliže je poškozený přívodní kabel, za identický ho smí vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s obdobnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu – riziko elektrického šoku.

⚠ Je-li potřeba vyměnit napájecí kabel, obraťte se na autorizované servisní centrum.

⚠ VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky je nutné spotřebič vypnout, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ VAROVÁNÍ: Než zahájíte jakoukoli údržbovou operaci, ujistěte se, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje napájení; nikdy nepoužívejte parní čistič – riziko elektrického šoku!

⚠ K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné abrazivní čističe nebo kovové škrabky, jinak se jeho povrch může poškrábat a v důsledku toho roztříštit.

⚠ Nepoužívejte abrazivní či žíravé produkty, čisticí prostředky s obsahem chloru ani drátěnky.

⚠ Před čištěním nebo údržbou se ujistěte, že spotřebič vychladl. – riziko popálení.

⚠ VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky spotřebič vypněte – riziko elektrického šoku.

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním znakem . Jednotlivé části obalového materiálu proto zlikvidujte odpovědně podle platných místních předpisů upravujících nakládání s odpady.

LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na místním úřadě, ve středisku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví. Symbol na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován spolu s domácím odpadem, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

RADY K ÚSPOŘE ELEKTRICKÉ ENERGIE

Troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to výslovně uvedeno v tabulce pečení nebo ve vašem receptu. Používejte tmavé lakované nebo smaltované plechy, neboť mnohem lépe absorbují teplo.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropského nařízení č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropského nařízení č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.

HU

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 beállításaiból eredő károkért.

⚠ VIGYÁZAT! A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

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

⚠ VIGYÁZAT! Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlapon.

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

⚠ VIGYÁZAT! Ne hagyja felügyelet nélkül a tűzhelyt, amikor olajban vagy zsírban süti az ételt,

mert a kifröccsenő zsiradék tüzet okozhat. SOHA ne próbálja a keletkezett tüzet vízzel eloltani! Inkább kapcsolja ki a tűzhelyt, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy takaróval.

⚠ Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy támasztékként. Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl.

⚠ Kisgyermekeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. Gyermekek (3–8 év között) kizárólag felnőtt felügyelete mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. A 8 éves vagy idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, továbbá ha előzőleg ellátták őket útmutatásokkal a készülék használatára vonatkozóan, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélkül.

⚠ VIGYÁZAT! A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Legyen óvatos, és ne érintse meg a fűtőszálakat. 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 kísérje 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

⚠ FIGYELEM: 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 lévő és egyéb munkahelyi konyhákban; tanyán; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

⚠ Egyéb célra történő használata tilos (pl. helyiség fűtése).

⚠ A készüléket nem nagyüzemi használatra tervezték. 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 sérülésveszély csökkentése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

⚠ A készülék üzembe helyezését és javítását, a vízbekötést (ha van) és az elektromos csatlakoztatást is beleértve, kizárólag képzett szakember végezheti. 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 ellenőrizze, 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, vagy úgy dobja ki, hogy a gyermekek ne férhessenek 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.



VIGYÁZAT! Annak érdekében, hogy a készülék nehogy lebillenjen az aljzatról, a mellékelt lánccal a falhoz kell rögzíteni. 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.

⚠ Ha a hálózati kábel megsérül, az áramütés kockázatának elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizképviselőjével vagy egy hasonlóan képzett szakemberrel kell egy ugyanolyan kábelre kicseréltetni.

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

⚠ VIGYÁZAT! Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mert így elkerülheti az áramütés veszélyét.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

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

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

⚠ Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen kihűlt. Fennáll az égési sérülés veszélye.

⚠ VIGYÁZAT! Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket.

A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével . A csomagolás egyes részeinek hulladékkezelését megfelelően, a hulladékok ártalmatlanítására vonatkozó helyi rendelkezések szerint kell elvégezni.

A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezésekor a helyi hulladékelhelyezési 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. Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelv szerinti jelölésekkel rendelkezik. A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket. A terméken vagy a kísérő dokumentációban látható szimbólum azt jelzi, hogy a készülék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem egy megfelelő, az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző gyűjtőponton kell leadni.



ENERGIATAKARÉKOSSÁGI 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

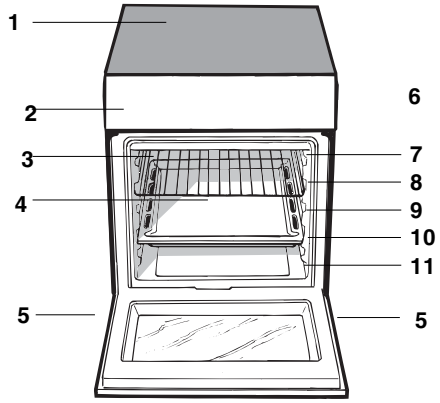
Ez a készülék az EN 60350-1 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek.

Ez a készülék az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek.

INSTRUKCJA CODZIENNEJ EKSPLOATACJI

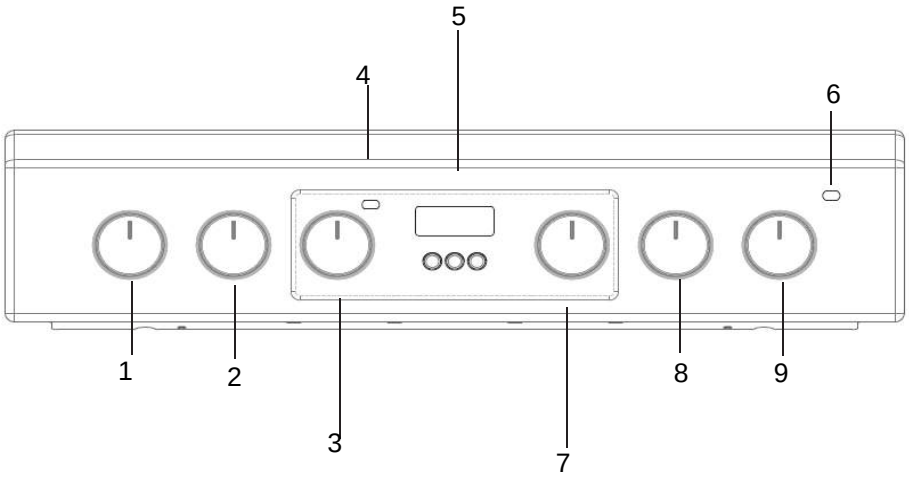
Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1.Ceramiczna płyta grzejna
2.Panel kontrolny
3.Półka ruszt
4.Półka brytfanna
5.Nóżki regulowane
6.Prowadnice półek
7.pozycja 5
8.pozycja 4
9.pozycja 3
10.pozycja 2
11.pozycja 1

OPIS PANELU STEROWANIA



1. Pokrętło kontrolne elektrycznej PŁYTY GRZEJNEJ
2. Pokrętło kontrolne elektrycznej PŁYTY GRZEJNEJ
3. Pokrętło TERMOSTATU
4. Lampka kontrolna TERMOSTATU
5. Programator elektroniczny
6. Lampka kontrolna ELEKTRYCZNEJ PŁYTY GRZEJNEJ
7. Pokrętło FUNKCJI
8. Pokrętło kontrolne elektrycznej PŁYTY GRZEJNEJ
9. Pokrętło kontrolne elektrycznej PŁYTY GRZEJNEJ

Uruchomienie i użytkowanie

Podczas pierwszego uruchomienia należy uruchomić piekarnik na pusto przez przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

Uruchomić piekarnik

1. Wybrać żądany program pieczenia obracając pokrętłem PROGRAMY.
2. Wybrać zalecaną temperaturę dla danego programu lub inna żądaną obracając pokrętłem TERMOSTAT. Z wykazem potraw wraz z zalecanymi dla nich temperaturami zapoznać się można w odpowiedniej tabeli (*patrz tabela pieczenia w kuchence*).

Podczas pieczenia można zawsze;
- zmienić program pieczenia posługując się pokrętłem PROGRAMY;
- zmienić temperaturę posługując się pokrętłem TERMOSTAT;
- planować czas trwania pieczenia i godzinę zakończenia (*patrz poniżej*);
- przerwać pieczenie przez przestawienie pokrętła PROGRAMY w położenie „0”.

Nie stawiać nigdy żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, aby nie uszkodzić emalii. Stosować położenie 1 piekarnika jedynie w przypadku pieczenia z użyciem rożna.

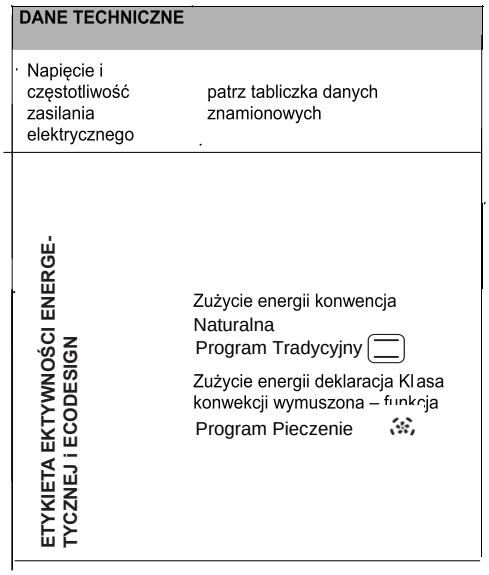
Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się na wyposażeniu piekarnika.

Lampka kontrolna TERMOSTAT

Jej zaświecenie się sygnalizuje, ze piekarnik wytwarza ciepło. Gaśnie, kiedy wewnątrz osiągnięta zostaje nastawiona temperatura. W tym momencie lampka kontrolna zapala się i gaśnie naprzemiennie wskazując, że termostat pracuje i utrzymuje stałą temperaturę.

Oświetlenie piekarnika

Włącza się obracając pokrętłem PROGRAMY w dowolne położenie, różne niż “0”, i pozostaje włączone tak długo póki piekarnik pracuje. Po wybraniu przy pomocy pokrętła, światło zapala się bez uruchamiania żadnego z elementów grzewczych.



Tabliczka znamionowa znajduje się wewnątrz szuflady lub po otwarciu szuflady na lewej ścianie wnętrza

Tabliczka znamionowa znajduje się wewnątrz szuflady lub po otwarciu szuflady na lewej ścianie wnętrza

Programy pieczenia

Dla wszystkich programów pieczenia należy ustawić zakres temperatury od 60°C and Max. z wyjątkiem programów:

- GRILL (zaleca się nieprzekraczanie maksymalnego poziomu mocy);
- GRATIN (zaleca się nieprzekraczanie 200°C).

	**GÓRNA GRZAŁKA**	Pozycja pokrętła wyboru temperatury: między 50°C i Max. W tym trybie, dania pieczone są ciepłem wypromieniowywanym z elektrycznego elementu grzejnego umieszczone- go w górnej części piekarnika. Funkcja ta umożliwia przyrumienianie powierzchni mięs i pieczeni pod koniec pieczenia Dań mięsnych. Pieczenie w tym trybie zalecane jest przede wszystkim do przygotowywania dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni, jak na przykład: cielęcina lub befsztyki, żeberka, filety, hamburgery, itp. ...
	**GRILL Z NAWIEWEM**	Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i 200°C. Tryb ten łączy wielokierunkowe promieniowanie cieplne elementów grzejnych z cyrkulacją gorącego powietrza. Połą- czenie takie zapobiega przypalaniu się powierzchni potraw oraz umożliwia dotarcie energii cieplnej do wnętrza dań. Tryb ten nadaje się doskonale do pieczenia mieszanych – warzywno-mięsnych kebabów, kiełbas, żeberek, kotletów z jagnięcia, kurczaków, przepiórek, itp. Ponadto doskonale piecze tuńczyka, steki z miecznika i nadziewaną mątwę, itp. Z funkcji pieczenia: GÓRNA GRZAŁKA, GRILL i RUSZT należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach. Korzystając z funkcji GÓRNA GRZAŁKA i GRILL kratkę należy umieścić na poziomie 5, a na poziomie 1 umieścić także na kapiący tłuszcz. W przypadku funkcji RUSZT, kratkę należy umieścić na poziomie 2 lub 3 i na poziomie 1 umieścić tacę na kapiący tłuszcz.
	**TRYB ROZMRAŻANIA**	Wentylator umieszczony na dnie piekarnika rozprowadza powietrze o temperaturze pokojowej dookoła jedzenia. Jest to zalecane do rozmrażania wszystkich rodzajów jedzenia, lecz w szczególności delikatnych jego rodzajów, niewymagających ciepła takich, jak: ciasta lodowe, desery śmietanowe lub budyniowe, ciasta owocowe. Dzięki użyciu wentylatora czas, rozmrażania zostaje skrócony o mniej więcej połowę. W przypadku mięsa, ryb i chleba, możliwe jest przyspieszenie tego procesu, korzystając z trybu "wszechstronnego pieczenia" z temperatura ustawiona na 80° - 100°C.
	Tryb **SZYBKIE NAGRZEW.**	W celu szybkiego nagrzania piekarnika. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku, zaczekać na zakończenie nagrzewania, następnie wybrać funkcję pieczenia.
	**TRYB DOLNEGO WENTYLATORA**	Dolny element grzejny i wentylator włączają rozprowadzanie ciepła w cał lekkiego pieczenia warzyw

program pieczenia	funkcja	opis
	**TRYB KONWENCJONALNY**	Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max. Gdy pokrętło jest na tej pozycji zapala się lampka i włącza- ją dwa elementy grzejne piekarnika – dolny i górny. Ciepło rozchodzi się równomiernie od dołu i z góry. Jest to funkcja zalecana do potraw z wołowiny i cielęciny wymagających powolnego przygotowani z ciągłym uzupełnianiem płynów. Jest to również świetny system do pieczenia ciasteczek, herbatników itp.. Przy włączonym dolnym i górnym grzejni- ku należy używać tylko jednej blachy lub rusztu, gdyż na kil- ku powierzchniach temperatura rozchodzi się w niewłaściłwy sposób. Jeśli potrawa wymaga silniejszego ogrzewania od dołu lub z góry należy wybrać niższy lub wyższy poziom.
	**PIECZENIE CIASTA**	Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max. W tej funkcji zaczyna działać termoobieg i wszystkie elementy zapewniające delikatne ciepło głównie od dołu. Ta funkcja jest przeznaczona do gotowania delikatnych po- traw, w szczególności ciast, które muszą wyrosnąć, co ułatwia podgrzewanie od spodu. Praktyczne rady: • przed włożeniem potrawy piekarnik musi być rozgrzany • nie wolno piec więcej niż jedną brytfannę • potrawy należy ustawiać na kratce piekarnika • kratkę należy wsunąć w pozycję nr 3 • nie otwierać drzwi piekarnika w trakcie pieczenia
	**PROGRAM PIEKARNIK DLA PIZZY**	W tej pozycji sq włqczone dolny i obwodowy element grzejny oraz wentylator. Ta kombinacja umożliwia szybkie ogrzewanie piekarnika z silnym dopływem ciepła zwłaszcza od dołu. W przypadku, gdy stosuje się więcej niż jedną półkę na raz koniecznym jest zamienianie ich miejscami w połowie wypiekania.
	**PIEKARNIK Z NAWIEWEM**	Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max. W trybie piekarnika z nawiewem wymuszana jest cyrkulacja gorącego powietrza. Ruch powietrza wokół potrawy wywoływany jest przez wentylator znajdujący się w dolnej części piekarnika. To właśnie dzięki gorącemu powietrzu pieczona potrawa przyrumienia się równomiernie i dokładnie. Dzięki utrzymywaniu stałej temperatury przez cały czas pieczenia, w trybie piekarnika z nawiewem istnieje możliwość równo- czesnego pieczenia różnych potraw, pod warunkiem, że ich czasy pieczenia są jednakowe. W trybie tym można wykorzystać trzy półki jednocześnie, patrz rozdział „równoczesne pieczenie na wielu półkach”. Kilka uwag na temat potraw, których przygotowywanie zalecane jest w tym trybie: tryb ten umożliwia uzyskanie doskonałych rezultatów przy pieczeniu dań wymagających zapiekania i dosyć długiego czasu pieczenia, na przykład: lazania, pieczone makarony, risotto, vol-au-vent, itp. Ponadto, dzięki doskonałemu rozkładowi ciepła możliwe jest stosowanie niższych temperatur do przygotowywania piecze- ni. Dzięki niższej temperaturze zmniejsza się wysychanie uzyskuje się bardziej kruche mięso oraz zapobiega się jego kurczeniu. Tryb z nawiewem nadaje się szczególnie dobrze do pieczenia ryb z minimalnym dodatkiem przypraw – pozwala to na zachowanie ich smaku i wyglądu. Doskonałe rezultaty uzyskuje się również przy duszeniu warzyw, na przykład: kapusty, rzepy, marchewki, cukini, bakłażanów, papryki. Desery: tryb ten gwarantuje również osiągnięcie wyśmienitych rezultatów przy pieczeniu ciast zakwaszanych, jak na przykład biszkopt, bułeczki do herbaty, croissanty. Tryb z nawiewem może być stosowany do rozmrażania mięsa, ryb i chleba – po ustawieniu temperatury na 80°C – 100°C. Aby rozmrozić bardziej delikatne potrawy, należy ustawić pokrętło termostatu na 50°C bądź zastosować obieg zimnego powietrza, ustawiając termostat na 0°C.
	**GRILL**	Włącza się centralna część górnego elementu grzejnego. Wysoka i bezpośrednio działająca temperatura grilla jest zalecana do pieczenia jedzenia wymagającego wysokiej temperatury powierzchniowej (cielęcina i steki wołowe, steki z polędwicy wołowej i antrykoty). Ten tryb pieczenia zużywa ograniczoną ilość energii i jest idealny do grillowania niewielkich potraw. Umieść jedzenie na środku rusztu, gdyż umieszczone po bokach, nie będzie się równomiernie piekło.

Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

PRZEPIS	FUNKCJA PIECZENIA	POZIOM PIECZENIA (od dołu)	TEMPERATURA (°C)	CZAS (min)
Biszkopt	Tryb konwencjonalny	2	160 - 190	30 - 60
	Konwekcja	2-4	160 - 180	30 - 55
Ciasta z wypełnieniem (sernik, strudel, ciasto z owocami)	Tryb konwencjonalny	3	180 - 200	50 - 100
	Konwekcja	2-4	160 - 190	40 - 90
Ciasteczka	Tryb konwencjonalny	3	160 - 180	20 - 45
	Konwekcja	1-3-5	140 - 150	30 - 45
Małe ciasta	Tryb konwencjonalny	3	160 - 180	20 - 45
	Konwekcja	1-3-5	150 - 160	30 - 45
Pizza	Tryb konwencjonalny	3	230 - 250	10-25
	Konwekcja	2-4	190 - 210	15 - 30
Kiełbasy/ żeberka wieprzowe/ hamburger	Grill	4	MAKS.	15 - 30
Kisz lotaryński	Tryb konwencjonalny	3	180 - 200	50 - 70
Kisz lotaryński	Konwekcja	2-4	170 - 190	60 - 80
Tost	Grill	5	MAKS.	Podgrzewanie 5 min Pieczenie 2,5 min
Lazania	Tryb konwencjonalny	2	170 - 190	40 - 60
Drób	Tryb konwencjonalny	2	200 - 230	50 - 90
	Turbo Grill	3	200 - 220	55 - 70
Wołowina	Tryb konwencjonalny	2	190 - 200	70 - 110
	Konwekcja	2	180 - 190	80 - 120
Cielęcina	Tryb konwencjonalny	2	190 - 200	70 - 110
	Konwekcja	2	180 - 190	80 - 120
Ryby	Tryb konwencjonalny	2	170 - 190	30 - 50
	Grill	4	200	20 - 30
Nadziewane warzywa	Konwekcja	2	180 - 200	50 - 70

Praktyczne rady w zakresie gotowania

Nie umieszczać rusztów w pozycjach 1 i 5 podczas gotowania z nawiewem. Nadmierne bezpośrednie ciepło może spalić delikatną żywność.

Podczas użycia programów GRILLI i GRATIN, umieścić brytfannę w pozycji w pozycji 1 w celu zebrania pozostałości z gotowania (tłuszczu).

MULTIPIECZENIE

- Użyć pozycji 2 i 4, umieszczając żywność wymagającą więcej ciepła na pozycji 2.
- Umieścić brytfannę na dole, a ruszt na górze.

GRILL

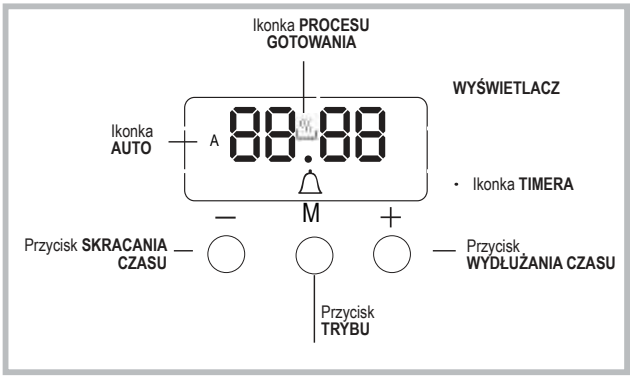
- Umieścić ruszt na pozycji 3 lub 4. Umieścić żywność na środku rusztu.
- Zaleca się ustawienie maksymalnego poziomu mocy. Górny element grzejny jest regulowany przez termostat i może nie zawsze być włączony.

PIZZA

- Używać lekkiej, aluminiowej blachy na pizzę. Umieścić ją na odpowiednim ruszcie.
  W celu uzyskania chrupiącej skórki, nie używać brytfanny (uniemożliwia tworzenie się skórki poprzez wydłużenie czasu gotowania).
- Jeżeli pizza ma dużo dodatków, zaleca się ułożenie sera mozzarella na wierzchu pizzy w połowie procesu pieczenia.

Po wybraniu któregokolwiek z programów piekarnika zostaje aktywowane ustawianie parametrów produktu. Optymalizuje ono wydajność gotowania, ale może spowodować opóźnione włączenie wentylatora i elementów grzejnych.

Funkcjonowanie zegara/minutnika



Ustawianie zegara

Zegar może zostać ustawiony gdy piekarnik jest włączony lub wyłączony zakładając, że jeszcze nie zaprogramowano czasu zakończenia pieczenia. Po podłączeniu urządzenia do zasilania

lub po awarii zasilania, na ekranie
zaczną migać cyfry 00:00.

1. Naciśnij jednocześnie przyciski „+“ i „-“.
   Dwukropek pomiędzy godziną i minutą zacznie migać.
2. Użyj przycisków „+“ i „-“ do ustawienia godziny; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie żądanej wartości.

Zmiana częstotliwości brzęczyka

1. Można zmienić częstotliwość sygnału brzęczyka, dotykając kilkakrotnie „-“.

Ustawianie minutnika

Funkcja ta nie przerywa pieczenia i nie ma wpływu na piekarnik; ona tylko włącza sygnał dźwiękowy po upływie określonego czasu.

1. Naciśnij raz przycisk M, aż ikonka i trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Użyj przycisków „+“ i „-“ do ustawienia żądanego czasu; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie wartości.
3. Odczekaj 5 sekund; jeśli naciśniesz przycisk jeszcze raz, wyświetlacz pokaże upływający czas. Gdy czas ten upłynie, ro zlegnie się sygnał dźwiękowy.

Programowanie pieczenia

Przed rozpoczęciem programowania należy wybrać tryb pieczenia.

Programowanie czasu trwania pieczenia

1. Naciśnij kilkakrotnie przycisk M , aż ikonka **AUTO** i napis DUR na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Użyj przycisków „+“ i „-“ do ustawienia żądanego czasu trwania; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie wartości.
3. Odczekaj 5 sekund, po upływie których na wyświetlaczu pojawi się ikonka **AUTO**.
4. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.

- Przykładowo: jest godzina 9 rano, zaprogramowano czas 1 godziny i 15 minut. Program zakończy się automatycznie o 10:15 rano.

Ustawianie godziny zakończenia trybu pieczenia

1. Postępuj wg wskazówek 1 - 3 powyżej, aby ustawić czas trwania pieczenia.
2. Następnie, naciśnij przycisk M, aż napis END na wyświetlaczu zacznie migać.
3. Użyj przycisków „+“ i „-“ do ustawienia godziny zakończenia pieczenia; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie żądanej wartości.
4. Odczekaj 5 sekund lub naciśnij ponownie przycisk M.
   Po rozpoczęciu gotowania na wyświetlaczu widoczny będzie symbol .
5. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Pieczenie zostało zaprogramowane, gdy ikonka **AUTO** zaświeci się.

- Na przykład: Jest godzina 9 rano, i zaprogramowano czas trwania pieczenia - 1 godzinę. Zaprogramowano 12:30, jako godzinę zakończenia pieczenia. Program rozpocznie się automatycznie o 11:30 rano.

Anulowanie programu

Aby anulować program:

- naciskaj przycisk M, aż ikonka odpowiadająca ustawieniu, które chcesz anulować oraz cyfry na wyświetlaczu przestaną migać. Naciśnij przycisk „-“, aż na wyświetlaczu pojawią się cyfry 00:00.
- Naciśnij i przytrzymaj przyciski „+“ i „-“; anuluje to wszystkie wcześniejsze ustawienia, w tym timery.

Użytkowanie ceramicznej płyty grzejnej

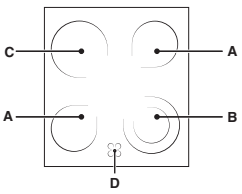
Klej zastosowany do uszczelnień pozostawia na szkle tłuste plamy. Przed eksploatacją urządzenia zalecamy usunąć te plamy właściwym, ale nie ściernym produktem. Podczas pierwszych godzin funkcjonowania można odczuć odór gumy, który jednak szybko zanika.

Włączanie i wyłączanie stref pieczenia

W celu włączenia strefy pieczenia należy przekręcić w kierunku wskazówek zegara odpowiednie pokrętło. W celu wyłączenia obrócić pokrętło w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara aż do “0”. Zaświecenie się kontrolki PRACA PŁYT sygnalizuje, ze przynajmniej jedna z płyt w płycie grzewczej jest włączona.

Strefy pieczenia

Na płycie grzewczej znajdują się elektryczne elementy grzewcze typu „Hilight”. Podczas pracy nabierają one koloru czerwonego:



A. strefa pieczenia z elementami grzewczymi typu Radiant
B strefa pieczenia z elementami grzewczymi typu „Hilight
C strefa pieczenia z elementami grzewczymi typu „Hilight
D. Kontrolka ciepła: sygnalizuje, że temperatura odpowiedniej strefy pieczenia przekracza 60 st. C także wówczas, gdy element jest wyłączony, lecz jest jeszcze rozgrzany.

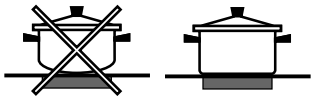
Strefy pieczenia z elementami typu Hilight:
Przekazują ciepło poprzez promieniowanie mieszczących się w nich elementów grzewczych. Charakteryzują się własnościami, które przypominają typowe własności palników gazowych: szybką odpowiedzią na sterowanie i natychmiastową regulacją mocy.

Strefy pieczenia z elementami typu Radiant

Elementy grzewcze nabierają koloru czerwonego po 10-20 sek. od włączenia. W porównaniu z polami grzewczymi innych typów, zapewniają znacznie bardziej równomierną dystrybucję ciepła. Elementy te szybko rozgrzewają się do wysokich temperatur, dzięki czemu uzyskujemy:
-szybsze (w porównaniu z palnikiem gazowym) podgrzewanie
-szybsze chłodzenie pola po zakończeniu gotowania
-równy rozkład temperatury pod całą powierzchnią garnka

Poz.	Płyta normalna lub szybka
0	Wyłączona
1	Gotowanie jarzyn, ryb
2	Gotowanie ziemniaków (na parze), zup, ciecierzycy, fasoli
3	Kontynuacja gotowania dużych ilości potraw, gęstych zup
4	Pieczenie (średnie)
5	Pieczenie (mocne)
6	Przyrumienianie lub szybkie doprowadzanie do wrzenia

- Stosować garnki z płaskim dnem i znacznej grubości, aby mieć pewność, że dokładnie przylegają do obszaru nagrzewanego;



- stosować garnki o średnicy wystarczającej do całkowitego pokrycia strefy ogrzewania, tak, aby zapewnić wykorzystanie całego ciepła;



- upewnić się, że dna garnków są zawsze dokładnie oczyszczone i suche; przyleganie do obszarów ogrzewania dzięki temu będzie optymalne i tak garnki jak i płyta grzewcza będą miały większą trwałość;
- wystrzegać się stosowania tych samych naczyń, co stosowane na palnikach gazowych: skupienie ciepła w przypadku palników gazowych może odkształcić dno naczynia, i nie będzie ono dokładnie przylegać;
- nie pozostawiać nigdy strefy gotowania włączonej bez garnka gdyż mogłaby ulec uszkodzeniu.

Zalecenia i środki ostrożności

Oszczędność i ochrona środowiska

- Przy programach GRILL i PODWOJNY GRILL zaleca się pieczenie przy zamkniętych drzwiczkach: w ten sposób można uzyskać zarówno lepsze wyniki pieczenia, jak i znaczną oszczędność energii elektrycznej (około 10%).
- Kiedy to tylko możliwe, unikaj wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze próbuj go zapełnić. Otwieraj drzwiczki piekarnika tak rzadko, jak tylko to możliwe, gdyż za każdym razem ucieka z niego ciepło. Aby oszczędzić znaczną ilość energii, wyłącz po prostu piekarnik 5 - 10 minut przed końcem zaplanowanego czasu pieczenia i wykorzystaj ciepło, które piekarnik nadal wydziela.
- Utrzymuj uszczelki w czystości, aby zapobiec jakimkolwiek stratom energii poprzez drzwiczki.
- Jeżeli korzystasz z rozliczenia strefowego energii, możesz zaoszczędzić energię używając opcji "opóźnione pieczenie", która uruchomi urządzenie w godzinach taniej taryfy.
- Dno garnka lub rondla powinno zakrywać płytę grzejną. Jeśli jest mniejsze, cenna energia będzie się marnować i jeśli zawartość garnka wykipi, pozostawi ona trudną do usunięcia skorupę.
- Gotuj jedzenie w zamkniętych garnkach lub rondlach z dobrze dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki bardzo zwiększy zużycie energii.
- Używaj całkowicie płaskich garnków i rondli.
- Jeśli gotujesz coś, co zabierze bardzo dużo czasu, warto użyć szybkowaru, który jest dwukrotnie szybszy i o jedną trzecią oszczędniejszy.

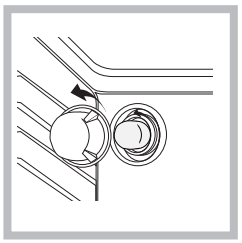
Odłączenie prądu elektrycznego

Przed każdą czynnością odizolować urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku

1. Po odłączeniu piekarnika od sieci elektrycznej zdjąć szklaną pokrywkę obudowy żarówki (*patrz rysunek*)..



2. Wykręcić żarówkę i wymienić na analogiczną : napięcie 230V, moc 25 W, złącze E 14.
3. Założyć pokrywkę o podłączyć piekarnik do sieci elektrycznej.

Nie używać żarówki piekarnika do oświetlania pomieszczeń.

Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej E.

Produkty specjalne do czyszczenia ceramiki szklanej	Gdzie je nabywać
Łopatka z ostrzem i ostrza zapasowe	Hobbystyczne i art. metalowe
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Inne produktu do ceramiki szklanej	Art. gospodarstwa domowego Zrób to sam Art. metalowe Supermarkety

Czyszczenie szklano-ceramicznej płyty grzejnej

Unikać stosowania środków czyszczących o właściwościach ściernych lub korozyjnych, takich jak produkty w sprayu do barbecue i piecyków, odplamiacze i środki przeciwrdzewne, detergenty w proszku oraz gąbki z powierzchnią ścierną. mogą one w sposób nieodwracalny zarysować powierzchnię.

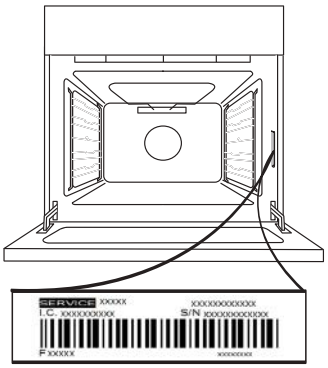
- Zazwyczaj wystarczy przemyć płytę grzejną wilgotną gąbką i osuszyć ją ręcznikiem kuchennym.
- Jeśli płyta jest szczególnie silnie zabrudzona, wyczyścić ją przy pomocy odpowiedniego produktu do czyszczenia powierzchni szklano-ceramicznych, spłukać i osuszyć.
- W celu eliminacji najtrudniejszych do usunięcia zanieczyszczeń posługiwać się odpowiednią skrobaczką (nie jest ona dostarczana w wyposażeniu). Usuwać zanieczyszczenia zaraz jak tylko jest to możliwe, nie czekając aż urządzenie się ochłodzi, tak aby resztki nie stwardniały. Znakomite wyniki można uzyskać stosując gąbkę drucianą ze stali nierdzewnej – specjalną do szklano-ceramicznych płyt grzejnych – nasączoną wodą i mydłem.
- Jeśli na płycie grzejnej stopią się przypadkowo przedmioty lub materiały, takie jak plastik albo cukier, należy je natychmiast usuwać przy pomocy skrobaczki, dopóki powierzchnia jest jeszcze ciepła.
- Po oczyszczeniu płyta może zostać pokryta odpowiednim produktem do konserwacji i ochrony: nałożona w ten sposób niewidoczna warstwa chroni powierzchnię w przypadku wykipienia potraw podczas gotowania. Zaleca się wykonywanie tych czynności konserwacyjnych, kiedy urządzenie jest ciepłe (niegorące) albo zimne.
- Należy pamiętać, aby zawsze spłukać płytę czystą wodą i dokładnie ją osuszyć: resztki produktów mogłyby bowiem przykleić się do jej powierzchni podczas następnego gotowania.

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 lewej stronie, po otwarciu drzwiczek kuchenki)
- dokładny adres
- Telefon kontaktowy



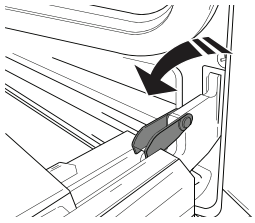
Uwaga: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy).

Więcej szczegółów można znaleźć w załączonej karcie gwarancyjnej.

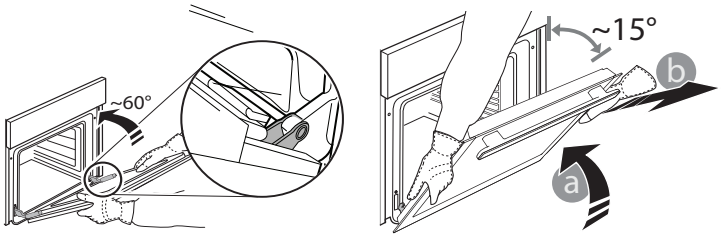
www Pełna specyfikacja produktu, w tym ocena wydajności energetycznej tego piekarnika, dostępna jest do wglądu i może być pobrana z naszej strony www.whirlpool.com

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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 zablokowując górną część na swoim miejscu.

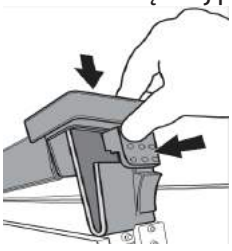
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

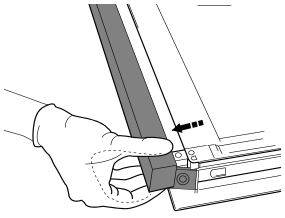
5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

KLIKNĄĆ, BY WYCZYŚCIĆ - CZYSZCZENIE SZYBY

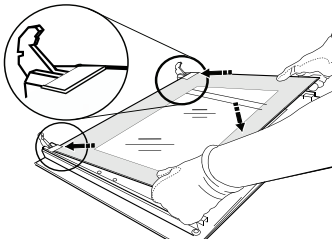
1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.

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





3. Podczas wkładania z powrotem wewnętrznego szklanego panelu drzwi, upewnij się, że jest włożony właściwie, a tekst na panelu szklanym nie jest odwrócony i może być z łatwością odczytany.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: Charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że nie zostanie uszkodzona uszczelka.

Boczne panele katalityczne i panel tylny

Są to panele pokryte specjalną emalią, absorbującą tłuszcz, który się wytwarza podczas pieczenia.
Emalia ta jest na tyle wytrzymała, że przesuwanie różnych akcesoriów (ruszty,brytfanny, itp.) nie powoduje jej uszkodzenia. Nie należy się martwić małymi białymi śladami, które pojawiają się na jej powierzchni.
Należy jednakże unikać:
- skrobania emalii ostrymi przedmiotami (na przykład nożem);
- stosowania środków czyszczących lub ściernych.

Serwis Techniczny

Należy podać:

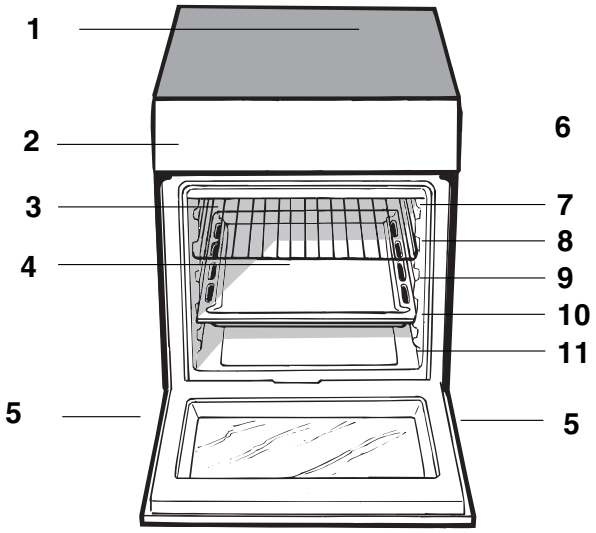
- Rodzaj anomalii;
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND

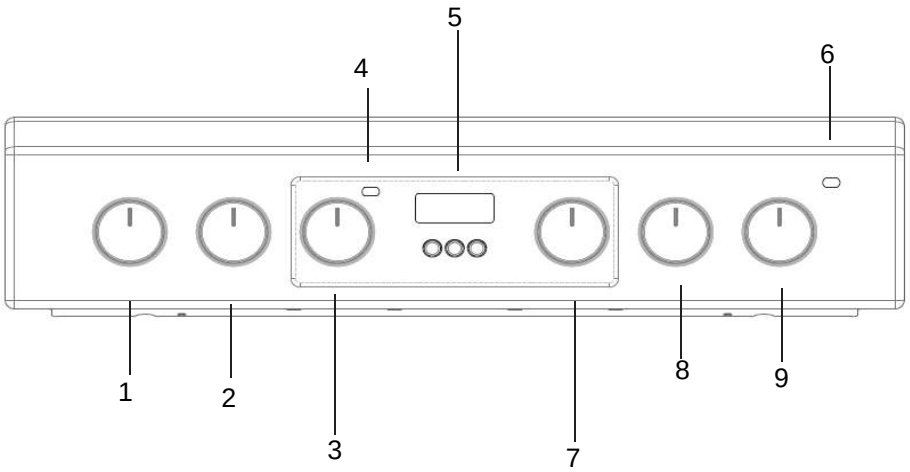
Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi.

TOOTE KIRJELDUS



1.Klaaskeraamiline pliit
2. Kontrollpaneel
3. Liikuv grillrest
4. Tilgapann
5. Reguleeritav jalg
6. Liugrestide juhtrelsid
7. asend 5
8. asend 4
9. asend 3
10. asend 2
11. asend 1

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. Elektrilise PLIIDIPLAADI kontrollnupp
2. Elektrilise PLIIDIPLAADI kontrollnupp
3. TERMOSTAADI nupp
4. TERMOSTAADI indikaatortuli
5. Elektrooniline küpsetusprogrammeerija
6. ELEKTRILISE PLIIDIPLAADI indikaatortuli
7. VALIKU nupp
8. Elektrilise PLIIDIPLAADI kontrollnupp
9. Elektrilise PLIIDIPLAADI kontrollnupp

Seadme kirjeldus

Ahju kasutamine

Seadme esmakordsel kasutamisel soojendage suletud uksega tühja ahju maksimumtemperatuuril vähemalt pool tundi.Enne ahju välja lülitamist ja ahjuukse avamist tuulutage ruumi.Ahjust võib eralduda veidi ebameeldivat lõhna, mis tuleneb tootmisprotsessis kasutatud kaitsevahendite põlemisest.

Enne seadme kasutamist eemaldage täielikult selle külgedelt kaitsekile.

Ärge pange otse ahju põhjale mingeid esemeid, sest need võivad kahjustada ahju emailkihti.

1. Küpsetusrežiimi valimiseks keerake valikunuppu.
2. Küpsetusrežiimile sobiva või soovitud temperatuuri valimiseks keerake taimerinuppu.
Tabelist leiate küpsetusrežiimide loendi ja soovitatud küpsetustemperatuurid (vt tabelit „Soovitused ahjus küpsetamiseks”).

Küpsetamise ajal on alati võimalik:
• muuta küpsetusrežiimi. Selleks keerake valikunuppu.
• muuta temperatuuri. Selleks keerake termostaadinuppu.
• peatada küpsetamine. Selleks keerake valikunupp asendisse „0”.
Asetage küpsetusnõu(d) alati komplekti kuuluva(te)le resti(de)le

……

TERMOSTAADI näidikutuli

Kui näidikutuli põleb, siis ahi kuumeneb.Näidikutuli kustub, kui ahju sisetemperatuur on saavutanud seadistatud temperatuuri.Kui näidikutuli põleb, siis ahi kuumeneb.Näidikutuli kustub, kui ahju sisetemperatuur on saavutanud seadistatud temperatuuri.Sellest hetkest alates lülitub see näidikutuli vaheldumisi sisse ja välja ning hoiab ahju temperatuuri püsiva.

……

Ahju valgusti

Valgusti sisselülitamiseks keerake valikunupp ükskõik missugusesse asendisse, v.a. „0”.Valgusti põleb seni, kuni ahi on sisse lülitatud.Keerake nupp asendisse

ja valgusti süttib, ilma et ükski elektrielement oleks sisse lülitatud.

KARAKTERISTIKUTE TABEL	
Pinge ja sagedus	vaadake andmeplaati
ENERGIAMÄRGIS JA ECO-DISAIN	Energiakulu loomuliku konvektsiooni puhul – kuumutusrežiim: Konvektsioon; Deklareeritud energiakulu sundkonvektsiooni puhul Klass – kuumutusrežiim: küpsetamine

Toiduvalmistamise režiimid

Temperatuuri saab valida kõikide küpsetusrežiimide korral vahemikus 60°C ja Max, välja arvatud järgmiste režiimide puhul

- GRILL (soovitav: kasutada ainult MAX võimsust)
- GRATÄÄN (soovitav: mitte ületada 200°C).

Küpsetusrežiimid

küpsetamise programmi	funktsioon	kirjeldus
	KONVEKTSIOON REŽIIM	Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50°C kuni Max. Selles režiimis lülituvad sisse ülemised ja alumised kütteelemendid. See on klassikalisele, traditsioonilist tüüpi ahjule omane režiim, mida on täiustatud ning mida iseloomustavad erakordne soojuse jaotamine ja vähendatud energiakulu. Konvektsioonrežiim on parim mitmest koostisosast koosnevate toitude valmistamiseks, nt kapsas ribidega, hispaaniapärane tursk, Ancona-stiilis vinnutatud kala, pehmed vasikaliharibad riisiga jne. Oivalise tulemuse saab ka vasika- ja veiselihast roogi valmistades (hautatud liha, moorpraad, guljašš, ulukiliha, sink jne), mis peavad
	KÜPSETUS REŽIIM	Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50°C kuni Max. Tagumine kütteelement ja ventilaator lülituvad sisse ning tagavad õrna kuumuse ühtlase jaotumise kogu ahjus. See režiim on ideaalne tundlike toitude küpsetamiseks, nt kerkimist vajavad koogid ja väikeste tortide küpsetamiseks 3 riiulil korraga. Mõned näited: tuuletaskud, magusad ja soolased küpsised, hõrgud lehttainatooted, rullbiskviit ja väikesed köögiviljaportsjonid au gratin jne. küpsema aeglaselt ning nõuavad rasva või vedelikuga ülevalamist või vedeliku lisamist. See on kahtlemata parim režiim ka kookide ja puuviljade ning kaetud vormiroogade küpsetamiseks. Toidu valmistamiseks konvektsioonirežiimil kasutage korraga ainult üht praepanni või küpsetusresti, sest vastasel korral ei jaotu soojus ühtlaselt. Resti kõrguse muutmisega saate tasakaalustada soojuse jaotumist ahju ülemises ja alumises osas. Valige sobiv kõrgus vastavalt sellele, kas toitu on vaja ülalt rohkem või vähemkuumutada
	EELKUUMUTUSREŽIIM	Ahju kiire eelkuumutamine. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni eelkuumutamine on lõppenud, seejärel valige soovitud küpsetusfunktsioon.
	VENTILAATORI TEKITATUD SUNDRINGLUSEGA režiim	Temperatuur: mis tahes temperatuur vahemikus 50°C kuni Max. Sisse lülituvad nii kütteelemendid kui ventilaator. Kuna kuumus püsib muutumatu ja ühtlane kogu ahjus, küpsetab ja pruunistab õhk toitu ühtlaselt igalt poolt. Selles režiimis saate valmistada korraga ka mitut rooga, kui nende küpsetustemperatuurid on ühesugused. Korraga saate kasutada kuni 2 resti, järgides lõigus „Toidu valmistamine rohkem kui ühel tasandil korraga" antud juhiseid. See ventilaatori tekitatud sundringlusega režiim sobib ideaalselt üleküpsetatavate roogade ning märkimisväärselt pikendatud küpsetusajaga roogade valmistamiseks, nagu näiteks: lasanje, pastaküpsetised, kanapraad ja kartulid jne. Pealegi võib tänu soojuse suurepärasele jaotumisele küpsetada praadi ka madalamatel temperatuuridel. Madalamate temperatuuride korral on mahlade kadu väiksem, liha jääb pehmem ning prae kaal väheneb vähem. Ventilaatori tekitatud sundringlusega režiim on eriti sobiv kala küpsetamiseks vähema koguse maitseainetega. Nii säilib kala maitse ja välimus. Magustoidud: see režiim sobib ideaalselt ka kergitatud tainast kookide küpsetamiseks. Pealegi saab seda režiimi kasutada ka valge või punase liha ja leiva kiireks sulatamiseks. Selleks valige temperatuur 80°C. Tundlikemate toitude sulatamiseks valige temperatuuriks 60°C või kasutage ainult külma õhu sundringluse funktsiooni. Sel juhul seadke termostaadinupp sättele 0°C.

	**GRILLIMISREŽIIM**	Ülemise kütteelemendi keskmine osa on sisse lülitatud. Grilli kõrge ja otsene temperatuur on soovitav nende toitude valmistamiseks, mis vajavad suurt pindmist temperatuuri (vasika- ja loomaliha steigid, filee steigid ja antegoot). Küpsetusrežiim kasutab piiratud energiahulka ja on ideaalne väiksemate roogade grillimiseks. Paigutage toit resti keskele, kuna see ei küpse õigesti, kui see on paigutatud nurka.
	**GRATÄÄNI REŽIIM**	Temperatuur:mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni 200 C. Ülemine kütteelement, röstimisfunktsioon (kui on olemas) ja ventilaator lülituvad sisse.See funktsioonide kombinatsioon tostab kütteelementide ühesuunalise soojuskiirguse efektiivsust tänu ohu sundringlusele ahjus.See aitab ära hoida toidu pealispinna korbemise ja voimaldab kuumusel „imbuda" otse toidu sisse. ! GRILLI ja GRATÄÄNI režiimide kasutamisel peab ahjuuks olema suletud.
	**ULATAMISE REŽIIM**	Ahju põhjas asuv ventilaator paneb õhu toa- temperatuuril ümber toidu tsirkuleerima. See on soovitatav igat tüüpi toidu sulatamiseks, aga eriti õrnade toitude, mis ei vaja kuumust, nagu näiteks: jäätisekoogid, koore- või keedu- kreemi desserdid, puuviljakoogid. Kasutades ventilaatorit, langeb sulatamise aeg umbes po- ole võrra. Liha, kala ja leiva korral on võimalik protsessi kiirendada kasutades „multi-küpse- tus" režiimi ja seaded temperatuuri vahemik- ku 80° - 100°C.
	**GRILLIMISREŽIIM**	Temperatuur:Max. Ülemise kütteelemendi keskmine osa lülitub sisse.Grilli kőrget ja vahetut temperatuuri soovitatakse selliste roogade valmistamiseks, mille pinnale peab mőjuma kőrge temperatuur (vasika- ja loomalihapraad, filee, antrekoot).Selles küpsetusrežiimis tarbitakse piiratud
	**PITSA REŽIIM**	Temperatuur:mis tahes temperatuur vahemikus 50 C kuni maksimaalne voimalik temperatuur. Ringikujulised ja ahju alumised kütteelemendid ning ventilaator lülituvad sisse.Selles režiimis kuumeneb ahi kiirelt ja tulemus on suur kuumus, eriti alumiselt kütteelemendilt.Kui kasutate mitut resti korraga, vahetage poole küpsetusaja möödumisel roogade asukohad
	**VENITLERITUD ALAOSA REŽIIM**	Alumine küttekeha ja ventilaator on aktiveeri- tud ning see võimaldab soojusel jaotuda üle terve ahju. Selline kombinatsioon on kasulik kala ja juurviljade kergeks küpsetamiseks

Praktilised soovitused toidu valmistamiseks

Kui kasutate ventilaatori tekitatud sundringluse režiimi, siis ärge pange reste siinidele 1 ja 5.Liiga kőrge vahetu kuumus võib tundlikke roogi kőrvetada.

TOIDU VALMISTAMINE MITMEL TASANDIL KORRAGA
• Kasutage siine 2 ja 4. Pange rohkem kuumust vajavad road siinile 2.
• Pange tilgapann alumisele ja rest ülemisele siinile.

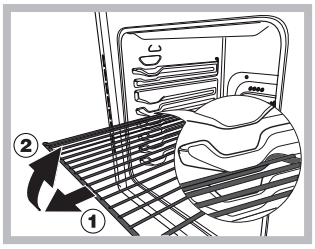
GRILLIMINE

GRILLI JA TOPELTGRILLI režiimi kasutamisel pange rest 5. siinile ning tilgapann 1. siinile tilkuvate mahlade ja/või rasva kogumiseks.GRATÄÄNI režiimis pange rest 2. või 3. siinile ning tilgapann 1. siinile tilkuvate mahlade kogumiseks.
o Soovitame kasutada maksimaalset võimsust.Ülemist kütteelementi reguleeritakse termostaadiga ja selle talitlus ei pruugi olla alati ühtlane.

PITSAREŽIIM
o Kasutage kerget alumiiniumist pitsapanni.Asetage see restile.
Kui soovite krőbedat koorikut, siis ära kasutage tilgapanni, sest vastasel juhul küpsetusaeg pikeneb ja krőbedat koorikut ei teki.
Kui pitsakate on rikkalik, siis soovitame mozzarella juustu lisada alles pärast poole küpsetusaja möödumisel.

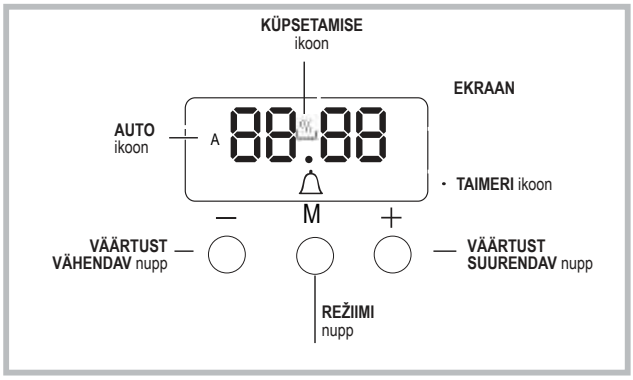
Soovitused ahjus küpsetamiseks

RETSEPT	KÜPSETUSFUNKTSIOON	KÜPSETAMISASTE (põhjast)	TEMPERATUUR (°C)	AEG (min)
Biskviitkook	Termiline	2	160 - 190	30–60
	Konvektsioon	02. kwi	160 - 180	30 - 55
Täidisega kook (juustukook, struudel, puuviljapirukas)	Termiline	3	180 - 200	50 - 100
	Konvektsioon	2-4	160 - 190	40–90
Küpsised	Termiline	3	160 - 180	20–45
	Konvektsioon	1-3-5	140 - 150	30 - 45
Väikesed koogid	Termiline	3	160 - 180	20–45
	Konvektsioon	1-3-5	150 - 160	30 - 45
Pitsa	Termiline	3	230–250	10-25
	Konvektsioon	2-4	190 - 210	15 - 30
Vorstid/ sea ribid/ Hamburger	Röstima	4	MAX	15 - 30
Lahtine plaadipirukas	Termiline	3	180 - 200	50 - 70
Lahtine plaadipirukas	Konvektsioon	2-4	170 - 190	60–80
Röstleib ja -sai	Röstima	5	MAX	Eelkuumutus 5' Küpsetamine 2.5'
Lasanje	Termiline	2	170 - 190	40 - 60
Linnuliha	Termiline	2	200 - 230	50 - 90
	Turbogrill	3	200 - 220	55 - 70
Loomaliha	Termiline	2	190 - 200	70 - 110
	Konvektsioon	2	180 - 190	80 - 120
Vasikaliha	Termiline	2	190 - 200	70 - 110
	Konvektsioon	2	180 - 190	80 - 120
Kala	Termiline	2	170 - 190	30 - 50
	Röstima	4	200	20 - 30
Täidetud aedvili	Konvektsioon	2	180 - 200	50 - 70



HOIATUS! Ahjul on stopp--süsteem, mistõttu ei tule rest veidi väljapoole tõmmates täielikult ahjust välja(1).
Resti täielikuks väljatõmbamiseks tõstke resti eestpoolt veidi üles ja tõmmake (2).

Kella ja minutilugeja kasutamine



Kella seadmine

Kella saab seadistada, kui ahi on välja või sisse lülitatud, tingimusel, et eelnevalt ei ole küpsetustsükli lõpuaega seadistatud. Pärast seadme vooluvõrku ühendamist

või pärast elektrikatkestust,
hakkab EKRAANIL vilkuma 00:00. .

1. Vajutage üheaegselt nuppe “+” ja “-”.
   Tundide ja minutite vahel vilgub koolon.
2. Aja reguleerimiseks, kasutage nuppe “+” ja “-”. Vajutades ja hoides emba-kumba nuppu, keritakse ekraanil vastavaid väärtusi kiiremini, muutes nii soovitud väärtuse seadistamise kiiremaks ja mugavamaks.

Helisignaali sageduse muutmine

1. Siis saate summeri sageduse signaali muuta, vajutades korduvalt nuppu “-”.

Minutilugeja seadistamine

See funktsioon ei häiri toiduvalmistamist ega mõjuta ahju. See on mõeldud helisignaali aktiveerimiseks, kui etteantud ajalimiit on ületatud.

1. Vajutage mitu korda nuppu M, kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon ja kolm numbrit.
2. Soovitud aja seadmiseks, kasutage nuppe “+” ja “-”. Vajutades ja hoides emba-kumba nuppu, keritakse ekraanil vastavaid väärtusi kiiremini, muutes nii soovitud väärtuse seadistamise kiiremaks ja mugavamaks.
3. Oodake 5 sekundit. Kui vajutate veel ühe korra, siis näitab ekraan järelejäänud aega. Kui soovitud ajaperiood on möödunud, siis helisignaal aktiveerub.

Küpsetamise programmeerimine

Enne programmeerimist, tuleb valida küpsetusrežiim.

Küpsetamise kestuse programmeerimine

1. Vajutage mitu korda nupule M, kuni ekraanil hakkavad vilkuma **AUTO** ikoon ja DUR numbrid.
2. Soovitud kestuse seadmiseks, kasutage nuppe “+” ja “-”. Vajutades ja hoides emba-kumba nuppu, keritakse ekraanil vastavaid väärtusi kiiremini, muutes nii soovitud väärtuse seadistamise kiiremaks ja mugavamaks.
3. Oodake 5 sekundit. Seejärel on ekraanil nähtav **AUTO** ikoon.
4. Kui seatud aeg on möödunud ja ahi lõpetab töötamise, siis kostub helisignaal. Helisignaali peatamiseks, vajutage suvalist nuppu.

- Näiteks: kell on 9:00 ning kestuseks on seatud 1 tund ja 15 minutit. Programm peatub automaatselt kell 10:15.

Küpsetusrežiimi lõpuaja seadistamine

1. Kestuse seadistamiseks, järgige ülaltoodud samme 1 kuni 3.
2. Edasi vajutage mitu korda nuppu M, kuni ekraanil hakkab vilkuma END.
3. Soovitud küpsetusrežiimi lõpuaja seadmiseks, kasutage nuppe “+” ja “-”. Vajutades ja hoides emba-kumba nuppu, keritakse ekraanil vastavaid väärtusi kiiremini, muutes nii soovitud väärtuse seadistamise kiiremaks ja mugavamaks.
4. Oodake 5 sekundit või vajutage uuesti nuppu M.
   Kui algab küpsetamisprotsess, siis on ekraanil näha sümbol.
5. Kui seatud aeg saab läbi, siis lõpetab ahi töötamise ning kostub helisignaal. Selle peatamiseks, vajutage suvalist nuppu. Programmeerimine on seadistatud, kui põlema hakkab ikoon **AUTO**.

- Näiteks: Kell on 9:00 ja kestuseks on seatud 1 tund. Lõpetamise ajaks on 12:30. Programm käivitub automaatselt kell 11:30.

Programmi tühistamine

Programmi tühistamiseks:

- Vajutage nuppu M, kuni ikoon vastab seadele, mida soovite tühistada, ja numbrid ekraanil enam ei vilgu. Vajutage nuppu “-”, kuni ekraanile ilmuvad numbrid 00:00.
- Vajutage ja hoidke nuppe “+” ja “-”. Nii tühistate kõik eelnevalt valitud seaded, kaasa arvatud taimeri seaded.

Keeduplaadi kasutamine

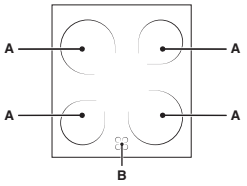
Tihenditel kasutatud liim jätab klaasile rasvaseid jälgi. Enne seadme kasutamist soovitame need spetsiaalse, mitteabrasiivse vahendiga eemaldada. Esimeste kasutustundide jooksul võite tunda kummi lõhna, mis kaob üsna kiiresti.

Keedualade sisse ja välja lülitamine

Keeduala sisselülitamiseks, keerake vastavat nuppu kellaosuti suunas.
Uuesti välja lülitamiseks, keerake nuppu kellaosutile vastupidises suunas, kuni olete jõudnud asendini “0”.
Kui KEEDUALA SEES indikaator põleb, tähendab see seda, et vähemalt üks pliidi keedualadest on sisse lülitatud.

Keedualad

Pliit on varustatud elektriliste kütteelementidega. Kui need on kasutuses lähevad pliidi järgmises osad punaseks.



A. Keeduala töötava kütteelemendiga.
B. Jääksoojuse indikaatortuli: see näitab, et vastava keeduala temperatuur on kõrgem kui 60°C, isegi keeduala on välja lülitatud, kuid on jätkuvalt soe.

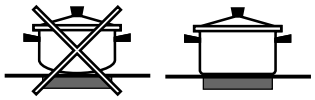
Kütteelementide kirjeldus
Ümmagune kiirgav kütteelement muutub punaseks 10-20 sekundit peale sisse lülitamist.
Ümmagune kiirgav kütteelement tagab ühtlase soojuse jaotumise lisaks tavalisele soojuse jaotumisele.
Kiirgavad kütteelemdid väljutavad suurt soojust kohe kui nad on sisse lülitatud, pakkudes järgmised eeliseid:

- kiirsoojendus (vastavalt gaasipõletile)
- kiirjahutus
- ühtlen temperatuur kogu pinna ulatuses (tänu tsrikulatsiooni kütteelementidele).

Seadistamine	Tavaline või kiirkeeduplaat
0	Väljas
1	Köögiviljade, kala valmistamine
2	Kartulite (auruga), suppide, kikerherneste ja ubade valmistamine
3	Suure toidukoguse valmistamise jätkamine, minestroone valmistamine.
4	Praadimine (keskmine).
5	Praadimine (üle keskmise).
6	Lühiajaline pruunistamine ja keema ajamine.

Pliidi kasutamise praktilisi nõuandeid

- Kasutage paksu, lameda põhjaga panne, et need sobiks ideaalselt keedualaga.



- Kasutage alati panne mille diameeter on piisavalt suur, et kata pliidiplaat täielikult ning kasutada ära kogu toodetav soojus.



- Veenduge alati, et panni põhi oleks täiesti puhas ja kuiv: see tagab panni ideaalse kontakti keeduplaadiga ja plaat püsib pikemat aega efektiivsena.
- Vältige samade nõude kasutamist, mida on kasutatud gaasipõletitega: gaasipõletite poolt tekitatud soojus on võinud panni põhja kahjustada ning see ei pruugi ideaalselt keeduplaadiga kontakti saavutada.
- Ärge jätke keeduplaati sisse ilma, et sellele oleks asetatud keedunõu, kuna see võib plaati kahjustada.

Hooldus

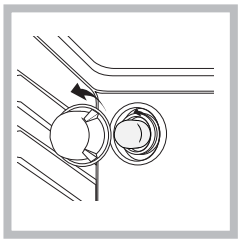
Keskkonnasäästmine

- GRILLI, TOPELTGRILLI ja GRATÄÄNI režiimi kasutamisel hoidke ahjuuks alati kinni.See aitab saavutada parema tulemuse ja säästa energiat (umbes 10%).
- Kui vähegi võimalik, vältige ahju eelsoojendamist ja püüdke see alati eelnevalt täita. Avage ust nii vähe kui võimalik, sest iga avamisega kaasneb soojuskadu. Energia märkimisväärseks säästmiseks lülitage ahi umbes 5 kuni 10 minutit enne planeeritud küpsetamise aja lõppu ja kasutage toidu valmimiseks ahju jääksoojust.
- Hoidke tihendid puhtad ja korras, et vältida soojuse kadu ukse kaudu
- Kui teil on kahetariifne elektrileping, aitab viitega keetmine säästa elektrit, käivitades pliidi töö majanduslikult soodsamal ajaperioodil.
- Poti või panni põhi peab täielikult katma pliidiplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning pottidest ülekeevad toiduained jätavad pliidile jäljed, mille eemaldamine võib osutuda raskeks.
- Valmistage toitu kaanega suletud pottides ja pannides ja kasutage nii vähe vett, kui võimalik. Toidu valmistamine katmatta pottides, kulutab oluliselt enam energiat
- Kasutage täiesti lameda põhjaga potte ja panne
- Kui keedate pika valmimisajaga roogasid, on mõistlik kasutada survekeetlit, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiat.

Seadme välja lülitamine

Enne mis tahes hooldus- või puhastustööde tegemist ühendage seade vooluvõrgust välja.

Ahju valgusti lambi väljavahetamine



1. Ühendage pliit vooluvõrgust lahti ja eemaldage lambipesa klaaskate (*vt joonist*).
2. Eemaldage lamp ja asendage see samaväärse lambiga: pinge 230 V, võimsus 25 W, sokkel E 14.
3. Pange kaas tagasi ja ühendage pliit uuesti vooluvõrku.

Ärge kasutage ahju lamp, mis / välisvalgustuse.

Tootes on kasutusel energiaklassi E valgusallikas.

Leegihajutajate hooldus

Aja jooksul võivad leegihajutid ummistuda vő raske pöörata. Sel juhul vahetage need välja.

Seda võib teha tootja poolt volitatud kvalifitseeritud mehhaanik.

Klaaskeraamilise pliidi puhastajad	**Saadaval**
Akna kaabits žiletiteraga	DIY kauplustes
Asendusterad	DIY kauplustes, supermarketites, apteekides

Ärge kasutage ahju valgustust ruumide valgustamiseks.

Klaaskeraamilise pliidiplaadi puhastamine

!Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid (nt aerosooliga puhastusained grillide ja ahjude jaoks), plekieemaldajaid, korrosioonivastased tooteid, pulberpuhastusvahendeid ega abrasiivseid käsnasid, kuna need võivad pliidiplaadi pinda pöördumatult kahjustada.

• Tavaliselt piisab pliidiplaadi puhastamiseks, kui pesete seda niiske käsnaga ja kuivatate seejärel paberrätikuga.

• Kui pliidiplaat on väga must, siis hõõruge seda spetsiaalse klaaskeraamilise pliidi puhastusvahendiga ning seejärel loputage ja kuivatage.

• Tõrksama mustuse eemaldamiseks, kasutage sobivat kraabitsat (ei ole seadmega kaasas). Kuivatage lekked võimalikult kiiresti ja ärge oodake seadme jahtumist. Nii väldite kinni kuivanud jääkide tekkimist. Häid puhastustulemusi annab seebivette kastetud roostevaba terasnuustiku (spetsiaalselt klaaskeraamiliste pindade jaoks) kasutamine.

• Kui pliidiplaadile on juhuslikult sulanud plastik või suhkur, siis eemaldage need kraabitsaga koheselt, kuni pinnad on veel kuumad.

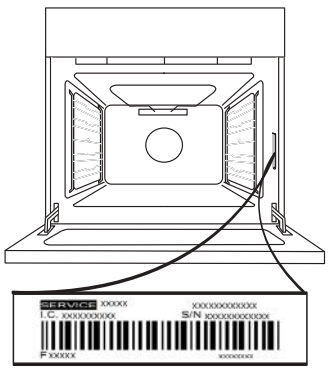
• Kui seade on puhas, võib seda töödelda spetsiaalse kaitsva hooldusvahendiga. Selle toote poolt tekitatav nähtamatu kile kaitseb seadme pinda toiduvalmistamise käigus tekkivate jääkide eest. Sellist hooldust tuleb teostada, kui pliidiplaat on veel soe (mitte kuum) või külm.

• Loputage seadet alati puhta veega ja kuivatage seda korralikult, kuna muidu võivad jäägid järgnevate toiduvalmistamiste käigus sisse põleda.

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 täpne tüüp ja mudel
- Abikood (number, mis on kirjas seadme andmeplaadil sõna SERVICE järel; seda saab vaadata ahju ukse vasakpoolselt siseküljelt, kui uks on avatud)
- Teie täpset aadressi
- Kontakttelefoni numbrit



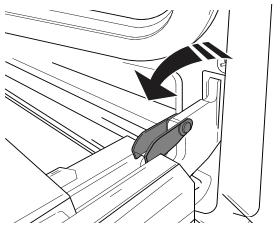
Pange tähele! Kui seadet on tarvis remontida, võtke ühendust volitatud teenindusega, kus on garanteeritud, et remontimisel kasutatakse originaalvaruosi ja remont tehakse vastavalt ettekirjutustele.

Lisateavet garantii kohta leiate lisatud garantiibrošüürist.

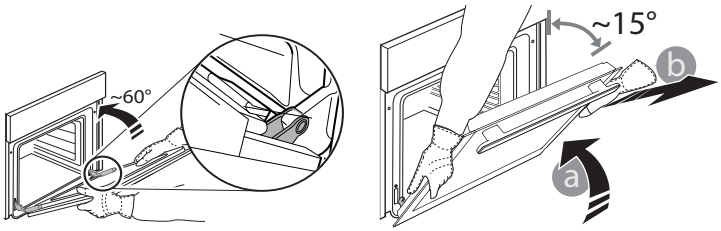
www Toote täielikke tehnilisi näitajaid, sh ahju energiaklassi, saate vaadata ja alla laadida meie veebilehelt www.whirlpool.com

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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



2. Sulgege uks nii põhjalikult 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.

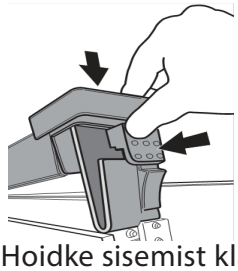
3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

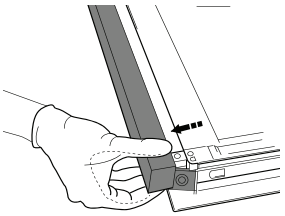
4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult.
Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

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

HÕLBUS PUHASTAMINE – KLAASI PUHASTAMINE

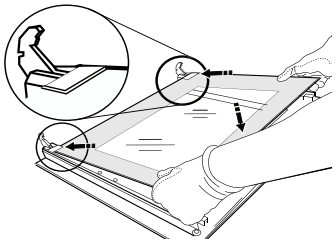
1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraga kaht kinnitusklambrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.





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

3. **Ukse sisemise klaasi tagasi panemiseks sisestage klaas korrektselt, selliselt et paneelile kirjutatud tekst ei oleks pööratud ja oleks kergesti loetav.**



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

Katalüütiline puhastamine

Mõnel mudelil on ahju kõige enam ohustatud sisemised vertikaalsed küljed kaetud poorse emailiga, mida nimetatakse katalüütiliseks emailiks. Kuumutades hävitab see email toidust eralduvaid rasvaosakesi. See rasvaosakeste “oksüdatsioon” toimub, kui külgede temperatuur on üle 170°C. Katalüütilise emaili poorne kvaliteet suurendab selle protsessi toimumise pindala.

Kui katalüütilised pinnad on pärast toiduvalmistamisprogrammi lõppemist endiselt määrdunud, siis jätke tühi ahi tööle, sulgege ahjuuks ja keerake temperatuuri reguleerimise nupp selle maksimaalse väärtuse peale. Jätke ahi selliselt 60 kuni 90 minutiks, olenevalt sellest, kui palju oli ahjus mustust. Tõrksama mustuse eemaldamiseks, võite kasutada kuuma vett ja pehmet harja.

Ahju ukse eemaldamine ja taaspaigaldamine

Klienditugi

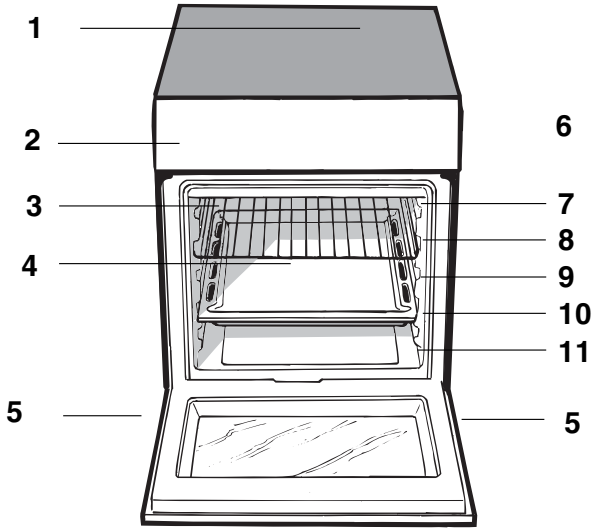
Hoidke käepärast seadme järgmised andmed:
- Seadme mudel (Mod.).
- Seerianumber (S/N).

Need andmed leiate seadme andmeplaadilt ja/või pakendilt.

IKDIENAS LIETOŠANAS
INSTRUKCIJA

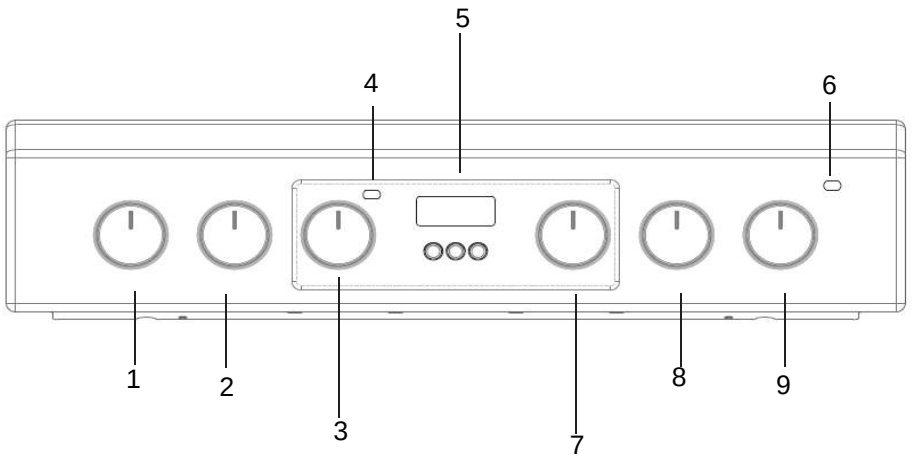
Pirms ierīces lietošanas, lūdzu, uzmanīgi izlasiet veselības un drošības instrukciju.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Stikla keramikas virsma
2. Vadības panelis
3. Slīdošs grila režģis
4. TAUKU PILIENU SAVĀKŠANAS panna
5. Regulējama kājiņa
6. VADOTNES slīdošajiem režģiem
7. 5. plaukts
8. 4. plaukts
9. 3. plaukts
10. 2. plaukts
11. 1. plaukts

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. Elektriskā SILDRIŅĶA regulators
2. Elektriskā SILDRIŅĶA regulators
3. TERMOSTATA poga
4. TERMOSTATA indikators
5. ELEKTRONISKAIS GATAVOŠANAS PROGRAMMĒTĀJS
6. ELEKTRISKĀ SILDRIŅĶA indikators
7. REGULATORA poga
8. Elektriskā SILDRIŅĶA regulators
9. Elektriskā SILDRIŅĶA regulators

Ieslēgšana un lietošana

Cepeškrāsns lietošana

Pirmoreiz lietojot ierīci, tukša, aizvērta cepeškrāsns ir jāuzsilda lidz maksimālajai temperatūrai un jaļauj tai darboties šajā režīmā vismaz pusstundu. Pirms cepeškrāsns izslēgšanas un durtiņu atveršanas pārbaudiet, vai telpa tiek labi vēdināta. Sadegot ražošanas procesā izmantotajām aizsargvielām, ierīce var radīt nedaudz nepatīkamu aromātu.

Priekšmetus nedrīkst novietot tieši uz cepeškrāsns grīdas, jo tā var tik bojāta emaljas kārtiņa. Darbinot cepeškrāsni grila iesma režimā, uzstādiet plauktus tikai 1. pozīcijā.

1. Griežot SELEKTORA slēdzi, atlasiet vēlamo ēdiena gatavošanas režīmu.
2. Izvēlieties ēdiena gatavošanas režīma ieteicamo temperatūru vai iestatiet vēlamo temperatūru, pagriežot TERMOSTATA slēdzi.

Detalizēts ēdiena gatavošanas režīmu un ieteicamo temperatūru pārskats ir pieejams attiecīgajā tabulā (skatīt tabulu „Ēdiena gatavošanas ieteikumi").

Ēdiena gatavošanas laikā vienmēr ir iespējams:
- mainīt ēdiena gatavošanas režīmu, pagriežot SELEKTORA slēdzi;.
- mainīt temperatūru, pagriežot TERMOSTATA slēdzi.
- pārtraukt ēdiena gatavošanu, pagriežot SELEKTORA slēdzi pozīcijā „0".

Cepamie trauki vienmēr janovieto uz tiem paredzētajiem plauktiem.

……

TERMOSTATA indikatora gaisma

Ja deg termostata indikatora gaisma, cepeškrāsns sakarst. Kad gaiss cepeškrāsnī sasniedz noteikto temperatūru, termostata indikatora gaisma nodziest. Šajā laikā gaisma pārmaiņus iedegas un izdziest, tā norādot, ka termostats darbojas un uztur noteiktu temperatūras līmeni.

……

Cepeškrāsns apgaismojums

Cepeškrāsns apgaismojumu ieslēdz, pagriežot SELEKTORA slēdzi jebkurā pozīcijā, izņemot "0". Cepeškrāsns apgaismojums deg visu cepeškrāsns lietošanas laiku.

Pagriežot slēdzi pozīcijā , cepeškrāsns apgaismojums tiek ieslēgts, neaktivizējot nevienu sildelementu.

RAKSTURLIELUMU TABULA	
Spriegums un frekvence	Skatīt datu plāksnīti
ENERGOUZLĪME un EKODIZAINS	
Elektroenerģijas patēriņš dabiskās konvekcijas klasei □ karsēšanas režīms: Konvekcija. Deklar ētais elektroenerģijas patēriņš intens īvās konvekcijas klasei – karsēšanas režīms cepšana	

Gatavošanas režīmi

Temperatūru var iestatīt visiem gatavošanas režīmiem no 60°C un līdz maksimālajai temperatūrai, izņemot sekojošajiem režīmiem

- **GRILA (ieteicams: Iestatīt tikai MAKSIMĀLĀS jaudas līmeni)**
- **VENTILĒJAMĀ GRILA (ieteicams: nepārsniegt 200°C).**

gatavošanas programma	funkcija	apraksts
	**KONVEKCIJAS REŽĪMS**	Temperatūra: jebkāda temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai. Šajā iestatījumā tiek ieslēgti augšējie un apakšējie sildelementi. Šis ir klasiskais, tradicionālais cepeškrāsns veids, kas ir pilnveidots, izcili izplatot siltumu un mazinot enerģijas patēriņu. Konvekcijas cepeškrāsns joprojām ir nepārspēts cepšanas instruments, gatavojot ēdienus,kas sastāv no vairākiem ingredientiem, piem., kāpostus ar ribiņām, mencu spāņu gaumē, žāvētu zivi Ankonas gaumē, maigas teļa gaļas sloksnītes ar rīsiem un citu ēdienus. Lieliski rezultāti ir garantēti, arī gatavojot teļa vai liellopu gaļas ēdienus (sautētu gaļu, sautējumus, gulašu, medījumus, šķiņķi un citus), kas jācep lēni un gatavošanas laikā jāmitrina vai kam jāpievieno šķidrums. Šis režīms joprojām ir vislabākais veids, kā cept arī kūkas un augļus un gatavot ēdienu, cepeškrāsnī izmantojot segtus kastroļus. Gatavojot ēdienu konvekcijas režīmā, vienlaicīgi drīkst izmantot tikai vienu cepeštauku pannu vai ēdiena gatavošanas pamatni, citādi karstums neizplatās vienmērīgi. Izmantojot dažādos pieejamos pamatņu augstumus, varat dažādi izmantot karstuma daudzumu starp cepeškrāsns augšējo un apakšējo daļu. Izvēlieties starp dažādajiem pamatņu augstumiem, ņemot vērā to, cik liels karstums ēdiena pagatavošanai jāpievada no augšpuses.
	**CEPŠANAS REŽĪMS**	Temperatūra: jebkāda temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai. Aizmugurējais sildelements un ventilators tiek ieslēgts, tā garantējot vienmērīgu un pakāpenisku karstuma izplatīšanos visā cepeškrāsnī. Šis režīms ir lieliski piemērots smalku ēdienu cepšanai un gatavošanai – īpaši kūkām, kuru mīklai gatavošanas laikā ir jāpaceļas – un noteiktu pīrādziņu gatavošanai trīs plauktos vienlaicīgi. Lūk, daži piemēri: vēja kūkas ar krēmu, saldie cepumi un krekeri, pikantās vēja kūkas, ruletes, mazas dārzeņu sacepumu porcijas u. c.
	**PICAS REŽĪMS**	Temperatūra: jebkāda temperatūra no 50°C lidz maksimālajai temperatūrai. Darbojas apaļais un apakšējais sildelements, kā arī ventilators. Šādi cepeškrāsns tiek ātri uzsildīta līdz augstai temperatūrai (to nodrošina galvenokārt apakšējais sildelements). Ja vienlaikus lietojat vairāk nekā vienu režgi, cepšanas procesa vidū apmainiet vietām uz režģiem novietotos ēdienus
	**ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA**	Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai. Pirms ieliekat ēdienu krāsnī, pagaidiet līdz priekšsildīšana ir beigusies, tad izvēlieties vēlamo gatavošanas funkciju.

	**VENTILĒŠANAS REŽĪMS**	Temperatūra: jebkāda temperatūra no 50°C līdz maksimālajai temperatūrai. Tiek ieslēgti sildelementi, kā arī ventilators. Tā kā siltums ir vienmērīgi un pakāpeniski izplatīts visā cepeškrāsnī, visa ēdiena virsma tiek vienmērīgi apcepta un apbrūnināta. Izmantojot šo režīmu, daţādus ēdienus var gatavot arī vienlaicīgi, ja vien to attiecīgās gatavošanas temperatūras ir vienādas. Vienlaicīgi var izmantot ne vairāk par divām pamatnēm, rīkojoties saskaņā ar instrukcijām, kas sniegtas sadaļā "Ēdiena gatavošana uz vairākām pamatnēm". Ventilēšanas režīms ir īpaši ieteicams ēdieniem, kam nepieciešama garoziņa vai ēdieniem, kuru gatavošanas laiks ir ievērojami ilgāks, piemēram: lazanjai, makaronu sacepumiem, ceptai vistai ar kartupeļiem un citiem ēdieniem. Turklāt, gatavojot cepešus, lieliskā karstuma sadalījuma dēļ varat izmantot zemākas temperatūras. Šā iemesla dēļ ēdiens saglabā savu sulīgumu, gaļa ir maigāka un cepeša svars īpaši nesamazinās. Ventilēšanas režīms ir īpaši piemērots zivju gatavošanai — tagad zivis var gatavot, pievienojot mazāk garšvielu, tā saglabājot to garšu un izskatu. Saldie ēdieni. Ventilēšanas režīms ir lieliska izvēle rauga kūciņu cepšanai. Turklāt šo režīmu var arī izmantot, lai ātri atkausētu balto vai sarkano gaļu un maizi, iestatot 80°C temperatūru. Lai atkausētu smalkākus ēdienus, termostatam ir jāiestata 60°C temperatūra vai jāizmanto tikai auksta gaisa cirkulācijas funkcija, termostatam iestatot 0°C temperatūru.
	**DIVKĀRŠA GRILA REŽĪMS**	Temperatūra: maksimāla. Nodrošina intensīvāku grilēšanu nekā parastais grils. Novatoriska konstrukcija nodrošina par 50% efektīvāku ēdiena gatavošanu un pilnīgu ēdiena malu izcepšanos. Lai nodrošinātu vienmērīgi brūnu ēdiena virspusi, lietojiet šo režīmu.
	**GRILA REŽĪMS**	Temperatūra: maksimāla. Ieslēdzas augšējā sildelementa vidusdaļa. Grila augstā temperatūra un koncentrēta siltā gaisa plūsma ir ieteicama ēdieniem, kam nepieciešama augsta virsmas temperatūra
	**SACEPUMA REŽĪMS**	Temperatūra: jebkāda temperatūra no 50°C lidz 200°C. Darbojas augšejais sildelements, iesms, ja cepeškrāsns ar to ir aprīkota, un ventilators. Šajā režīmā ventilators, radot silta gaisa rotāciju, paaugstina cepšanas efektivitāti. Tas novērš ēdiena virspuses apdedzināšanu un ļauj siltumam iekļūt ēdiena iekšpusē. GRILA, DIVKĀRŠA GRILA un SACEPUMA cepšanas režīmu laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām.
	**ATKAUSĒŠANAS REŽĪMS**	Cepeškrāsns apakšā esošais ventilators virza istabas temperatūras gaisu ap ēdienu. Tas ir ieteicams visa veida partikas atkausēšanai, it sevišķi viegliem partikas produktiem, kuriem nav nepieciešams karstums, piemēram: saldējuma tortēm, krēma un olu krēma desertiem, augļu kūkam. Izmantojot ventilatoru, atkausēšanas laiks ir apmēram uz pusi īsāks. Gaļas, zivs un maizes gadījumā iespējams paātrināt šo procesu, izmantojot ventilēšanas režīmu un iestatot temperatūru uz 80° - 100°C.
	**APAKŠĒJĀ SILDELEMENTA UN VENTILATORA REŽĪMS**	Apakšējais sildīšanas elements un ventilators ir ieslēgts, nodrošinot karstuma izplatību visā cepeškrāsnī. Šī kombinācija ir noderīga vieglai darzeņu un zivju gatavošanai.

Praktiski gatavošanas padomi

GRILA gatavošanas režīmos, jo īpaši, izmantojot rotējošo iesmu, cepešpannu novietojiet 1. stāvoklī, lai savāktu gatavošanas atliekas (tauki un/vai taukvielas).

GRILS

- Novietojiet plauktu 3. vai 4. stāvoklī. Novietojiet ēdienu plaukta centrā.
- Mēs iesakām jaudas līmeni iestatīt uz maksimālo. Augšējo sildelementu regulē termostats, un tas ne vienmēr var darboties pastāvīgi.

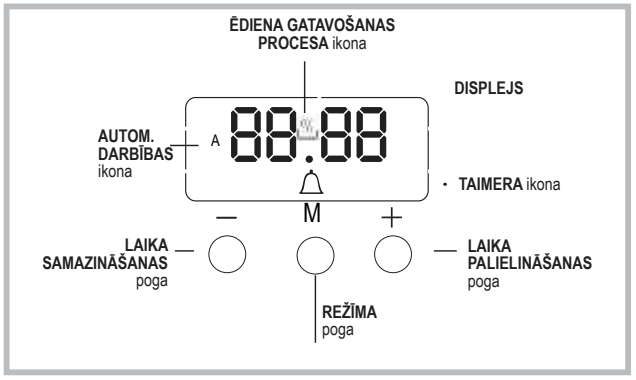
PICA

- Izmantojiet vieglu alumīnija picas pannu. Novietojiet to uz plaukta.
- Lai garoza būtu kraukšķīga, neizmantojiet cepešpannu (novērš garozas veidošanos, pagarinot gatavošanas laiku).
- Ja picai ir daudz sastāvdaļu, mēs iesakām mozarellas sieru pievienot, kad gatavošanas process ir pusceļā.

Ēdiena gatavošanas ieteikumu tabula

KULINĀRIJAS RECEPTE	GATAVOŠANAS FUNKCIJA	GATAVOŠANAS LĪMENIS (no apakšas)	TEMPERATŪRA (°C)	LAIKS (min.)
Biskvītkūka	Siltuma režīms	2	160–190	30–60
	Gatavošana ar konvekciju	2-4	160–180	30–55
Kūkas ar pildījumu (siera kūka, štrūdele, augļu torte)	Siltuma režīms	3	180–200	50–100
	Gatavošana ar konvekciju	2-4	160–190	40–90
Cepumi	Siltuma režīms	3	160–180	20–45
	Gatavošana ar konvekciju	1-3-5	140–150	30–45
Mazas kūkas	Siltuma režīms	3	160–180	20–45
	Gatavošana ar konvekciju	1-3-5	150–160	30–45
Pica	Siltuma režīms	3	230–250	10-25
	Gatavošana ar konvekciju	2-4	190–210	15–30
Desiņas/ cūkgaļas ribiņas/ Hamburgeri	Vārīšanas režīms	4	MAKS.	15–30
Sāļais pīrāgs	Siltuma režīms	3	180–200	50–70
Sāļais pīrāgs	Gatavošana ar konvekciju	2-4	170–190	60–80
Grauzdiņi	Vārīšanas režīms	5	MAKS.	Priekšsildīšana, 5 min Gatavošana, 2,5 min
Lazanja	Siltuma režīms	2	170–190	40–60
Vista	Siltuma režīms	2	200–230	50–90
	Īpaši spēcīga vārīšana	3	200–220	55–70
Liellopu gaļa	Siltuma režīms	2	190–200	70–110
	Gatavošana ar konvekciju	2	180–190	80–120
Teļa gaļa	Siltuma režīms	2	190–200	70–110
	Gatavošana ar konvekciju	2	180–190	80–120
Zivs	Siltuma režīms	2	170–190	30–50
	Vārīšanas režīms	4	200	20–30
Pildīti dārzeņi	Gatavošana ar konvekciju	2	180–200	50–70

Pulksteņa/minūšu skaitītāja darbība



Pulksteņa iestatīšana

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

vai pēc tās darbības atteikuma
DISPLEJĀ sāks mirgot cipari 00:00.

1. Vienlaicīgi nospiediet pogas „+" un „-".
   Sāks mirgot kols, kas atdala stundas no minūtēm.
2. Izmantojiet pogas „+" un „-", lai noregulētu laiku; ja nospiežat un turat nospiestu kādu no šīm pogām, displejs daudz ātrāk ritinās vērtību sarakstu, ļaujot ātrāk un vienkāršāk iestatīt vajadzīgo vērtību.

Zummera (pīkstuļa) frekvences maiņa

1. zummera signāla frekvenci var mainīt, atkārtoti pieskaroties pogai „-".

Minūšu skaitītāja iestatīšana

Šī funkcija nepārtrauc gatavošanu un neietekmē cepeškrāsni; to vienkārši izmanto, lai atskanētu skaņas signāls, kad pagājis iestatītais laika periods.

1. Nospiediet pogu M vairākas reizes, līdz ikona 🔔 un trīs cipari displejā sāk mirgot.
2. Izmantojiet pogas „+" un „-", lai iestatītu vēlamo laiku; ja nospiežat un turat nospiestu jebkuru no šīm pogām, displejs daudz ātrāk ritinās vērtību sarakstu, ļaujot ātrāk un vienkāršāk iestatīt vērtību.
3. Nogaidiet 5 sekundes; ja vēlreiz nospiedīsiet šo pogu, displejā būs redzama laika skaitīšana atpakaļ. Paejot šim laikposmam, skaņas signāls tiek aktivizēts.

Gatavošanas programmēšana

Gatavošanas režīms jāizvēlas pirms programmēšanas.

Gatavošanas ilguma programmēšana

1. Nospiediet pogu M vairākas reizes, līdz ikona **AUTO** un DUR cipari DISPLEJĀ sāk mirgot.
2. Izmantojiet pogas „+" un „-", lai iestatītu vēlamo ilgumu; ja nospiežat un turat nospiestu jebkuru no šīm pogām, displejs daudz ātrāk ritinās vērtību sarakstu, ļaujot ātrāk un vienkāršāk iestatīt vērtību.
3. Nogaidiet 5 sekundes, un pēc tam displejā parādīsies ikona **AUTO**.
4. Kad iestatītais laiks būs beidzies un cepeškrāsns apturēs ēdiena gatavošanu, atskanēs zummera skaņas. Nospiediet jebkuru pogu, lai apturētu zummeru.

- Piemēram: ir ieprogrammēts plkst. 09:00, un laiks 1 stunda un 15 minūtes. Programma apstāsies automātiski plkst. 10:15.

Gatavošanas režīma beigu laika iestatīšana

1. Izpildiet darbības no 1. līdz 3., lai uzstādītu ilgumu, kā norādīts iepriekš.
2. Pēc tam nospiediet pogu M, līdz displejā sāk mirgot teksts END.
3. Izmantojiet pogas „+" un „-", lai noregulētu gatavošanas beigu laiku; ja nospiežat un turat nospiestu jebkuru no šīm pogām, displejs daudz ātrāk ritinās vērtību sarakstu, ļaujot ātrāk un vienkāršāk iestatīt vēlamo vērtību.
4. Nogaidiet 5 sekundes vai vēlreiz nospiediet pogu M.
   Pēc gatavošanas procesa uzsākšanas displejā ir redzams simbols .
5. Pēc iestatītā laika beigām cepeškrāsns apturēs gatavošanas procesu un atskanēs zummers. Lai to apturētu, nospiediet jebkuru pogu. Programmēšana ir iestatīta, ja ir izgaismota ikona **AUTO**.

- Piemēram: Ir ieprogrammēts plkst. 09:00 un ilgums 1 stunda. Plkst. 12:30 ir plānots kā beigu laiks. Programma sāksies automātiski plkst. 11:30.

Programmas atcelšana

Lai atceltu programmu:

- Nospiediet pogu M, līdz ikona, kas atbilst atceļamajam iestatījumam, un attiecīgie cipari displejā sāk mirgot. Nospiediet pogu „-", līdz displejā ir redzami cipari 00:00.
- Nospiediet un turiet nospiestas pogas „+" un „-"; tādējādi tiks atcelti visi iepriekš atlasītie iestatījumi, tostarp taimera iestatījumi.

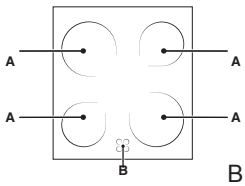
Stikla keramikas virsmas lietošana

Paplāksnēm uzklātā līme uz stikla atstāj traipus. Pirms ierīces lietošanas ieteicams traipus notīrīt ar īpašu neabrazīvu tīrīšanas līdzekli. Ierīces lietošanas sākumā dažas stundas var būt jūtama gumijas smaka.

Ēdiena gatavošanas zonu ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu ēdiena gatavošanas zonu, pagrieziet atbilstošo rotējošo slēdzi pulksteņrādītāja kustības virzienā.
Lai ēdiena gatavošnas zonu izslēgtu, grieziet rotējošo slēdzi pulksteņrādītāja kustībai pretējā virzienā līdz tas ir iestatīts "0" pozīcijā.
Ja deg gaismas indikators "ĒDIENA GATAVOŠANAS ZONA IESLĒGTA", tas nozīmē, ka vismaz viena plīts virsmas ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta.

Ēdiena gatavošanas zonas

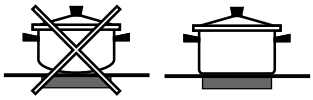


Plīts virsma ir aprīkota ar elektriskajiem hilīta sildelementiem. Ja sildelementi ir ieslēgti, tie izgaismojas sarkanā krāsā.
A. Ēdiena gatavošanas zonas sildelementi
B. Gaismas indikators, kas norāda, ka atbilstošās ēdiena gatavošanas zonas temperatūra ir augstāka par 60°C. Ņemiet vērā, ka pat izslēgts sildelements joprojām var būt karsts.

Sildelementu apraksts
Apaļie sildelementi izgaismojas sarkanā krāsā 10–20 sekundes pēc ieslēgšanas.
Apaļie hilīta sildelementi nodrošina vienmērīgu siltuma sadali un citas šā materiāla sildelementu priekšrocības. Hilīta sildelementi uzreiz pēc ieslēgšanas sāk izstarot lielu siltuma daudzumu un izgaismojas sarkanā krāsā, nodrošinot vairākas priekšrocības:
·ātrāku sildīšanu (salīdzinājumā ar gāzes degļiem);
·ātrāku atdzišanu;
·vienmērīgu temperatūras sadali pa visu virsmu (to nodrošina apaļie sildelementi).

Praktiski padomi attiecībā uz sildvirsmas izmantošanu

- Izmantojiet pannas un katlus ar biezu, līdzenu pamatni, kas ideāli pieguļ sildriņķim.



- Vienmēr izmantojiet pannas un katlus, kuru diametrs ir pietiekoši liels, lai pilnībā nosegtu sildriņķi, lai izmantotu visu saražoto siltumu.



- Vienmēr pārliecinieties, ka pannas vai katla pamatne ir pilnīgi tīra un sausa: tādejādi panna/katls ideāli piegulēs sildriņķim un gan panna/katls, gan sildvirsma kalpos ilgāk.
- Izvairieties no tādu pannu un katlu izmantošanas, kas tikuši izmantoti uz gāzes degļiem: radījis nosēdumus uz pannu un katlu pamatnes, tādējādi tie vairs kārtīgi nepiegulst sildriņķim.
- Nekad neatstājiet sildriņķi ieslēgtu, neuzliekot pannu vai katlu uz tā, jo tas var sabojāt sildriņķi.

Iestatījums	Parastais vai ātrais sildriņķis
0	Izslēgts
1	Dārzeņu, zivju gatavošanai
2	Kartupeļu (izmantojot tvaiku), zupu, zirņu, pupu gatavošanai
3	Liela daudzuma ēdiena gatavošanas turpināšanai
4	Cepšanai (vidējai)
5	Cepšanai (virs vidējā)
6	Apbrūninašanai un ārai uzvārīšanai

Tirišana un apkope

Apkārtējās vides aizsardzība

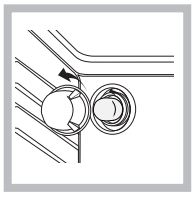
- Lietojot GRILA, DIVRKARŠA GRILA un SACEPUMA režīmus, cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām: šādi tiek gūti labāki rezultāti un samazināts elektroenerģijas patēriņš (aptuveni par 10%).
- Kad vien iespējams, izvairieties no cepeškrāsns uzsildīšanas, un vienmēr centieties to piepildīt. Atveriet cepeškrāsns durvis pēc iespējas retāk, jo katru reizi tās atverot, zūd siltums. Lai ietaupītu nozīmīgu enerģijas daudzumu, vienkārši izslēdziet cepeškrāsni 5-10 minūtes pirms iecerētā gatavošanas laika beigām un izmantojiet siltumu, ko cepeškrāsns turpina ražot.
- Uzturiet blīvgumijas tīras, lai novērstu jebkādu siltuma zudumu caur durvīm.
- Ja jums ir noteikta laika elektroenerģijas piegādes līgums, „atliktās gatavošanas" funkcija atvieglos naudas ietaupīšanu, darbinot ierīci lētākos laika brīžos.
- Katla vai pannas pamatnei pilnībā jānosedz sildriņķis. Ja pamatne ir mazāka par sildriņķi, enerģija tiks veltīgi iztērēta, un katli, kas pārvārās pāri, atstāj nospiedumu kārtu, ko ir grūti notīrīt.
- Gatavojiet savu ēdienu pannās vai katlos ar vākiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Gatavošana bez vāka ievērojami palielinās enerģijas patēriņu.
- Izmantojiet tikai pilnīgi plakanus katlus un pannas.
- Ja gatavojat ēdienu, kura pagatavošanai nepieciešams ilgs laiks, ieteicams izmantot tvaika katlu, kurā ēdiens sagatavojas divreiz ātrāk, ietaupot trešdaļu enerģijas.

Ierīces izslēgšana

Pirms tehniskās apkopes vai tīrīšanas sākšanas ierīce ir jāatvieno no elektrotīkla.

Cepeškrāsns spuldzīšu maiņa

1. Kad cepeškrāsns ir atvienota no elektrotīkla, noņemiet



spuldzes nišas stikla vāciņu (*skatīt attēlu*)..
2. Noņemiet spuldzīti un nomainiet to pret līdzīgu: spriegums 230 V, jauda 25 W, lielums E 14.
3. Uzlieciet atpakaļ vāciņu un atkal pieslēdziet cepeškrāsni elektrotīklam.

Šajā izstrādājumā ir gaismas avots ar energoefektivitātes klasi E.

Stikla keramikas virsmas tīrīšanas līdzekļi	**Pieejami**
Stikla virsmas skrāpis, žiletes skrāpis	Būvmateriālu veikalos
Nomaiņas asmeņi	Būvmateriālu veikalos; lielveikalos, Ķimikāliju veikalos

Neizmantojiet cepeškrāsns apgaismojumu kā istabas apgaismojumu.

Stikla keramikas plīts virsmas tīrīšana

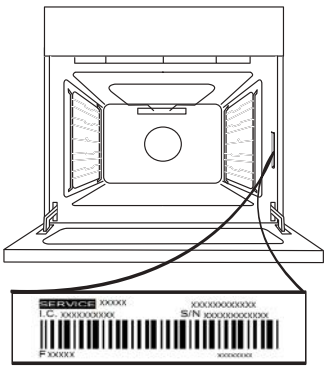
Neizmantojiet abrazīvus vai kodīgus mazgāšanas līdzekļus (piemēram, aerosola balonus bārbekjū un cepeškrāšņu tīrīšanai), traipu tīrīšanas līdzekļus, pretrūsas līdzekļus, pūderveida mazgāšanas līdzekļus vai sūkļus ar abrazīvu virsmu: tie var neatgriezeniski saskrāpēt virsmas.

- Parasti pietiek nomazgāt plīts virsmu ar mitru sūkli un nosusināt to ar absorbējošu virtuves papīra dvieli.
- Ja plīts virsma ir īpaši netīra, noberziet to ar speciālu stikla keramikas virsmām paredzētu tīrīšanas līdzekli, tad kārtīgi noskalojiet un rūpīgi nosusiniet.
- Lai notīrītu vairāk ieēdušos netīrumus, izmantojot piemērotu skrāpi (nav iekļauts ierīces komplektācijā). Notīriet izšļakstījušos ēdienu pēc iespējas ātrāk, negaidot līdz plīts atdziest, lai izvairītos no piekaltušu palieku izveidošanās. Jūs varat iegūt izcilus rezultātus, izmantojot ziepjainus nerūsējošus tērauda saru sūkļus, kas īpaši paredzēti stikla keramikas virsmām.
- Ja plastmasas lietas vai cukurotas vielas ir nejauši izkusušas uz plīts virsmas, nekavējoties notīriet tās, kamēr virsma joprojām ir karsta.
- Tiklīdz tā ir tīra, virsmu var apstrādāt ar speciālu aizsargājošu līdzekli: šī līdzekļa izveidotais neredzamais pārklājums aizsargā virsmu no gatavošanas laikā radušamies pilieniem. Šī apstrāde jāveic, kamēr plīts ir silta (nevis karsta) vai auksta.
- Vienmēr atcerieties kārtīgi noskalot ierīci ar tīru ūdeni un rūpīgi to noslaucīt: atliekas var piekalst nākošajā gatavošanas reizē.

PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

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

- Īsu kļūmes aprakstu
- Precīzu izstrādājuma veidu un modeli
- Atbalsta kods (numurs, kas seko vārdam „SERVICE" un atrodas uz identifikācijas plāksnes, kas PIESTIPRINĀTA izstrādājumam, to iespējams atrast kreisajā pusē, kad cepeškrāsns durtiņas ir atvērtas.)
- jūsu adrese
- kontakttālrunis



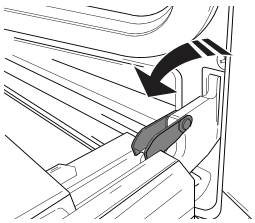
Lūdzu, ņemiet vērā: Ja nepieciešams remonts, sazinieties ar pilnvarotu pēcpārdošanas servisu, lai nodrošinātu oriģinālo rezerves daļu izmantošanu un pareizu remontu.

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

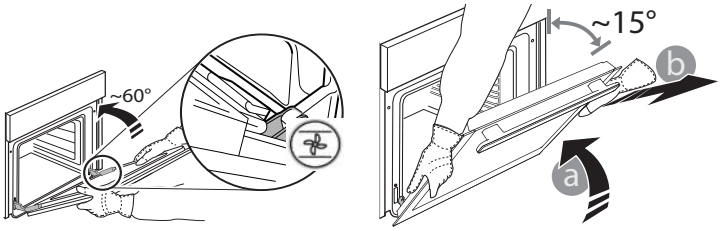
www Pilnu izstrādājuma specifikāciju, tajā skaitā energoefektivitātes rādītājus, varat lejupielādēt tīmekļa vietnē **www.whirlpool.com**

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠAŅA

1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



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



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

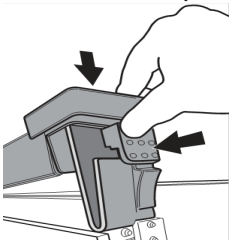
3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

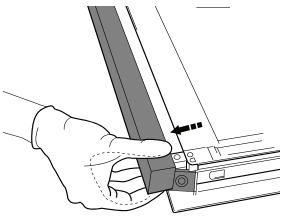
4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.
Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

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

NOSPIEDIET, LAI TĪRĪTU - STIKLA TĪRĪŠANA

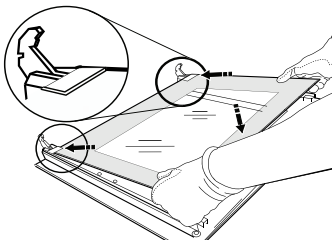
1. Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīkstas virsmas (ar rokturi vērstu lejup), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemt durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi.





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

3. Atpakaļ ieliekot iekšējo durvju stiklu, stikla panelis jāievieto pareizi tā, lai brīdinājuma uzraksts nebūtu apvērsts un būtu viegli salasāms.



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

Katalītiskā tīrīšana

Dažiem modeļiem visvairāk pakļautās iekšējās cepeškrāsns vertikālās malas ir pārklātas ar porainu emalju, ko dēvē par katalītisko emalju. Sakarstot šī emalja iznīcina tauku daļiņas, ko izdala ēdieni. Šī tauku daļiņu „oksidācija" notiek, kad malu temperatūra pārsniedz 170 °C. Katalītiskās emaljas porainā kvalitāte palielina virsmas zonu, kur notiek tauku oksidācija.
Ja pēc gatavošanas programmas beigām uz katalītiskajām virsmām ir netīrumi, atstājiet tukšu cepeškrāsni ar aizvērtām durvīm, pagriežot temperatūras regulatoru līdz maksimālajai temperatūrai.
Atstājiet cepeškrāsni šādi uz laiku no 60 līdz 90 minūtēm, atkarībā no palikušo netīrumu daudzuma.
Atlikušo ēdiena atlieku tīrīšanas procesu var paātrināt, izmantojot karstu ūdeni un mīkstu suku.

Cepeškrāsns durvju noņemšana un uzstādīšana:

Palīdzība

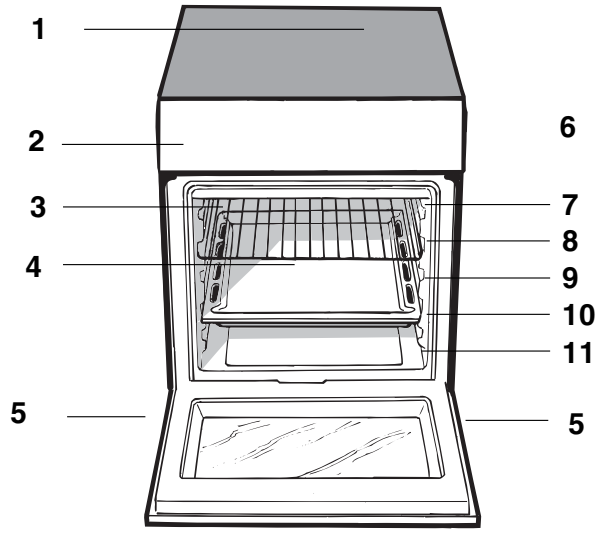
Lūdzu, norādiet turpmāk minēto informāciju:
- ierīces modelis (Mod.);
- sērijas numurs (S/N).

Šī informācija ir norādīta uz tehnisko datu plāksnītes, kas piestiprināta ierīcei un/vai tās iepakojumam.

KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS

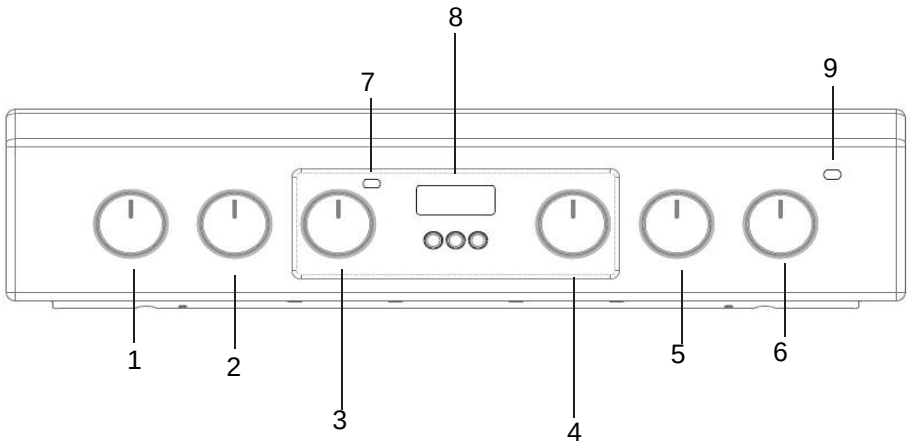
! **Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

PRODUKTO APRAŠYMAS



1. Stiklo keramikos kaitlentė
2. Valdymo skydelis
3. Slankiojantis grilio iešmas
4. Kepimo skarda
5. Reguliuojamos kojelės
6. KREIPIAMIEJI BĖGELIAI slankiojančioms grotelėms
7. 5 padėtis
8. 4 padėtis
9. 3 padėtis
10. 2 padėtis
11. 1 padėtis

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. Elektrinės kaitvietės reguliavimo rankenėlė
2. Elektrinės kaitvietės reguliavimo rankenėlė
3. TERMOSTATO rankenėlė

4. PASIRINKIMO ranken
5. Elektrinės kaitvietės reguliavimo rankenėlė
6. Elektrinės kaitvietės reguliavimo rankenėlė

7. TEMPERATŪROS indikatorius
8. Elektroninč virimo programa
9. Elektrinės kaitvietės indikatoriaus lemputė

Paleidimas ir naudojimas

CHARAKTERISTIKŲ LENTELĖ	
Įtampa ir dažnis	žr. duomenų plokštelę
„ENERGY LABEL“ ir „ECODESIGN“	Natūralios konvekcijos ir šildymo režimo energijos sąnaudos: konvekcija Priverstinės konvekcijos klasės deklaruotosios energijos sąnaudos – šildymo režimas: kepimas

Orkaitės naudojimas

Pirmą kartą naudodami prietaisą bent pusę valandos aukščiausia temperatūra pakaitinkite tuščią orkaitę su uždarytomis durelėmis. Prieš įjungdami orkaitę ir atidarydami dureles ásitikinkite, kad patalpa yra gerai vėdinama. Prietaisas gali skleisti šiek tiek nemalonų kvapą, kurá sukelia nudegančios apsauginės medžiagos, naudojamos gamyboje.

Niekuomet nedėkite daiktų tiesiai ant orkaitės dugno, nes kyla pavojus sugadinti emalio sluoksná. Kepdami su ieđmu naudokite tik 1 orkaitės padėtá.

1. Parinkite norimą maisto gaminimo režimą pasukdami PARINKIMO rankenėlę.
2. Parinkite maisto gaminimo režimui rekomenduojamą ar norimą temperatūrą pasukdami TERMOSTATO rankenėlę. Maisto gaminimo režimą sąrađas ir siūloma temperatūra pateikiami atitinkamoje lentelėje (*žr. Orkaitės naudojimo patarimų lentelę).*

Gamindami maistą visuomet galite:

- Pakeisti maisto gaminimo režimą pasukdami PARINKIMO rankenėlę.
- Pakeisti temperatūrą pasukdami TERMOSTATO rankenėlę.
- Baigti maisto gaminimą pasukdami PARINKIMO rankenėlę á nulinę padėtá.

Maisto gaminimo indus dėkite tik ant grotelių.

Indikacinė TERMOSTATO lemputė
Kai ji užsidega, orkaitė kaista. Ji išsijungia, kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia parinktą reikđmę. Tuo metu lemputė vis išsijungia ir ásijungia, parodydama, kad termostatas veikia ir palaiko pastovią temperatūrą.

Orkaitės lemputė
Ji ájungiama pasukant PARINKIMO rankenėlę á bet kurią kitą padėtá, išskyrus nulinę. Ji degs tol, kol veiks orkaitė. Rankenėle parenkant , lemputė ájungiama, tačiau neaktyvinamas nė vienas kaitinimo elementas.

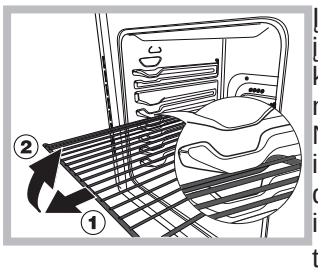
Gaminimo režimai

Visais gaminimo režimais temperatūrą galima nustatyti nuo 60 °C iki maksimumo, išskyrus šiuos režimus:

- **GRILIS (rekomenduojama nustatyti tik maksimalią temperatūrą)**
- **APKEPĖLĖ (rekomenduojama nevir□yti 200 °C).**

programa kepimo	funkcija	aprašymas
	**KONVEKCIJOS REŢIMAS**	Temperatűra: bet kuri temperatűra tarp 50 °C ir ne daugiau kaip Esant ðiam nustatymui, ásijungia virðutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Tai iðtobulintas klasikinis, áprastas orkaitės kaitinimo tipas su iðskirtiniu karðčio pasiskirstymu ir sumaţintomis energijos sąnaudomis. Konvekcinė orkaitė nepralenkiama, kai reikia paruoðti patiekalus ið keliř sudedamřjř, pvz., kopűstus su ðonkauliukais, ispaniðko stiliaus menkes, Ankonos stiliaus dţiovintas menkes, verðienį su ryţiais ir kt. Puikűs rezultatai pasiekiami ruoðiant verðienos ar jautienos patiekalus bei mėsos troðkinius, guliaðř, ţvėrienį, kumpá ir kt., kuriuos reikia kepti ilgai ir lėtai bei nuolat laistyti skysčiais. Nustačius ðá reţimį, patartina kepti pyragus bei vaisius ir troðkinant maistį dengtuose induose. Ruoðdami maistį konvekcijos reţimu, naudokite tik vienį nulaðėjimo indį arba kepimo groteles, kitaip ðiluma netolygiai pasiskirstys. Naudodami skirtingo aukðčio kepimo groteles, galite subalansuoti ðilumos kieká orkaitės virðuje ir apačioje. Groteliř aukðtá pasirinkite atsiţvelgdami á tai, ar patiekalui reikia daugiau karðčio ið virðaus.
	**KEPIMO REŢIMAS**	Temperatűra: bet kuri temperatűra tarp 50 °C ir ne daugiau kaip Ásijungs galinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius, uţtikrinantis tolygř karðčio pasiskirstymą visoje orkaitėje. Nustačius ðá reţimą, patartina kepti ir ruoðti sudėtingus patiekalus, ypač pyragus, kurie turi iðkilti, ir kepti tam tikrus vaisinius pyragaičius 3 lentynose iðkart. Keli pavyzdţiai: pyragaičiai su kremu, saldűs ir kvapnűs sausainiai, kvapnieji pyragaičiai, ðveicariðki suktinukai ir nedidelės darţoviř uţkepėlės, kt.
	**ATŠILDYMO REŽIMAS**	Orkaitės apačioje esantis ventiliatorius priverčia oro kambario temperatūros orą cirkuliuoti aplink maistą. Šis režimas rekomenduojamas atšildant visų rūšių maistą, bet ypač tinka švelniam maistui, kuriam nereikia karščio, pvz.: ledų tortams, grietinėlės ar kremo desertams, vaisiniams pyragams. Naudojant ventiliatorių atšildymo laikas sutrumpėja maždaug perpus. Atšildant mėsą, žuvį ir duoną galima pa- greitinti šį režimą, įjungus „daugialypio gaminimo“ režimą ir nustačius 80–100 °C temperatūrą.
	**PICOS REŽIMAS**	Temperatūra: tarp 50 °C ir MAX. Įjungiami apvalusis ir apatinis kaitinimo elementai bei ventiliatorius. Šis derinys greitai įkaitina orkaitę, suku- riamas didelis šilumos kiekis, ypač apatiniu kaitinimo elementu. Jei naudojate daugiau nei vienas groteles vienu metu, kepimo ciklo viduryje sukeiskite groteles vietomis.
	**ĮVAIRŪS KEPIMO režimai**	Įjungiami visi kaitinimo elementai (viršaus, apačios ir cirkuliaciniai) ir ventiliatorius. Karštis visoje orkaitėje išlieka pastovus, maistas kepa ir skrunda vienodai. Daugiausiai dvejos grotelės gali būti naudojami tuo pačiu metu.

	KEPSNINËS REŢIMAS	Temperatűra: bet kuri temperatűra tarp 50 °C ir ne daugiau kaip Ásijungia virđutinis kaitinimo elementas ir besisukantis ieđmas. Kai tiesioginë temperatűra yra itin aukđta, apskrunda mësos ir kepsniř pavirđius, o jř viduje sulaikomas skystis ir mësa suminkđtëja. Ruođiant patiekalus, kuriř pavirđiř turi veikti aukđta temperatűra, rekomenduojama nustatyti kepsninës reţimń: pvz., jautienos kepsnius, verđienń đonkauliukus, filë, mësainius ir kt.
	SKRUDINIMO REŽIMAS	TemperatOra: tarp 50 °C ir 200 °C. Aktyvinami viršutinis kaitinimo elementas ir iešmas (jei yra) bei ventiliatorius. Šis funkcij4 derinys padidina vienkryptes šilumines spinduliuotes, kuriq skleidžia ka- itinimo elementai, efektyvumq, nes oras priverciamas cirkuliuoti orkaiteje. Tai padeda apsaugoti maistq nuo pridegimo ir leidžia karščiui prasiskverbti tiesiai i maistq.. ! KEPSNINES, DVIGUBOS KEPSNINES ir SKRUDINIMO režimai turi bOti naudojami uždarius orkaites dureles
	APATINĖS VENTILIACIJOS REŽIMAS	Įjungiamas apatinis kaitinimo elementas ir venti- liatorius, todėl karštis paskirstomas visoje orkaitės ertmėje. Šis derinys naudingas lėtai gaminant daržo- ves ar žuvį.
	SPARČIOJO ĮKAITINIMO	Naudojama greitai įkaitinti orkaitę. Prieš sudėdami maistą į krosnelę palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas, tada pasirinkite pageidaujamą gaminimo funkciją
	KEPSNINËS	Temperatűra: MAX. Ásijungia vidurinë virđutinio kaitinimo elemento dalis. Tiesioginë aukđta kepsninës temperatűra rekomen- duojama maistui, kuriam reikia didelës pavirđiaus temperatűros (verđienos ir jautienos kepsniai, filë ir antrekotas). Điame kepimo reţime naudojamas ribo- tas energijos kiekis, jis puikiai tinka skrudinant. Maistń dëkite groteliř viduryje – jei padësite đonuose, jis tinka- mai neiđkeps.

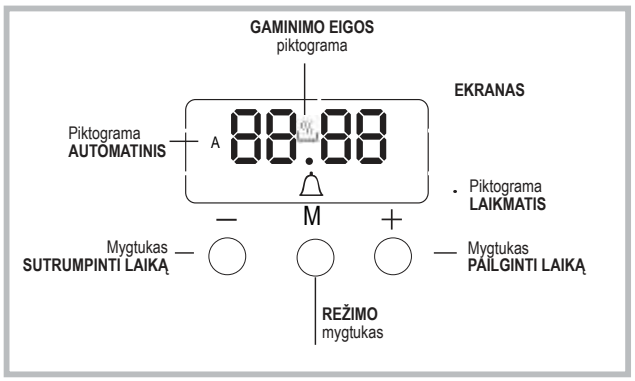


ĮSPĖJIMAS! Orkaitėje įdiegta stabdiklių sistema, kad ištraukti padėklai neiškristų iš orkaitės(1). Norėdami padėklą visiškai ištraukti iš orkaitės, laiky- dami jį priekyje kilstelėkite ir patraukite, kaip parody- ta paveikslėlyje (2).

Orkaitės naudojimo patarimř lentelė

RECEPTAS	GAMINIMO FUNKCIJA	GAMINIMO LYGIS (nuo apačios)	TEMPERATŪRA (°C)	LAIKAS (min.)
Biskvitinis pyragas	Terminė	2	160–190	30–60
	Konvekcinė	02. kwi	160–180	30–55
Pyragas su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)	Terminė	3	180–200	50–100
	Konvekcinė	2-4	160–190	40–90
Sausainiai	Terminė	3	160–180	20–45
	Konvekcinė	1-3-5	140–150	30–45
Pyragėliai	Terminė	3	160–180	20–45
	Konvekcinė	1-3-5	150–160	30–45
Pica	Terminė	3	230–250	10-25
	Konvekcinė	2-4	190–210	15–30
Dešrelės / kiaulienos šonkauliukai / Mėsainis	Kepinimas	4	MAKS.	15–30
Trapios tešlos plokštainis su įdaru	Terminė	3	180–200	50–70
Trapios tešlos plokštainis su įdaru	Konvekcinė	2-4	170–190	60–80
Skrebučiai	Kepinimas	5	MAKS.	Įkaitinimas 5' Gaminimas 2,5'
Lazanija	Terminė	2	170–190	40–60
Vištiena	Terminė	2	200–230	50–90
	Turbokepinimas	3	200–220	55–70
Jautiena	Terminė	2	190–200	70–110
	Konvekcinė	2	180–190	80–120
Veršiena	Terminė	2	190–200	70–110
	Konvekcinė	2	180–190	80–120
Žuvis	Terminė	2	170–190	30–50
	Kepinimas	4	200	20–30
Įdarytos daržovės	Konvekcinė	2	180–200	50–70

Laikrodžio / minučių matuoklio naudojimas



Laikrodžio nustatymas

Laikrodį galima nustatyti, kai orkaitė yra įjungta arba išjungta, jei prieš tai nebuvo užprogramuotas gaminimo ciklo pabaigos laikas. Po to, kai prietaisas prijungiamas prie elektros tinklo

arba vėl įjungiamas srovės tiekimas po to, kai jis buvo nutrūkęs, skaičiai 00:00
EKRANE pradės mirksėti.

1. Paspauskite mygtukus „+“ ir „-“ kartu.
   Pradės mirksėti dvitaškis tarp valandų ir minučių rodinio.
2. Mygtukais „+“ ir „-““ pakoreguokite laiką; paspaudus ir laikant kurį nors iš mygtukų, vertės ekrane keičiasi greičiau, kad greičiau nustatytumėte reikalingą vertę.

Zirzeklio signalo dažnio keitimas

1. galėsite pakeisti signalo dažnį spausdami „-“.

Minučių matuoklio nustatymas!

Ši funkcija nepertraukia gaminimo ir neturi įtakos orkaitei; ji tiesiog naudojama tam, kad praėjus nustatytam laiko tarpui įsijungtų garsinis signalas.

1. Kelis kartus paspauskite mygtuką , kol pradės mirksėti piktograma ir trys skaičiai ekrane.
2. Mygtukais „+“ ir „-““ nustatykite norimą laiką; paspaudus ir laikant kurį nors iš mygtukų, vertės ekrane keičiasi greičiau, kad greičiau nustatytumėte reikalingą vertę.
3. Palaukite 5 sekundes. Jei mygtuką paspausite dar kartą, ekrane bus rodomas laiko skaičiavimas.. Praėjus šiam laikotarpiui pasigirs zirzeklio garsas.

Kepimas naudojant programavimą

Prieš programuojant turi būti pasirinktas kepimo režimas.

Gaminimo trumės programavimas

1. Kelis kartus paspauskite mygtuką , kol pradės mirksėti piktograma **AUTO** ir trukms skaičiai ekrane.
2. Mygtukais „+“ ir „-““ nustatykite norimą trukmę; paspaudus ir laikant kurį nors iš mygtukų, vertės ekrane keičiasi greičiau, kad greičiau nustatytumėte reikalingą vertę.
3. Palaukite 5 sekundes, po to ekrane pamatysite piktogramą **AUTO**.
4. Kai praeis nustatytas laikas ir orkaitėje gaminimas bus išjungtas, išgirsite zirzeklio signalą. Norėdami jį išjungti, paspauskite bet kurį mygtuką.

• Pavyzdžiui: yra 9:00 valanda, užprogramuota kepimo trukmė 1 valanda ir 15 minučių. Programa automatiškai sustos 10:15 val.

Gaminimo režimo pabaigos laiko nustatymas

1. Norėdami nustatyti trukmę, atlikite 1–3 veiksmus, kaip nustatyta aukščiau.
2. Po to paspauskite mygtuką , kol pradės mirksėti pranešimas END.
3. Mygtukais „+“ ir „-““ pakoreguokite gaminimo pabaigos laiką; paspaudus ir laikant kurį nors iš mygtukų, vertės ekrane keičiasi greičiau, kad greičiau nustatytumėte reikalingą vertę.
4. Palaukite 5 sekundes arba dar kartą paspauskite mygtuką .
   Kai prasidės gaminimo procesas, ekrane matysite simbolį .
5. Praėjus nustatytam laikotarpiui, orkaitė išjungs kepimą ir pasigirs zirzeklio garsas. Norėdami jį išjungti, paspauskite bet kurį mygtuką.
   Kai piktograma **AUTO** šviečia, programavimas yra nustatytas.

• Pavyzdžiui: ji yra 9:00 valanda ir užprogramuota 1 val. trukmė. Suplanuotas pabaigos laikas yra 12:30 val. Programa automatiškai bus paleista 11:30 val.

Programos atšaukimas

Norėdami atšaukti programą:

• Paspauskite mygtuką , kol pamatysite piktogramą, atitinkančią norimą atšaukti nustatymą, ir nustos mirksėti skaičiai ekrane. Spauskite mygtuką „-“, kol ekrane pamatysite skaičius 00:00.

• Nuspauskite ir laikykite mygtukus „+“ ir „-“; tai atšauks visus anksčiau pasirinktus nustatymus, įskaitant laikmačio nustatymus.

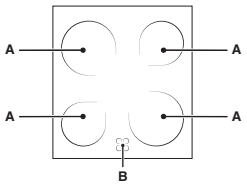
Kaitlentės naudojimas

Ant tarpikli ų naudojami klijai palieka tepalų pėdsakus ant stiklo. Prieš naudojantis prietaisu rekomenduojama juos pašalinti specialiais neabrazyviniais valymo produktais. Per pirmąsias kelias valandas po naudojimo gali sklisti gumos kvapas, kuris išnyks labai greitai.

Kaitinimo sričių įjungimas ir išjungimas

Norėdami įjungti kaitinimo sritį, pasukite atitinkamą rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę.
Norėdami vėl išjungti, pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę iki padėties „0“.
Jei KAITINIMO SRITIES indikatoriaus lemputė dega, tai rodo, kad bent viena kaitinimo sritis yra įjungta.

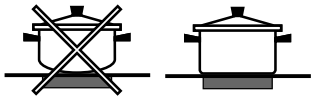
Kaitinimo sritys



Viryklė yra su elektriniais kaitinimo elementais. Kai jie naudojami, išvardinti elementai paraudonuoja.
A. Kaitinimo sritys su žiediniais kaitinimo elementais.
B. Likutinės šilumos indikatorius: jis šviečia, kai atitinkamos kaitvietės temperatūra yra didesnė nei 60 °C, net tada, kai šildymo elementas išjungtas, tačiau vis dar karštas.

Praktiniai patarimai naudojant kaitvietę

- Naudokite keptuves storu, plokščiu dugnu ir įsitikinkite, kad jos tiksliai atitinka kaitinimo sritį.



- Visuomet naudokite keptuves, kurių skersmuo pakankamai didelis, kad visiškai uždengtų kaitvietę, taip panaudosite visą išskiriamą karštį.



- Visuomet patikrinkite, ar keptuvės pagrindas visiškai švarus ir sausas: tai užtikrins, kad keptuvė gerai priglustų prie kaitinimo srities ir kad tiek keptuvės, tiek kaitlentė ilgiau tarnautų.
- Stenkitės nenaudoti indų, kuriuos naudojate ant durinių degiklių: dėl dujinių degiklių karščio koncentracijos keptuvės pagrindas gali deformuotis, todėl jis tinkamai nepriglus prie paviršiaus.
- Niekuomet nepalikite įjungtos kaitinimo srities, nepastatę ant jos keptuvės, taip galite sugadinti sritį.

Kaitinimo elementų aprašymas
Apvalūs žiedinio kaitinimo elementai paraudonuoja praėjus 10–20 sekundžių nuo įjungimo.
Be įprastų žiedinių kaitinimo elementų privalumų naudinga tai, kad apvalūs žiedinio kaitinimo šildymo elementai garantuoja tolygų šilumos pasiskirstymą. Žiedinio kaitinimo elementai pradeda skleisti daug šilumos ir šviesos vos juos įjungus, siūlo šiuos praktinius privalumus:
· greitas kaitimas (lyginant su dujų degikliu);
· greitas atvėsimas;
· vienoda viso paviršiaus temperatūra (dėl žiedinių kaitinimo elementų).

Nuostata	Įprasta arba sparčioji kaitvietė
0	Išjungta
1	Daržovių, žuvies kepimas
2	Bulvių virimas (garuose), sriubos, avinžirniai, pupelės
3	Didelio maisto kiekio tolesnis gaminimas, daržovių sriuba
4	Kepimas (vidutinis intensyvumas)
5	Kepimas (didesnis nei vidutinis intensyvumas)
6	Skrudinimas ir greitas užvirinimas

Valymas ir technine priežiura

Aplinkos tausojimas ir saugojimas

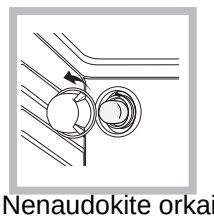
- Naudodami KEPSNINĖS, DVIGUBOS KEPSNINĖS ir SKRUDINIMO režimus orkaitės dureles visuomet laikykite uždaras: taip pasieksite geresnių rezultatų ir sutaupysite energijos (apie 10 %).
- Visada, kai įmanoma, venkite išankstinio orkaitės kaitinimo ir stenkitės, kad ji nebūtų tuščia. Stenkitės kuo mažiau atidarinėti dureles, nes kiekvieną kartą atidarius netenkama šilumos. Norėdami sutaupyti energijos, išjunkite orkaitę likus 5–10 minučių iki jūsų numatyto gaminimo laiko pabaigos, ir išnaudokite šilumą, kurią orkaitė dar sugeneruos.
- Nuvalykite tarpines ir valykite vidų, kad per dureles nebūtų prarandama energija .
- Jei pagal jūsų elektros tiekimo sutartį yra taikomi keli tarifai pagal laiką, atidėto gaminimo funkcija leis taupyti pinigus nukeliant veikimą į pigesnio tarifo laikotarpį.
- Puodo ar keptuvės apačia turi uždengti kaitvietę. Jei apačia mažesnė, bus švaistoma brangi energija, ir prie puodų kraštų prisvils maisto likučių, kuriuos bus sunku nuvalyti.
- Maistą gaminkite uždengtuose puoduose ir keptuvėse su gerai uždengtais dangčiais, naudodami kuo mažiau vandens. Gaminant maistą inde be dangčio išnaudojama kur kas daugiau energijos.
- Naudokite puodus ir keptuves plokščia apačia
- Jei gaminate patiekalus, kuriems pagaminti reikia labai ilgo laiko, verta įsigyti garpuodį, jame makstas išvirs dvigubai daugiau ir sutaupys trečdalį energijos.

Prietaiso išjungimas

Prieð atlikdami bet kokius darbus, prietaisą atjunkite nuo maitinimo ðaltinio.

Orkaitės lemputės keitimas

1. Atjungć orkaitć nuo maitinimo ðaltinio, nuimkite stikliukł, kuris dengia lemputės lizdł (*žr. pav.*).
2. Iðsukite lemputć ir pakeiskite jł panaðia: 230 V, 25 W, galvutė E 14.
3. Uždėkite gaubtą ir prijunkite orkaitć prie maitinimo ðaltinio.



Nenaudokite orkaites lempa,kaip / aplinkos apšvietimo.
Šiame gaminyje integruotas E klasės energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis.

Stiklinės keraminės kaitlentės valikliai	**Parduodami**
Langų grandikliai Grandikliai su skutimosi peiliukais	Ūkinių prekių parduotuvėse
Atsarginiai peiliukai	Ūkinių prekių parduotuvėse, prekybos centruose, vaistinėse

! Nenaudokite orkaitės lemputės aplinkos apšvietimui.

Stiklo keramikos kaitlentės valymas

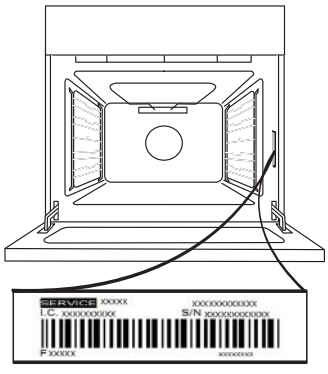
!Nenaudokite abrazyvinių arba koroziją sukeliančių priemonių (pavyzdžiui, produktų purškiklių, skirtų valyti kepsnines ir orkaites), dėmių valiklių, produktų nuo rūdžių, miltelių ar kempinių su šiurkščiais paviršiais – jie gali subraižyti paviršių nepataisomai.

• Dažniausiai pakanka tiesiog plauti viryklę naudojant drėgną kempinę ir nusausinti ją su absorbuojančiu virtuvės šluoste.
• Jei kaitlentė yra itin purvina, patrinkite ją specialiu valikliu stiklo keramikai, tada gerai išskalaukite ir nusausinkite.
• Norėdami pašalinti sunkiai įveikiamą purvą, naudokite tinkamą grandiklį (nėra pridedamas su prietaisu). Išsipylusius produktus pašalinkite kuo greičiau, nelaukiant, kol prietaisas atvės, kad išvengtumėte likučių, sudarančių apnašas. Pasieksite puikių rezultatų naudodami nerūdijančio plieno vielos kempinę specialiai sukurtą stiklo keramikos paviršiams valyti ją mirkant muiluotame vandenyje.
• Jei ant kaitlentės išsilydė plastiko ar saldžių medžiagų, skubiai jas nubraukite grandikliu, kol paviršius yra įkaitęs.
• Nuvalius, kaitlentę galima padengti specialia apsaugine medžiaga: nepastebima plėvele, kuri apsaugos paviršių nuo užtiškusio maisto. Ši priežiūros priemonė turi būti taikoma tada, kai prietaisas yra □iltas (ne kar□tas) arba □altas.
• Nepamirškite nuplauti prietaiso švariu vandeniu ir kruopščiai nusausinti: toliau naudojant kaitlentę likučiai gali sukietėti.

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

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

- Trumpą gedimo aprašymą;
- Tikslų gaminio modelį;
- Pagalbinis kodas (numeris, nurodytas po žodžio SERVICE (TECHNINĖS PRIEŽIŪRA) duomenų plokštelėje, kuri yra PRITVIRTINTA prie gaminio ir atidarius krosnelės dureles matoma kairėje pusėje).
- savo tikslų adresą;
- telefono numerį



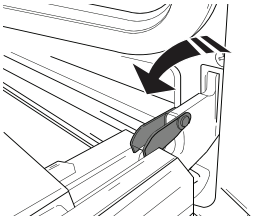
Atkreipkite dėmesį: Jei reikės bet kokio remonto, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą (originalių atsarginių dalių naudojimui bei kokybiškam remontui užtikrinti).

Daugiau informacijos apie garantijos sąlygas pateikta garantiniame lankstinuke.

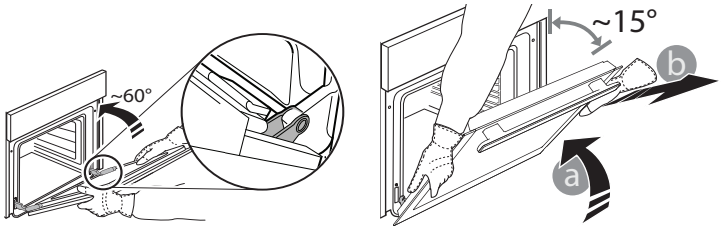
www Visas gaminio specifikacijas, įskaitant orkaitės energijos efektyvumo klasę, galima rasti ir atsisiųsti iš mūsų svetainės www.whirlpool.com

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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



2. Uždarykite dureles.
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.
Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų (a), kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos (b).



Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

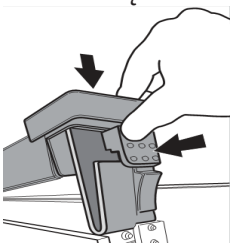
3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

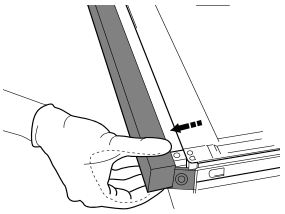
4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.

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

SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

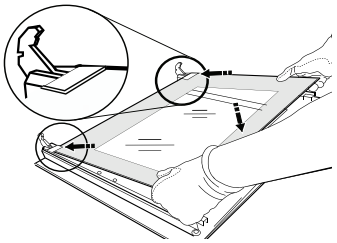
1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksatorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.





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

3. **Montuodami tinkamai įstatykite vidinį durelių stiklą, kad ant skydelio užrašytas tekstas nebūtų apsuktas ir būtų lengvai įskaitomas.**



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

Katalitinis valymas

IKai kuriuose modeliuose patys atviriausi vidiniai vertikalūs orkaitės paviršiai yra dengti porėta emale, vadinama katalitine emale. Kaitinant ši emalė naikina iš maisto ištryškusių riebalų daleles. Tokia riebalų dalelių „oksidacija" vyksta kai šonuose temperatūra viršija 170 °C. Katalitinės emalės porėtumas padidina paviršių, kuriame vyksta apsikeitimas šiluma, kurios reikia riebalų oksidacijai vykti.

Jei pasibaigus gaminimo programai ant katalitinių paviršių tebėra nuosėdų, palikite tuščią orkaitę su uždarytomis durelėmis ir įjunkite temperatūros reguliatorių į maksimalų nustatymą. Taip palaikykite orkaitę nuo 60 iki 90 minučių, priklausomai nuo to, kiek purvina viduje. Prikepusių likučių valymą galima paspartinti su šiltu vandeniu ir minkštu šepetėliu.
Orkaitės durelių nuėmimas ir montavimas:

Pagalba

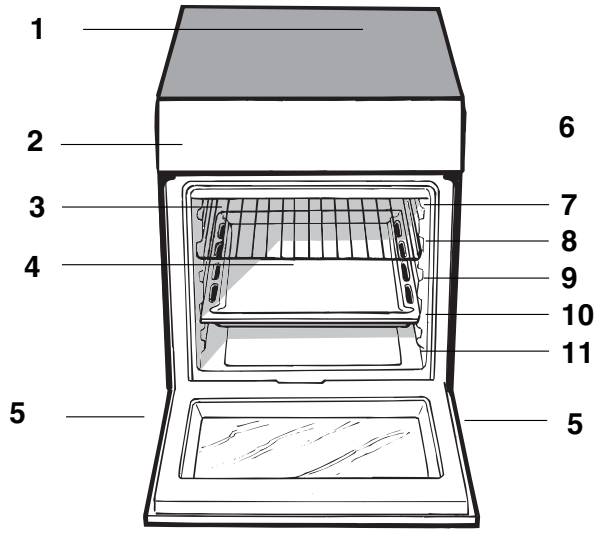
Visuomet ðalia turëtina informacija:
- Prietaiso modelis (Mod.).
- Serijos numeris (S/N).

Ðiſ informacijſ galite rasti duomenſ plokðtelëje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotës.

PŘÍRUČKA **PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ**

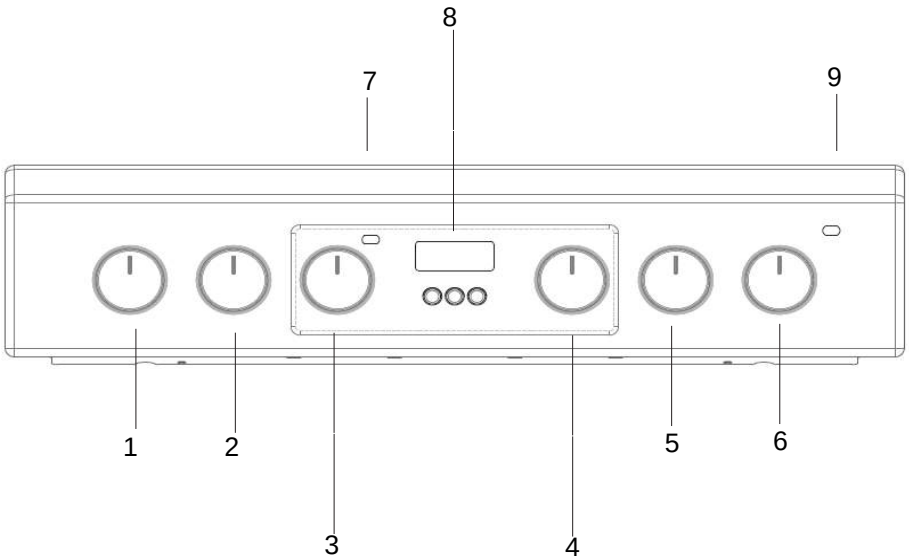
Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



1.Sklokeramická deska
2. Ovládací panel
3. Zasouvací rošt
4. Pečící plech
5. Nastavitelné nohy
6. Vodící lišty pro zasouvací rošt
7. pozice 5
8. pozice 4
9. pozice 3
10. pozice 2
11. pozice 1

OVLÁDACÍ PANEL



1. Ovládací knoflík elektrické plotny
2. Ovládací knoflík elektrické plotny
3. Knoflík termostatu

4. Výběrový knoflík
5. Ovládací knoflík elektrické plotny
6. Ovládací knoflík elektrické plotny

7. Kontrolka indikátoru termostatu
8. Tlačítko Časovač s hodinami a minutami
9. Světlo indikátoru elektrické plotny

Spuštění a používání

TABULKA VLASTNOSTÍ	
Napětí a kmitočet	Viz štítek

ENERGETICKÝ ŠTÍTEK a EKODESIGN

konvekce – funkce ohřevu:
Klasický ohřev; Energetická spotřeba Prohlášení o třídě
SMAŽENÍ – funkce ohřevu:

Používání trouby

Před prvním použitím prázdnou troubu se zavřenými dvířky nechte běžet na maximální teplotu alespoň 30 minut. Ujistěte se, že je místnost dobře odvětrávaná, a teprve poté troubu vypněte a otevřete dvířka. Ze spotřebiče může vycházet mírně nepříjemný zápach z vypalování ochranných látek, které se používají během výrobního procesu.

Nikdy nepokládejte žádné předměty přímo na dno trouby: zabráníte tak poškození smaltového povrchu.

1. Zvolte si požadovaný režim pečení otočením ovladače k VOLBĚ FUNKCÍ.
2. Otočením ovladače TERMOSTATU si zvolte teplotu doporučenou pro daný režim pečení nebo vámi požadovanou teplotu.

Podrobný popis režimů pečení a doporučených teplot najdete v příslušné tabulce (viz Tabulka s tipy pro pečení v troubě).

Během pečení je možné:

- změnit režim pečení otočením ovladače k VOLBĚ FUNKCÍ.
- změnit teplotu otočením ovladače TERMOSTATU.
- vypnout pečení otočením ovladače k VOLBĚ FUNKCÍ do polohy „0“.

Pečicí nádoby vždy pokládejte na přiložené rošty.

Kontrolka TERMOSTATU

Pokud tato kontrolka svítí, trouba se ohřívá. Kontrolka zhasne, jakmile bude uvnitř trouby dosaženo zvolené teploty. Následně začne kontrolka blikat, což signalizuje, že termostat funguje a udržujte konstantní teplotu.

Osvětlení trouby

Světlo se rozsvítí po otočení ovladačem VOLBY FUNKCÍ do jakékoli jiné polohy než „0“. Zůstane rozsvícené po celou dobu, kdy je trouba v chodu. Pokud otočíte ovladač do polohy světlo se rozsvítí, aniž by se aktivovalo topné těleso.

Režimy vaření

Pro všechny režimy vaření lze nastavit teplotu mezi 60°C a maximem, vyjma následujících:

- **GRATINOVÁNÍ (doporučeno: nastavit na MAX úroveň).**
- **GRATINOVÁNÍ (doporučeno: nepřekračovat 200°C).**

režim vaÿení	funkce	popis
	BEŽNÝ REŽIM TROUBY	Zapnou se obě (spodní i horniú topná tělesa. Při běžném režimu trouby je nejlepší použít pouze jeden rošt. Použijete-li více než jeden rošt, teplo bude rozděleno nerovnoměrně.
	PEČÍCÍ REŽIM	Zapne se zadní topné těleso a ventilátor, které zaručí jemné a rovnoměrné rozprostření tepla po celé troubě. Režim je ideální pro pečení a vaření potravin citlivách na teplotu (koláče, které kynou) a pro přípravu pečiva na 3 přihrádkách zároveň
	REŽIM PIZZA	Zapne se kruhové topné těleso a topná tělesa na dně trouby a aktivuje se ventilátor. Tato kombinace ohřívá troubu velmi rychle tak, že vyprodukuje značné množství tepla, a to zejména z topného tělesa ve spodní části. Používáte-li více než jeden rošt ve stejnou dobu, v polovině pečení přehoďte nádoby.
	REŽIM VÍCENÁSOBNÉHO PEČENÍ	Zapnou se všechna topná tělesa (spodné, horní i kruhové) a začne pracovat ventilátor. Vzhledem k tomu, že je teplo konstantní po celé troubě, vzduch vaří potraviny jednotně. Současně používejte maximálně dva rošty.
	REŽIM HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA	Střední část horního topného tělesa pracuje. Vysoká a přímá teplota grilu je doporučena pro potraviny, které vyžadují vysokou teplotu povrchu (telecí a hovězí steaky, svíčková a roštěná). Tento způsob pečení používá omezené množství energie a je ideální pro grilování malých jídel. Pokrm umístěte do středu roštu. Pokud bude v rozích, nebude rozvnoměrně uvařený. prováděny se zavřenými dvířkami.
	REŽIM DVOJITÝ GRIL	Teplota: Maximálni. Plocha je rozsáhlejší než u běžného grilu a jeho inovativní design zaručuje rovněž o 50 % větší efektivitu a eliminuje chladnější místa v rozích. Použijte tento režim, abyste docílili rovnoměrného zhnědnutí na povrchu potravin.
	REŽIM GRATINOVÁNÍ VENTILACE	Zapne se horní topné těleso, gril (pokud je souč a ventilátor. Tato kombinace funkcí zvyšuje úč jednosměrného tepelného zář tělesa prostř trouby. Zabraňuje to spálení potravin a umožň proniknout přímo do potraviny.
	ROZMRAZOVACÍ REŽIM	Ventilátor umístěný u dna trouby způsobuje cirkulaci vzduchu pokojové teploty nad jídlem. Doporuč pro rozmrazování všech typů potravin, hlavně těch, které nepotřebují pro rozmrazení teplo. Např. polárkové dorty, smetana nebo pudinky a ovocné dezerty. Používáním ventilátoru se doba rozmrazování zkrátí na polovinu. V případě masa, ryb a chleba je možné zrychlit proces rozmrazování použitím režimu VÍCENÁSOBNÉ pe a nastavením teploty na 80° - 100°C.

	Režim **RYCHLÝ PŘEDEHŘEV**	Pro rychlý předehřev trouby. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení fáze předehřevu a poté zvolte požadovanou funkci vaření.
	REŽIM SPODNÍ VENTILACE	Zapne se spodní topné těleso a ventilátor. které umožní distribuci tepla po celém objemu trouby. Kombinace je vhodná pro lehké vaření zeleniny a ryb.

Praktické rady pro pečení

Vaření na několika přihrádkách současně

Pokud je nutné použít dva police, použijte režim pečení TROUBA S VENTILÁTOREM protože to je jediný způsob pečení vhodný pro tento druh pečení. Také doporučujeme:

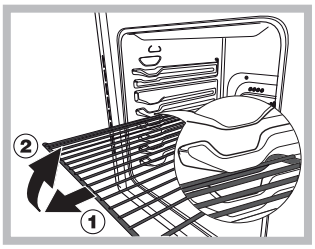
• Nepoužívat pozice 1 a 5. Je to z důvodu, nakolik nadměrné přímé teplo může spálit potraviny citlivé na teplotu.

• Použít pozice 2 a 4. a jídlo, které vyžaduje více tepla umístit na pozici 2.

• Při pečení potravin, které vyžadují různé doby pečení a teploty, nastavte teplotu, která je na půli cesty mezi oběma doporučenými teplotami (viz tabulka s radami o pečení) a umístěte citlivější jídlo na stojan v poloze 4. Nejprve vyberte jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení.

• Při vaření pizzy na několika roštech při teplotě 220°C nejprve troubu předehřejte na 15 minut. Obecně lze říci, že pečení na stojanu v poloze 4 trvá déle: doporučujeme, abyste jako první vybrali pizzu pečenou na nejnižší pozici, o pár minut později odeberte pizzu pečenou na pozici 4.

• Pečící plech umístěte do spodní přihrádky a rošt navrch.



UPOZORNÌNÍ! Trouba je vybavena systémem zastavení møížek, který umožòuje jejich vyjmutí, aniž by se dostaly ven z trouby.(1) Pro kompletní vysunutí møížek je tøeba je zvednout, uchopit za pøední èást a potáhnout je, jak je zøejmé z uvedeného obrázku (2).

* Only available in certain models.

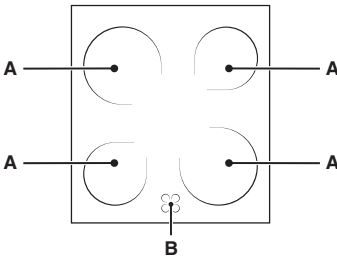
Použití sklokeramické desky

Lepidlo nanesené na těsnění zanechává stopy mastnoty na skle. Před použitím spotřebiče doporučujeme tyto stopy odstranit speciálním nedrhnoucím čističem. Během prvního použití se může objevit zápach gumy, který rychle zmizí.

Zapnutí a vypnutí varných zón

Pro zapnutí varné z=ony otočte odpovídajícím kňoflíkem ve směru hodinových ručiček.
Pro vypnutí otočte knoflíkem proti směru hodinovách ručiček do pozice 0.
Rozsvítí-li se kontrolka VARNÁ ZÓNA ZAPNUTA, znamená to, že je v provozu alespoň jedna plotna.

Varné zóny:

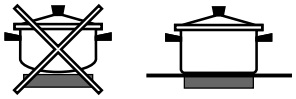


Varná deska je vybavena elektrickými sálavými topnými tělesy. Jsou-li v provozu, následující prvky zčervenají:
A.Varné zóny se sálavými topnými tělesy.
B. Kontrolka indikátoru zbytkového tepla. toto ukazuje, že je teplota odpovídající varné zóny větší než 60°C, i když bylo topné těleso vypnuto.

Popis topných těles
Kruhová topná tělesa zčervenají 10-20 vteřin po zapnutí. Kromě obvyklých výhod, které sálavá topná tělesa přinášejí zaručují rovnoměrné rozložení tepla .
Sálavá tělesa vyzařují velké množství tepla a světla, jakmile se zapnou, nabízí následující praktické výhody:
· rychlé ohřívání (v poměru s plynovými hořáky)
· rychlé pečení
· rovnoměrnou teplotou po celé troubě (kvůli kruhovým topným tělesům)

Nastavení	Běžná nebo rychlá varná deska
0	Vypnutá
1	Vaření zeleniny, ryb
2	Vaření bramborových polévak (pomocí páry), cizrny, fazolí
3	Vaření velkého množství jídla, zeleninové polévky
4	Smažení (průměrné)
5	Smažení (nadprůměrné)
6	Restování a dosažení varu za krátký čas

Praktické rady při použití varné desky
• Abyste zajistili maximální přilnavost k varné desce, používejte hrnce se silným a plochým dnem.



• Z důvodu využití veškerého vyprodukovaného tepla vždy používejte hrnce s dostatečně velkým průměrem tak, aby plotnu plně pokryly.



• Vždy se ujistěte, že je dno hrnce zcela suché a čisté. Zajistí to perfektní přilnavost hrnců k varné zóně a oba hrnce na plotýnce setrvají účinné po delší dobu.
• Vyvarujte se používání nádobí, které je používáno na plynových hořákách. koncentrované teplo z hořáků může zvrásnit dno hrnce a způsobí tak horší přilnavost k povrchu.
• Nikdy nenechávejte zapnutou varnou zónu bez hrnce, může to způsobit nefunkčnost zóny.

Respekt a ochrana životního prostředí

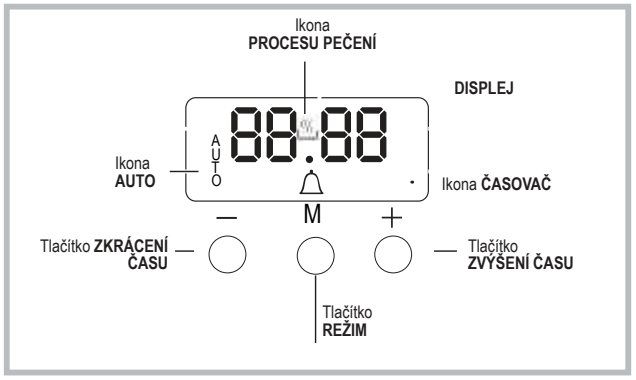
• Používáte-li režimy GRIL a GRATINOVÁNÍ vždy zavřete dvířka trouby. Dosáhnete tak lepších výsledků při úspoře energie (průměrně 10%).
• Pokud je to možné, vyhýbejte se předehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co nejméně, protože se teplo ztrácí při každém jeho otevření. Pokud chcete ušetřit značné množství energie, jednoduše vypněte troubu 5 - 10 minut před koncem plánovaného pečení a využijte zbytkové teplo trouby.

• Udržujte těsnění čisté a uklizené, aby se zabránilo případné ztráty energie přes dveře
• Máte-li nastavení tarif na odběr elektřiny, posunutím možnosti „odložené vaření“ do levnějšího časového úseku, Vám pomůže ušetřit peníze.
• Vytěžte ze zbytkového tepla vaší varné desky co nejvíce vypnutím litinových plotýnek 10 minut před koncem doby vaření a sklokeramických plotýnek 5 minut před koncem doby vaření.
• Základ vašeho hrnce nebo pánve by měl pokrývat plotýnku. Pokud je menší, drahá energie vyjde nazmar a hrnce z nichž přeteče, ponechají zbytky, které se obtížně odstraňují .
• Jídlo vařte v uzavřených hrncích nebo pánvích s dobře přiléhajícími poklicemi a použijte tak málo vody, jak je to možné. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie.
• Používejte pouze ploché hrnce a pánve.
• Pokud ohříváte něco, co trvá dlouho , vyplatí se použít tlakový hrnec, který je dvakrát tak rychle a šetří třetinu energie.

Tabulka doporučení pro pečení v troubě

RECEPT	FUNKCE PRO TEPELNOU ÚPRAVU	STUPEŇ TEPELNÉ ÚPRAVY (zespodu)	TEPLOTA (°C)	ČAS (min)
Piškotový koláč	Tepelná	2	160–190	30–60
	Konvekční	2-4	160–180	30–55
Koláče s náplní (cheesecake, štrúdl, ovocný koláč)	Tepelná	3	180–200	50–100
	Konvekční	2-4	160–190	40–90
Sušenky	Tepelná	3	160–180	20–45
	Konvekční	1-3-5	140–150	30–45
Koláčky	Tepelná	3	160–180	20–45
	Konvekční	1-3-5	150–160	30–45
Pizza	Tepelná	3	230–250	10-25
	Konvekční	2-4	190–210	15–30
Párky a klobásy / vepřová žebra / hamburger	Grilování	4	MAX	15–30
Lotrinský koláč	Tepelná	3	180–200	50–70
Lotrinský koláč	Konvekční	2-4	170–190	60–80
Topinky/toasty	Grilování	5	MAX	Předehřev 5' Tepelná úprava 2,5'
Lasagne	Tepelná	2	170–190	40–60
Drůbež	Tepelná	2	200–230	50–90
	Turbogril	3	200–220	55–70
Hovězí	Tepelná	2	190–200	70–110
	Konvekční	2	180–190	80–120
Telecí	Tepelná	2	190–200	70–110
	Konvekční	2	180–190	80–120
Ryba	Tepelná	2	170–190	30–50
	Grilování	4	200	20–30
Plněná zelenina	Konvekční	2	180–200	50–70

Provoz stopek hodiny / minuty



Nastavení hodin

Hodiny lze nastavit, když je trouba vypnutá, nebo když je zapnuta, za předpokladu, že doba ukončení cyklu pečení nebyla naprogramována dříve. Po připojení spotřebiče k elektrické síti,

nebo po výpadku elektrického proudu, na displeji začnou blikat číslice 00:00.

1. Stiskněte tlačítka "+" a "-" současně Čárka mezi hodinami a minutami začne blikat.
2. Použijte tlačítka "+" a "-" pro nastavení času; pokud stisknete a podržíte kterékoli z tlačítek, na displeji budou procházet hodnoty rychleji, takže rychleji a snadněji nastavíte požadovanou hodnotu.

Změna frekvence bzučáku

1. Nejprve stiskněte tlačítka "+" a "-" současně, pak stisknete tlačítko pro výběr menu pro změnu frekvence bzučáku. Zobrazí se text tonX, frekvenci signálu bzučáku lze měnit opakovaným dotykem "-".

Nastavení minut na stopce

Tato funkce nepřeruší pečení a nemá vliv na troubu; jednoduše slouží k aktivaci bzučáku při uplynutí nastaveného množství času.

1. Stiskněte tlačítko několikrát, dokud ikona a první dvě číslice na DISPLEJI začnou blikat.
2. Použijte tlačítka "+" a "-" pro nastavení požadovaného času; pokud stisknete a podržíte kterékoli z tlačítek, na displeji budou procházet hodnoty rychleji, takže rychleji a snadněji nastavíte požadovanou hodnotu.
3. Počkejte 5 sekund, Pokud stisknete tlačítko ještě jednou, na displeji se následně zobrazí odpočítávání času. Po uplynutí této doby bude aktivován bzučák.

Programované pečení

Režim pečení je třeba zvolit před uskutečněním naprogramování.

Programování délky pečení

1. Stiskněte tlačítko několikrát, dokud na DISPLEJI začnou blikat ikona **AUTO** a písmena DUR.
2. Použijte tlačítka "+" a "-" pro nastavení požadované doby; pokud stisknete a podržíte kterékoli z tlačítek, na displeji budou procházet hodnoty rychleji, takže rychleji a snadněji nastavíte požadovanou hodnotu.
3. Pokud se na displeji zobrazí ikonka **AUTO** počkejte 5 vteřin.
4. Po uplynutí nastaveného času trouba přestane péct a zazní bzučák. Stisknutím libovolného tlačítka odstavíte bzučák.

- Například: Je 09:00 a je naprogramována doba 1 hodina a 15 minut. Program se automaticky zastaví v 10:15.

Nastavení času ukončení režimu pečení

1. Pro nastavení délky postupujte podle kroků 1 až 3, jak je uvedeno výše.
2. Následně, stiskněte tlačítko dokud na DISPLEJI nezačne blikat text END.
3. Použijte tlačítka "+" a "-" pro nastavení času konce pečení; pokud stisknete a podržíte kterékoli z tlačítek, na displeji budou procházet hodnoty rychleji, takže rychleji a snadněji nastavíte požadovanou hodnotu.
4. Počkejte 5 sekund, nebo stiskněte tlačítko znovu.
   Po spuštění procesu pečení, na displeji se zobrazí symbol .
5. Po uplynutí nastaveného času, trouba přestane péct a ozve se bzučák. Stisknutím libovolného tlačítka jej vypnete. Programování je nastaveno, pokud se rozsvítí ikonka.

- Například: Je 09:00 a bylo naprogramováno trvání 1 hodina. 12:30 je naplánován jako koncový čas. Program se automaticky spustí v 11:30.

Zrušení programu

Pro zrušení programu:

- stiskněte tlačítko , dokud ikona odpovídající nastavení, které chcete zrušit, a číslice na displeji nezačnou blikat. Stiskněte tlačítko "-", dokud se na displeji neobjeví číslice 00:00.
- Stiskněte a podržte tlačítka "+" and "-"; zruší se tím všechny dřívější nastavení, včetně časových nastavení.

Údržba a čiště

Úspora energie a ohled na životní prostredí

- Pri GRILOVÁNÍ a GRATINOVÁNÍ doporucujeme péct pokaždé pri zavrených dvírkách: Výsledkem je krome lepšího upecení také významná úspora energie (približne 10%).
- Pokud je to možné, vyhýbejte se předehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co nejméně, protože se teplo ztrácí při každém jeho otevření. Pokud chcete ušetřit značné množství energie, jednoduše vypněte troubu 5 - 10 minut před koncem plánovaného pečení a využijte zbytkové teplo trouby.
- Udržujte těsnění čisté a uklizené, aby se zabránilo případné ztráty energie přes dveře
- Máte-li nastavení tarif na odběr elektřiny, posunutím možnosti „odložené vaření“ do levnějšího časového úseku, Vám pomůže ušetřit peníze.
- Základ vašeho hrnce nebo pánve by měl pokrývat plotýnku. Pokud je menší, drahá energie vyjde nazmar a hrnce z nichž přeteče, ponechají zbytky, které se obtížně odstraňují .
- Jídlo vařte v uzavřených hrncích nebo pánvích s dobře přiléhajícími poklicemi a použijte tak málo vody, jak je to možné. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie.
- Používejte pouze ploché hrnce a pánve.
- Pokud ohříváte něco, co trvá dlouho , vyplatí se použít tlakový hrnec, který je dvakrát tak rychle a šetří třetinu energie.

Čištění sklokeramické desky

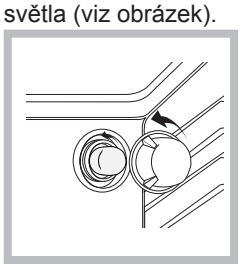
Nepoužívejte abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky (například produkty ve spreji pro čištění grilů a trub), odstraňovače skvrn, protirezivějící produkty, práškové čisticí prostředky nebo houbičky s brusným povrchem: mohou nenávratně poškodit povrch.

- Obvykle je dostačující omýt desku pomocí vlhké houby a vysušit ji papírovou kuchyňskou utěrkou.
- Pokud je varná deska velmi znečištěná, otřete ji speciálním čisticím prostředkem, poté opláchněte a vysušte.
- Chcete-li odstranit odolnou špínu, použijte vhodnou škrabku (není součástí dodávaného příslušenství). Zbytky odstraňte co nejdříve, než stihne spotřebič vychladnout. Vyvarujete se tak zaschlý uložišť nečistot. Skvělých výsledků dosáhnete použitím nerezových drátěnek, speciálně navrhnutých na sklokeramické povrchy, namočených v mýdlové vodě.
- Pokud se náhodně roztavily plastové nebo cukrové látky na varnou desku, okamžitě je odstraňte škrabkou, dokud je povrch stále horký.
- Po vyčištění můžete desku ošetřit speciálním ochranným produktem. zanechá neviditelnou vrstvu na desce, která chrání povrch před kapkami při vaření. Údržba by se měla provádět, dokud je spotřebič teplý (ne horký).
- Spotřebič vždy opláchněte čistou vodou a osušte. Během následujícího používání mohou zbytky ztvrdnout.

Čističe na sklokeramickou desku	Dostupné od
Okenní stěrka Stěrka s ostřím	DIY obchody
Náhradní čepele	DIY obchody, supermarkety, drogerie
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Boots, prodejny Co-op, obchodní centra, elektrikářské obchody, supermarkety

Výměna žárovky v troubě

1. Po odpojení sporáku z elektřiny odstraňte skleněný kryt světla (viz obrázek).



2. Odšroubujte řárovku a vyměňte ji. napětí 230 V, příkon 25 W, závit E 14.
3. Nasaďte kryt a znovu připojte sporák k elektrické síti.

Světlo nepoužívejte k okolnímu osvětlení.

Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy E.

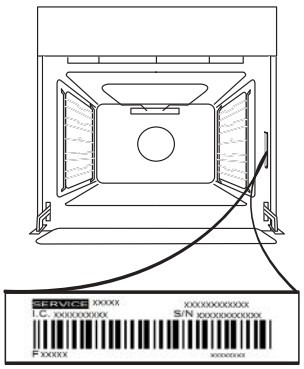
Servisní služba

Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky

SERVISNÍ STŘEDISKO

Pro podporu zavolejte na číslo uvedené v záručním listu, který je přiložen k výrobku, nebo se řiďte pokyny uvedenými na našich webových stránkách. Připravte si:

- Stručný popis problému
- Přesný typ modelu vašeho výrobku
- Kód pro asistenční službu (je to číslo následující za slovem „SERVICE“ uvedené na identifikačním štítku PŘIPEVNĚNÉM k výrobku, který je vidět při otevřených dvířkách na levé vnitřní hraně)
- svoji úplnou adresu,
- kontaktní telefonní číslo.



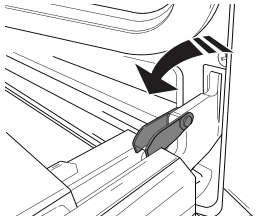
Uvědomte si prosím: Vyžaduje-li spotřebič opravu, obraťte se na autorizované servisní středisko, kde budete mít záruku použití originálních náhradních dílů a správnosti provedení opravy.

Pro více informací ohledně záruky viz přiložený záruční list.

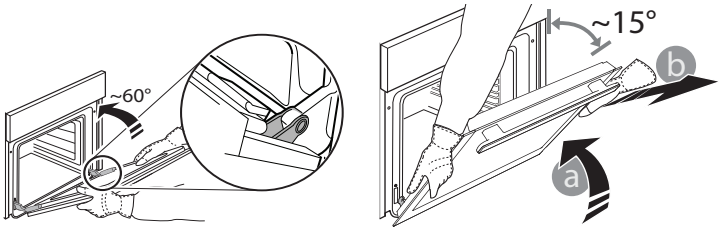
www Kompletní specifikaci produktu, včetně hodnocení energetické účinnosti této trouby, si můžete přečíst a stáhnout z našich webových stránek www.whirlpool.com

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



2. Dvířka dobře uzavřete.
Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní z usazení (b).



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

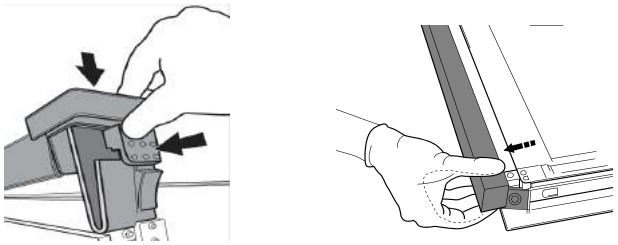
3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

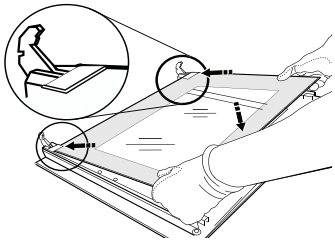
VYSAZENÍ PRO VYČIŠTĚNÍ – ČIŠTĚNÍ SKLA

1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.

3. **Při montáři vnitřního skla vložte sklo do dvířek správně tak, aby nebyl text vzhůru nohama a byl čitelný.**



4. Namontujte horní lištu: zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.

Katalytické panely boční a zadní

Panely jsou potaženy speciálním smaltem, který je schopen absorbovat tuk, který je vyvinut vaření.
Tato glazura je dostatečně odolný, aby posouvání různých příslušenství (rošty, odkapávání nádobí, atd. ...), bez poškození. Není třeba se bát, pokud malé bílé znaky se objevují na povrchu.
Je však třeba se vyvarovat:
- scrape smalt s ostrými předměty (např. nože);
- používejte čisticí prostředky ani abrazivní látky.

Uvedte:

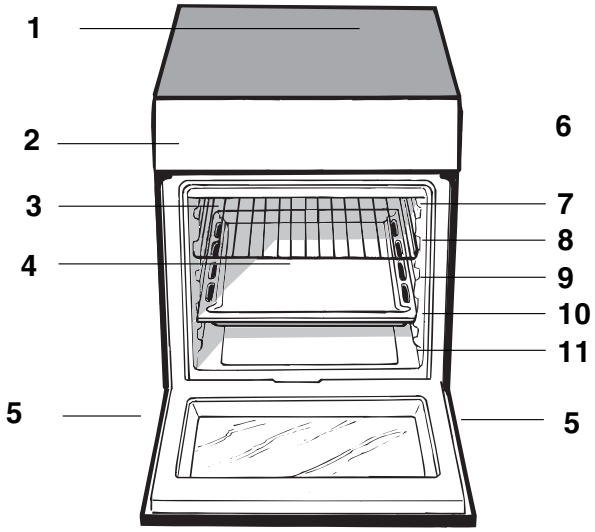
- Druh poruchy;
- Model zarízení (Mod.)
- Výrobní císlo (S/N)

Tyto informace se nacházejí na štítku s jmenovitými údaji, umísteném na zarízení

MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

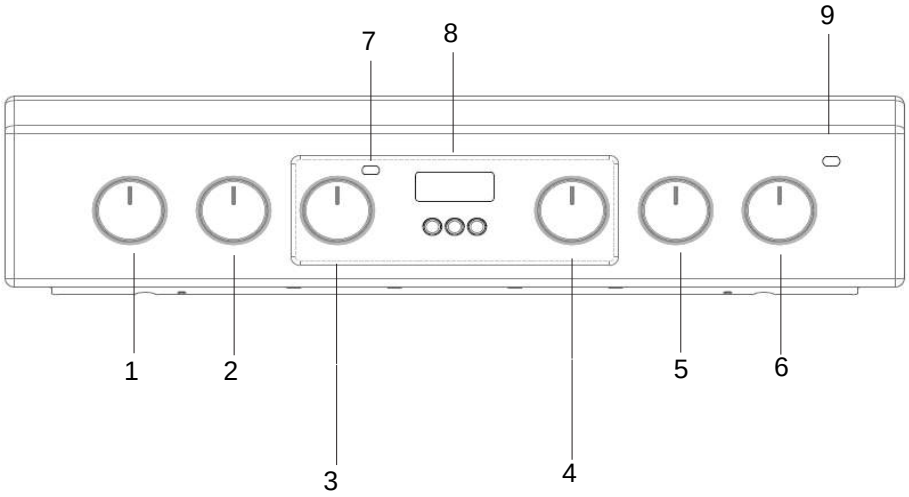
A készülék használata előtt gondosan olvassa el az Egészségvédelmi és biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



1. Kerámiaüveg főzőlap
2. Kezelőpanel
3. Sütőrács
4. Serpenyő vagy sütőtepsi
5. Állítható láb
6. TÁLCASÍNEK
7. 5. helyzet
8. 4. helyzet
9. 3. helyzet
10. 2. helyzet
11. 1. helyzet

KEZELŐPANEL



1. Elektromos HOTPLATE ellenőrző tekerőgomb
2. Elektromos HOTPLATE ellenőrző tekerőgomb
3. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb
4. PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb
5. Elektromos HOTPLATE ellenőrző tekerőgomb
6. Elektromos HOTPLATE ellenőrző tekerőgomb
7. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ lámpa
8. ŐZÍTÉSSZABÁLYZÓ tekerőgomb
9. Elektromos HOTPLATE ellenőrző lámpa

Beindítás és használat

MŰSZAKI ADATOK TÁBLÁZATA	
Feszültség és frekvencia	lásd az adattáblát
	ENERGIACÍMKE és KÖRNYEZETBARÁT TERVEZÉS
	Természetes hőáramlás – melegítő funkció: hagyományos;
	Energiafogyasztás mérése kényszer-hőáramlási osztály – melegítő funkció:

A sütő használata

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 elégése okoz.

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

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 javaslatok táblázatot).

A sütés során minden esetben:

- módosítható a sütési mód a FUNKCIÓVÁLASZTÓ gombbal.
- módosítható a hőmérséklet a HŐMÉRSÉKLET-VÁLASZTÓ gombbal.
- leállítható a sütés a FUNKCIÓVÁLASZTÓ gomb „0” helyzetbe állításával.

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

Hőmérséklet jelzőfénye

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

Sütő lámpa

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.

Sütési programok

Mindegyik programhoz beállítható egy hőmérséklet 60°C és a maximális érték között, kivéve:

- GRILL (javasoljuk, hogy csak a legnagyobb állásban használja);
- GRATINÍROZÁS (javasoljuk, hogy ne használjon 200°C-nál magasabb hőmérsékletet).

režimy varenie	funkcie	popis
	HAGYOMÁNYOS SÜTÉS program	A két alsó és felső fűtőszál bekapcsol. Ennél a hagyományos sütési módnál inkább csak egy szintet használjon: ha több szinten süt, a hőeloszlás nem megfelelő.
	**SÜTEMÉNYSÜTÉS** program	Bekapcsol az alsó fűtőszál és működni kezd a ventilátor, finom és egyenletes hőeloszlást biztosítva a sütő belsejében. Ez a program kíméletes sütést igénylő ételek (például kelt tészták) sütéséhez, valamint egyszerre három szinten „mignon” elkészítéséhez javasolt.
	**PIZZASÜTÉS** program	Bekapcsol az alsó és a körkörös fűtőszál és a ventilátor működni kezd. Ez a kombináció lehetővé teszi a sütő gyors felmelegedését, túlsúlyban alulról érkező erőteljes hőárammal. Ha egyszerre egynél több szintet használ, a sütésidő felénél cserélje meg a tepsik helyét!
	**LÉGKEVERÉSES SÜTÉS** program	Valamennyi fűtőszál bekapcsol (felső, alsó és körkörös) és a ventilátor működni kezd. Mivel a hő az egész sütőben állandó, a levegő egyenletesen süti és pirítja az ételt. Egyidejűleg maximum két szintet lehet használni.
	FELSŐ SÜTÉS PROGRAM	Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között. Bekapcsol a felső fűtőszál. Ez a sütési mód használható utósütésre.
	**DUPLA GRILL** sütési mód	Hőmérséklet: Max. Ez a nagyméretű grill teljesen új kivitelezésű, a sütési hatékonyság 50%-os növekedésével. A dupla grill kiküszöböli a sütő sarkainál lévő nem fűtött levegőt. Ennek a sütési módnak a használatával az élelmiszereket egyenletesen piríthatja meg.
	**CSŐBEN SÜTÉS** mód	A felső fűtőelem, a ventilátor és a forgónyárs (típustól függően) bekapcsolnak. A funkciók ezen kombinációja növeli a fűtő elem hősugárzás hatékonyságát a levegő cirkuláció következtében a sütő minden részében egyenletes a hőmérséklet alakul ki. Ez segít megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen, azt azonban lehetővé teszi, hogy a hő behatoljon az ételbe. A GRILL, DUPLA GRILL üzemmódokat mindig csukott sütő ajtóval végezze!
	**KIOLVASZTÁS mód**	A sütő alján elhelyezett ventilátor lehetővé teszi, hogy szobahőmérsékletű levegő keringjen az étel körül. Ez ajánlott minden fajta étel kiolvasztásához, de elsősorban olyan különleges ételtípusok esetén, melyekhez nem szükséges magasabb hőmérséklet, mint például: jégkrémes sütemények, krémes vagy habos deszertek, gyümlcsös sütemén a kiolvasztási idő kb. a felére csökken. Húsok és kenyére esetében a folyamat felgyorsítható a "mulit-cooking" mód használatásval és a hőmérséklet 80°-100°C közötti beállításával.
	**GYORS ELŐMELEGÍTÉS** üzemmód	A sütő gyors előmelegítése. Étel behelyezése előtt a sütőbe várja meg az előmelegítés végét, majd válassza ki a kívánt sütő funkciót.
	REŽIM BOTTOM VENTILATED (SPODNÁ VENTILÁCIA)	Je aktivované spodné vyhrievacie teleso a ventilátor, čo umožňuje rozloženie tepla v priestore celého objemu rúry. Táto kombinácia je vhodná pre ľahké pečenie zeleniny a rýb.

Praktikus sütési tanácsok

Légkeveréses sütésnél ne használja az 1. és az 5. szintet: ezeket a helyeket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.

LÉGKEVERÉSES ÜZEMMÓD

- Használja a 2. és a 4. szintet, a 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket!
- Helyezze a zsírfelfogót alulra, a rácsot felülre!

GRILLEZÉS

- GRILLEZÉSKOR helyezze a rácsot az 5-ös szintre, a sütési melléktermékek (szaft és/vagy zsír) felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre! GRATINÍROZÁSKOR helyezze a rácsot a 2-es vagy 3-as szintre, a sütési melléktermékek felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre!
- Javasoljuk, hogy a hőmérsékletet állítsa maximumra! Ne aggódjon, ha a felső fűtőszál nem marad állandóan bekapcsolva: működését hőfokszabályzó szabályozza.

PIZZASÜTÉS

- Használjon könnyű alumínium tepsit a mellékelt rácsra helyezve.

  A zsírfelfogó tálca használatával a sütési idő meghosszabbodik,
  és nehezen fog tudni ropogós pizzát sütni.
- Sok feltétet tartalmazó pizzáknál javasoljuk, hogy a mozzarellát a sütés felénél tegye a tésztára.

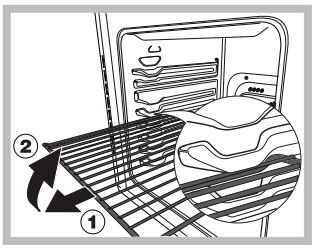
A sütő alatt található rekesz (típustól függően)

A sütő alatt található rekeszt sütő edények és konyhai eszközök tárolására használhatja. Ezenkívül a sütő működése közben az ételeket is melegen tarthatja itt. A nyitáshoz forgassa a tárolórekeszt lefelé!

Figyelem: A tároló rekeszt ne használja gyúlékony anyagok tárolására!

A sütő számos alternatívát kínál, hogy bármelyik ételt a lehető legjobban készíthesse el. Idővel meg fogja tanulni, hogyan érheti el a legjobb eredményeket a sütővel. A következő tanácsok csak tájékoztató jellegűek, amelyek a személyes tapasztalatai és ízlése szerint eltérhetnek.

Amennyiben a sütőt elő kell melegíteni (főleg a kelt tészták esetén), a **“Légkeveréses üzemmódot”** használja a kívánt hőmérséklet lehető leggyorsabb és energiatakarékosabb eléréshez.
Amikor behelyezi az ételt a sütőbe, válassza ki a megfelelő sütési módot!

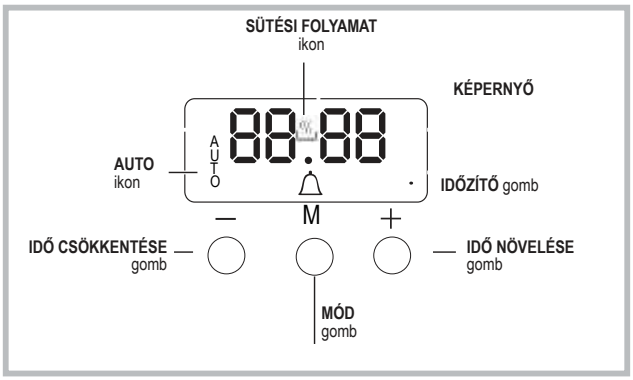


FIGYELEM! A sütő rácsrögzítő rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütőből (1).
A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon kell a rácsokat az elülső oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

Sütési táblázat

RECEPT	SUTESI FUNKCIÓ	SUTESI SZINT (lentről felfelé)	HÖMERSEKLET (°C)	IDŐ (perc)
Piskóta	Hő	2	160-190	30-60
	Légkeveréses	2-4	160-180	30-55
Töltött torta (sajttorta, rétes, gyümölcsös pite)	Hő	3	180-200	50-100
	Légkeveréses	2-4	160-190	40-90
Aprósütemények	Hő	3	160-180	20-45
	Légkeveréses	1-3-5	140-150	30-45
Kisebb sütemények	Hő	3	160-180	20-45
	Légkeveréses	1-3-5	150-160	30-45
Pizza	Hő	3	230-250	10-25
	Légkeveréses	2-4	190-210	15-30
Kolbász / sertésborda / húspogácsa	Roston sütés	4	MAX	15-30
Quiche lorraine	Hő	3	180-200	50-70
Quiche lorraine	Légkeveréses	2-4	170-190	60-80
Pirítós	Roston sütés	5	MAX	Előmelegítés 5' Sütés 2,5'
Lasagna	Hő	2	170-190	40-60
Csirke	Hő	2	200-230	50-90
	Turbósütés	3	200-220	55-70
Marha	Hő	2	190-200	70-110
	Légkeveréses	2	180-190	80-120
Borjú	Hő	2	190-200	70-110
	Légkeveréses	2	180-190	80-120
Hal	Hő	2	170-190	30-50
	Roston sütés	4	200	20-30
Töltött zöldség	Légkeveréses	2	180-200	50-70

Az óra/perc emlékeztető beállítása



Az óra beállítása

Bár az órát a sütő kikapcsolt, illetve bekapcsolt állapotában egyaránt be lehet állítani, ha a sütési ciklus vége előzetesen nem lett beprogramozva. A készülék hálózathoz való csatlakoztatása után,

illetve áramkimaradást követően a 00
érték elkezd villogni a KIJELZŐN.

1. Nyomja meg egyszerre a “+” és a “-” gombokat.
   Ekkor az óra és a percek közötti kettőspont villogni kezd.
2. A “+” és a “-” gombok segítségével állítsa be az időt. Ha a gombokat lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek és könnyebb kiválasztani a kívánt értéket.

A berregő frekvenciájának a módosítása

1. Először nyomja meg egyszerre a “+” és a “-” gombokat, majd nyomja meg az M gombot a berregő frekvenciájának módosításához való menü kiválasztásához. Ha a tonX felirat látható, akkor a berregő frekvenciája a “-” gomb ismételt megérintésével módosítható.

A perc emlékeztető beállítása

Ez a funkció nem szakítja meg a sütést és nincs hatással a sütőre. Egyszerűen csak a berregőt aktiválja, amikor a beállított idő letelt.

1. Nyomja meg ismételten a M gombot, amíg a harang ikon és a három számjegy el nem kezd villogni a kijelzőn.
2. A “+” és a “-” gombok segítségével állítsa be a kívánt időt. Ha a gombokat lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek és könnyebb kiválasztani az értéket.
3. Várjon 5 másodpercet. Ha mégegyszer megnyomja a gombot, akkor a kijelzőn megjelenik a számláló. A visszaszámlálás végén bekapcsol a hangjelzés.

A sütési mód beállítása

A sütés programozása csak azután lehetséges, hogy kiválasztott egy sütési programot.

A főzési idő beprogramozása

1. Nyomja meg ismételten a M gombot, amíg a **AUTO** ikon és a DUR felirat el nem kezd villogni a kijelzőn.
2. A “+” és a “-” gombok segítségével állítsa be a kívánt időtartamot. Ha a gombokat lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek és könnyebb kiválasztani az értéket.
3. Várjon 5 másodpercet, amíg az iconXX megjelenik a kijelzőn.
4. Miután letelt az idő és a sütő befejezi a sütést, megszólal a hangjelzés. A hangjelzés elnémításához nyomjon le egy gombot.

- Példa: 9:00 óra van és a sütés 1 óra 15 perc időtartamra van beállítva. A program 10:15-kor automatikusan leáll.

A sütés végének beállítása egy sütési módhoz

1. Hajtsa végre az időtartam beállításának első három pontjában részletezett lépéseket.
2. Majd nyomogassa a M gombot addig, míg az END felirat a KIJELZŐN villogni nem kezd.
3. A “+” és a “-” gombok segítségével állítsa be a sütés végét. Ha a gombokat lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek és könnyebb kiválasztani a kívánt értéket.
4. Várjon 5 másodpercet és nyomja meg az M gombot mégegyszer. Amikor elindul a sütési folyamat, a szimbólum megjelenik a kijelzőn.
5. Miután letelt az idő,a sütő befejezi a sütést és megszólal a hangjelzés.Az elnémításához nyomjon meg egy gombot. Amennyiben a **AUTO** szimbólum kigyullad, az azt jelenti, hogy a programozás sikerült.

- Például: 9:00 óra van és a sütés 1 óra időtartamra van beállítva. 12:30 a tervezett befejezési idő. A program 11:30-kor automatikusan elindul.

Sütési beállítás törlése

Egy beállítás törléséhez tegye a következőt:

- nyomogassa a M gombot addig, míg a törölni kívánt beállítás szimbóluma és a számjegyek a kijelzőn villogni nem kezdenek. Nyomogassa a “-” gombot addig, míg a kijelzőn meg nem jelenik a 00:00 érték.
- Tartsa egyidejűleg lenyomva a “+” és “-” gombokat. Így minden előzetesen kiválasztott beállítás törlődik, ideértve az időzítőt is.

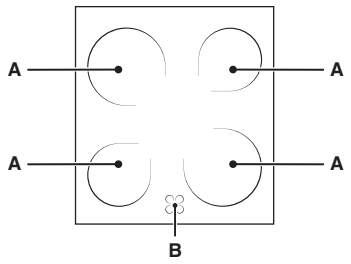
Az üvegkerámia főzőlap használata

Az üvegtömítéshez használt ragasztóanyag zsírfoltokat hagyhat az üvegen. Azt tanácsoljuk, hogy ezeket a készülék használata el előtt távolítsa el egy átlagos tisztítószerrel (nem súrolószer) Kezdetben enyhe gumiszagot érezhet, amely aztán rögtön megszűnik.

A főzőfelületek bekapcsolása és kikapcsolása

Egy főzőfelület bekapcsolásához forgassa el a megfelelő gombot az óramutató járásával megegyező irányba!
A kikapcsoláshoz forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányban “0” pozícióra!
A FŐZŐLAPÜZEMÁLLAPOT-JELZŐ lámpa bekapcsolása azt jelzi, hogy az elektromos főzőlapnak legalább egy főzőfelülete be van kapcsolva.

Főzőzónák

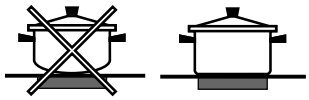


A főzőlap elektromos hősugárzóval és hilite fűtőelemmel van felszerelve. Használatuk esetén a főzőlap következő elemei piros színűek lesznek.
A. Főzőzóna sugárzó fűtőelemekkel.
B. A maradékhő-visszajelző lámpa: ez azt jelzi, hogy a vonatkozó főzőzóna hőmérséklete 60 °C fölötti – ez a helyzet akkor is fennállhat, ha a fűtőelem már ki lett kapcsolva, de még meleg.

A fűtőelemek leírása
A körkörös sugárzó/hilite fűtőelemek 10– 20 másodperccel a bekapcsolás után pirosak lesznek.
A körkörös sugárzó fűtőelemek egyenletes hőeloszlást biztosítanak a sugárzó fűtőelemek szokványos előnyein túlmenően.
A sugárzó fűtőelemek már a bekapcsolás pillanatában nagy hőmennyiséget bocsátanak ki, aminek a következők a gyakorlati előnyei:
· gyors melegítés (a gázégőhöz viszonyítva)
· gyors lehűlés
· egyenletes hőmérséklet a teljes felületen (a körkörös fűtőelemeknek köszönhetően)

Beállítás	Normál vagy gyors étel
0	Ki
1	Zöldségek, hal főzése
2	Burgonya főzése (gőzzel), levesek, csicseriborsó, bab főzése
3	Nagy mennyiségű étel, leves főzésének folytatása
4	Sütéshez (átlagos)
5	Sütéshez (átlag felett)
6	Pörköléshez és a forrás rövid időn belüli eléréséhez

Hasznos tanácsok a főzőlap használatához
- Sima és vastag aljú fazekakat használjon, hogy biztos lehessen benne, hogy tökéletesen érintkeznek a melegítő felülettel.



- Olyan átmérőjű fazekakat használjon, melyek teljesen lefedik a melegítő felületet, így biztosíthatja a hő teljes kihasználását.



- Mindig győződjön meg arról, hogy a fazekak alja tökéletesen száraz és tiszta: így a főzőlaphoz a fazekak megfelelően fognak illeszkedni, és mind a fazekak, mind a főzőlap hosszabb ideig fog tartani.
- Lehetőleg ne használja ugyanazokat az edényeket gáztűzhelyen: gáztűzhelyek hőkoncentrációja eldeformálhatja az edény alját, ami így elveszti tapadóképességét.
- Soha ne hagyja bekapcsolva a főzőfelületeket fazék nélkül, mert tönkre mehet.

Ápolás és karbantartás

Takarékosság és környezetvédelem

- Ha a sütőt késő esti vagy a kora reggeli órákban működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez.
- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt!
- Amennyiben lehetséges, kerülje el a sütő előmelegítését és mindig próbálja meg tele állapotban üzemeltetni. A sütőajtót a lehető legritkábban nyissa ki, mert minden nyitás hőveszteséggel jár. Jelentős energiamegtakarítás érdekében kapcsolja ki a sütőt a tervezett sütési idő vége előtt 5-10 perccel és használja a sütő által generált hőt.
- A tömítéseket tartsa tisztán és rendezetten, hogy elkerülje az ajtón keresztüli energiaveszteséget.
- Ha időzónás villamosenergia-számlával rendelkezik, akkor a "főzés késleltetése" opció lehetővé teszi a főzést az olcsóbb időszakokon belül és ezáltal pénzt takaríthat meg.
- A fazéknak vagy serpenyőnek le kell fednie a főzőlapot. Ha ez kisebb, akkor ez értékes energiaveszteséget okoz és ha a forrásban lévő étel kicsordul, akkor ez nehezen eltávolítható lerakodást képez.
- Az ételt jól záródó fedéllel letakart fazékban és serpenyőben főzze meg a lehető legkevesebb víz használatával. A fedél nélküli főzés jelentősen megnöveli az energiafogyasztást.
- Teljesen sima fazekakat és serpenyőket használjon.
- Ha olyan ételt készít, melyet sokáig kell főzni, akkor használjon kuktát, mert ez kétszer gyorsabb és megspórolja vele az energia egyharmadát.

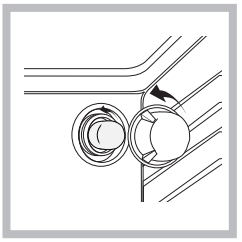
Az üvegkerámia főzőlap tisztítása

Kerülje a súrolószerek, illetve maró hatású szerek (tűzhelytisztító spré, folttisztítók és rozsdátlanítók, poralakú tisztítószerek és dörzsfelülettel rendelkező szivacsok) használatát: ezek helyrehozhatatlanul összekarcolhatják a felületet!

- Normál karbantartáshoz, a sütőt elég nedves ronggyal lemosni, majd konyhai, nedvszívó törlőpapírral megszárítani.
- Ha a főzőlap különösen koszos, a felületeket üvegkerámia-felületek tisztítására alkalmas tisztítószerrel törölje át, öblítse le vízzel, és szárítsa meg!
- A makacs ételdarabok eltávolításához használjon megfelelő kaparókést (nem mellékelt)! A tisztítás előtt várja meg, hogy a készülék lehűljön, de ne várja meg, hogy az ételmaradékok megkössenek! A legjobb eredmény elérése érdekében használjon szappanos vízben áztatott – üvegkerámia főzőlapokhoz való – inox acélszálas szivacsot!
- Amennyiben a főzőlapra ráégne véletlenül valamilyen tárgy vagy műanyag, cukor, illetve hasonló anyag, még meleg állapotában azonnal távolítsa el a kaparókés segítségével!
- tisztítás végeztével a főzőlap karbantartása és védelme céljából használhat erre a célra kifejlesztett termékeket: a készüléken hagyott átlátszó fi lmréteg megvédi a felületeket a főzéskor kicsöpögő ételmaradéktól. Ezeket a műveleteket a készülék langyos vagy hideg állapotában tanácsos végrehajtani.
- Soha se felejtse el tiszta vízzel leöblíteni, és gondosan megszárítani a főzőlapot: a termékek maradványai a következő főzéskor ráköthetnek a főzőlapra!

Üvegkerámia főzőlap tisztítók	**Kaphatók**
Ablak kaparókés Pengés kaparókések	Barkácsboltok
Csere pengék	Barkácsboltok, szupermarketek, gyógyszertárak
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Boots, Co-op üzletek, department stores, Regionális áramszolgáltató vállalat boltjai, szupermarketek

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése



1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglalat üvegfedelét (*lásd ábra*)!
2. Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.
3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt!

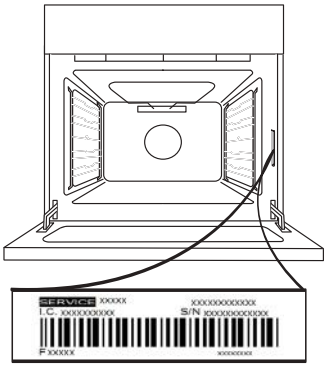
A készülék egy E energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

Ne használja a sütő lámpáját a környezet megvilágítására.

VEVŐSZOLGÁLAT

Ha segítségre van szüksége, hívja a termékhez mellékelt garanciafüzetben található telefonszámot, vagy kövesse a weboldalon megadott utasításokat. A következőket kell megadnia:

- a hiba rövid leírását
- a készülék pontos típusát
- a szervizszámot (az adattáblán a SERVICE szó után álló szám; az adatlap nyitott sütőajtónál a sütőtér bal szélén látható)
- Pontos címét
- A telefonszámát



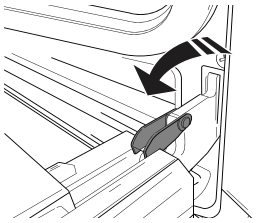
Ne feledje: Ha javításra van szükség, kizárólag hivatalos szervizt hívjon, mert csak így garantálható, hogy a javítás megfelelően, eredeti alkatrészek felhasználásával történik.

A garanciáról további információkat a mellékelt garanciafüzetben talál.

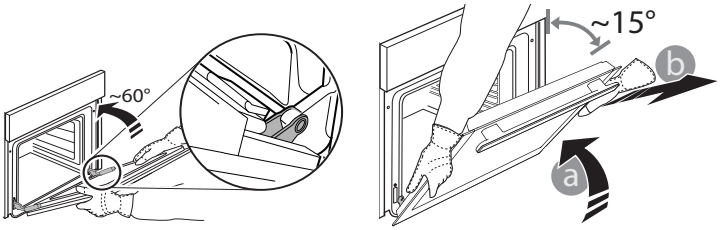
www A sütő teljes műszaki leírása az energiahatékonysági besorolással együtt elolvasható és letölthető a honlapunkról: www.whirlpool.com

AZ AJTÓ LEVÉTELE 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.

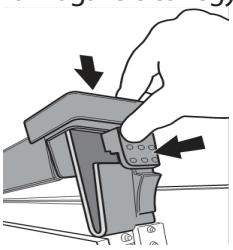
3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

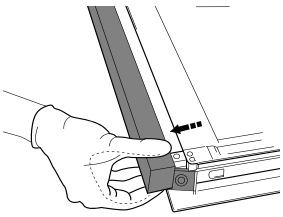
4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen.
Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.

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

TISZTÍTÁS EGY KATTINTÁSSAL – AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

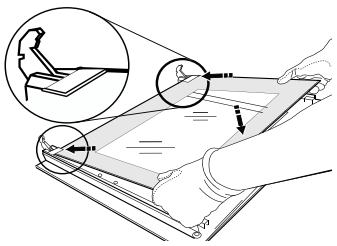
1. Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot, majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élét.





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

3. **A belső üvegajtó visszaszerelésekor helyezze be megfelelően az üveglapot úgy, hogy a lapon lévő írott szöveg ne legyen fordítva és könnyen olvasható legyen.**



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

Oldalsó és hátsó katalítikus lemezek

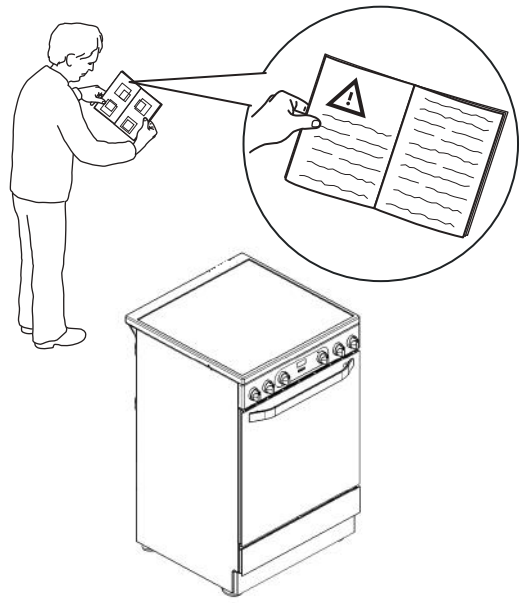
Ezek a lemezek egy különleges zománccal vannak bevonva, melyek felszívják a sütés közben képződő zsírt.
Ez a zománc elég ellenálló ahhoz, hogy kopás nélkül lehetővé tegye a különböző kiegészítők (rácsok, zsírfogók, stb...) csúszását. Ne aggódjon, ha apró fehér foltokat észlel a felületeken.
Ezenkívül ne:
- kaparja a zománcot éles tárgyakkal (pl. késsel);
- használjon tisztítószereket vagy súrolószereket.

Adja meg az alábbiakat:

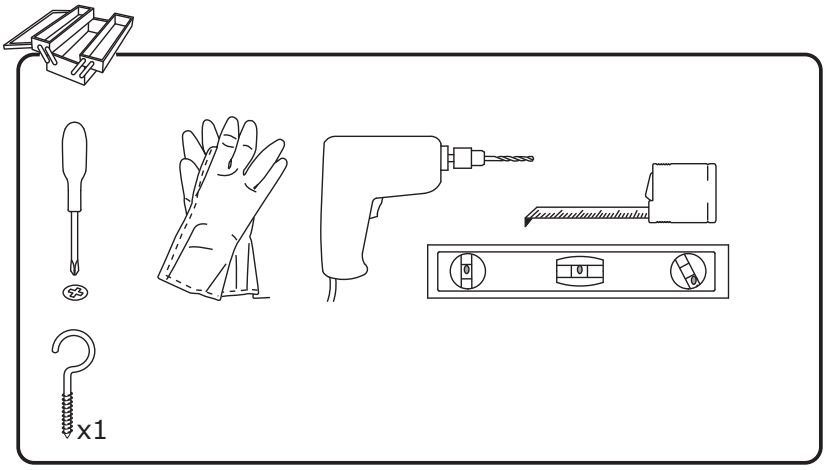
- az anomália típusát;
- a készülék modelljét (Mod.)
- a készülék sorozatszámát (S/N)

Az utóbbi információk a készüléken elhelyezett adattáblán találhatók.

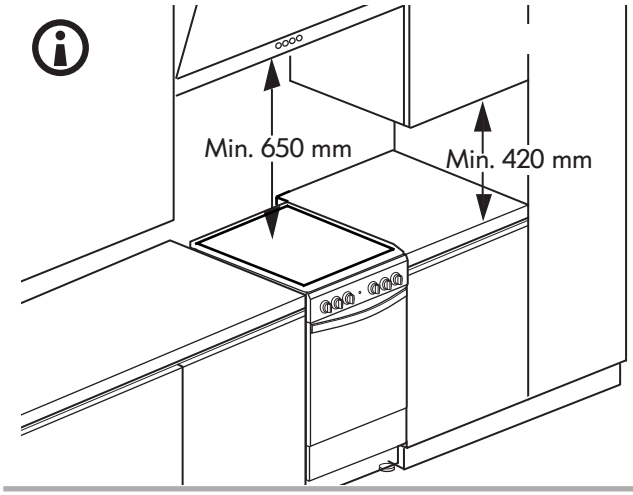
1

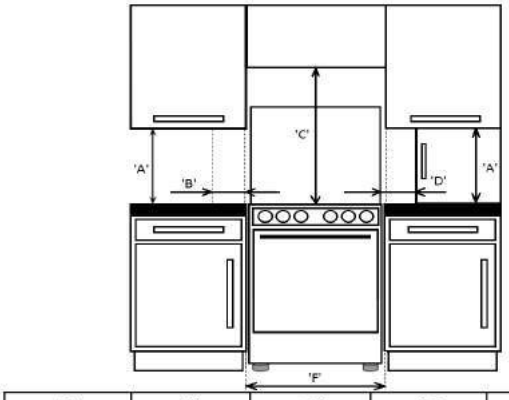


2



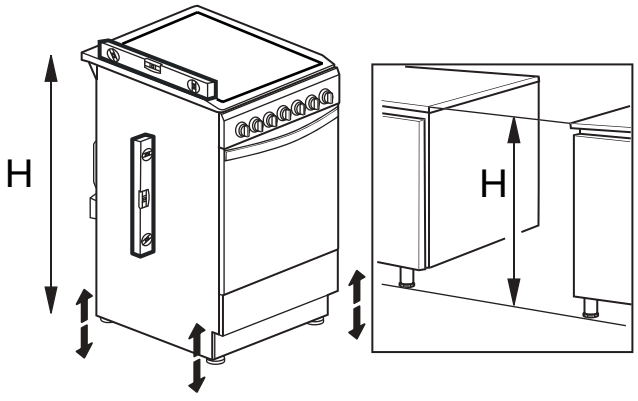
3

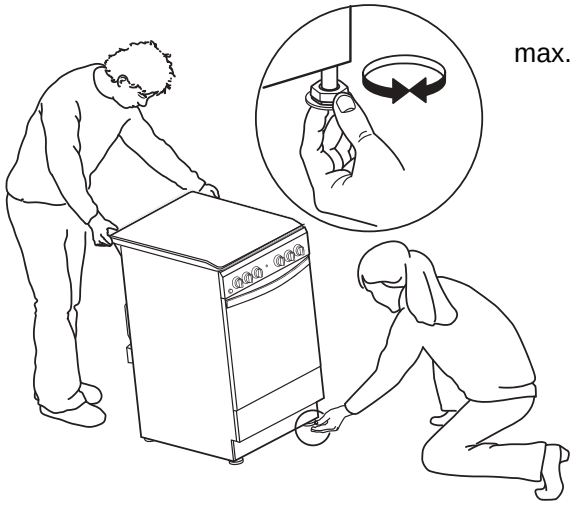


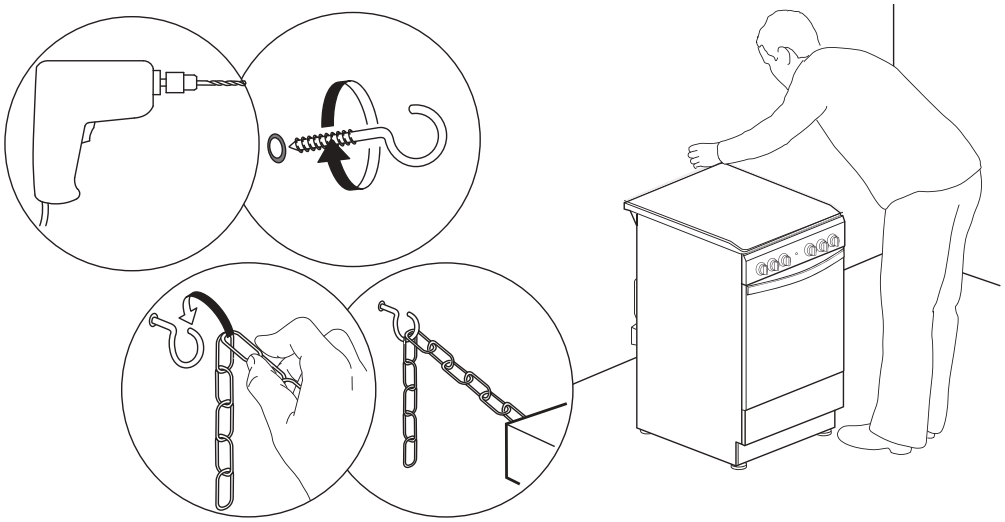


'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	150mm Min	650mm Min	150mm Min	500 mm Min

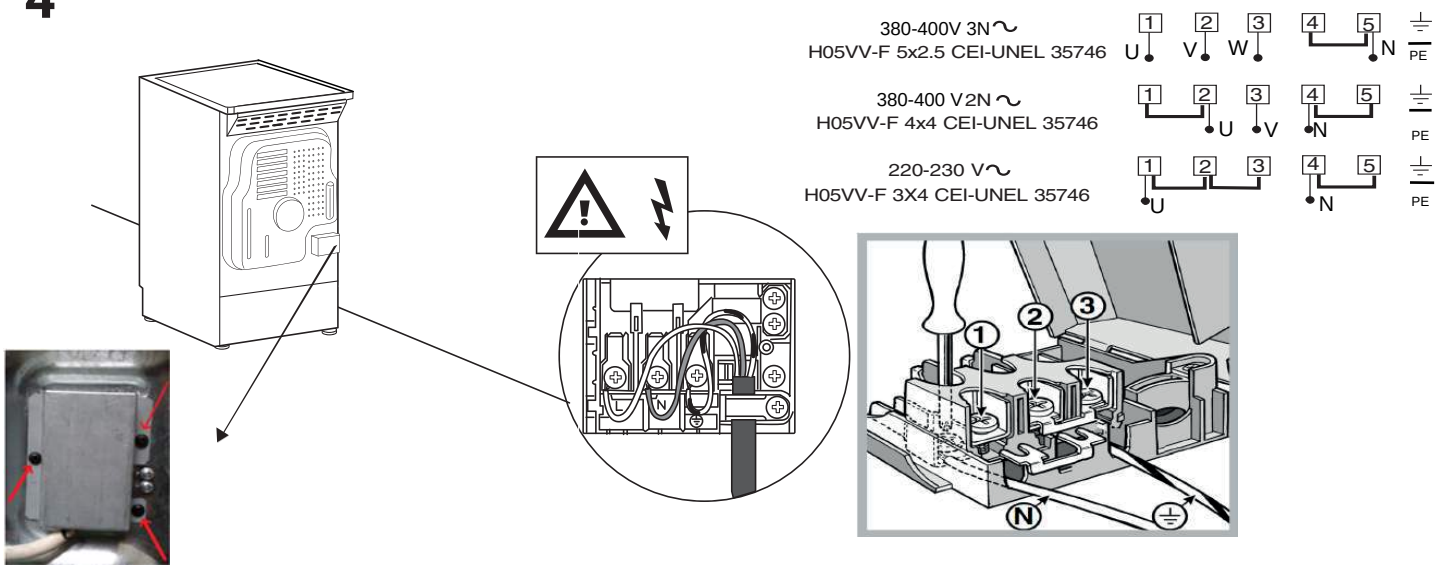
4







4



EN After installing the power cable, screw the metal cover with three screws.
AZ Qidalandırma kabelini quraşdırdıqdan sonra üç vint ilə metal örtüyü bərkidin.
BG След монтиране на захранващия кабел затворете металния капак, като завиете триете винта.
CS Po instalaci napájecího kabelu přišroubujte kovový kryt pomocí tří šroubů.
DE Nach der Installation des Stromkabels, schrauben Sie die Metallabdeckung mit drei Schrauben fest.
ET Pärast toitekaabli paigaldamist kruvige metallkate kolme kruviga kinni.
FR Après avoir installé le câble d'alimentation, vissez le couvercle métallique à l'aide de trois vis.
HR Nakon postavljanja strujnog kabela, zavijte metalni poklopac s tri vijka.
HU A tápkábel beszerelése után három csavarral csavarozza össze a fémfedelet.
HE Հոսանքի մալուխը տեղադրելուց հետո, մետաղական ծածկն ամրացրեք երեք պտուտակներով:
IT Dopo avere installato il cavo di alimentazione, fissare il coperchio metallico con tre viti.
KA დენის კაბელის დამონტაჟების შემდეგ, ლითონის თავსახური გაამაგრეთ სამი ხრახნით.
KZ Қуат көзі кабелін орнатқаннан кейін, металл қақпақты үш бұрандамен бұрап бекітіңіз.
KR Кубат кабелин орноткондон кийин, темир кабын үч бурагыч менен бураңыз.
LT Kai sumontuojate maitinimo laidą, prisukite metalinį gaubtą trimis varžtais.
LV Pēc barošanas kabeļa pievienošanas pieskrūvējiet metāla vāku, izmantojot trīs skrūves.
NL Na het aansluiten van de voedingskabel, schroeft u de metalen afdekking vast met de drie schroeven.
PL Po podłączeniu kabla zasilającego przymocować metalową pokrywę trzema śrubami.
PT Após instalar o cabo de tensão, aparafuse a cobertura de metal com três parafusos.
RO După instalarea cablului de alimentare, fixaţi capacul metalic cu trei şuruburi.
RU После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку тремя винтами.
SK Po inštalácii napájacieho kábla priskrutkujte kovový kryt pomocou troch skrutiek.
BA Nakon što montirate kabl za napajanje, zašrafite metalni poklopac pomoću tri zavrtnja.
TR Güç kablosunu taktıktan sonra, metal kapağı üç vida kullanarak vidalayın.
UA Після прокладання проводу електроживлення загвинтіть металеву кришку трьома гвинтами.

5

