



**CS** ČEŠTINA

Příručka pro zdraví a bezpečnost	2
Rychlý průvodce	4
Průvodce instalací	41

**LT** LIETUVIŲ K

Sveikatos ir saugumo vadovas	15
Trumpasis vadovas	17
Įrengimo vadovas	41

**BG** БЪЛГАРСКИ

Ръководство за здраве и безопасност	28
Бързо ръководство	30
Ръководство за инсталиране	41

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### DŮLEŽITÉ POKYNY, KTERÉ JE TŘEBA

#### PŘEČÍST A ŘÍDIT SE JIMI

Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Mějte je při ruce pro účely pozdějšího použití.

V těchto pokynech a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je třeba za všech okolností dodržet. Výrobce odmítá nést jakoukoli odpovědnost za poruchy, které byly způsobeny nedodržením bezpečnostních pokynů, nevhodným používáním spotřebiče nebo nesprávným nastavením ovladačů.

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** 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.

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

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Nebezpečí požáru: Na varném povrchu neskladujte žádné předměty.

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

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** 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 desku nepoužívejte jako pracovní plochu nebo podstavec.

Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré součásti zcela nevychladnou. Riziko požáru!

⚠ Velmi malé děti (0–3 roky) je třeba držet v bezpečné vzdálenosti od 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 rozumějí rizikům, která s jeho používáním 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! Budte 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 uniknout postupně – riziko popálení. Neblokujte vývody na přední straně trouby, kterými odchází horký vzduch – riziko vzniku požáru!

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

#### POVOLENÉ POUŽITÍ

⚠ **POZOR:** 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; statky; klienty hotelů, motelů, zařízení typu „bed & breakfast“ a jiných rezidenčních prostředích.

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

⚠ Tento spotřebič není určen k profesionálnímu použití. Spotřebič nepoužívejte venku.

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

#### INSTALACE

⚠ Stěhování a instalace spotřebiče vyžaduje 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 nebyl při dopravě poškozen. 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 – ne-

bezpečí úrazu elektrickým proudem.

Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Zařízení nezapínejte, dokud nebyla ukončena instalace.

Do zahájení montáže neodstraňujte polystyrénový podstavec spotřebiče.

⚠ Spotřebič neinstalujte za dekorativní dvířka – riziko požáru.



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:** Zajišťovací řetěz, který je součástí dodávky, musí být nainstalován, aby se zabránilo převrácení spotřebiče. Více informací naleznete v instalačních pokynech.

### **DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ**

⚠ Typový štítek je umístěn na předním okraji trouby (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 instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné. Nepoužívejte spotřebič, pokud jste mokří nebo naboso. Tento spotřebič nezapínejte, pokud je poškozen napájecí síťový kabel či zástrčka, pokud správně nefunguje nebo byl poškozen či spadl.

⚠ Jestliže je poškozený přívodní kabel, za identický ho smí vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu – nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

⚠ 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**

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Než zahájíte jakoukoli údržbovou operaci, ujistěte se, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje napájení; nikdy nepoužívejte parní čistič – nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

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

⚠ Před čištěním nebo prováděním údržby se ujistěte, že spotřebič vychladl. – Riziko popálení.

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Před výměnou žárovky spotřebič vypněte – riziko úrazu elektrickým proudem.

### **LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU**

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


### **LIKVIDACE DOMÁČÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ**

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů.

Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu.

Další informace o zpracování, využití a recyklaci domácích elektrospotřebičů vám poskytne místní úřad, sběrná služba domovního odpadu nebo obchod, kde jste zakoupili spotřebič. Tento spotřebič je označen v souladu se Směrnicí Evropského parlamentu a rady 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a s předpisy o odpadních elektrických a elektronických zařízeních z roku 2013 (v platném znění).

Zajištěním správné likvidace produktu pomůžete omezit negativní dopady 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 ÚSPORĚ 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.

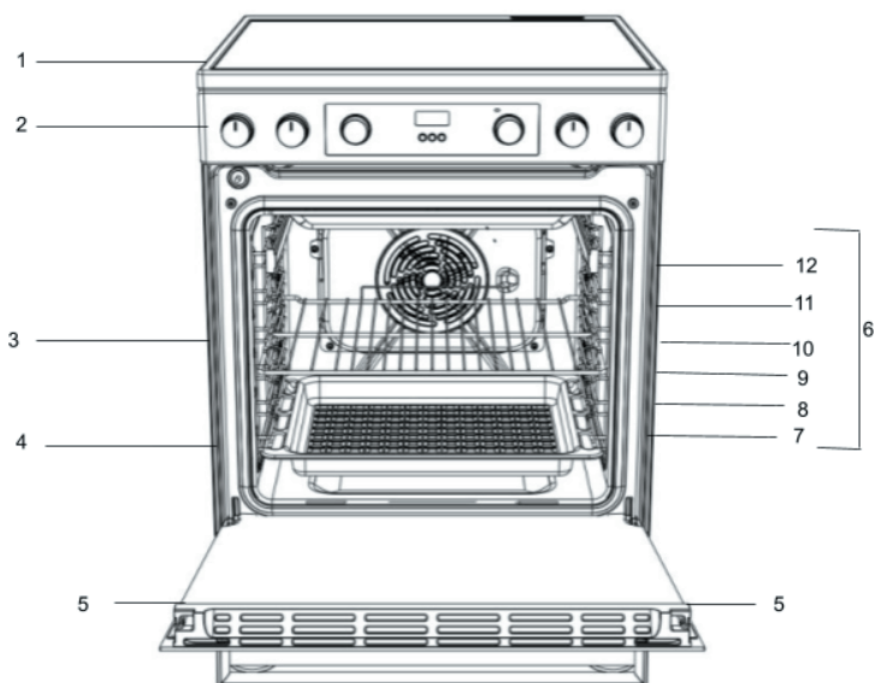
### **PROHLÁŠENÍ O SHODĚ**

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle nařízení komise (EU) č. 66/2014, nařízení komise (EU) č. 65/2014 o uvádění spotřeby energie na energetických štítcích, nařízení o ekodesignu výrobků spojených se spotřebou energie a informací o energii (dodatek) (EU Exit) 2019 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014 a nařízení o ekodesignu výrobků spojených se spotřebou energie a informací o energii (dodatek) (EU Exit) 2019 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.

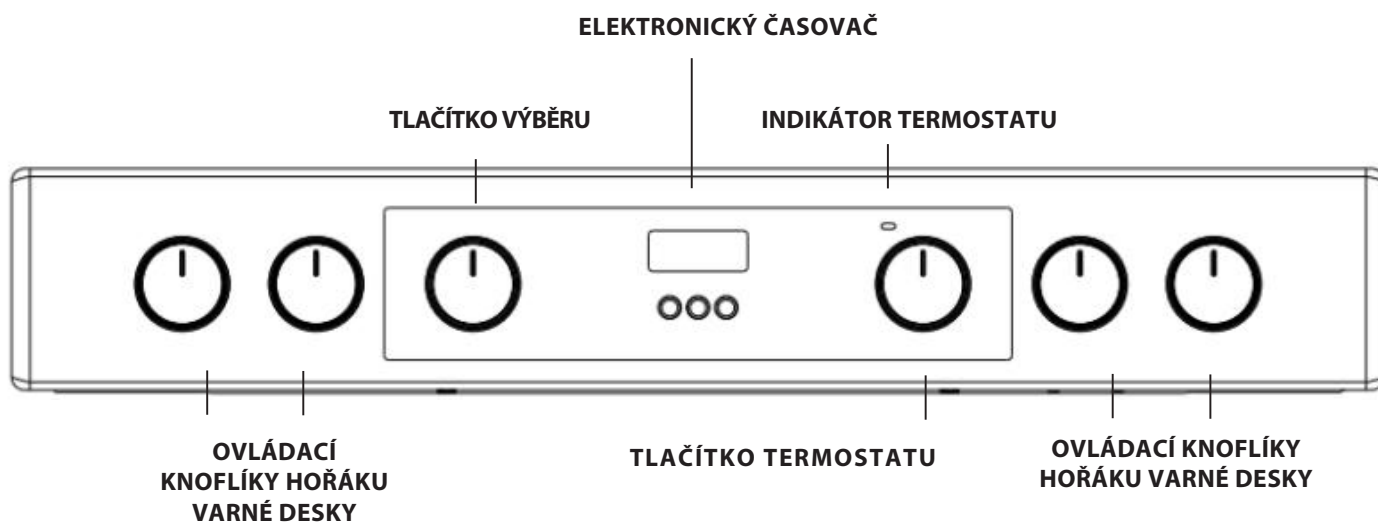


## POPIS PRODUKTU



1. Sklokeramická varná deska
2. Ovládací panel
3. Rošt
4. Plech
5. Dvířka
6. Vodící lišty pro výsuvy
7. poloha 1
8. poloha 2
9. poloha 3
10. poloha 4
11. poloha 5
12. poloha 6

## OVLÁDACÍ PANEL



Před uvedením nového spotřebiče do provozu si pozorně přečtěte tento návod. Obsahuje důležité informace o bezpečné instalaci a používání přístroje.

Tento návod si prosím uschovejte pro budoucí použití. V případě prodeje či přestěhování, zajistěte, aby návod zůstal u spotřebiče. Spotřebič musí instalovat kvalifikovaný odborník podle dodaných pokynů.

Jakékoli nezbytné seřízení nebo údržba musí být provedena po odpojení spotřebiče od elektrické sítě.

### Polohování a vyrovnávání

Spotřebič je možné instalovat vedle skříněk, jejichž výška nepřesahuje výšku povrchu varné desky.

Tento sporák by měl být instalován přímo na podlahu. Neinstalujte tento sporák na podlahu pokrytou umělým materiálem jakéhokoli druhu.

Ujistěte se, že stěna v blízkosti zadní částí spotřebiče je vyrobena z nehořlavého, žáruvzdorného materiálu (T 90 °C).

**Důležité: Neinstalujte spotřebič v blízkosti dveří nebo jiných přístupových prvků, aby se minimalizovala pravděpodobnost, že vcházející osoby přijdou do styku s pánvemi na varné desce.**

**Spotřebič nesmí být instalován za dekorativní dvířka, aby nedošlo k přehřátí.**

### Zařízení nesmí být umístěno na podstavci.

Sporák je navržen tak, aby se vešel mezi kuchyňské skřínky vzdálené od sebe 600 mm. Po obou stranách spotřebiče musí zůstat pouze dostatečný prostor, aby bylo možné sporák vytáhnout a vykonat servis. Lze jej použít jako vestavný spotřebič se skřínkami po jedné nebo obou stranách a stejně tak i v rohovém uspořádání. Těž může být použit jako volně stojící.

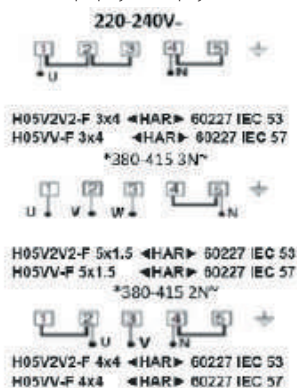
Přilehlé stěny nad úrovní varné desky nesmí být ke sporáku blíže než 150 mm a měly by být chráněny žáruvzdorným materiálem. Žádná převislá plocha nebo digestoř by neměla být blíže než 650 mm.

- Sporák může být umístěn v kuchyni/jídelně nebo v obývacím pokoji, ale nesmí být v koupelně nebo sprchovém koutu.
- Digestoře musí být instalovány požadavků v příslušné příručce.
- Stěna v blízkosti zadní částí sporáku musí být vyrobena z nehořlavého materiálu.
- Sporák je vybaven zajišťovacím řetězem, ke kterému se musí připojit hák a ten upevnit do zdi za spotřebičem.

### Elektrické připojení

Trouby s třífázovým napájecím kabelem jsou navrženy pro provoz se střídavým proudem při napájecí frekvenci a napětí uvedeném na typovém štítku (ve spodní části přístrojové desky trouby). Zemnicí vodič je žlutozelený kabel.

Základní připojení napájení



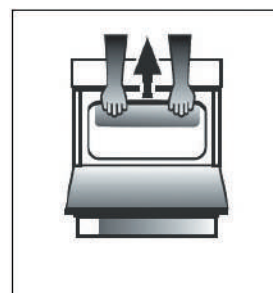
\*alternativní možnosti napájení

### Připojení napájecího kabelu do elektrické sítě.

**⚠ VÝSTRAHA: Tento úkon musí provést kvalifikovaný technik**

Před přemístěním sporáku zkontrolujte, zda je chladný a na ovládacím panelu se ujistěte, že je vypnutý. Sporák přemístíte tím, že nadzvednete přední část a budete postupovat dle následujících kroků:

Přemístování sporáku



Obr. A

Otevřete dvířka grilu natolik, abyste pohodlně uchopili spodní přední okraj vršku trouby a zároveň se vyhnuli jakýmkoli součástem grilu. (Obr. A)

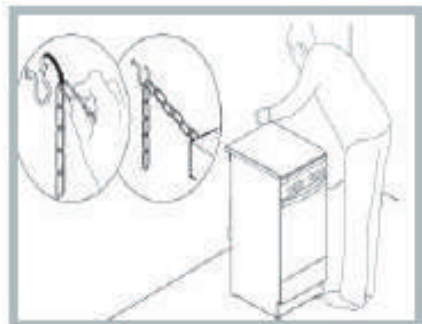
Při přemístování sporáku buďte opatrní, neboť je těžký. Zároveň buďte opatrní na povrch podlahy, aby se nepoškodil.

Následující pokyny jsou určeny pro servisního technika, aby zajistil, že spotřebič bude nainstalován, seřízen a servisován ve shodě s platnými předpisy.

**UPOZORNĚNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚN.**

Sporák musí být připojen k síti pomocí sporákového vypínače (dvoupólového) se správnou pojistkou s kapacitou odpovídající kapacitě uvedené na typovém štítku s údaji o sporáku. Veškeré elektrické vedení od spotřebiče ke sporáku přes dvoupólový vypínač sporáku musí být přijatelného typu a jmenovitého proudu, jak je uvedeno výše. Přívodní kabel musí být umístěn tak, aby v žádném bodě nedosahoval teploty o 50 °C vyšší, než je teplota v místnosti. Kabel musí být veden mimo zadní větrací otvory.

**Zajišťovací řetěz**



Aby nedošlo k převrácení spotřebiče, například když dítě vyleze na dvířka trouby, MUSÍ být nainstalován zajišťovací řetěz, který je součástí dodávky.

Sporák je vybaven zajišťovacím řetězem, který se připevní pomocí šroubu (není součástí dodávky ke sporáku) na stěnu za spotřebičem ve stejné výšce, v jaké je řetěz připevněn ke spotřebiči.

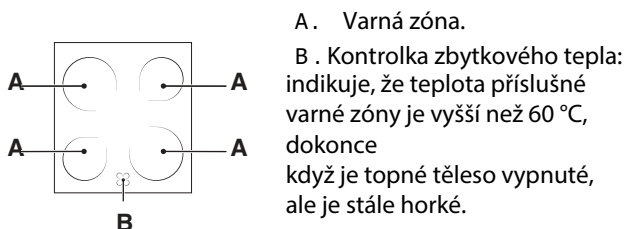
Šroub a hmoždinku zvolte podle druhu materiálu stěny za spotřebičem. Pokud má hlava šroubu průměr menší než 9 mm, je třeba použít podložku. Betonová stěna vyžaduje šroub o průměru alespoň 8 mm a délce 60 mm.

Ujistěte se, že byl řetěz připevněn k zadní stěně sporáku a ke stěně místnosti, tak, aby byl po dokončení instalace napnutý a rovnoběžný s podlahou, jak je znázorněno na obrázku.

Lepidlo nanesené na těsnění zanechává na skle stopy mastnoty. Před použitím spotřebiče doporučujeme tyto odstranit speciálním neabrazivním čisticím prostředkem. Během prvních několika hodin používání se může objevit zápach gumy, který velmi rychle zmizí.

## VARNÉ ZÓNY

Varná deska je vybavena elektrickými sálavými topnými tělesy. Když se používají, následující položky na varné desce zčervenají.



## Varné zóny se zvýrazněnými topnými tělesy

Ty vyzařují teplo prostřednictvím záření z hilit lamp, které obsahují. Mají podobné vlastnosti jako plynové hořáky: snadno se ovládají a rychle dosahují nastavených teplot, což vám umožní skutečně vidět výkon, který poskytují.

## ZAPÍNÁNÍ A VYPÍNÁNÍ VARNÝCH ZÓN

Pro zapnutí varné zóny otočte odpovídajícím knoflíkem ve směru hodinových ručiček do polohy mezi 0 a 6 nebo 0 a 12 (zvýraznění).

Chcete-li jej znovu vypnout, otočte knoflíkem v protisměru hodinových ručiček, dokud nebude v poloze „0“.

K ohřevu dochází pouze v rámci označených kruhových varných zón. Zóny se zahřívají a ochlazují rychleji, což poskytuje lepší ovladatelnost pro citlivé potraviny. Každá topná zóna je vybavena tepelným omezovačem, což je bezpečnostní vypínání, které zabrání přehřátí keramického skla. Po několika minutách na plný výkon bez pánve na topné zóně tepelný omezovač automaticky vypne a zapne topná tělesa, aby se zabránilo jakémukoli poškození keramického skla.

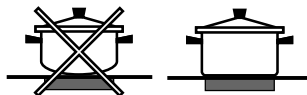
## Hodnocení varných zón

Vpředu vlevo	Vpředu vpravo	Vzadu vlevo	Vzadu vpravo (Zvýraznit)
Keramický 1800W 180mm průměr (poz. 0-6)	Keramický 1200W 140mm průměr (poz. 0-6)	Keramický 1200W 140mm průměr (poz. 0-6)	Keramický 2300W 210mm průměr (poz. 0-12)

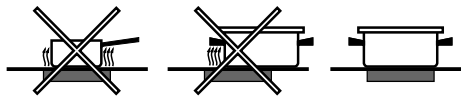
Poz.	Sálavé keramické topné desky Normální nebo rychlá plotýnka	Keramická halogenová varná deska Automatická topná deska
0	Vypnuto	Vypnuto
1	K vaření ryb	K rozpuštění másla nebo čokolády
2	K vaření brambor (v páře), polévky, cizrnky, fazolí	K ohřívání tekutin
3	Chcete-li pokračovat ve vaření velkého množství jídla, zeleniny, polévky	
4	K pražení (střední)	Na omáčky (včetně smetanových omáček)
5	Opéct (dobře propečené)	
6	Zhnědnout nebo rychle přivést na gril	Vařit při bodu varu
7		
8		
9		Na pečení
10		Na guláše
11		
12		Smažit

## PRAKTICKÉ RADY K POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY

- Používejte pánve s tlustým plochým dnem, abyste zajistili, že dokonale přilnou k varné zóně.



- Vždy používejte hrnce s průměrem, který je dostatečně velký, aby plně pokryl varnou zónu, abyste využili veškeré produkované teplo.



- Vždy se ujistěte, že dno pánve je zcela čisté a suché: tím je zajištěno, že pánve dokonale přilnou k varným zónám a že pánve i varná deska vydrží delší dobu.
- Nepoužívejte stejné nádoby, jaké se používá na plynových hořácích: koncentrace tepla na plynových hořácích mohla pokroutit dno pánve a způsobit, že nepřilne správně k povrchu.
- Nikdy nenechávejte varnou zónu zapnutou bez pánve na ní, protože by mohlo dojít k poškození zóny.

# PRVNÍ POUŽITÍ 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.

## Používání trouby

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. Seznam podrobně popsanych režimů a doporučených teplot vaření naleznete v příslušné tabulce (viz TABULKA VAŘENÍ).

Během pečení je možné:

- změnit režim pečení otočením ovladače VOLBY FUNKCÍ.
- změnit teplotu otočením ovladače TERMOSTATU.
- Nastavte celkovou dobu vaření a čas ukončení vaření.
- Ukončete vaření otočením ovladače VOLBY FUNKCÍ do polohy „0“.

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

! 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. V tomto okamžiku se kontrolka střídavě rozsvěcuje a zhasíná, což znamená, že termostat funguje a udržuje konstantní teplotu.

## OSVĚTLENÍ TROUBY

Tato funkce se zapíná otočením ovladače VOLBY FUNKCÍ do jakékoli jiné polohy, než je „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.


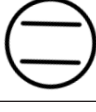








## Pára

Funkce zajišťuje vynikající výsledky díky přidání páry během pečicích cyklů. Do spodní části studené trouby nalijte pitnou vodu a zvolte funkci odpovídající způsobu přípravy daného pokrmu. Optimální množství vody a teploty pro jednotlivé kategorie pokrmů jsou uvedeny v příslušné tabulce pečení.

Troubu před vložením jídla předehřejte.

## 1. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolíte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce.

	<b>POMALÉ/RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ</b> Pro zapnutí osvětlení trouby. Pro rychlý předehřev trouby.
	<b>TRADIČNÍ</b> Pro přípravu jakéhokoli pokrmu jen na jednom roštu.
	<b>STANDARDNÍ PEČENÍ</b> Pro pečení na maximálně dvou úrovních současně. Doporučujeme prohodit polohu plechů v polovině doby pečení. Tato funkce umožňuje péct různé potraviny (například ryby a zeleninu) na různých roštích současně.
	<b>GRIL</b> Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 200 ml pitné vody.
	<b>TURBO GRIL</b> K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Umístěte pekáč na některou z úrovní pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.
	<b>DOLNÍ OHŘEV</b> Tuto funkci lze použít pro dopečení plněných koláčů nebo k zahuštění polévek. Tuto funkci použijte pro posledních 10–15 minut vaření.
	<b>ROZMRAZOVÁNÍ</b> Pro urychlení rozmrazování potravin.
	<b>SPODNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR</b> K dopékání jídel velmi tekuté konzistence a dosažení křupavé, zlatavé kůrky. Též pro zahušťování omáček. Umístěte jídlo na 2. úroveň drážek. Troubu není třeba předehřívát.
	<b>VAŘENÍ V PÁŘE</b> Funkce zajišťuje vynikající výsledky díky přidání páry během pečicích cyklů. Teprve když je trouba chladná, nalijte na dno trouby pitnou vodu a zvolte konkrétní funkci pro přípravu pokrmu. Optimální množství vody a teploty pro jednotlivé kategorie pokrmů jsou uvedeny v příslušné tabulce pečení. Troubu před vložením jídla předehřejte.
	<b>NUCENÝ OBĚH VZDUCHU</b> Pro vaření různých potravin na více roštích (maximálně třech) současně. Tuto funkci lze použít k vaření různých potravin bez přenosu pachů z jedné potraviny na druhou.

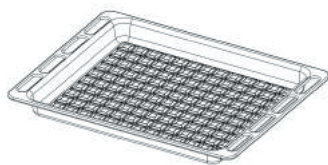


## PŘÍSLUŠENSTVÍ

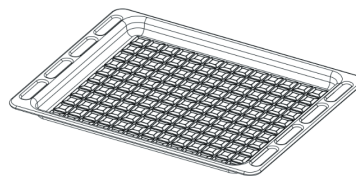
### ROŠT



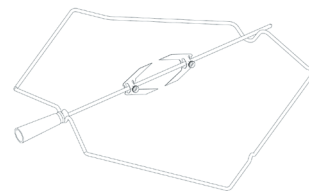
### HLUBOKÝ PLECH NA PEČENÍ



### PLECH NA PEČENÍ



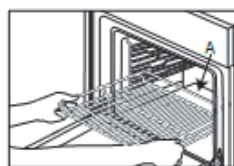
### SADA OTOČNÝCH ROŽŇŮ



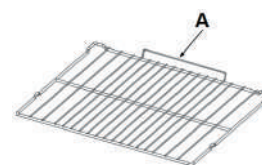
Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu trouby lišit. Další příslušenství, jež není součástí výbavy, lze zakoupit zvlášť prostřednictvím servisního centra.

## ZASUNUTÍ ROŠTŮ A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

1. Vložte rošt vodorovně vyvýšeným okrajem „A“ nahoru (obr. 1A, obr. 1B)

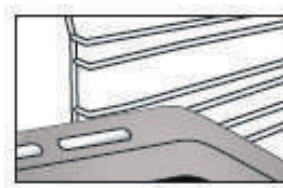


Obr. 1A



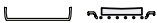
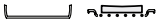
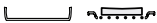

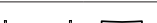

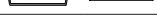





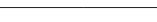
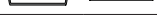






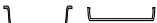


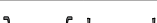



Obr. 1B




























2. Další příslušenství, jako např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují stejným způsobem jako rošt (obr. 2).




































Obr. 2

V tabulce jsou uvedeny nejlepší funkce, příslušenství a stupně, které lze použít k přípravě různých pokrmů. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřevu (je-li nutný). Teploty a časy vaření jsou přibližné a závisí na množství potravin a použitém příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvýšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

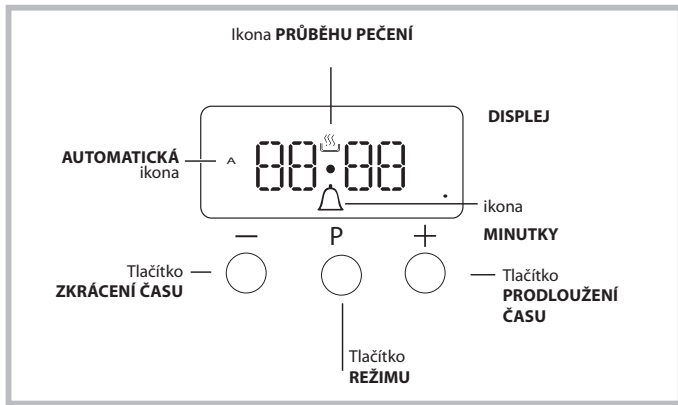
RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV.	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	STUPNĚ (L-number) A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta	TRADIČNÍ	ANO	170	30–50	L-2 
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	150–160	40–60	L-3 
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	160	40–70	L-5 L-2 
Koláč s náplní (tvarohový koláč – cheesecake, závin, ovocný koláč)	TRADIČNÍ	ANO	160–180	40–60	L-2 
Koláč s náplní (tvarohový koláč – cheesecake, závin, ovocný koláč)	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	150–170	40–70	L-4 L-2 
Sušenky / linecké pečivo	TRADIČNÍ	ANO	140	30–60	L-3 
Sušenky / linecké pečivo	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	140	30–60	L-5 L-3 
Sušenky / linecké pečivo	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	140–150	40–50	L-4 L-2 
Sušenky / linecké pečivo	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	140	50–60	L-5 L-4 L-3 
Koláčky/muffiny	TRADIČNÍ	ANO	160–180	20–50	L-4 
Koláčky/muffiny	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	150–160	30–40	L-5 L-2 
Koláčky/muffiny	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	150–160	30–50	L-4 L-2 
Odpalované pečivo	TRADIČNÍ	ANO	170–200	20–50	L-3 
Odpalované pečivo	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	170–180	20–50	L-4 
Odpalované pečivo	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	170–180	20–50	L-4 L-2 
Sněhové pečivo	TRADIČNÍ	ANO	80–100	120–200	L-3 
Sněhové pečivo	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	80–100	120–200	L-4 L-2 
Sněhové pečivo	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	80–100	120–200	L-5 L-3 L-1 
Pizza / chléb / chléb „focaccia“	TRADIČNÍ	ANO	190–250	15–50	L-2 
Pizza / chléb / chléb „focaccia“	KONVENČNÍ PEČENÍ	ANO	190–230	20–50	L-4 
Pizza / chléb / chléb „focaccia“	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	190–230	20–50	L-4 L-2 
Pizza / chléb / chléb „focaccia“	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	190–230	20–50	L-5 L-4 L-3 L-2 
Slané koláče (zeleninové, quiche)	KONVENČNÍ PEČENÍ	ANO	170–180	30–60	L-3 
Slané koláče (zeleninové, quiche)	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	170–180	50–60	L-5 L-2 
Pečivo z listového těsta	TRADIČNÍ	ANO	170–190	15–40	L-3 
Pečivo z listového těsta	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	180–210	15–40	L-4 
Lasagne / flan (pečený pudink) / zapékané těstoviny / plněné závitky	TRADIČNÍ	ANO	180–200	30–65	L-3 

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV.	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	STUPNĚ (L-number) A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Jehněčí/teleci/hovězí/vepřové 1 kg	TURBO GRIL	-	190 – MAX	40–90	L-3  
Kuře/králík/kachna 1 kg	TURBO GRIL	-	230 – MAX	50–100	L-3  
Husa/krocán 3 kg	TURBO GRIL	-	160 – MAX	130–170	L-3  
Rybí filé / řízky	GRIL	-	230 – MAX	10–30	L-4  
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)	TURBO GRIL	-	230 – MAX	30–60	L-3  
Zapékaná zelenina	GRIL	-	230 – MAX	10–30	L-4  
Topinky/toasty	GRIL	5'	MAX	1–2	L-5 
Klobásy/kebab/žebírka/hamburgery	GRIL	-	230 – MAX	15–30	L-5  
Opékané brambory	TURBO GRIL	-	230 – MAX	30–60	L-3  
Jehněčí kýta/kýty	TURBO GRIL	-	200 – MAX	50–100	L-3  
Kompletní jídlo (Cook3): Ovocný koláč Lasagne Pečené	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	-	180–190	40–100	L-4  
					L-2  
Kompletní jídlo (Cook4): Ovocný koláč Lasagne Nakrájené maso Pečená zelenina	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	-	180–190	40–100	L-4  
					L-3 L-1  

RECEPT	FUNKCE	VODA (g)	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	STUPNĚ (L-number) A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta	Pára	100	170–180	30–60	L-2  
Koláčky/muffiny	Pára	100	160–170	30–55	L-3  
Focaccia	Pára	150	200–220	20–40	L-3  
Rohlíky	Pára	100	210	25–40	L-3  
Bochník chleba	Pára	150	170–180	70–100	L-3  
Rostbíf	Pára	200	200	35–60	L-3  
Rostbíf 2 kg	Pára	250	200	40–70	L-3  
Jehněčí kýta	Pára	200	180–200	65–75	L-3  
Jehněčí/teleci/hovězí/vepřové 1 kg	Pára	200	200	60–90	L-3  
Kuře/králík/kachna 1 kg	Pára	200	200–220	50–70	L-3  
Rybí filé / řízky	Pára	150	180	15–35	L-3  
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)	Pára	150	180–200	25–40	L-3  
Opékané brambory	Pára	200	200–220	50–70	L-3  
Pečené kuře o hmotnosti 1–1,3 kg	Pára	250	200	50–80	L-3  

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Nádoba na pečení nebo dortová forma na roštu	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody

## FUNKCE HODINY / MINUTKA



### Nastavení hodin

Hodiny lze nastavit bez ohledu na to, zda je trouba vypnutá či zapnutá, za předpokladu, že nebyl předem naprogramován čas ukončení pečicího cyklu.

Po té co byl spotřebič připojen do elektrické sítě, nebo po výpadku elektrického proudu, číslice 00:00 na DISPLEJI začnou blikat.

1. Stisknete zároveň tlačítko „+“ a „-“.

Pak bliká dvojtečka oddělující hodiny a minuty.



2. Čas upravíte pomocí tlačítek „+“ a „-“. Pokud stisknete a podržíte jedno nebo druhé tlačítko, hodnoty na displeji se budou měnit rychleji, a nastavení požadované hodnoty tak bude jednodušší a rychlejší.

### Změna frekvence alarmu

Frekvenci signálu alarmu můžete změnit opakovaným stisknutím „-“.

### Nastavení časovače (minutky)

Tento úkon nepřerušuje pečení a neovlivní funkci trouby. Jednoduše slouží ke spuštění alarmu po uplynutí nastaveného času.

1. Tlačítko  stisknete tolikrát, dokud ikona  a tři číslice nezačnou blikat.

2. Požadovaný čas nastavíte pomocí tlačítek „+“ a „-“. Pokud stisknete a podržíte jedno nebo druhé tlačítko, hodnoty na displeji se budou měnit rychleji, a nastavení hodnoty tak bude jednodušší a rychlejší.




3. Vyčkejte 5 sekund, pokud stisknete tlačítko ještě jednou na displeji se ukáže časový odpočet.

Jakmile čas vyprší alarm se spustí.

### Programování pečení

Libovolný režim pečení musí být zvolen před tím, než je možné troubu naprogramovat.


### Programování doby pečení

1. Tlačítko  stisknete tolikrát, dokud ikona  a číslice DUR nezačnou blikat.
2. Požadovanou dobu nastavíte pomocí tlačítek „+“ a „-“. Pokud stisknete a podržíte jedno nebo druhé tlačítko, hodnoty na displeji se budou měnit rychleji, a nastavení hodnoty tak bude jednodušší a rychlejší.
3. Vyčkejte 5 sekund, poté se ikona  zobrazí na displeji.
4. Po uplynutí nastaveného času se trouba vypne a uslyšíte alarm. Alarm vypnete stisknutím libovolného tlačítka.



- Příklad: Je 9:00 a čas pečení je naprogramován na 1 hodinu a 15 minut. Program se zastaví automaticky v 10:15.

### Nastavení času konce pečení

1. Pro nastavení doby trvání postupujte podle výše uvedených kroků 1 až 3.

2. Poté podržte tlačítko  dokud slovo END na displeji nezačne blikat.

3. Pro úpravu času konce pečení použijte tlačítka „+“ a „-“. Pokud stisknete a podržíte jedno nebo druhé tlačítko, hodnoty na displeji se budou měnit rychleji, a nastavení požadované hodnoty tak bude jednodušší a rychlejší.

4. Vyčkejte 5 sekund, případně znovu stisknete tlačítko . Jakmile se trouba spustí, symbol  se objeví na displeji.


5. Po uplynutí nastaveného času se trouba vypne a uslyšíte alarm. Vypnete jej stisknutím libovolného tlačítka.

Programované hodnoty jsou nastaveny jakmile se rozsvítí ikona .

- Příklad: Je 9:00 a doba trvání je naprogramována na 1 hodinu. 12:30 je nastavený čas konce pečení. Program se automaticky spustí v 11:30.

### Zrušení naprogramování

Pro zrušení naprogramování:

- podržte tlačítko  dokud nezačne blikat příslušná ikona nastavení, které chcete zrušit. Podržte tlačítko „-“ dokud se na displeji neobjeví čísla 00:00.
- Stisknete a podržíte tlačítka „+“ a „-“, zrušíte tím všechna dříve zvolená nastavení, včetně nastavení času.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**PŘED ČIŠTĚNÍM VYPNĚTE HLAVNÍ VYPÍNAČ A UJISTĚTE SE, ŽE JE VARIČ CHLADNÝ.**

**PŘED OPĚTOVNÝM ZAPNUTÍM SPOTŘEBIČE SE UJISTĚTE, ŽE VŠECHNY OVLÁDACÍ PRVKY JSOU NA POZICI VYPNUTO.**

**Nepoužívejte parní čistič.**

**Během všech úkonů používejte ochranné rukavice.**

**Všechny požadované úkony provádějte, když je trouba chladná.**

**Odpojte spotřebič od zdroje napájení.**

**Nepoužívejte drátěnku, houbičky s abrazivní vrstvou nebo abrazivní/žíravé prostředky, neboť by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.**

Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

### ČIŠTĚNÍ KERAMICKÉ VARNÉ DESKY

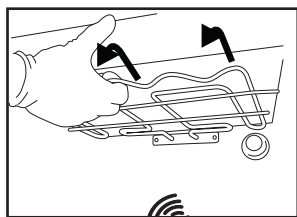
- Nepoužívejte houbičku s abrazivní vrstvou ani drátěnku, protože ty mohou poškodit skleněný povrch desky.
- Po každém použití varnou desku vyčistěte (jakmile je chladná), abyste odstranili případné usazeniny, skvrny a zbytků jídla.
- Pokud není povrch udržován v čistotě, může dojít ke snížení citlivosti tlačítek na ovládacím panelu.
- Škrabku použijte pouze v případě, že k varné desce zůstanou přichycené zbytky. Aby nedošlo k poškrábání skleněného povrchu, dodržujte pokyny výrobce škrabky.
- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou poškrábat skleněný povrch desky.
- K čištění varné desky použijte jemný hadřík, papírové kuchyňské utěrky nebo speciální čisticí pomůcky na varnou desku (respektujte pokyny výrobce).
- Rozlitá tekutina ve varných zónách může být příčinou pohybu nebo vibrace hrnců.
- Po vyčištění varnou desku důkladně vysušte.

### VNĚJŠÍ POVRCHY

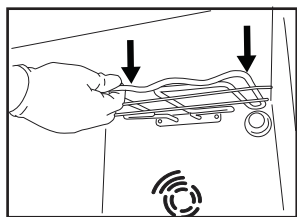
- Povrchy čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Vysušte suchým hadříkem.
  - Nepoužívejte korozivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.
- Nepoužívejte prostředky na bázi alkoholu, např. denaturovaný líh.

### PŘESUN HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA

1. Odstraňte doplňkové boční držáky s drážkami.
2. Povyžmáhněte topné těleso (obr. 1) a posuňte jej níže (obr. 2).
3. Topné těleso vrátíte tak, že ho nadzvednete a zároveň mírně přitáhnete směrem k sobě. Zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.



Obr. 1



Obr. 2

### VNITŘNÍ POVRCHY

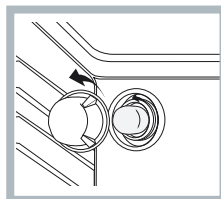
- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, nejlépe je-li stále teplá, aby se skvrny a zbytky jídla lépe odstraňovaly. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného při pečení jídel s vysokým obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

### VÝMĚNA ŽÁROVKY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte ochranný kryt světla, vyměňte žárovku a zašroubujte ochranný kryt zpět.



1. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Poznámka: Použijte žárovku o příkonu 40 W/230 V s patič G9

Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

– Žárovky nechte holýma rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

### ČIŠTĚNÍ PARNÍ TROUBY

Tento způsob čištění se doporučuje zejména po pečení velmi tučné masa (pečeně).

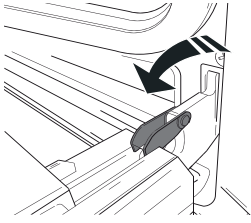
Tento proces čištění usnadňuje odstranění nečistot ze stěn trouby vytvářením páry, která se vytváří uvnitř vnitřku trouby pro snadnější čištění. !Důležité! Před zahájením čištění párou:

- Odstraňte veškeré zbytky jídla a mastnoty ze dna trouby.
  - Vyměňte z trouby veškeré příslušenství (rošty a odkapávací plechy).
- Proveďte výše uvedené operace podle následujícího postupu:

1. Nalijte 250 ml pitné vody na plech na pečení v troubě a umístěte jej do spodních polic. U modelů bez odkapávací nádoby použijte plech na pečení a položte jej na spodní úroveň;
  2. zvolte funkci trouby TRADIČNÍ (☺) a nastavte teplotu na 90°C;
  3. uchovávejte v troubě 35 minut;
  4. vypněte troubu;
  5. Jakmile trouba vychladne, můžete otevřít dvířka a dokončit čištění vodou a vlhkým hadříkem;
  6. Po dokončení čištění odstraňte zbytkovou vodu z dutiny
- Když se provádí čištění párou, po vaření zvláště mastných jídel nebo když je obtížné odstranit mastnotu, musíte čištění dokončit tradiční metodou popsanou v předchozím odstavci. Čistěte pouze ve studené troubě!

## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÉ NASAZENÍ DVÍŘEK A SKLA

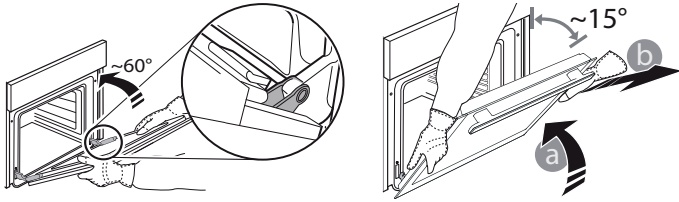
1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



2. Dvířka dobře uzavřete.

Pevně je držte oběma rukama – nadržte 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.

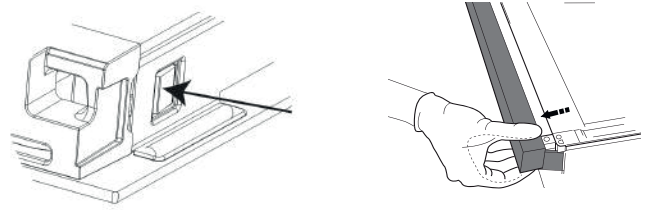
3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno 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.

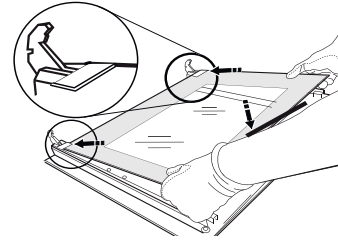
## ČIŠTĚNÍ NA JEDNO CVAKNUTÍ – ČIŠTĚNÍ SKLA

1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo zůstalo 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 nasazování vnitřního skla zpět do dvířek se řiďte textem umístěným přímo na skleněné tabuli, pokud jej nevidíte zrcadlově, pak tabuli vkládáte správně.



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

## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

### Co dělat, když...

### Možné důvody

### Řešení

Trouba nefunguje.

Přerušení napájení.  
Odpojení od elektrické sítě

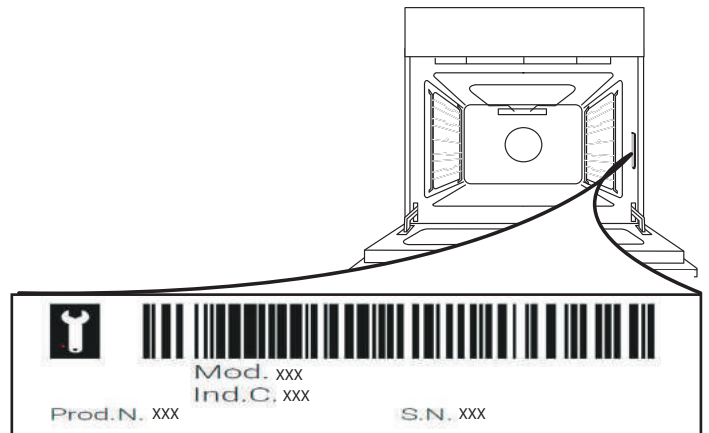
Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.

## 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 poruchy;
- přesný typ modelu vašeho výrobku;
- asistenční kód (číslo za slovem SERVICE na identifikačním štítku produktu, který najdete na vnitřní hraně otevřených dvířek);
- svou úplnou adresu;
- kontaktní telefonní číslo.



Upozornění: 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.

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

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

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

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

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

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

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

**⚠ Kaitlentės nenaudokite kaip darbo stalo ar atramos.**

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

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

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

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

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

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

### **LEISTINAS NAUDOJIMAS**

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

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

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

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

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

### **ĮRENGIMAS**

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

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

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

⚠ Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių – kyla gaisro pavojus.



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



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

### ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

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

⚠ Prietaisą reikia sumontuoti taip, kad jį būtų galima išjungti iš elektros tinklo ištraukus maitinimo laidą kištuką arba iki elektros lizdo pagal sujungimų 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 braižančių ar esdinančių produktų, valiklių su chloru ir šveistukų.

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


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

### PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS

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

### BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

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

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

### ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

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

### ATITIKTIES DEKLARACIJA

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

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

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



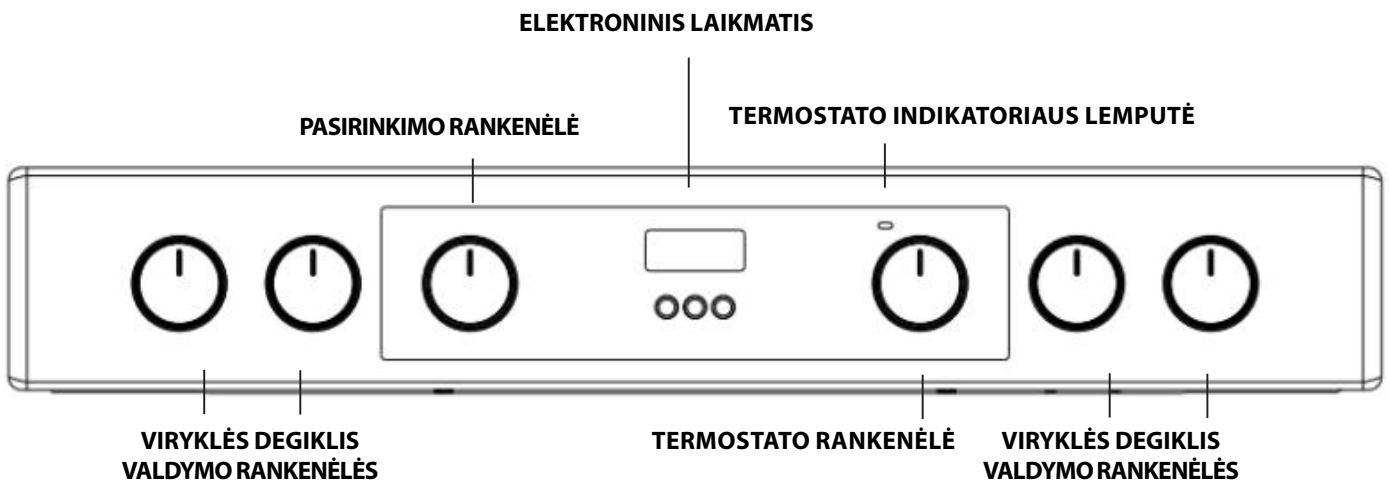


## GAMINIO APRAŠYMAS



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

## VALDYMO SKYDELIS



## ĮRENGIMAS

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

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

Prietaisą turi sumontuoti kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis pateiktomis instrukcijomis.

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

### Vietos parinkimas ir išlygiavimas

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

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

Įsitikinkite, kad siena, kuri liečiasi su prietaiso galine dalimi, yra iš nedegios ir karščiui atsparios medžiagos (T 90°C). Svarbu. Nestatykite šio prietaiso arti durų ar kitų prieigos taškų ir taip sumažinkite tikimybę, kad durimis besinaudojantys asmenys prisilies prie ant kaitlentės paviršiaus esančių gaminimo indų.

**Siekiant išvengti perkaitimo, nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių.**

### Šio prietaiso negalima montuoti ant platformos.

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

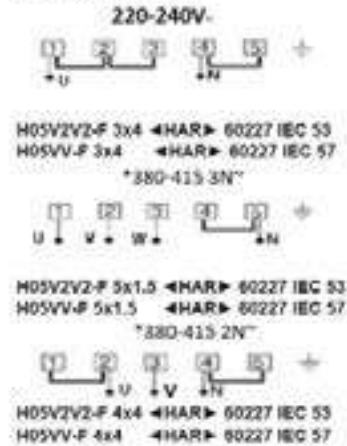
Gretimos šoninės sienos, kurios yra aukštesnės už kaitlentę, turi būti ne mažesniu nei 150 mm atstumu ir jos turi būti apsaugotos karščiui atsparia medžiaga. Bet koks viršuje sumontuotas objektas ar gartraukis turi būti ne arčiau kaip 650 mm.

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

### Elektros prijungimas

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

Pagrindinio maitinimo prijungimas



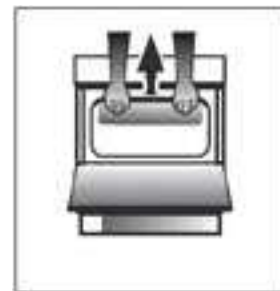
\* alternatyvios maitinimo parinktys

### Įjunkite maitinimo laidą į elektros tinklą

⚠ ĮSPĖJIMAS: Šią procedūrą turi atlikti kvalifikuotas specialistas

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

Viryklės perkėlimas



A pav.

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

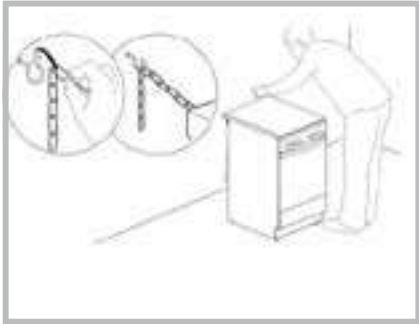
Pernešdami viryklę būkite atsargūs, nes ji sunki. Užtikrinkite, kad gabenant nebūtų pažeista grindų danga.

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

## ĮSPĖJIMAI. ŠIS PRIETAISAS TURI BŪTI ĮŽEMINTAS.

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

### Apsauginė grandinė



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

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

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

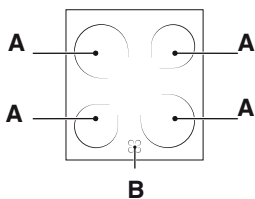
Užtikrinkite, kad grandinėle būtų pritvirtinta prie galinės viryklės sienelės ir prie sienos, kaip parodyta paveikslėlyje, kad po montavimo ji būtų įtempta ir lygiagreči grindims.

# STIKLO KERAMINĖS KAITLENTĖS NAUDOJIMAS

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

## GAMINIMO ZONOS

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



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

## Kepimo zonos su paryškintais kaitinimo elementais

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

## GAMINIMO ZONŲ ĮJUNGIMAS IR IŠJUNGIMAS

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

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

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

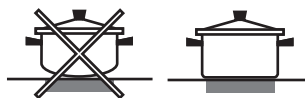
## Gaminimo zonų specifikacijos

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

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

## VIRYKLĖS NAUDOJIMO PATARIMAI

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



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



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

## FUNKCIJOS IR KASDIENIS NAUDOJIMAS

### PATARIMAI

#### KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

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

#### KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudojant „Konvekcinio Kepimo“ funkciją, galima gaminti skirtingus patiekalus (pvz., žuvį ir daržovę) keliuose lygmenyse vienu metu. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, pakeiskite kepimo skardos lygį (jei reikia). Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

#### NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ KASDIENIS NAUDOJIMAS

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

1. Sukdami PASIRINKIMO rankenėlę pasirinkite pageidaujamą gaminimo režimą.
2. Sukdami TERMOSTATO rankenėlę pasirinkite gaminimo režimui rekomenduojamą arba pageidaujamą temperatūrą.

Išsamų kepimo režimų ir siūlomų kepimo temperatūrų sąrašą rasite atitinkamoje lentelėje (žr. *lentelę Gaminimo orkaitėje patarimai*).

Gaminimo metu visada galima:

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

! Niekada nedėkite objektų tiesiai ant orkaitės dugno; taip apsaugosite emaliuotą dangą nuo pažeidimų.  
! Gaminimo indus visada dėkite ant pridėdamų grotelių.

#### TERMOSTATO INDIKATORIAUS LEMPUTĖ

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

#### ORKAITĖS LEMPUTĖ

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

### 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

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

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

## PRIEDAI

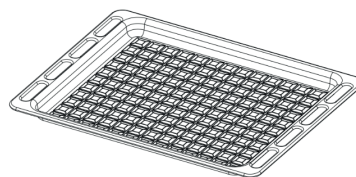
### GROTELĖS



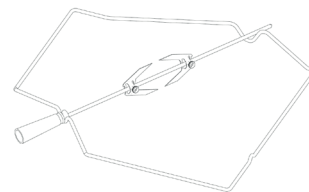
### GILUS PADĖKLAS



### KEPIMO SKARDA



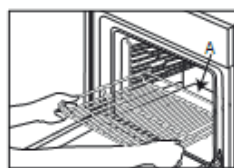
### SUKAMOJO IEŠMO KOMPLEKTAS



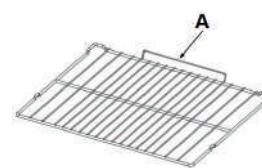
Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.

## KAIP GROTELIŲ LENTYNAS IR KITUS PRIEDUS ĮDĖTI Į ORKAITĘ

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



1A pav.























































1B pav.

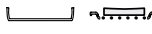
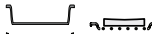
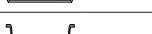
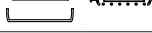
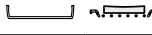


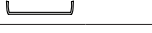
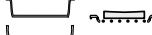
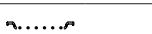



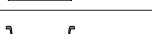
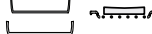
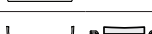
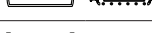
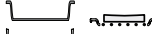
2. Kiti priedai, pavyzdžiui, surinkimo padėklas ir kepamoji skarda, įkišami taip pat, kaip ir grotelių lentyna (2 pav.).

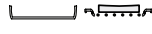
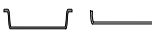
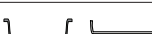
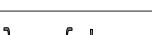

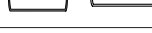
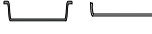
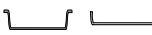
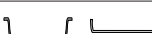
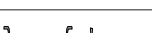
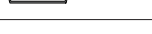
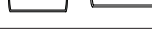

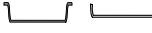







2 pav.

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

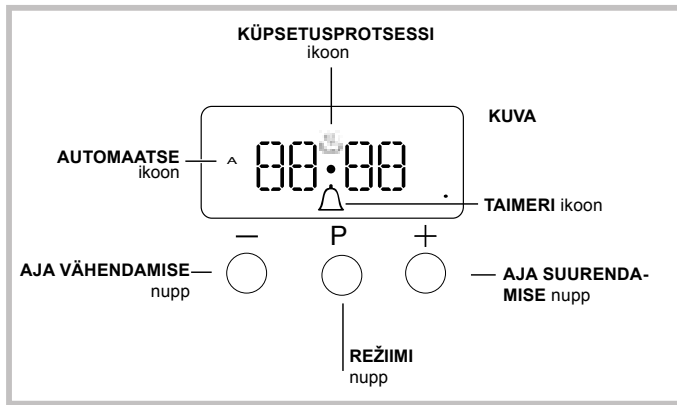
RECEPTAS	FUNKCIJA	IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS.	TEMPERATŪRA. (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS (L-skaičius) IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	170	30–50	L-2  
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	150–160	40–60	L-3  
Mieliniai pyragai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

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

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

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





### KELLA SEADISTAMINE

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

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



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

### SUMISTI SAGEDUSE MUUTMINE

Sumistisignaali sagedust saab muuta korduvalt nuppu „-“ vajutades.

### MINUTILUGEJA SEADISTAMINE

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

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


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

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

### KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE




Enne programmeerimist tuleb valida küpsetusrežiim.

#### KÜPSETUSE KESTUSE PROGRAMMEERIMINE

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


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

#### KÜPSETUSREŽIIMI LÕPUAJA MÄÄRAMINE

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

#### PROGRAMMI TÜHISTAMINE

Tehke programmi tühistamiseks järgmist.

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

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

**Nenaudokite valymo garais įrangos.**

**Naudokitės apsauginėmis pirštinėmis.**

**Būtinus veiksmus atlikite, kai orkaitė yra šalta.**

**Atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.**

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

Nuo prietaiso atjunkite elektros maitinimą.

### KERAMINĖS KAITLENTĖS VALYMAS

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

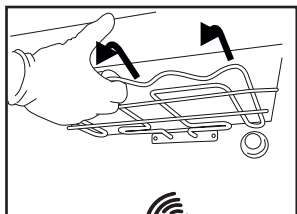
### IŠORINIAI PAVIRŠIAI

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

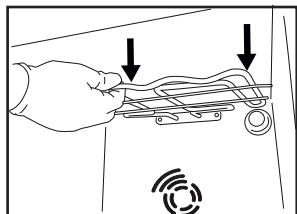
Nenaudokite alkoholio pagrindu pagamintų produktų, pavyzdžiui, denatūruoto alkoholio.

### VIRŠUTINIO KAITINIMO ELEMENTO PERKĖLIMAS

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



1 pav.



2 pav.

### VIDINIAI PAVIRŠIAI

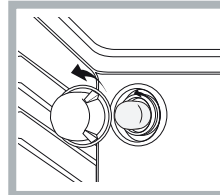
- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitėi atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste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

### PRIEDAI

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

### LEMPUTĖS PAKEITIMAS

1. Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.



1. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.
- Pastaba. Naudokite 40 W /230 V, G9 tipo

Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009).

- Lemputes galima įsigyti mūsų garantinio aptarnavimo tarnyboje. Nedirbkite su lemputėmis plikomis rankomis. Pirštų atspaudai gali jas sugadinti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

### ORKAITĖS VALYMAS GARAIS

Šis valymo būdas rekomenduojamas po labai riebios (keptos) mėsos gaminimo.

Šis valymo procesas leidžia lengviau pašalinti orkaitės sienelių nešvarumus, nes orkaitės ertmėje susidaro garai, kurie palengvina valymą. !

Svarbu! Prieš padedant valymą garais:

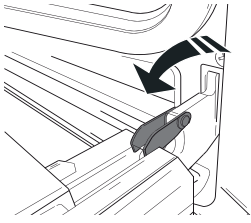
- Nuo orkaitės dugno pašalinkite maisto likučius ir riebalus.
- Išimkite visus priedus (groteles ir surinkimo padėklus).

Atlikite operacijas vadovaudamiesi toliau pateiktais nurodymais:

1. į kepimo dėklą orkaitėje įpilkite 250 ml geriamo vandens ir įstatykite jį apatinėje lentynoje. Modeliuose, kuriuose nėra surinkimo padėklo, naudokite kepimo skardą ir padėkite ją ant apatinės lentynos;
  2. pasirinkite orkaitės funkciją ir TRADICINIS GAMINIMAS (☺) nustatykite 90 °C temperatūrą;
  3. palikite jį orkaitėje 35 min.;
  4. išjunkite orkaitę;
  5. Kai orkaitė atvės, galite atidaryti dureles ir užbaigti valymą vandeniu ir drėgna šluoste;
  6. Baigę valymą pašalinkite vandens likučius iš ertmės
- Atlikus valymą garais, kai gaminami ypač riebus patiekalai arba kai sunku pašalinti riebalus, gali tekti užbaigti valymą tradiciniu metodu, aprašytu ankstesnėje pastraipoje. Valymą atlikite tik šaltoje orkaitėje!

## DURELIŲ STIKLO IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

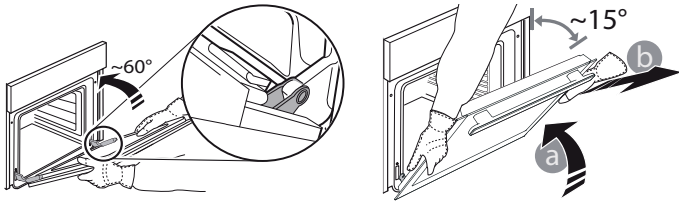
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

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



Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

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

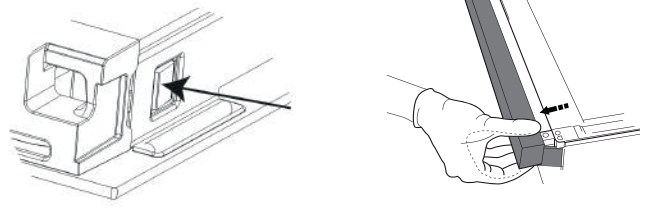
4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo.

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

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

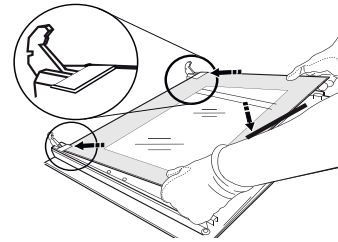
### SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

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



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

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



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

## TRIKČIŲ ŠALINIMAS

### Ką daryti, jei...

### Galimos priežastys

### Sprendimai

Orkaitė neveikia.

Netiekiamas maitinimas.  
Atjungta nuo maitinimo šaltinio

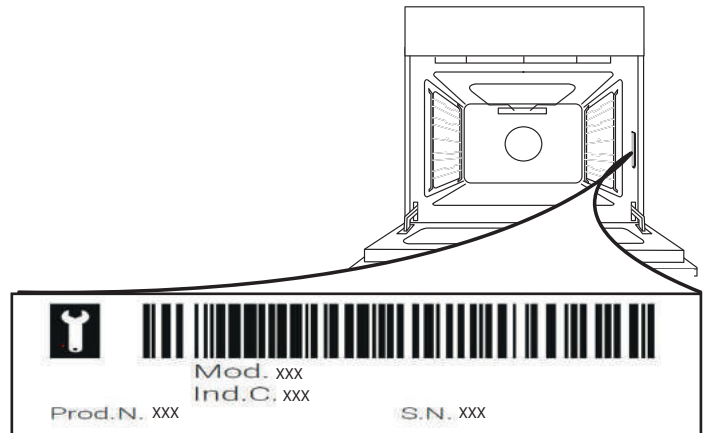
Patikrinkite, ar tinkame yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.

## TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

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

Būkite pasiruošę nurodyti:

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



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

Daugiau informacijos apie garantijos sąlygas pateikta garantiniame lankstinuke.

## УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ СПАЗВАТЕ

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

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

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

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

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

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

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

**⚠** Не използвайте плота като работен плот или поставка.

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

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

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

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

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

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

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

#### ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

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

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

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

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

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

#### МОНТИРАНЕ

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

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

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

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

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

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



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



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

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО**

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

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

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

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

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

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

## **ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА**

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


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

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

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

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

## **ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ**

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


## **ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДИ**

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

При изхвърлянето му спазвайте местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци.

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

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

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

## **СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ**

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

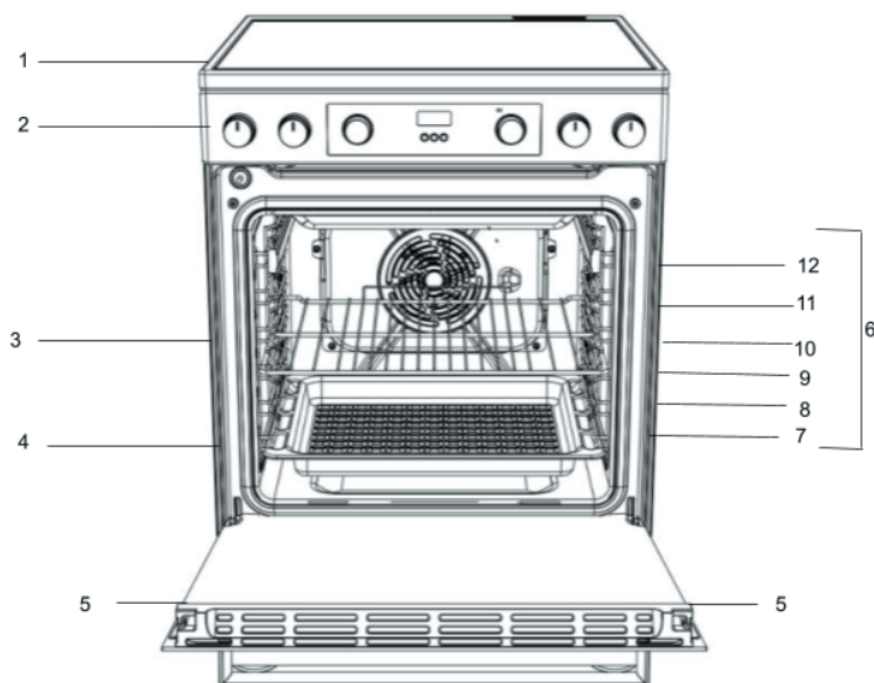
## **ДЕКЛАРАЦИИ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ**

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

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

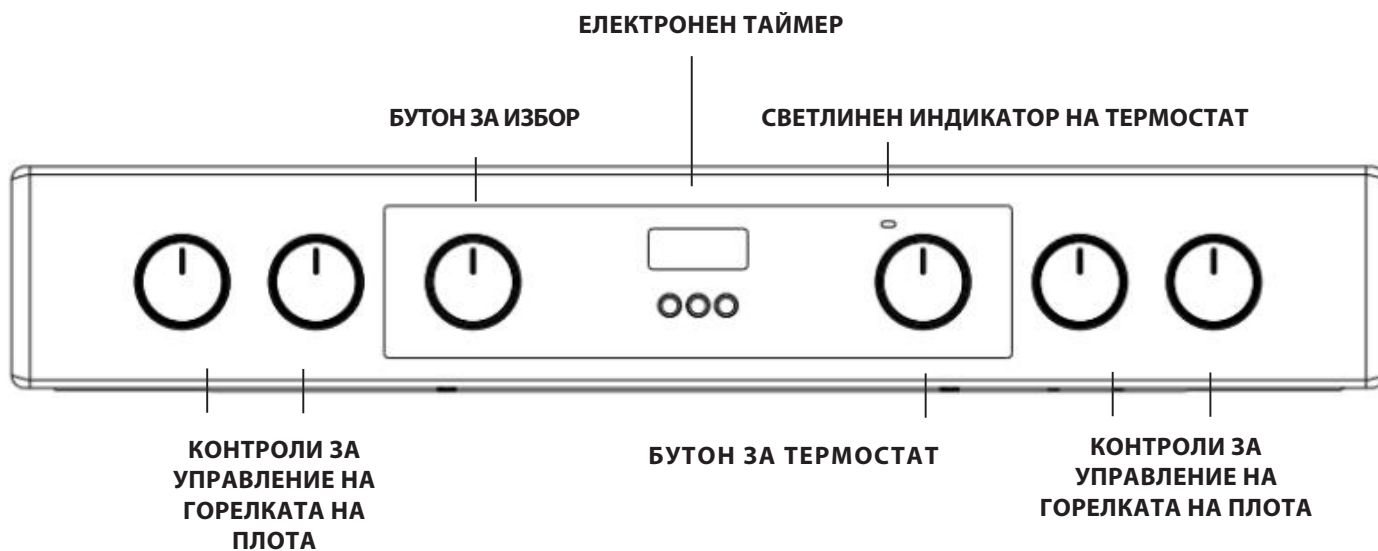


**ОПИСАНИЕ НА УРЕДА**



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

**ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ**



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

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

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

## Поставяне на място и нивелиране

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

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

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

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

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

**Този уред не трябва да се поставя на платформа.**

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

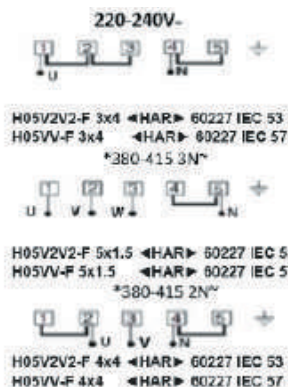
Съседните странични стени, които излизат над нивото на плота, не трябва да са по-близо от 150 mm до готварската печка и трябва да бъдат защитени с термоустойчив материал. Всяка надвиснала повърхност или аспиратор не трябва да е по-близо от 650 mm.

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

## Свързване към електрическата мрежа

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

Основно свързване към електрозахранването



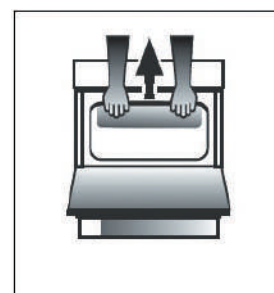
\*алтернативни опции за захранване

## Свързване на захранващия кабел към мрежата

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

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

Преместване на готварската печка



Фиг. А

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

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

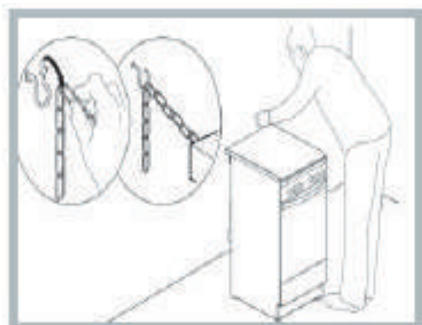
Следните инструкции трябва да бъдат прочетени от квалифициран техник, за да се гарантира, че уредът е инсталиран, регулиран и технически обслужван правилно в съответствие с действащите разпоредби.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ: ТОЗИ УРЕД ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН.**

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

**Предпазна верига**



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

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

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

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

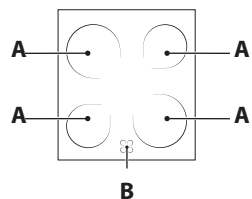


## ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЪКЛОКЕРАМИЧНИЯ ПЛОТ ЗА ГОТВЕНЕ

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

### ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ

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



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

### Зони за готвене с очертаващи се нагревателни елементи

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

### ВКЛЮЧВАНЕ И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗОНИТЕ ЗА ГОТВЕНЕ

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

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

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

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

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

### ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПЛОТА

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



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



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

# ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА ЗА ПЪРВИ ПЪТ ЕЖЕДНЕВНО ИЗПОЛЗВАНЕ

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

## Използване на фурната

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

По време на готвене винаги е възможно да:

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

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

!Винаги поставяйте съдовете за готвене на осигурените стойки.

## ИНДИКАТОРНА СВЕТИНА НА ТЕРМОСТАТА

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

## СВЕТИНА НА ФУРНАТА

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

## Steam (Допълнителна пара)

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

Не загрявайте предварително фурната, преди да поставите храната.

## 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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

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

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

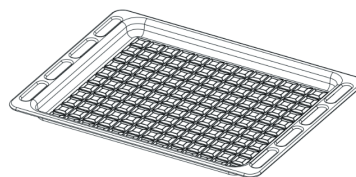
### РЕШЕТКА



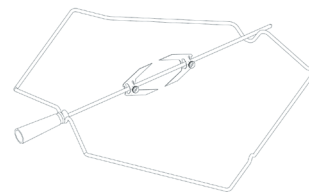
### ДЪЛБОКА ТАВА



### ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



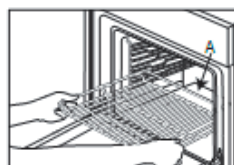
### КОМПЛЕКТ ВЪРТЯЩ МЕХАНИЗЪМ



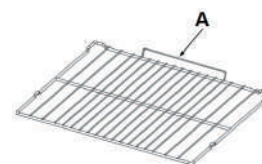
Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Други принадлежности, които не са приложени, могат да бъдат закупени отделно от отдела за следпродажбено обслужване.

## ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИТЕ РАФТОВЕ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ВЪВ ФУРНАТА

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

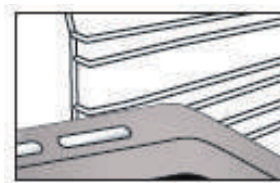


Фиг. 1А



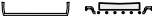
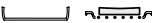












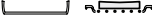








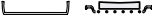
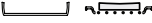




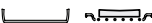
Фиг. 1В















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

















Фиг. 2

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

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

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

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



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Решетъчен рафт

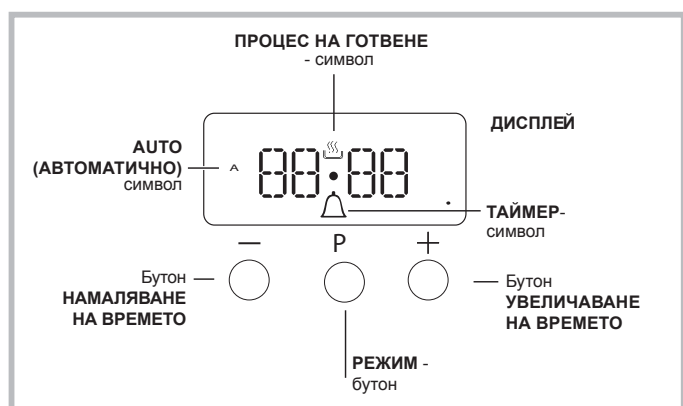
Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт

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

Тава за отцеждане / Тава за печене

Тава за отцеждане  
Тава за печене с 200 ml вода

## РАБОТА С ЧАСОВНИКА / БРОЯЧА НА МИНУТИ



### Настройване на часовника

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

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

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

При това двоеточието между часовете и минутите започва да мига.



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

### Промяна на честотата на зумера

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

### Настройване на брояча на минути

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

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

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


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

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

### Програмиране на готвенето

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


### Програмиране на продължителността на готвенето

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



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

### Настройване на времето за изключване на режима на готвене

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

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

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

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


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

Програмирането е настроено, когато светне символът A.

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

### Отменяне на програма

За отменяне на програма:

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

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

**ИЗКЛЮЧЕТЕ ГЛАВНИЯ ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ И СЕ УВЕРЕТЕ, ЧЕ ПЕЧКАТА Е СТУДЕНА ПРЕДИ ПОЧИСТВАНЕ.**

**ПРЕДИ ДА Я ВКЛЮЧИТЕ ОТНОВО, СЕ УВЕРЕТЕ, ЧЕ ВСИЧКИ КОНТРОЛНИ ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛИ СА В ИЗКЛЮЧЕНА ПОЗИЦИЯ.**

**Неизползвайте уредите за почистване на пара.**

**Използвайте предпазни ръкавици за всички операции.**

**Изпълнявайте необходимите операции при студена фурна.**

**Изключете уреда от захранването.**

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

Изключете уреда от електрозахранването

### ПОЧИСТВАНЕ НА КЕРАМИЧНИЯ ПЛОТ

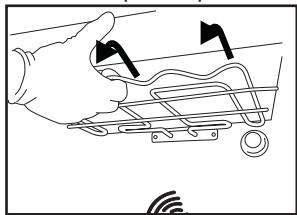
- Не използвайте абразивни гъби или домакинска тел, тъй като може да повредите стъклото.
- След всяко използване почиствайте готварския плот (когато изстине), за да отстраните остатъците и петната, дължащи се на останки от храни.
- Повърхност, която не се поддържа достатъчно чиста, може да намали чувствителността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

### ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

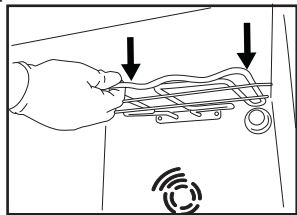
- Почистете повърхностите с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрален рН. Подсушете ги със суха кърпа.
  - Не използвайте корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете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

### ПРЕМЕСТВАНЕ НА ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ

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



Фиг. 1



Фиг. 2

### ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

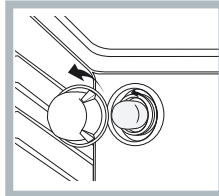
- След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да отстраните кондензираната влага при готвене на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се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

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

### СМЯНА НА КРУШКАТА

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



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

Лампата, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009).

Лампите могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

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

### ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНА НА ПАРА

Този метод на почистване се препоръчва особено след готвене на много мазни меса (печено).

Този процес на почистване улеснява отстраняването на мръсотията от стените на фурната чрез генериране на пара, която се създава във вътрешността на фурната за по-лесно почистване. !Важно! Преди да започнете почистване с пара:

- Отстранете всякакви остатъци от храна и мазнина от дъното на фурната.

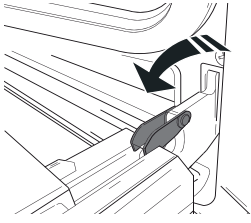
- Отстранете всякакви аксесоари от фурната (решетки и тава за отцеждане). Извършете горните операции съгласно следната процедура:

1. Налейте 250 мл питейна вода в тавата за печене във фурната, като я поставите на долните рафтове. При модели без тава за отцеждане използвайте тава за печене и я поставете върху чинията на долното ниво;
2. изберете функцията КОНВЕНЦИОНАЛНО  $\ominus$  фурна и задайте температурата на 90°C;
3. дръжте го във фурната за 35 минути;
4. изключете фурната;
5. След като фурната се охлади, можете да отворите вратата, за да завършите почистването с вода и влажна кърпа;
6. Отстранете остатъчната вода от кухнята след приключване на почистването

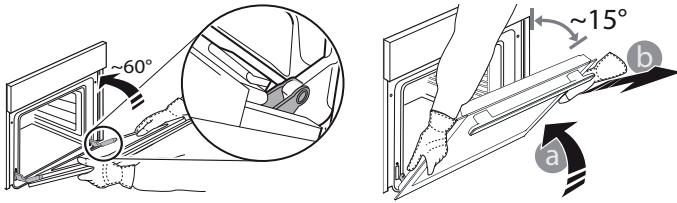
Когато се извършва почистване с пара, след готвене на особено мазни храни или когато мазнината е трудна за отстраняване, трябва да завършите почистването с традиционния метод, описан в предходния параграф. Почиствайте само в студена фурна!

## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СТЪКЛОТО НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

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



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



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

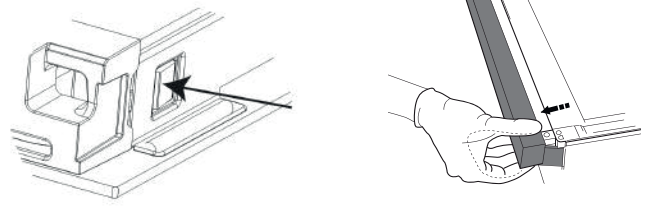
3. Поставете обратно вратичката, като я приблизите към фурната, след което изравнете кукичките на пантите с гнездата им и фиксирайте горната част на вратичката.

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

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

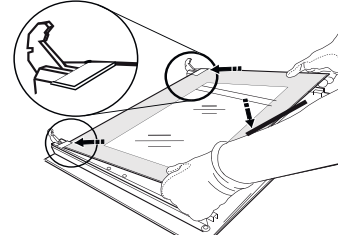
## ЩРАКВАНЕ ЗА ПОЧИСТВАНЕ - ПОЧИСТВАНЕ НА СТЪКЛОТО

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



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

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



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

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

**Какво да направите, Възможни причини ако...**

**Решения**

Фурната не работи.

Няма захранване с електроенергия.  
Уредът е изключен от мрежата

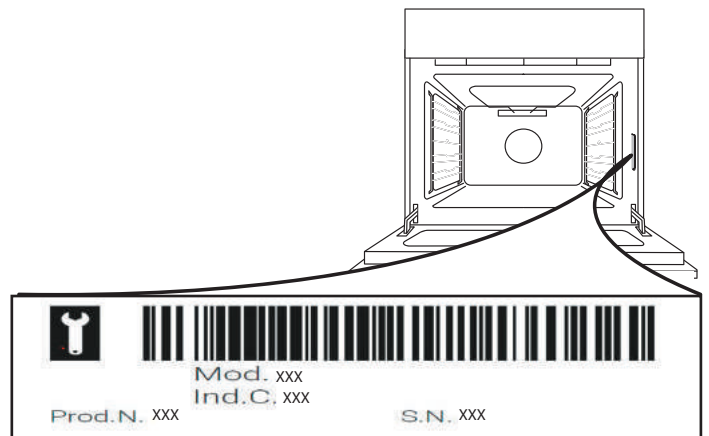
Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.

## СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

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

Бъдете готови да посочите:

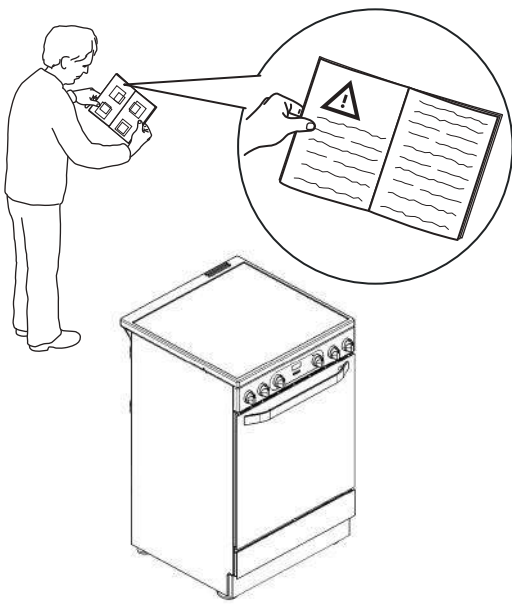
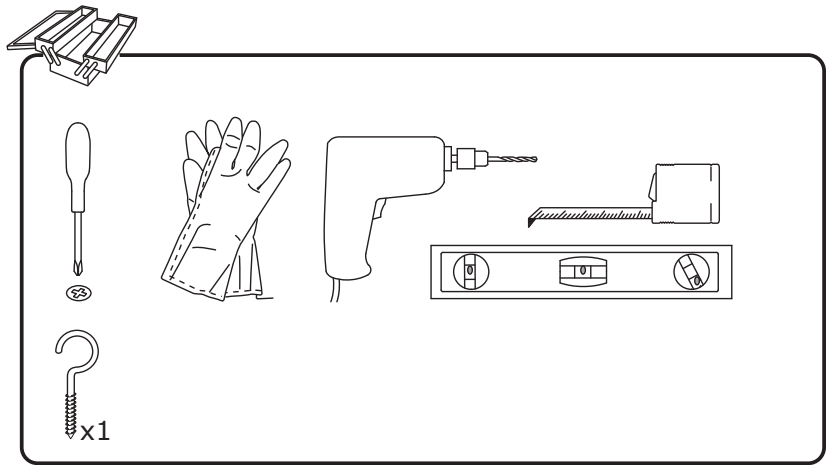
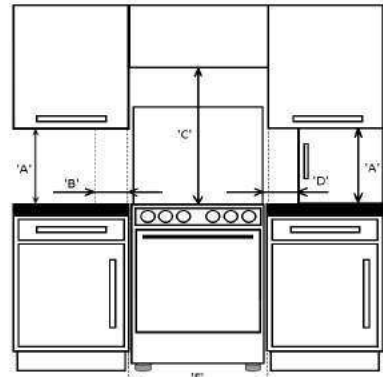
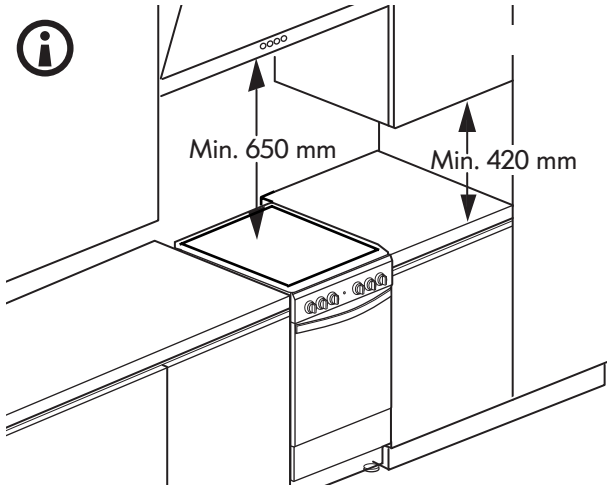
- кратко описание на проблема;
- точния тип на модела на уреда;
- кода за техническо обслужване (номера след думата SERVICE на идентификационната табелка, поставена на продукта, която се вижда на вътрешния ръб при отворена врата на фурната);
- Вашия пълен адрес;
- Телефонен номер за контакт.



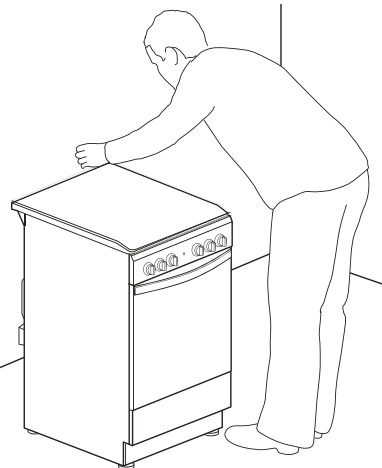
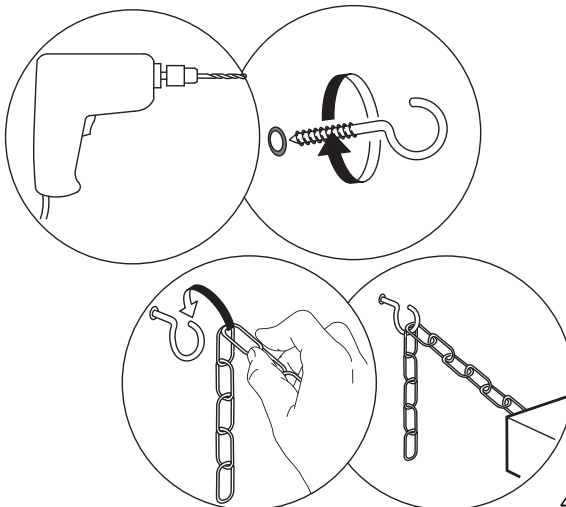
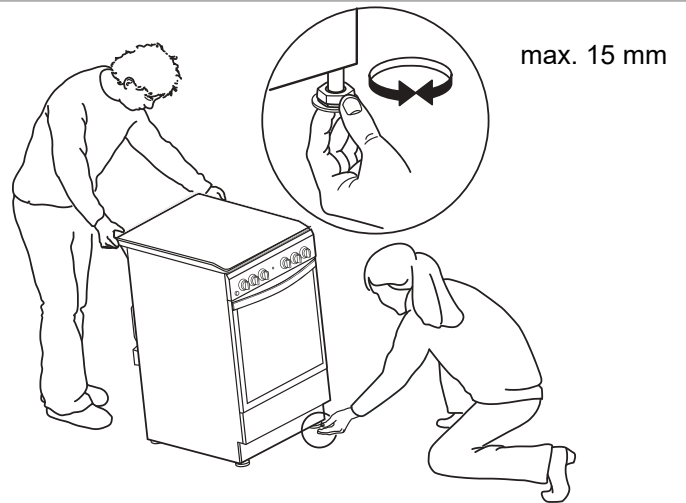
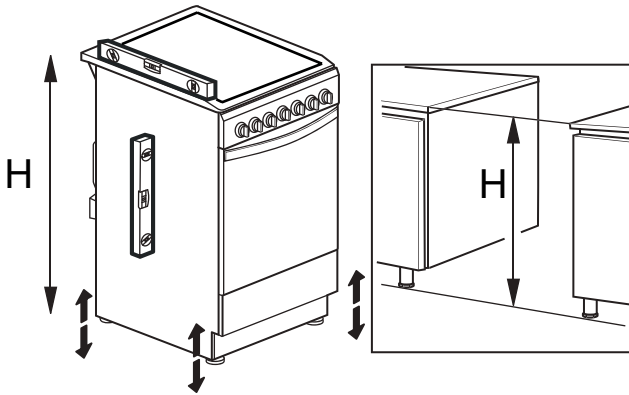
Моля, имайте предвид: Ако е необходим ремонт, свържете се с упълномощен сервизен център, който със сигурност използва оригинални резервни части и изпълнява ремонта правилно. Моля, направете справка с приложената гаранционна книжка за повече информация относно гаранцията.

Подробните технически характеристики на продукта, в това число и оценката за енергийна ефективност на фурната, могат да бъдат прегледани и изтеглени от нашия уебсайт [www.indesit.com](http://www.indesit.com)



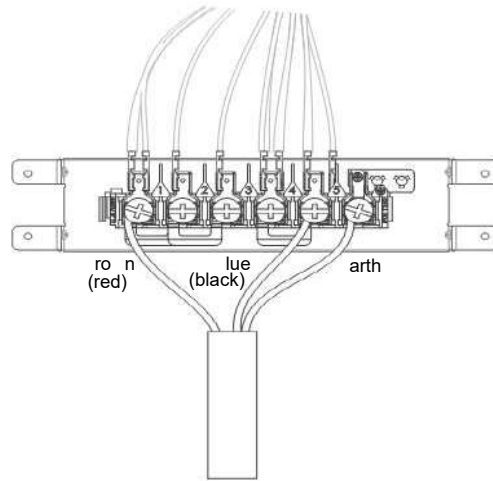
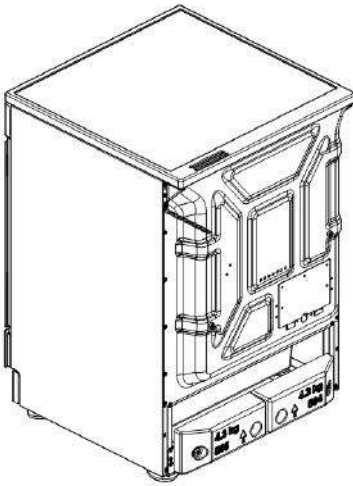
**1****2****3** ⓘ

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

**4**



5



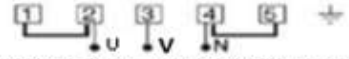
220-240V-



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



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



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

6

