standart

make your life easier

INSTRUCTION MANUAL / KASUTUSJUHEND / LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

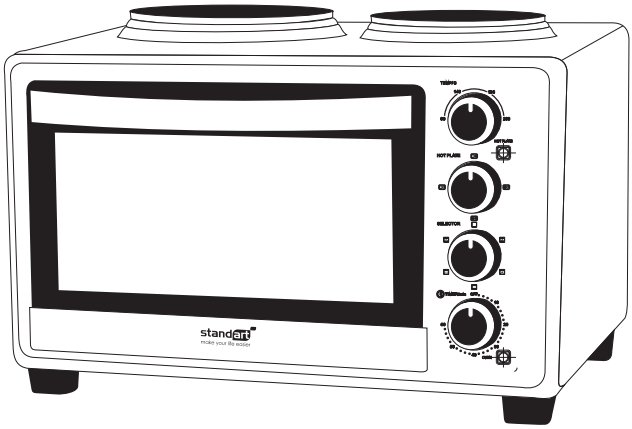
ELECTRIC OVEN
KR-102-36(BCS)

(EE) ELEKTRIAHI

(LV) ELEKTRISKĀ KRĀSNIŅA

(LT) ELEKTRINĖ KROSNELĖ

(RU) ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧКА

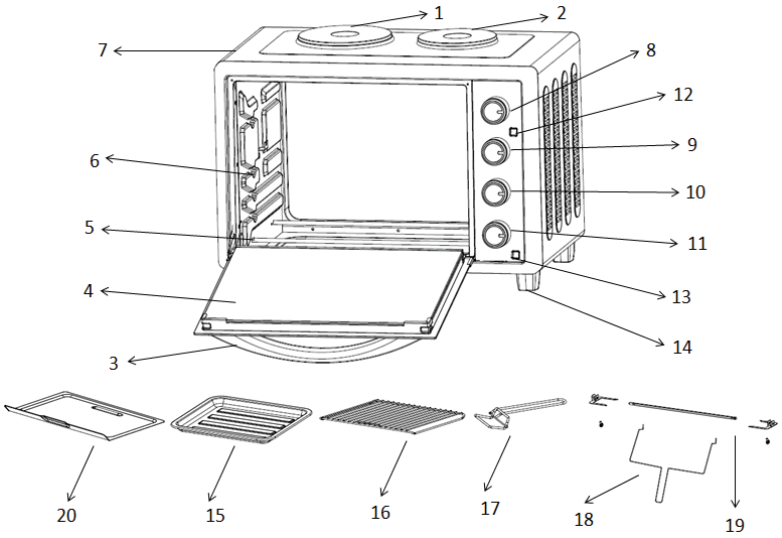


PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP THE INSTRUCTION WELL / LUGEGE JUHENDIT TÄHELEPANELIKULT JA SÄILITAGE SEE / RŪPĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU UN NOVIETOJIET TO DROŠĀ VIETĀ IZMANTOŠANAI NĀKOTNĒ / ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGIAI PASIDĖKITE NAUDOJIMUI ATEITYJE / ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ И СОХРАНИТЕ ЕЕ НА БУДУЩЕЕ

TECHNICAL SPECIFICATION:

CAPACITY	**35 l**
RATED VOLTAGE	**220–240 V, 50–60 Hz**
POWER CONSUME	**TOTAL 3250 W Oven 1500 W Big hotplate 1000 W Small hotplate 750 W**

DESCRIPTION :



1. Large hotplate	8. Termostat knob	15. Bake tray
2. Small hotplate	9. Hotplate control knob	16. Wire rack
3. Door handle	10. Function knob	17. Tray handle
4. Glass door	11. Timer knob	18. Rotisserie handle
5. Heating element	12. Hotplate indicator light	19. Rotisserie shaft & fork
6. Cavity	13. Oven Indicator light	20. Crumb tray
7. Housing	14. Oven feet	

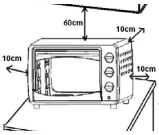
SAFETY

Follow basic safety precautions, including:
1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs or cooking unit in water or other liquid.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliances to the nearest authorized service facility for examination, repair, electrical or mechanical adjustment.
6. The use of accessory attachments, not recommended or sold by the appliance manufacturer, may cause hazards.
7. Do not use outdoors.
8. Do not allow the cord to hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot substances.
11. To disconnect, remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance other than for its intended use.
13. If the external flexible cable or cord of this appliance is damaged, it shall be exclusively replaced by the manufacture or his service agent or a similar qualified person in order to avoid a hazard.
14. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
15. This appliance is for household use only.
16. No user-serviceable parts inside. Refer servicing to qualified service personnel.
17. A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a long cord. An extension cord may be used with care. However, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of this appliance. The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.
18. This appliance can be used by children aged from 8 year and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
19. Do not put any of the following materials in or on the top of the unit: cardboard, plastic, paper, candle or flammable materials.
20. The oven needs at least 10 cm clearance space on all sides and at least 30 cm above. This is to allow adequate air circulation.
21. The appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses, motels and other residential type environments;
- by clients in hotels;
- bed and breakfast type environments.

22. Caution! Hot surface! The surfaces are liable to get hot during use.

CAUTIONS



If the oven is positioned to close too a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain is not in contact with the body. Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set, an object so placed could be burned.



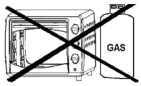
Always use the tray handle when inserting or removing the tray. Touching these will cause severe burns.



When unplugging the cord, always hold of the plug it self. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.



Do not touch the power cord nor handle with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended a malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire.



Do not position the unit close to a gas burner or other source of high temperature or do not direct an electric fan, etc., at the unit during USE. Doing so could prevent correct temperature control.



Do not put anything on the oven while using it, the heat could cause deformation, cracking, etc.



Any bottled or canned food can not be heated directly as the bottle or can could broke out and scald the person.



Be careful! Do not burn yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Be careful and do not touch them when opening and closing the door.

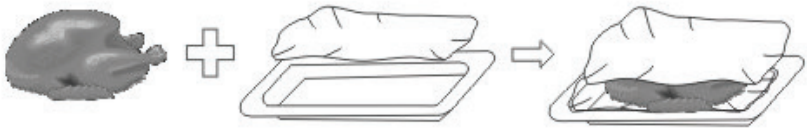


When hot, do not apply water to the glass window. It may cause the glass to break.



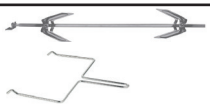
AC power must be taken from a properly wired outlet. Insert the plug completely into the socket. If it is not, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same outlet.

When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.

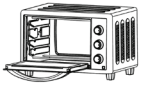


OPERATING INSTRUCTIONS

ACCESSORIES

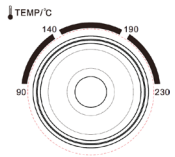
Parts	Function
	**Back tray.** Roast chicken, Hamburg steak, gratin, sponge cake, almost all other oven-cooked foods.
	**Wire rack.** Bake potatoes and dry food.
	**Food tray and wire rack.** Bake the food such as drip/boiled fish, etc.
	**Crumb tray.** Collect fallen debris during cooking.
	**Rotisserie kit.** Rotate foods.

RACK SUPPORT



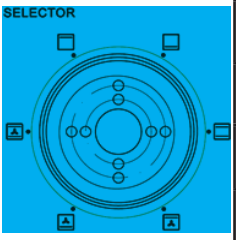
You can adjust the Tray at different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the top or the second rack support. For roasting a chicken, use the bottom rack support.

TEMPERATURE CONTROL



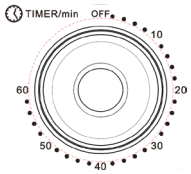
Set the "Temperature Control" by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook. (Temperature Control ranging from 90 °C to 230 °C).

FUNCTIONAL CONTROL



	Upper heating
	Lower heating
	Upper & lower heating
	Upper & lower heating + Convection
	Lower heating + Convection
	Upper & lower heating + Convection

TIME CONTROL

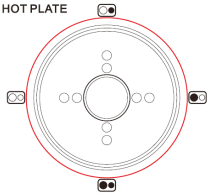


1. Set the arrow on the "Timer" to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.

2. Set the "Timer" by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring. When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 minutes. And then back to the selected time.

3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the "Timer" anti-clockwise to the "OFF" position.

HOT PLATE



	Small hotplate working
	OFF
	Both hotplates working
	Large hotplate working

CONVECTION FUNCTION



Featured with a special convection function, strong and absolute cycling airflow by making the heating more complete. Original flavor can be kept.

CLEANING METHOD



Take off the plug and cool down before cleaning.



When cleaning, wash the interior and exterior surface, bake tray, wire rack and tray handle with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner. Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protector of the bake tray, the wire rack and the tray handle.



Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.

COOKING TIPS

Type of food	Number or thickness	Temperature (°C)	Time (min.)
Sandwich	2–3 pcs	200	2–3
Toast	2–4 pcs	230	2–5
Hamburger	2–3 pcs	200	3–5
Fish	/	200	7–10
Ham	2 cm	200	7–12
Sausage	3–4 pcs	200–230	8–10
Cake	/	150	20–30
Steak	1–2 cm	230	10–15
Chicken	Half chicken	175–200	30–40

BEFORE USING THE UNIT FOR THE FIRST TIME:

Heat the empty oven.
1. Insert the bake tray and wire rack.
2. Set the heater operating switch to "UPPER & LOWER", set the temperature control dial to "230 °C" and heat the empty oven for about 10 minutes.

NOTE:
There may be some smoke and a burning smell at first, but this is not a malfunction.

TEMPERATURE CONTROL DIAL
Set the Temperature Control Dial for the dishes which you are going to cook.

HEAT OPERATING SWITCH
1. Select "Upper" or "Upper and lower" according to the dishes you are going to cook. You can observe whether the oven are working or not by observing the front Indicator light.

2. Set the arrow on the timer knob to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.
3. Set the timer by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.
• When setting the timer to less than 5 minutes, turn it to more than 6 minutes and then back to the selected time.

USING THE HOTPLATE
The oven is equipped with two hot plates on the top. These hot plates can used either separately or both at the same time.

PANS
• Use heavy-based, flat-bottomed pans.
• Place the pans centrally on the hot plates.
• Use pans with bases the same size as the hot plates.
• Ensure that the bases of the pans are dry before placing them on the hot plates.

OPERATION
A lid must be put on the pan while cooking.
1. Turn the hotplate control knob to the required setting.
Small hotplate
Large hotplate
Both hot plates
2. Turn the temperature and timer knob to the required settings. The red hotplate indicator light will illuminate.
3. After use, turn the hotplate control knob to from the mains socket. Wait until it has cooled down before moving or cleaning it.

TROUBLE SHOOTING

Symptoms	Possible causes	Solutions
There is slight smell and/ or smoke when the oven toaster is in operation.	The oven toaster is switched on for the first time.	This is normal and does not last long. Before using the toaster oven for the first time, remove all packing materials and stickers. Ensure that the oven toaster is empty and the door is open. Set the temperature to max and set the timer for 15 minutes. After 15 minutes the timer will automatically switch the oven toaster off. The oven toaster is

		now ready for use.
	There are leftover food particles in the oven toaster, on the grill rack or food tray.	Clean the oven toaster and the accessories.
	There is excess food grease.	Remove the excess food grease before toasting.
	If the oven toaster ceases operation, it is malfunction.	Switch off the oven immediately and contact Service Centre or its agent.
There is food odour in the oven toaster.	Food such as garlic and onion may leave odour in the oven toaster.	Leave the glass door open for a while to ventilate the air.
Food tray and grill rack cannot be slided into the oven toaster smoothly.	There are leftover food particles on the wall of the oven toaster.	Clean the oven toaster wall.
The browning level of the toasted food is not ideal or the food is unevenly toasted.	The temperature setting is incorrect.	Adjust the temperature according to the cooking instructions on the packaging of the food.
	The food tray or grill rack is in incorrect position.	Please refer to the cooking reference chart for recommended food tray or grill rack position.
There is condensate on the glass door.	Frozen food is being cooked.	This is normal if frozen food is being cooked in the oven toaster. The condensate will disappear after a while. Please refer to the cooking instructions on the packaging of the food.

Correct disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

WARRANTY TERMS AND CONDITIONS

36-month warranty is provided to STANDART domestic appliances

These appliances are designed for use in household for personal, non-commercial uses.

1. In case of noticing production reject or appliance failure during the warranty period, the manufacturer ensures appliance repair free of charge on condition that the appliance was previously used by observing user manual instructions and there are no preconditions, due to which legal basis for performance of warranty repair would disappear.

2. Warranty is not applied in the following cases:

• for failures, occurring due to incorrect connection of appliances to power network or due to intermittent electricity supply;

• for failures, occurring due to the action of chemical materials;

• for discolouration of the appliance (turning yellow, contamination and similar);

• for failures, occurring when connecting the appliance into power supply, telecommunications, cable networks not conforming to national standards, due to external impact (for instance, due to the action of humidity and temperature), also due to inappropriate handling of the appliance (for instance, cleaning, scouring marks, scratches, or other mechanical damages);

• if noticing attempt to access inside the appliance, also if the appliance is repaired not in a duly authorised service centre;

• if noticing appliance structure or scheme modifications (except for the one's, as described in the user manual);

• if noticing mechanical damages;

•if noticing failures, occurring due to entering of foreign matters, materials, liquids, or animal pests;

• if noticing failures, occurring due to use of non-standard operating materials or spare parts;

•if serial number, stored in the appliance, is modified, erased, or illegible;

• if the appliance, designed for personal (domestic, family) uses, is employed for commercial use, in order to gain profit, for production and other purposes, not conforming to original purpose of use of the appliance;

• in all other cases, when item deficiencies occur due to the fact that the buyer failed to observe the user manual instructions, or item deficiencies were conditioned by the fault of the third parties, or force majeure circumstances;

• for operating parts of appliance, for instance, for batteries and accumulators.

3. Warranty can be terminated, if:

• appliance was repaired by the person or company not dully authorised by seller's service centre;

• if appliance was evidently knowingly damaged.

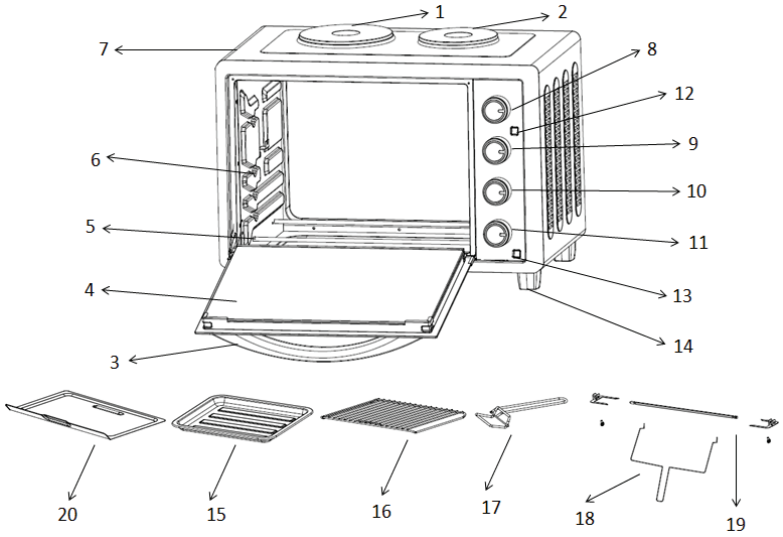
4. Warranty becomes non valid, if payment slip or other purchase evidencing document is not provided.

5. Manufacturer is not considered liable for damages, emergencies, loss caused to people, animals, asset, if conditioned by user's fault, ignorance, failure to observe user manual instructions, or due to incorrect connection of the appliance.

PARAMEETRITE ANDMED:

MAHTUVUS	**35 l**
PINGENÄITAJAD	**220–240 V, 50–60 Hz**
ENERGIATARBIMINE	**KOKKU 3250 W** **Ahi 1500 W** **Suur kuumutusplaat 1000 W** **Väike kuumutusplaat 750 W**

KIRJELDUS:



1. Suur kuumutusplaat	9. Kuumutusplaadi kontrollnupp	16. Ahjurest
2. Väike kuumutusplaat	10. Funktsiooninupp	17. Kandiku käepide
4. Klaasist uks	11. Taimeri nupp	18. Grillresti käepide
5. Kütteelement	12. Kuumutusplaadi indikaatortuli	19. Grillresti varras & kahvel
6. Ahjuõõnsus	13. Ahju indikaatortuli	19. Rotisserie shaft & fork
7. Ümbris	14. Ahju jalad	20. Purukandik
8. Termostaadi nupp	15. Küpsetusplaat	

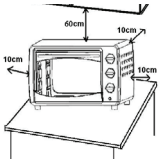
OHUTUS

Järgige põhilisi kaitsemeetmeid, sealhulgas:
1. Lugege kõiki juhiseid.
2. Ärge katsuge kuumi pindu. Kasutage käepidemeid või nuppe.
3. Elektrilöögi saamise vältimiseks ärge asetage juhet, pistikuid või küpsetusseadet vette või teistesse vedelikesse.
4. Eemaldage pistik pistikpesast, kui te seadet parasjagu ei kasuta ja enne puhastama asumist. Enne osade küljest võtmist või külge panemist ning enne seadme puhastamist, laske sel jahtuda.
5. Ärge kasutage seadet, millel on katkised juhtmed või pistikud või kui seadmel esinevad rikked või kui seade on maha pillatud või mistahes muul viisil saanud kahjustada. Viige seade lähimasse teeninduspunkti ülevaatuseks, paranduseks, elektriliseks või mehaaniliseks korrigeerimiseks.
6. Lisaseadmete kasutamine, mida seadme tootja ei ole heaks kiitnud ega müügile toonud, võib tekitada ohtu.
7. Ärge kasutage toodet välistes tingimustes.
8. Ärge laske juhtmetel rippuda üle laua või kapi ääre ega puutuda kokku kuumade pindadega.
9. Ärge asetage toodet kuuma gaasipõleti, elektripliidi või kuumutatud ahju lähedusse.
10. Olge äärmiselt ettevaatlik seadme liigutamisel, kui see sisaldab kuuma õli või teisi kuumi aineid.
11. Toote elektrivõrgust lahti ühendamiseks eemaldage pistik pistikupesast.
12. Kasutage seadet üksnes otstarbekohaselt.
13. Kui seadme väline elastne kaabel või pistik on kahjustatud, vahetab selle välja tootja või tema teenuseagent või keegi kolmas selleks kvalifitseeritud isik, et vältida ohu tekkimist.
14. Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri abil või eraldi kaugjuhtimissüsteemi kaudu.
15. Seade on mõeldud üksnes koduses majapidamises kasutamiseks.
16. Seade ei sisalda kasutaja poolt hooldatavaid osi. Hooldamiseks pöörduge kvalifitseeritud personali poole.
17. Seadmega on kaasas lühike toiteallika juhe, et vähendada juhtmete takerdumisest või pika juhtme otsa komistamisest tulenevaid ohtusid. Vajadusel saate kasutada pikendusjuhet. Sellisel juhul peavad aga märgitud pingenäitajad olema samaväärsed seadme pingenäitajatega. Pikendusjuhe ei tohi ripneda üle kapi või laua ääre, kus lapsed saavad seda tirida või selle otsa komistada.
18. Seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja isikud, kes oma vähese füüsilise, sensoorse või vaimse võimekuse poolest või kogemuste puudumise tõttu ei suuda seadet iseseisvalt ohutult kasutada - vaid juhul, kui neid juhendatakse ja abistatakse seadme turvalise kasutamise osas ja kui nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohtusid. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Seadme puhastamist või hooldust ei tohi läbi viia lapsed, kui nad on nooremad kui 8 eluaastat ning neil puudub juhendaja. Hoidke seade ja selle juhtmed alla 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas.
19. Ärge asetage järgnevaid materjale seadmesse või selle peale: papp, paber, küünal või muud kergsüttivad materjalid.
20. Ahi vajab vähemalt 10 cm vaba ruumi kõigil külgedel ning vähemalt 30 cm vaba ruumi ülaosas. See tagab piisava õhuringluse.

21. Seade on mõeldud koduseks kasutamiseks ning kasutamiseks sarnastes rakendustes, näiteks:
- Poodide kööginurkades, kontorites ja teistes töökeskkondades;
- Farmides, motellides ja teistes eluaseme tüüpi keskkondades;
- Hotelli klientide poolt;
- Võõrastemaja tüüpi keskkondades

22. Hoiatus! Kuum pind! Pinnad kuumenevad kasutamisel.

HOIATUSED



Ahju asetamisel seinale liiga lähedale võivad seinale tekkida põletusjäljed või plekid. Veenduge, et kardinad vms materjal ei puutuks seadmega kokku. Ärge asetage midagi seadme ja pinna vahele, millele seade on asetatud, niimoodi paigutatud ese võib saada põletada. Ärge asetage midagi ahju peale, kui see on kasutuses, kuumus võib põhjustada deformatsiooni, mõranemist jne.



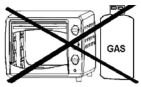
Kandiku ahju sisestamisel ja välja võtmisel kasutage alati kandiku käepidet. Kuuma kandiku käega katsumine võib põhjustada tõsiseid põletushaavu.



Juhet pistikupesast välja tõmmates hoidke alati pistikust. Ärge kunagi tirige juhtmest. Juhe võib pistiku küljest lahti rebeneda ja traadid puruneda.



Ärge tehke toitekaablit märjaks ega puudutage seda märgade kätega. Alati tõmmake toitekaabel välja pärast kasutamist või kui seade on järelvalveta, sest pistikupessa sisestatud kaabli tõttu tekkinud rikked võivad põhjustada tulekahju.



Ärge asetage seadet gaasipõleti või mõne teise kõrge temperatuuriga soojusallika lähedusse ega suunake ventilaatorit vms seadme poole selle KASUTAMISE ajal. See võib takistada õiget temperatuuri kontrollimist.



Klaasnõus olevat või konserveeritud toitu ei tohi soojendada, sest klaas või plekk võivad puruneda ja tekitada põletushaavu.



Olge ettevaatlik! Ärge põletage end seadme kasutamisel või pärast kasutamist. Seadme metallist osad ja ukse klaasist aken muutuvad kasutamise vältel väga kuumaks. Ärge puudu tage neid ukse avamisel ja sulgemisel.



Ärge ajage kuumale klaasist aknale vett, see võib põhjustada klaasi purunemise.



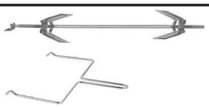
Enne kasutamist veenduge, et vahelduvvoolu toitepistik on korralikult ühendatud. Sisestage pistik lõpuni pistikupessa. Vastasel juhul muutub pistik ebatavaliselt kuumaks. Ärge kasutage valgustusega pistikupesasid. Ärge kunagi ühendage mitu pistikut samasse pistikupessa.

Küpsetades õli pritsivaid toite, nagu röstitud kana, on soovitatav asetada kandikule kaks alumiiniumfooliumi lehte, et vähendada õli pritsimist. Asetage üks leht kandikule. Õli tilgub läbi fooliumis olevate avade.

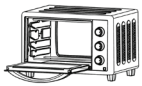


KASUTAMISE JUHISED

LISASEADMED

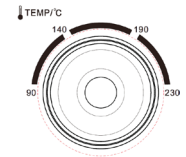
Osad	Funktsioon
	**Toidukandik.** Röstige kana, tehke Hamburgi lihalõike, gratineerige, küpsetage biskviitkooke ja peaaegu kõiki teisi ahjus küpsetatavaid toite.
	**Ahjurest.** Küpsetage kartuleid ja kuiva toitu.
	**Toidukandik ja ahjurest.** Küpsetage toite, nagu rasvane ja keedetud kana.
	**Grillresti komplekt.** Pöördgrillil tehtud toidud.
	**Purukandik.** Koguge küpsetamise vältel kukkunud toidupuru.

KANDERAAMISTIK

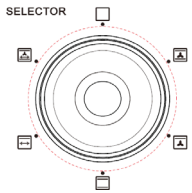


Asetage kandik erinevatele positsioonidele, olenevalt roast, mida soovite valmistada. Näiteks, gratineeritud makaronide valmistamisel soovite, et toidu ülemine osa oleks kõige rohkem küpsetatud, seega kasutage ülemist või ülevalt teist kanderaamistikku. Kana röstimisel kasutage aga alumist kanderaamistikku.

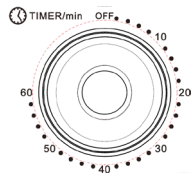
TEMPERATUURI REGULEERIMINE

	Seadistage temperatuuri, keerates nuppu päripäeva ja valides sobiliku temperatuuri, vastavalt roogadele, mida soovite küpsetada (temperatuurid on vahemikus 90–230 °C).

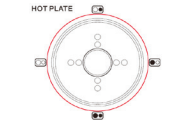
FUNKTSIOONIDE REGULEERIMINE

		VÄLJAS
		Ülemine & alumine kuumutus
		Ülemine & alumine kuumutus + konvektsioon + pöörlemine
		Ülemine & alumine kuumutus + konvektsioon
		Ülemine kuumutus + konvektsioon
		Ülemine kuumutus + pöörlemine

AJA REGULEERIMINE

	1. Seadistage taimeril olev nool numbrile, mis tähistab küpsetusaega (minutites), vastavalt roogadele, mida hakkate küpsetama.
	2. Seadistage taimer, keerates seda päripäeva. Ahi lülitab end välja automaatselt, pärast valitud aja möödumist ning kell heliseb. Seadistades taimeri vähemaks kui 5 minutit, keerake see rohkem kui 6 minuti peale ning seejärel tagasi valitud ajale.
	3. Ahju saab küpsetamise käigus käsitsi välja lülitada, keerates taimerit vastupäeva, kuni positsioonile „VÄLJAS“.

KUUMUTUSPLAADI REGULEERIMINE

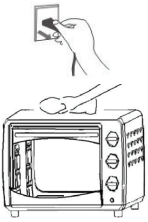
		Väike kuumutusplaat töötab
		VÄLJAS
		Mõlemad kuumutusplaadid töötavad

		Suur kuumutusplaat töötab

KONVEKTSIOONI FUNKTSIOON

	Seadmel on spetsiaalne konvektsiooni funktsioon, tugev ja absoluutne tsükliline õhuvool muudab kuumutamise täielikumaks. Toidu algne maitse säilib.

PUHASTAMISE MEETOD



Enne puhastamist eemaldage pistik ja laske seadmel jahtuda.

Puhastades peske seadme sisemine ja välimine pind, küpsetusp laat, ahjurest ja kandiku käepide pehme puuvillase riide või käsnaga, kasutades neutraalset puhastusvahendit. Seejärel peske üle puhta veega. Ärge kasutage harja või muid sarnaseid vahendeid, mis võivad kriipida ahju sisemist pinda, küpsetusplaati, ahjuresti ja kandiku käepidet.



Ärge kasutage toksilisi ja abrasiivseid puhastajaid, nagu bensiin, poleerimispulber, lahustid.

KÜPSETAMISE NÕUANDED

Toidu tüüp	Tihedus	Temperatuur (°C)	Taimer (min.)
Võileib	2–3 tk	200	2–3
Röstsai	2–4 tk	230	2–5
Hamburger	2–3 tk	200	3–5
Kala	/	200	7–10
Sink	2 cm	200	7–12
Vorst	3–4 tk	200–230	8–10
Kook	/	150	20–30
Lihalõik	1–2 tk	230	10–15
Kana	Pool kana	175–200	30–40

ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTAMIST:

Kuumutage tühi ahi.
1. Sisestage küpsetusplaat ja ahjurest.
2. Seadistage kuumust reguleeriv lüliti režiimile „ÜLEMINE & ALUMINE“, seadistage temperatuuri reguleerimise näidik 230 °C ja kuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

MÄRKUS:
Alguses võib esineda mõningast suitsu ja põlemise lõhna, kuid see pole talitlushäire.

TEMPERATUURI REGULEERIMISE NÄIDIK
Seadistage temperatuuri reguleerimise näidik vastavalt roogadele, mida soovite küpsetada.

KUUMUST REGULEERIV LÜLITI
Valige režiim „Ülemine" või „Ülemine ja alumine", vastavalt roogadele, mida soovite küpsetada. Ahju töötamist saate järgida eesmise indikaatortule järgi.
1. Seadistage taimeril olev nool numbrile, mis tähistab küpsetusaega (minutites), vastavalt roogadele, mida hakkate küpsetama.
2. Seadistage taimer, keerates seda päripäeva.
Ahi lülitab end välja automaatselt, pärast valitud aja möödumist ning kell heliseb.
• Seadistades taimeri vähemaks kui 5 minutit, keerake see rohkem kui 6 minuti peale ning seejärel tagasi valitud ajale.

KUUMUTUSPLAADI KASUTAMINE
Ahju pealmine osa on varustatud kahe kuumutusplaadiga. Neid kuumutusplaate saab kasutada eraldi või samaaegselt koos.

PANNID:
• Kasutage raskeid, lamedapõhjalisi panne.
• Asetage pannid kuumutusplaadi keskele.
• Kasutage panne, mille põhjad on sama suurusega kui kuumutusplaadid.
• Enne pannide kuumutusplaatidele asetamist veenduge, et pannide põhjad on kuivad.

TALITLUS:
Küpsetamise ajal tuleb pannile panna peale kaas.
1. Keerake kuumutusplaadi reguleerimise nuppu soovitud seadistusele.
Väike kuumutusplaat
Suur kuumutusplaat
Mõlemad kuumutusplaadid
2. Keerake temperatuuri ja taimeri nuppu soovitud seadistusele. Punane kuumutusplaadi indikaatortuli süttib.
3. Pärast kasutamist keerake kuumutusplaadi kontrollnupp algpositsioonile ja eemaldage pistik pistikupesast. Enne puhastamist või nihutamist oodake, et seade jahtub.

VIGADE LEIDMINE

Sümptomid	Võimalikud põhjused	Lahendused
Ahju röstimise funktsiooni ajal on tunda õrna kõrbelõhna ja/või suitsulõhna.	Ahju röstimise funktsioon on esimest korda sisse lülitatud.	See on normaalne ega kesta kaua. Enne rösteri esmakordset kasutamist eemaldage kõik

		pakkematerjalid ja kleepsud. Veenduge, et rösteri ala on tühi ja uks on avatud. Seadistage temperatuur maksimaalseks ning taimer 15 minutiks. Pärast 15 minutit lülitab taimer automaatselt rösteri funktsiooni välja. Röster on nüüd kasutamiseks valmis.
	Ahju rösteris, grillrestil või toidukandikul on toidu jäänuseid.	Puhastage röster ja lisaseadmed.
	Esineb üleliigset toidurasva.	Eemaldage enne röstimist üleliigne toidurasv.
	Kui ahju rösteri funktsioon lakkab töötamast, on tegu talitlushäirega.	Lülitage ahi koheselt välja ning võtke ühendust teeninduskeskuse või selle agentidega.
Ahju rösteris on toidulõhna.	Sellised toidud, nagu küüslauk ja sibul võivad jätta rösterisse lõhna pikemaks ajaks.	Jätke klaasist uks mõneks ajaks avatuks, et õhku ventileerida.
Toidukandikut ja grillresti ei saa röster-ahju sujuvalt sisestada.	Rösteri seintel on toidujäätmeid.	Puhastage rösteri seinad.
Röstitud toidu pruunistusaste pole ideaalne või toit on ebaühtlaselt röstitud.	Temperatuuri seadistus pole õige.	Seadistage temperatuuri vastavalt toidu pakendil olevatele küpsetamise juhistele.
	Toidukandik või grillrest on ebaõigel positsioonil.	Soovitatud toidukandiku või grillresti positsiooni teada saamiseks järgige küpsetamise soovitustabeli nõuandeid.
Klaasist uksele on tekkinud kondensatsioon.	Küpsetatakse külmutatud toitu.	See on normaalne, kui küpsetatakse külmutatud toitu. Kondensatsioon haihtub aja möödudes. Palun järgige toidu pakendil olevaid küpsetamise juhiseid.

Selle toote õige kõrvaldamine



See märgistus näitab, et seda toodet ei tohi kogu ELis kõrvaldada koos teiste kodumajapidamise jäätmetega. Et vältida kontrollimatu jäätmete kõrvaldam isega põhjustatavat võimalikku kahju keskkonnale või inimeste tervisele, töödelge see vastutustundlikult ümber, et edendada materiaalsete ressursside säästvat taaskasutust. Kasutatud seadme tagastamiseks kasutage tagasisaatmis- ja kogumissüsteeme või võtke ühendust edasimüüjaga, kus toode oli ostetud. Nad võivad selle toote võtta keskkonnaohutuks ringlussevõtuks.

GARANTII TINGIMUSED

STANDART kodutehnikale kehtib 36-kuuline garantii

Seade on sobiv kasutamiseks kodumajapidamises isiklikul, mitte kommertseesmärgil.

1. Kui avastate tootmispraagi või kui seade läheb rikki garantii kehtimise ajal, tagab tootja tasuta seadme remondi, kui seadet kasutati seni kasutusjuhendit järgides ja ei ole asjaolusid, mille tõttu ei oleks alust teostada garantiiremonti.

2. Garantii ei kehti:

• riketele, mis tekivad siis, kui seade ei ole nõuetekohaselt ühendatud elektrivõrku või seoses elektrivõrgu häiretega;

• riketele, mis tekivad seoses keemiliste ainete mõjuga;

• seadme värvimuutustele (kollaseks tõmbumisele, saastele jne);

• riketele, mis tekivad, kui ühendada toode riiklikele standarditele mittevastavasse elektrivõrku, telekommunikatsiooni- või kaablivõrku, seoses väliskahjustustega (nt niiskuse ja temperatuuri muutused), kui ei järgita toote kasutusjuhendit (nt valesti tehtud puhastus, kraapimisjäljed, kriimustused või muud mehhaanilised kahjustused);

• kui avastatakse seadme sisemusse tungimise jälgi, samuti siis, kui seadet ei parandata tootja volitatud teeninduses;

• kui avastatakse seadme konstruktsiooni või skeemi muudatusi (välja arvatud need, mis on kirjas kasutusjuhendis);

• kui avastatakse mehhaanilisi kahjustusi;

• kui avastatakse rikkeid, mis tekkisid sellest, et seadme sisemusse sattus kõrvalisi esemeid, materjale, vedelikke või loomi;

• kui leitakse rikkeid, mis tekkisid seoses standarditele mittevastavate ekspluatatsioonimaterjalide või varuosade kasutamisega;

• kui seeria number, mis on tootel, on muudetud, maha kustutatud või kui seda ei õnnestu tuvastada;

• kui seade, mis on ette nähtud isiklikuks (majapidamises, peres) kasutamiseks, on kasutuses ärilistel eesmärkidel, kasu saamise eesmärgil, tootmis- ja muudel eesmärkidel, mis ei vasta tegelikule seadme kasutuseesmärgile;

• kõigil teistel juhtudel, kui eseme puudused tekkisid sellest, et ostja ei järginud kasutusjuhendit või eseme puudused tekkisid kolmandate isikute süül või vääramatu jõu asjaolude tõttu;

• tavalistele kuludetailidele, nt patareidele, akudele.

3. Garantii võib katkeda, kui:

• seadet parandas isik või ettevõte, kes ei ole volitatud teeninduskeskus;

• seadet on ilmselgelt tahtlikult rikutud.

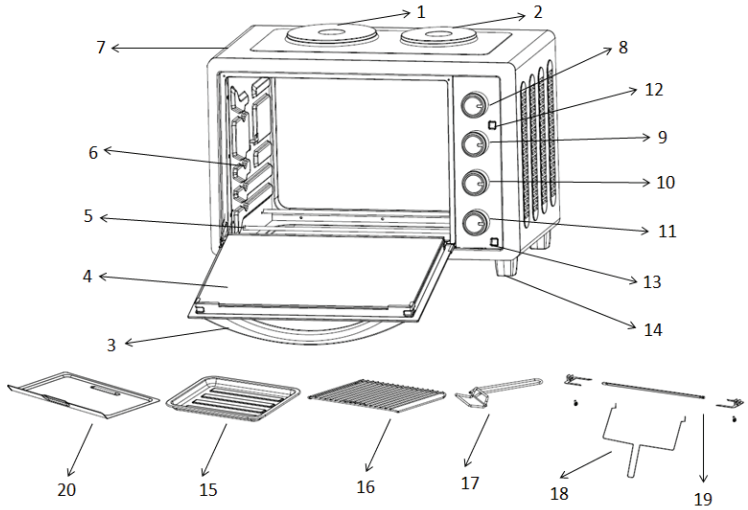
4. Garantii ei kehti, kui ei esitata kassatšekki või muud ostmist tõendavat dokumenti.

5. Tootja ei vastuta avariide ning isikutele, loomadele ja varale tekitatud kahju eest, kui see on tekitatud kasutaja süül kas teadmatusest või seadme kasutusjuhendi mittejärgimisest või seadme valest ühendamisest.

TEHNISKIE PARAMETRI:

TILPUMS	**35 l**
NOMINĀLAIS SPRIEGUMS	**220–240 V, 50–60 Hz**
ENERĢIJAS PATĒRIŅŠ	**KOPĀ 3250 W** **Krāsns 1500 W** **Lielā sildvirsma 1000 W** **Mazā sildvirsma 750 W**

APRAKSTS:



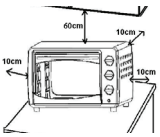
1. Lielā sildvirsma	8. Termostata regulators	15. Cepšanas paplāte
2. Mazā sildvirsma	9. Sildvirsmas kontroles regulators	16. Režģis
3. Durvju rokturis	10. Funkciju regulators	17. Paplātes rokturis
4. Stikla durvis	11. Taimera regulators	18. Rokturis cepšanai uz iesma
5. Sildelements	12. Sildvirsmas indikatora gaisma	19.Iesms un dakša
6. Kamera	13. Krāsns indikatora gaisma	20. Drupaču paplāte
7. Korpuss	14. Krāsns pamatne	

DROŠĪBA

Ievērojiet galvenos drošības pasākumus, tai skaitā:
1. Izlasiet visas instrukcijas.
2. Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet rokturus vai pogas.
3. Lai pasargātos no elektrotraumas riska, neiegremdējiet vadu, kontaktdakšu vai krāsni ūdenī vai citā šķidrumā.
4. Atvienojiet no tīkla, kad nelietojat un pirms tīrīšanas. Ļaujiet atdzīst pirms detaļu pievienošanas vai noņemšanas un pirms ierīces tīrīšanas.
5. Nelietojiet ierīci ar bojātu vadu vai kontaktdakšu vai pēc ierīces funkciju traucējuma, vai ja tā ir nokritusi vai jebkādā veidā bojāta. Nogādājiet ierīci tuvākajā autorizētas servisa iestādē pārbaudei, remontam, elektriskai vai mehāniskai regulēšanai.
6. Tādu papildus piederumu lietošana, kurus nav ieteicis vai pārdevis ierīces izgatavotājs, var būt bīstama.
7. Nelietojiet ārpus telpām.
8. Neļaujiet vadam karāties pāri galda vai letes malai vai pieskarties karstām virsmām.
9. Nenovietojiet uz vai blakus gāzes vai elektrības deglim vai karstai krāsnij.
10. Jābūt ārkārtīgi uzmanīgam, pārvietojot ierīci, kurā atrodas karsta eļļa vai citas karstas vielas.
11. Lai atslēgtu, izspraudiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas.
12. Neizmantojiet ierīci neparedzētajiem mērķiem.
13. Ja šīs ierīces ārējais elastīgais kabelis vai vads ir bojāts, to drīkst nomainīt tikai ražotājs vai tā servisa pārstāvis vai tamlīdzīga kvalificēta persona, lai izvairītos no riska.
14. Šī ierīce nav paredzēta, lai to lietotu ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
15. Šī ierīces ir paredzēta tikai mājsaimniecības vajadzībām.
16. Nesatur detaļas, ko var patstāvīgi labot lietotājs. Vērsieties pie kvalificēta servisa personāla.
17. Īss elektrokabelis ir paredzēts, lai mazinātu risku sapīties vai paklupt pret garu vadu. Vada pagarinātājs ir jālieto uzmanīgi. Turklāt elektriskajiem rādītājiem uz marķējuma jāatbilst šīs ierīces elektriskajiem radītājiem. Pagarinātāja vads nedrīkst karāties pāri letei vai galda virsmai, kur to var paraut bērni vai paklupt.
18. Šo ierīci drīkst lietot bērni sākot no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar pazeminātām fiziskajām, jušanas vai garīgajām spējām vai ar pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņus uzrauga un sniedz norādījumus par drošu ierīces lietošanu, un ja viņi saprot saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un ikdienas apkopi drīkst veikt tikai bērni, kas vecāki par 8 gadiem un uzraudzībā. Turiet ierīci un tās vadu ārpus bērnu, kas jaunāki par 8 gadiem, sasniedzamības robežām.
19. Nenovietojiet šādus materiālus ierīcē vai uz tās: kartons, plastmasa, papīrs, sveces vai viegli uzliesmojošie materiāli.
20. Krāsnij ir nepieciešams vismaz 10 cm brīvs atstatums no visām pusēm un vismaz 30 cm no augšas. Tas nepieciešams adekvātai gaisa cirkulācijai.
21. Ierīce paredzēta lietošanai mājsaimniecībā un tamlīdzīgai lietošanai, kā:
- personāla virtuves veikalos, birojos un citā darba vidē;
- laiku mājās, moteļos un citā dzīvojama tipa vidē;
- klientiem viesnīcās;
- "gulta un brokastis" tipa mītnēs.

22. Uzmanību! Karsta virsma! Virsmas kļūst karstas lietošanas laikā.

BRĪDINĀJUMI



Ja krāsns ir novietota pārāk tuvu sienai, siena tiks apdedzināta vai notraipīta. Pārliecinieties, ka aizkari u.c. nesaskaras ar korpusu. Nelieciet neko starp korpusa apakšu un virsmu, uz kuras tas ir novietots, šādi novietotais priekšmets var sadegt. Nenovietojiet neko uz krāsns tās lietošanas laikā, karstums var izraisīt deformāciju, plaisāšanu u.c.



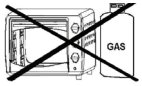
Vienmēr izmantojiet paplātes rokturi, ievietojot un izņemot paplati. Pieskaršanās tai var izraisīt smagus apdegumus.



Atvienojot kabeli no tīkla, vienmēr turiet aiz pašas kontaktdakšas. Nekad nevelciet aiz vada. Tā darot var pārtrūkt stieples kabeļa iekšpusē.



Nesaslapiniet elektrovadu un nepieskarieties ierīcei ar slapjām rokām. Vienmēr atvienojiet no tīkla pēc lietošanas, vai kad ierīce tiek atstāta bez uzraudzības, traucējums, kad kontaktdakša ir ieslēgta kontaktligzdā, var izraisīt ugunsgrēku.



Nenovietojiet ierīci blakus gāzes deglim vai citam augstas temperatūras avotam, vai neņovirziet elektrisko ventilatoru u.tml. uz ierīci lietošanas laikā. Šāda rīcība var traucēt pareizu temperatūras kontroli.



Pārtikas produktus, kas atrodas pudelē vai skārdenē nedrīkst sildīt tieši, jo pudele vai skārdene var uzsprāgt un applaucēt personu.



Esiet uzmanīgi! Neapdedzinieties lietošanas laikā vai uzreiz pēc lietošanas. Metāla daļas un durvju stikla logs kļūst ārkārtīgi karsti lietošanas laikā. Esiet uzmanīgi un nepieskarieties tiem, atverot un slēdzot durvis.



Kad ierīce ir karsta, nesaslapiniet ar ūdeni stikla logu. Tas var izraisīt stikla saplīšanu.



AC enerģija ir jāņem no pareizi ierīkotas kontaktligzdas. Pilnīgi iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā. Ja tas nav izdarīts, tā var palikt nenormāli karsta. Neizmantojiet elektriskā apgaismojuma ligzdu. Nekad neieslēdziet vairākas kontaktdakšas vienā ligzdā.

Gatavojot eļļu šļakstošus ēdienus, tādu kā cepts cālis, ir ieteicams uzklāt uz paplātes 2 alumīnija folijas loksnes, lai samazinātu šļakstīšanos. Uzlieciet vienu uz paplātes. Tad eļļa pilēs spraugā starp folijas loksnēm.

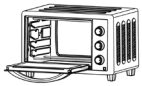


LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

PIEDERUMI

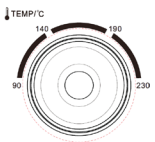
Daļas	Funkcija
	**Ēdiena paplāte.** Cepts cālis, Hamburgas steiks, cepetis, biskvīta kūka, gandrīz visi pārējie krāsnī ceptie ēdieni.
	**Režģis.** Cepti kartupeļi un sausie produkti.
	**Ēdiena paplāte un režģis.** Pilošu produktu cepšana / vārītas zivis u.c.
	**Komplekts cepšanai uz iesma.** Apgriezt produktus.
	**Drupaču paplāte.** Savāc gatavošanas laikā nokritušas drupatas.

REŽĢA BALSTS

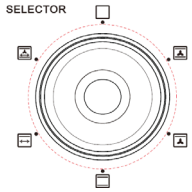


Jūs varat regulēt paplati dažādās pozīcijās atbilstoši ēdieniem, ko jūs vēlaties pagatavot. Piemēram, ja gatavojot makaronu sacepumu, jūs vēlaties, lai augša vairāk piecepas, izmantojiet augšējā vai otrā līmeņa balstu. Cāļa cepšanai izmantojiet apakšējā līmeņa balstu.

TEMPERATŪRAS KONTROLE

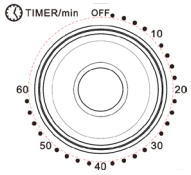
	Regulējiet "Temperatūras kontroli" pagriežot pulksteņrādītāja virzienā, lai izvēlētos piemēroto temperatūru atbilstoši ēdieniem, ko jūs vēlaties pagatavot. (Temperatūras kontroles diapazons no 90 °C līdz 230 °C).

FUNKCIJU KONTROLE



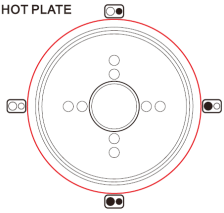
	Izslēgts
	Augšējā un apakšējā sildīšana
	Augšējā un apakšējā sildīšana + konvekcija + rotācija
	Augšējā un apakšējā sildīšana + konvekcija
	Augšējā sildīšana + konvekcija
	Augšējā sildīšana + rotācija

LAIKA KONTROLE



1. Uzstādiet "Taimera" bultiņu uz skaitli, kas norāda gatavošanas laiku (minūtes) atbilstoši ēdienam, ko jūs vēlaties pagatavot.
2. Regulējiet "Taimeri", pagriežot to pulksteņrādītāja virzienā. Krāsns izslēgsies automātiski, beidzoties noteiktajam laikam, un noskanēs zvaniņš. Uzstādot taimeri laiku, mazāku par 5 min., pagrieziet to vairāk nekā uz 6 minūtēm. Un pēc tam atpakaļ uz izvēlēto laiku.
3. Krāsni var izslēgt manuāli gatavošanas laikā, pagriežot taimeri pret pulksteņrādītāja virzienu pozīcijā "Izslēgts".

SILDVIRSMAS KONTROLE

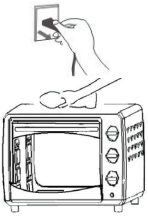


	Mazā sildvirsma darbojas
	Izslēgts
	Abas sildvirsmas darbojas
	Lielā sildvirsma darbojas

KONVEKCIJAS FUNKCIJA

	Aprīkota ar speciālu konvekcijas funkciju, spēcīga un pilnīgi cikliska gaisa plūsma padara sildīšanu pilnīgāku. Var saglabāt oriģinālo aromātu.

TĪRĪŠANAS METODE



Kontaktdakšu no ligzdas un ļaujiet atdzist pirms tīrīšanas.

Veicot tīrīšanu, nomazgājiet iekšējo un ārējo virsmu, cepšanas paplati, režģi un paplātes rokturi ar mitru salveti (vai sūkli) ar neitrālu tīrīšanas līdzekli. Pēc tam nomazgājiet ar tīru ūdeni. Neizmantojiet mazgāšanai cietu suku vai ko tamlīdzīgu, lai nesaskrāpētu krāsns iekšējo virsmu un cepšanas paplāti, režģi un paplātes rokturi.



Neizmantojiet toksiskus un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, tādus kā benzīnu, pulēšanas pulveri, šķīdinātāju.

GATAVOŠANAS NORĀDĪJUMI

Ēdiena veids	Skaits vai biezums	Temperatūra (°C)	Taimeris (min.)
Karstmaize	2–3 gab.	200	2–3
Grauzdiņš	2–4 gab.	230	2–5
Hamburgers	2–3 gab.	200	3–5
Zivs	/	200	7–10
Šķiņķis	2 cm	200	7–12
Desa	3–4 gab.	200–230	8–10
Kūka	/	150	20–30
Steiks	1–2 cm	230	10–15
Cālis	Cāļa puse	175–200	30–40

PIRMS LIETOT IERĪCI PIRMO REIZI:

Uzsildiet tukšu krāsni.
1. Ievietojiet cepšanas paplati un režģi.
2. Uzstādiet sildīšanas funkcijas regulatoru uz "Augšējā un apakšējā", uzstādiet temperatūras regulatoru uz "230 °C" un sildiet tukšu krāsni aptuveni 10 minūtes.
PIEZĪME:
Sākumā var būt nedaudz dūmu un deguma smaka, bet tas nav bojājums.

TEMPERATŪRAS REGULATORS
Regulējiet temperatūru atbilstoši ēdieniem, ko jūs vēlaties pagatavot.

SILDĪŠANAS FUNKCIJU REGULATORS
Izvēlieties "Augšējā" vai "Augšējā un apakšējā" atbilstoši ēdieniem, ko jūs vēlaties pagatavot. Jūs varat redzēt, vai krāsns darbojas vai nedarbojas pēc priekšējās indikatora gaismas.

1. Uzstādiet taimera bultiņu uz skaitli, kas norāda gatavošanas laiku (minūtes) atbilstoši ēdienam, ko jūs vēlaties pagatavot.

2. Noregulējiet taimeri, pagriežot to pulksteņrādītāja virzienā.
Krāsns izslēgsies automātiski, kad beigsies noteiktais laiks un noskanēs zvaniņš
• Uzstādot taimeri uz laiku, mazāku par 5 minūtēm, pagrieziet to uz vairāk nekā 6 minūtēm, un pēc tam atpakaļ uz vēlamo laiku.

SILDVIRSMAS LIETOŠANA
Krāsns ir aprīkota ar divām sildvirsmām augšā. Šīs sildvirsmas var lietot kā atsevišķi, tā arī abas vienlaikus.

PANNAS
• Lietojiet stabilas pannas ar plakanu dibenu.
• Novietojiet pannas sildvirsmas centrā.
• Lietojiet pannas ar tāda paša izmēra pamatni, kā sildvirsmām.
• Pārliecinieties, ka pannas pamatne ir sausa pirms likt to uz sildvirsmas.

LIETOŠANA
Gatavošanas laikā pannai jābūt apsegtai ar vāku.
1. Pagrieziet sildvirsmas regulatoru vajadzīgajā pozīcijā.
Mazā sildvirsma
Lielā sildvirsma
Abas sildvirsmas
2. Pagrieziet temperatūras un taimera regulatorus vajadzīgajā pozīcijā. Iedegsies sarkanā sildvirsmas indikatora gaisma.
3. Pēc lietošanas izslēdziet sildvirsmas regulatoru un atvienojiet no elektrotīkla. Pagaidiet, kamēr atdziest pirms pārvietošanas vai tīrīšanas.

TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

Simptomi	Iespējamie cēloņi	Risinājumi
Ir neliela smaka un/vai dūmi, kad darbojas cepeškrāsns.	Cepeškrāsns ir ieslēgta pirmo reizi.	Tas ir normāli un neturpināsies ilgi. Pirms lietot cepeškrāsni pirmo reizi, noņemiet visus iepakojuma materiālus un uzlīmes. Nodrošiniet, ka cepeškrāsns ir tukša, un durvis ir atvērtas. Uzstādiet temperatūru uz Max un taimeri uz 15 minūtēm. Pēc 15 minūtēm taimeris automātiski izslēgs cepeškrāsni. Tagad cepeškrāsns ir gatava lietošanai.
	Cepeškrāsnī, uz režģa	Iztīriet cepeškrāsni

	vai uz ēdiena paplātes ir palikušas ēdiena daļiņas.	un piederumus.
	Ir pārāk daudz tauku.	Pirms cepšanas noņemiet liekus taukus.
	Ja cepeškrāsns pārstāj darboties, tas ir bojājums.	Nekavējoties izslēdziet krāsni un sazinieties ar Servisa Centru vai tā pārstāvi.
Cepeškrāsni ir ēdiena aromāts.	Tādi produkti kā ķiploki un sīpoli var atstāt aromātu cepeškrāsnī.	Atstājiet stikla durtiņas vaļā uz laiku, lai izvedinātu.
Ēdiena paplati un režģi nevar netraucēti ieslidināt krāsnī.	Uz cepeškrāsns sienām ir palikušas ēdiena daļiņas.	Notīriet cepeškrāsns sienas.
Ceptā ēdiena nobrūnināšanas pakāpe nav ideāla, vai arī ēdiens cepas nevienmērīgi.	Temperatūra ir nepareizi noregulēta.	Regulējiet temperatūru saskaņā ar pagatavošanas instrukcijām uz produkta iepakojuma.
	Ēdiena paplāte vai režģis ir nepareizā pozīcijā.	Lūdzu, skatieties pagatavošanas shēmu, lai izvēlētos ieteicamu paplātes vai režģa pozīciju.
Uz stikla durvīm ir kondensāts.	Tiek gatavots sasaldēts ēdiens.	Tas ir normāli, ja krāsni tiek gatavots sasaldēts produkts. Kondensāts pēc brīža pazudīs. Lūdzu, skatieties pagatavošanas instrukcijas uz produktu iepakojuma.

Produkta pareiza utilizēšana



Šis uz produkta attēlotais simbols nozīmē, ka šo produktu nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem visā ES teritorijā. Lai novērstu kaitējumu videi vai apdraudējumu cilvēka veselībai neatbildīgi izmestas ierīces dēļ, utilizējiet to atbildīgi, veicinot pienācīgu resursu pārstrādi. Lai atgrieztu ierīci, izmantojiet atgriešanas un savākšanas sistēmu, vai arī griezieties pie pārdevēja, no kura tika iegādāts produkts. Tas saņemto produktu pārstrādās videi nekaitīgā veidā.

GARANTIJAS NOTEIKUMI

STANDART sadzīves tehnikai tiek piešķirta 36 mēn. garantija

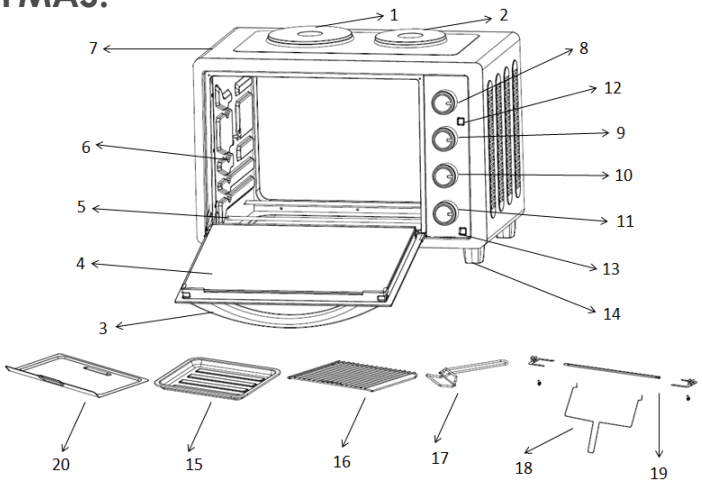
Minētās ierīces ir piemērotas lietošanai sadzīves apstākļos, personīgā nekomerciālā nolūkā.

1. Konstatējot ierīces ražošanas brāķi vai ierīces bojājumu garantijas darbības laikā, ražotājs garantē bezmaksas ierīces remontu un (vai) nepieciešamu detaļu nomainīšanu, ja ierīce līdz tam tika izmantota ievērojot lietotāja instrukcijas (ierīces lietošanas un glabāšanas noteikumi) un nav šajos noteikumos noteiktu apstākļu, kuru dēļ nebūtu garantijas remonta veikšanas pamata.
2. Garantija netiek piemērota attiecībā uz:
• bojājumiem, kas ir radušies ierīces nepiemērotas pieslēgšanas elektrotīklam vai elektrotīklu bojājumu rezultātā;
• bojājumiem, kas ir radušies ķīmisko vielu iedarbības dēļ;
• ierīces krāsas izmaiņām (dzeltenums, piesārņojums u.tml.);
• bojājumiem, kas ir radušies ierīces ieslēgšanas elektrības tiklā, telekomunikāciju, kabeļu tīklos, kuri neatbilst valsts standartiem, citu ārējo faktoru (piem., mitruma vai temperatūras iedarbības) dēļ, kā arī nepienācīgas ierīces izmantošanas gadījumā (piem. tīrīšanas, skrāpēšanas pazīmes, ieskrāpējumi vai citi mehāniskie bojājumi);
• konstatējot mēģināšanas iekļūt ierīces iekšā pēdas, kā arī ja izstrādājums tika remontēts ne pārdevēja pilnvarotajā servisā;
• konstatējot izstrādājuma konstrukcijas vai shēmas izmaiņas (izņemot aprakstītos lietotāja instrukcijā);
• mehānisko bojājumu konstatēšanas gadījumā;
• konstatējot bojājumus, kuri ir radušies ierīces iekšpusē nokļūstot liekiem priekšmetiem, materiāliem, šķidrumiem vai kukaiņiem;
• bojājumu, kuri ir radušies standartiem neatbilstošu materiālu vai rezerves daļu izmantošanas, gadījumā;
• ja sērijas numurs, kas atrodas izstrādājuma atmiņā, ir manīts, izdzēsts vai to neizdodas konstatēt;
• ja izstrādājums, kas ir domāts personīgai (sadzīves, ģimenes) lietošanai, izmantots uzņēmējdarbības veikšanai peļņas gūšanas, ražošanas vai citu mērķu nolūkā, kuri neatbilst īstam ierīces lietošanas mērķim;
• visos citos gadījumos, kad priekšmeta trūkumi ir radušies tāpēc, ka pircējs nav ievērojis lietotāja instrukcijas, vai priekšmeta trūkumi ir radušies trešo personu vainas vai nepārvaramās varas dēļ;
• parasti nolietojušās ierīces daļām, piem.: baterijām, akumulatoriem.
3. Garantija var būt pārtraukta, ja:
• ierīci remontēja persona vai uzņēmums, pārdevēja nepilnvarots serviss;
• ierīce bija acīmredzami apzināti bojāta.
4. Garantija nav derīga, ja netiek uzrādīts kases čeks vai cits iepirkumu apliecinošs dokuments;
5. Ražotājs nenes atbildību par avārijām vai kaitējumu cilvēkiem, dzīvniekiem, mantai, kas ir iestājusies lietotāja vainas dēļ: nezināšanas vai ierīces lietotāja instrukcijas neievērošanas un ierīces pieslēgšanas un uzstādīšanas, kuru izpildīja ne pārdevējā pilnvarotais serviss, dēļ.

TECHNINĖS SĄLYGOS:

TALPA	**35 l**
VARDINĖ ĮTAMPA	**220–240 V, 50–60 Hz**
SUNAUDOJAMA GALIA	**VISO 3250 W** **Krosnelė 1500 W** **Didelė kaitvietė 1000 W** **Maža kaitvietė 750 W**

APRAŠYMAS:



1. Didelė kaitvietė	8. Termostato rutulinė reguliavimo rankenėlė	15. Kepimo padėklas
2. Maža kaitvietė	9. Kaitvietės rutulinė reguliavimo rankenėlė	16. Kepimo padėklas
3. Durelių rankena	10. Funkcijų parinkimo rutulinė reguliavimo rankenėlė	17. Padėklo rankena
4. Stiklinės durelės	11. Laikmačio nustatymo rutulinė rankenėlė	18. Iešmo rankena
5. Kaitinimo elementas	12. Kaitvietės indikatorius	19. Iešmo velenas ir šakutė
6. Anga	13. Krosnelės indikatorius	20. Trupinių padėklas
7. Korpusas	14. Krosnelės kojelė	

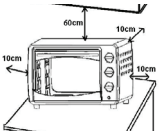
SAUGA

Vadovaukitės pagrindiniais saugos nurodymais, įskaitant šiuos.
1. Perskaitykite visus nurodymus.
2. Nelieskite karštų paviršių. Naudokite rankenas ar rutulines reguliavimo rankenėles.
3. Apsisaugokite nuo elektros šoko pavojaus – neįmerkite laido, maitinimo kištuko ar prietaiso į vandenį ar bet kokį kitą skystį.
4. Jeigu prietaiso nenaudojate ar prieš jį valydami, visada ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Prieš įstatydami ar nuimdami dalis ir prieš valydami prietaisą, leiskite jam atvėsti.
5. Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas jo maitinimo kabelis ar kištukas, arba jei pats prietaisas blogai veikia, nukrito ar atrodo pažeistas. Grąžinkite prietaisus į artimiausią įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą, kuriame jis bus patikrintas, suremontuotas, atlikti elektros ar mechaninio reguliavimo darbai.
6. Naudojant priedus, kurie nėra nurodyti prietaiso gamintojo rekomendacijose, galimi pavojai.
7. Nenaudokite prietaiso lauke.
8. Nepalikite nuo stalo ar lentynos krašto nukarusio laido ir pasirūpinkite, kad laidas nesiliestų prie karštų paviršių.
9. Neglauskite laido prie ar šalia įkaitusio dujų ar elektrinio degiklio arba neįkiškite į įkaitintą krosnelę.
10. Būkite itin atsargūs, jeigu perkeliate prietaisą, kuriame yra karšto aliejaus ar kitų karštų medžiagų.
11. Norėdami išjungti, ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
12. Prietaisą naudokite tik pagal numatytą paskirtį.
13. Dėl saugumo, sugedusį ar pažeistą elektros laidą gali keisti tik gamintojas, gamintojui atstovaujanti techninės priežiūros tarnyba arba šios srities specialistas.
14. Šis prietaisas neskirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
15. Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui.
16. Viduje nėra aptarnavimo reikalaujančių dalių. Kreipkitės į kvalifikuotą technikos specialistą dėl aptarnavimo darbų.
17. Trumpas maitinimo laidas pateikiamas, norint sumažinti pavojų dėl laido susipainiojimo ar užkliuvimo už ilgo laido. Naudodami ilgintuvą, būkite atsargūs. Pažymėti ilgintuvo elektros duomenys turėtų būti ne mažesni nei šio prietaiso. Ilgintuvo laidas neturėtų kaboti virš lentynos ar stalo, kur vaikai galėtų jį išjungti ar užkliūti už jo.
18. Šį prietaisą galima naudoti prižiūrimiems ar apie saugų naudojimo būdą bei susijusius pavojus informuotiems vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis, ar protinėmis galimybėmis ar nepakankamai patirties ir žinių turintiems asmenims. Vaikai negali žaisti šiuo prietaisu. Prietaiso valyti ir jo techninės priežiūros darbų atlikti negalima vaikams, išskyrus vyresnius nei 8 metų vaikus, kai juos prižiūri suaugusieji. Prietaisą ir maitinimo laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
19. Toliau išvardintų medžiagų nedėkite į ar ant prietaiso: kartono, plastiko, popieriaus, žvakės ar kitų degių medžiagų.
20. Krosnelei reikia mažiausia 10 cm tarpo iš visų pusių ir 30 cm laisvos vietos viršuje. Tai reikalinga, norint užtikrinti tinkamą vėdinimą.
21. Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir šiomis ar į šias panašiomis sąlygomis:
– parduotuvių, biurų ir kitų darbo vietų darbuotojų virtuvėse / valgyklose;

– ūkiuose, moteliuose ir kitokioje gyvenamojoje aplinkoje;
– viešbučiuose;
– nakvynės ir pusryčių („B&B“) tipo apgyvendinimo vietose.

22. Atsargiai! Karštas paviršius! Naudojami paviršiai įkaista.

DĖMESIO



Jei krosnelė pastatyta per arti sienos, siena gali apdegti ar išsitepti. Saugokite, kad užuolaidos nesiliestų su korpusu. Nekiškite nieko tarp korpuso apačios ir paviršiaus, ant kurio krosnelė stovės, nes tas objektas gali apdegti. Naudodami krosnelę, nestatykite ant jos nieko, karštis gali sukelti deformacijų, įtrūkimų, t. t.



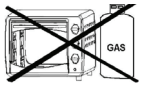
Įstatydami padėklą, visada naudokite padėklo rankeną. Liesdami padėklus, galite rimtai nudegti.



Traukdami laidą iš maitinimo lizdo laikykite už kištuko. Niekuomet netraukite už laido. Traukdami už laido galite nutraukti viduje esančius laidus.



Neleiskite maitinimo laidui sušlapti ir nelieskite jo šlapiomis rankomis. Po naudojimo arba jeigu prietaisas paliekamas be priežiūros, visada ištraukite kištuką. Gedimui įvykus, kol kištukas įkištas, gali kilti gaisras.



Nestatykite prietaiso ar dujinės viryklės, ar kito aukštos temperatūros šaltinio ir nenukreipkite elektrinio ventiliatoriaus, kol prietaisas VEIKIA. Priešingu atveju gali kilti problemų dėl tinkamo temperatūros reguliavimo.



Negalima kaitinti maisto produktų buteliuose ar skardinėse, nes įkaitę buteliai ar skardinės gali sprogti ir sužeisti.



Būkite atsargūs! Krosnelė įkaista, todėl būkite atidūs ir nenusideginkite naudojimo metu ar iš karto po naudojimo. Metalinės detalės ir durelių stiklas naudojimo metu smarkiai įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite atidarydami ir uždarydami dureles.

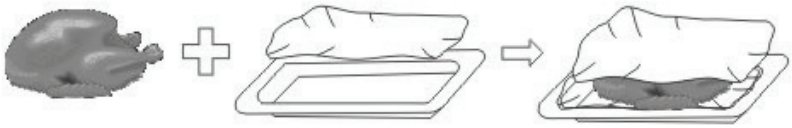


Neplaukite stiklinių durelių vandeniu, kol karštos. Stiklas gali skilti.



Naudokite tvarkingą AC maitinimo šaltinį. Iki galo įjunkite kištuką į lizdą. To nepadarius, jis gali stipriai įkaisti. Nenaudokite apšvietimui skirto elektros lizdo. Į vieną lizdą nejunkite kelių kištukų.

Ruošiant patiekalus, kuriuos kepant gali trykšti riebalai, pavyzdžiui, kepant vištą, rekomenduojama naudoti aliuminio folijos lapus. Patieskite vieną aliuminio lapą ant padėklo. Tada aliejus lašės į tarpą tarp folijų.

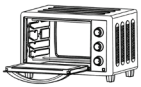


NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

PRIEDAI

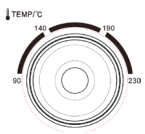
Dalys	Paskirtis
	**Kepimo padėklas.** Vištai, kotletams, plokštainiui, biskvitui, beveik visiems krosnelėje ruošiamiems patiekalams.
	**Grotelės.** Kepkite bulves ir sausą maistą.
	**Kepimo padėklo ir grotelių kombinacija.** Kepkite maistą, nuo kurio varva riebalai, virtą žuvį ir pan.
	**Iešmo rinkinys.** Kepamą maistą galima sukti.
	**Trupinių padėklas.** Kepimo metu nukritusiems trupiniams surinkti.

GROTELIŲ ATRAMA

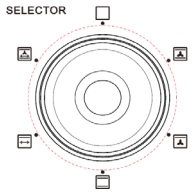


Priklausomai nuo ruošiamo patiekalo, galimos skirtingos padėklo padėtys. Pavyzdžiui, jei ruošdami makaronų apkepą norite, kad viršus apkeptų labiausiai, padėklą dėkite ant viršutinės antrosios padėklo atramos. Kepdami vištą padėklą dėkite ant apatinės padėklo atramos.

TEMPERATŪROS VALDYMAS

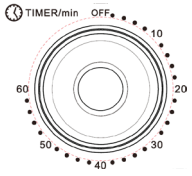
	Priklausomai nuo ruošiamo patiekalo nustatykite reikiamą temperatūrą sukdami temperatūros reguliavimo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę (temperatūra gali būti nustatoma nuo 90 °C iki 230 °C.)

SELEKTORIAUS VALDYMAS



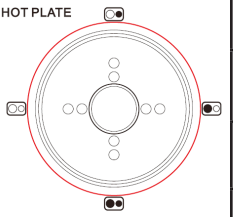
	„OFF“ (išjungta)
	Kepimas iš viršaus ir apačios
	Kepimas iš viršaus ir apačios + Konvekcinis kepimas + Sukimasis
	Kepimas iš viršaus ir apačios + Konvekcinis kepimas
	Kepimas iš viršaus + Konvekcinis kepimas
	Kepimas iš viršaus + Sukimasis

LAIKO VALDYMAS



1. Priklausomai nuo ruošiamo patiekalo nustatykite laikmačio rodyklę ties skaičiumi, rodančiu kepimo laiką (minutėmis).
2. Nustatykite laikmatį sukdami pagal laikrodžio rodyklę. Pasibaigus nustatytam laikui, krosnelė išsijungia automatiškai ir pasigirsta įspėjamasis skambutis. Nustatydami „Timer“ (laikmatis) mažiau nei 5 min., nustatykite laikmatį už 6 minučių ribos. Tada grįžkite prie norimo laiko.
3. Maisto kepimo metu krosnelę galima išjungti rankiniu būdu pasukant laikmatį prieš laikrodžio rodyklę į padėtį „OFF“ (išjungta).

KAITVIETĖS VALDYMAS



	Maža kaitvietė veikia
	„OFF“ (išjungta)
	Abi kaitvietės veikia
	Didelė kaitvietė veikia

KONVEKCINIO KEPIMO FUNKCIJA

	Krosnelėje integruota konvekcinio kepimo funkcija užtikrinamas stiprus cikliškas oro srautas ir tolygus kaitinimas. Išlaikomos produktų skonio ir kvapo savybės.

VALYMO METODAS



Prieš valydami, ištraukite maitinimo kištuką iš lizdo ir leiskite krosnelei atvėsti.



Valydami minkšta šluoste (ar kempinėle) ir neutraliu plovikliu, nuplaukite vidinį ir išorinį paviršių, kepimo padėklą, groteles, padėklo rankeną. Tada perplaukite švariu vandeniu. Nenaudokite vielinio ar kitokio šepečio, kad nesubraižytumėte krosnelės vidinio paviršiaus ir kad apsaugotumėte kepimo padėklą, groteles ir padėklo rankeną.



Nenaudokite toksiškų ar abrazyvinių valiklių, tokių kaip benzinas, šveitimo milteliai ar tirpikliai.

KEPIMO PATARIMAI

Maisto tipas	Kiekis ar storis	Temperatūra (°C)	Laikmatis (min.)
Sumuštinis	2–3 vnt.	200	2–3
Skrebutis	2–4 vnt.	230	2–5
Mėsainis	2–3 vnt.	200	3–5
Žuvis	/	200	7–10
Kumpis	2 cm	200	7–12
Dešra	3–4 vnt.	200–230	8–10
Pyragas	/	150	20–30
Didkepsnis	1–2 cm	230	10–15
Višta	Pusė vištos	175–200	30–40

PRIEŠ NAUDODAMI KROSNELĘ PIRMĄ KARTĄ:

Įkaitinkite tuščią krosnelę.
1. Įstatykite kepimo padėklą ir groteles.
2. Nustatykite kepimą „Upper and lower“ (iš viršaus ir iš apačios), nustatykite 230 °C temperatūrą ir kaitinkite tuščią krosnelę apytikriai 10 minučių.

PASTABA
Po pirmojo naudojimo gali pasirodyti šiek tiek dūmų ar būti juntamas degėsių kvapas. Tačiau tai nėra krosnelės gedimas.

TEMPERATŪROS VALDYMO APSKRITOJI SKALĖ
Temperatūrą nustatykite atsižvelgdami į norimą ruošti patiekalą.

KEPIMO REŽIMO NUSTATYMO RATUKAS
Priklausomai nuo ruošiamo patiekalo pasirinkite „Upper“ (kaitinimas iš viršaus), „Upper and lower“ (kaitinimas iš viršaus ir iš apačios). Patikrinti, ar kaista, galima pagal indikatorių krosnelės priekyje.

1. Priklausomai nuo ruošiamo patiekalo, nustatykite laikmačio rodyklę ties skaičiumi, rodančiu kepimo laiką (minutėmis).
2. Nustatykite laikmatį sukdami pagal laikrodžio rodyklę.
Pasibaigus nustatytam laikui, krosnelė išsijungia automatiškai ir pasigirsta įspėjamasis skambutis.
• Jei laikmatį norite nustatyti mažiau nei 5 minutėms, pasukite jį už 6 minučių žymos ir atgal prie pasirinkto laiko.

KAITVIETĖS NAUDOJIMAS
Krosnelės viršuje įrengtos dvi kaitvietės. Šias kaitvietes galima naudoti atskirai po vieną ar abi kartu.

KEPTUVĖS
• Naudokite sunkias keptuves lygiu dugnu.
• Pastatykite keptuves ant kaitvietės per vidurį.
• Naudokite keptuves, kurių skersmuo kaip ir kaitviečių.
• Prieš statydami ant įkaitusios kaitvietės, įsitikinkite, ar keptuvių dugnas sausas.

NAUDOJIMAS
Ruošiant maistą, dangtis privalo būti uždarytas.
1. Kaitvietės rutulinę reguliavimo rankenėlę nustatykite į reikiamą padėtį.
Maža kaitvietė
Didelė kaitvietė
Abi kaitvietės
2. Kaitvietės temperatūros ir laiko rutulinę reguliavimo rankenėlę nustatykite į reikiamą padėtį. Įsižiebia raudonas kaitvietės indikatorius.
3. Po naudojimo, išjunkite kaitvietės rutulinę reguliavimo rankenėlę, atjunkite maitinimo kištuką. Prieš perkeldami ar valydami, palaukite, kol krosnelė atauš.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Požymiai	Galimos priežastys	Sprendimai
Veikiant krosnelei, juntamas nežymus pašalinis kvapas ir (arba) dūmai.	Krosnelė yra įjungta pirmą kartą.	Tai normalu ir neturėtų ilgai trukti. Prieš pirmą kartą naudodami krosnelę, pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir lipdukus. Įsitikinkite, ar krosnelė tuščia, o durelės atidarytos. Nustatykite maksimalią temperatūrą, o laikmatį – ties 15 minučių riba. Po 15 minučių laikmatis automatiškai išjungia krosnelę.

		Dabar krosnelė yra paruošta naudoti.
	Krosnelėje, ant grotelių ar kepimo padėklo yra užsilikę maisto likučių.	Nuvalykite krosnelę ir priedus.
	Susikaupė maisto riebalų.	Prieš kepdami pašalinkite maisto riebalus.
	Jeigu krosnelė nustoja veikti – tai yra gedimo požymis.	Nedelsdami išjunkite krosnelę ir kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių ar į savo pardavimo atstovą.
Krosnelėje juntamas maisto kvapas.	Toks maistas kaip česnakas ir svogūnas gali krosnelėje palikti savo kvapą.	Palikite trumpam atidarytas dureles, kad išsivėdintų.
Kepimo padėklo ir grotelių neįmanoma lengvai įstatyti į krosnelę.	Ant krosnelės sienelių užsiliko maisto likučių.	Nuvalykite krosnelės sieneles.
Kepamo maisto apskrudimo lygis neidealus arba maistas nelygiai apskrudo.	Temperatūros nuostata neteisinga.	Sureguliuokite temperatūrą pagal kepimo instrukcijas, kurios pateikiamos ant maisto pakuotės.
	Kepimo padėklas ar grotelės neteisingoje padėtyje.	Peržiūrėkite kepimo duomenų lentelę dėl rekomenduojamos kepimo padėklo ar grotelių padėties.
Ant stiklinių durelių susikaupė kondensato.	Buvo kepamas užšaldytas maistas.	Jeigu krosnelėje buvo kepamas užšaldytas maistas, tai yra normalu. Po kurio laiko kondensatas dings. Peržiūrėkite kepimo instrukcijas, kurios pateikiamos ant maisto pakuotės.



Šis ant produkto pavaizduotas simbolis reiškia, kad produkto negalima išmesti su kitomis buitinėmis atliekomis visoje ES teritorijoje. Norėdami užkirsti kelią aplinkos žalai ar pavojui žmogaus sveikatai dėl neatsakingai išmesto prietaiso, utilizuokite jį atsakingai skatindami tinkamą išteklių perdirbimą. Norėdami grąžinti prietaisą, naudokitės grąžinimo ir surinkimo sistemomis arba kreipkitės į pardavėją, iš kurio buvo įsigytas produktas. Jie gautą produktą perdirbs aplinkai nekenksmingu būdu.

GARANTIJOS SĄLYGOS

STANDART buitinei technikai suteikiama 36 mėn. garantija

Šie prietaisai skirti naudoti buityje asmeniniais nekomerciniais tikslais.

1. Aptikus prietaiso gamybos broką ar prietaisui sugedus garantijos galiojimo metu, gamintojas garantuoja nemokamą prietaiso remontą, jei prietaisas iki tol buvo naudojamas laikantis vartotojo instrukcijos ir nėra aplinkybių, dėl kurių būtų pagrindas neatlikti garantinio remonto.
2. Garantija netaikoma:
- gedimams, atsiradusiems netinkamai prijungus prietaisus prie elektros tinklo arba dėl elektros tinklų sutrikimų;
- gedimams, atsiradusiems dėl cheminių medžiagų poveikio;
- prietaiso spalvos pakitimui (pageltimui, užteršimui ir pan.);
- gedimams, atsiradusiems jungiant gaminį į valstybinių standartų neatitinkančius elektros tiekimo, telekomunikacijų, kabelių tinklus, dėl kitų išorės veiksnių (pvz., drėgmės ar temperatūros poveikio), taip pat netinkamai elgiantis su prietaisu (pvz., valymo, skutimo žymės, įbrėžimai ar kitokie mechaniniai pažeidimai);
- radus bandymo patekti į prietaiso vidų pėdsakų, taip pat jei gaminys taisytas ne pardavėjo įgaliotame servise;
- radus gaminio konstrukcijos ar schemos pakeitimų (išskyrus aprašytus vartotojo instrukcijoje);
- radus mechaninių pažeidimų;
- radus gedimų, kurie atsirado į prietaiso vidų patekus pašaliniams daiktams, medžiagoms, skysčiams ar gyvūnams;
- radus gedimų, kurie atsirado dėl standartų neatitinkančių eksploatacinių medžiagų ar atsarginių dalių naudojimo;
- jeigu serijos numeris, esantis gaminio atmintyje, pakeistas, nutrintas arba jo nepavyksta nustatyti;
- jeigu gaminys, skirtas asmeniniam (buitiniam, šeimos) naudojimui, panaudotas verslo veiklai vykdyti, siekiant pelno, gamybiniais bei kitais tikslais, neatitinkančiais tikrosios prietaiso paskirties;
- visais kitais atvejais, kai daikto trūkumai atsirado dėl to, kad pirkėjas nesilaikė vartotojo instrukcijos, arba daikto trūkumai atsirado dėl trečiųjų asmenų kaltės ar nenugalimos jėgos aplinkybių;
- įprastai nusidėvinčioms prietaiso dalims, pvz., baterijoms, akumuliatoriams.

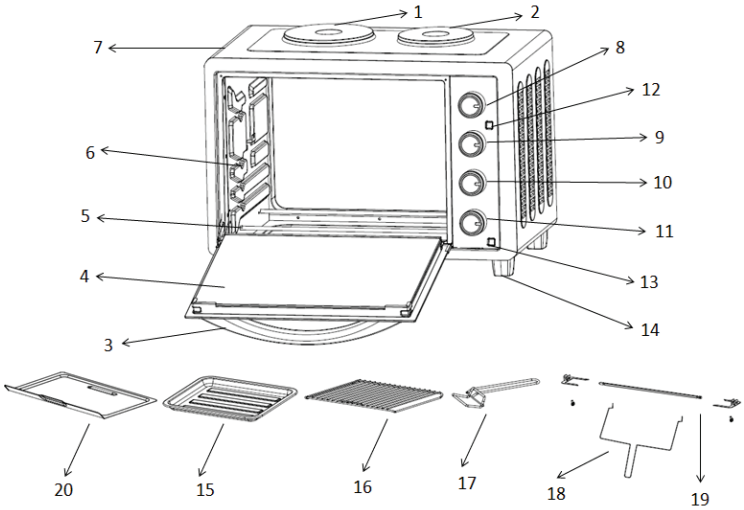
3. Garantija gali būti nutraukta, jeigu:
- prietaisą taisė asmuo ar įmonė, neįgaliota pardavėjo serviso;
- prietaisas buvo akivaizdžiai sąmoningai sugadintas.

4. Garantija negalioja, jei nepateikiamas kasos čekis ar kitas pirkimą įrodantis dokumentas.
5. Gamintojas neatsako už žalą, avarijas, nuostolius žmonėms, gyvūnams, turtui, įvykusius dėl vartotojo kaltės: nežinojimo ar prietaiso vartotojo instrukcijos nesilaikymo, dėl neteisingo prietaiso prijungimo.

ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ:

ВМЕСТИМОСТЬ	**35 л**
НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ	**220–240 В, 50–60 Гц**
ПОТРЕБЛЕНИЕ МОЩНОСТИ	**ВСЕГО 3250 Вт Духовка 1500 Вт Большая конфорка 1000 Вт Маленькая конфорка 750 Вт**

ОПИСАНИЕ:



1. Большая конфорка	8. Ручка термостата	15. Противень для выпечки
2. Маленькая конфорка	9. Ручка управления конфоркой	16. Решетка
3. Дверная ручка	10. Функциональная ручка	17. Ручка для противня
4. Стеклянная дверь	11. Ручка таймера	18. Ручка для гриля
5. Нагревательный элемент	12. Световой индикатор конфорки	19. Спица с вилкой для гриля
6. Разъемы	13. Световой индикатор духовки	20. Поднос для крошек
7. Корпус	14. Ножки духовки	

БЕЗОПАСНОСТЬ

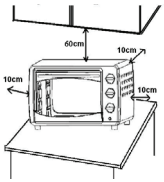
Придерживайтесь основных мер безопасности, включая следующие.
1. Прочитайте все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или выступы.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур,штепсель или устройство в воду, или другую жидкость.
4. Отключайте от розетки, когда устройство не используется и перед очисткой. Перед тем как вставить детали или вынуть, а также перед чисткой прибора позвольте ему остыть.
5. Не используйте какое-либо устройство с поврежденным шнуром питания, штепселем, если устройство плохо работает, ронялось или было каким-либо образом повреждено. Доставьте устройство в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра, ремонта или механической или электрической регулировки.
6. Использование дополнений, не рекомендуемых производителем прибора или проданных не им же, может привести к травмам.
7. Не используйте на открытом воздухе.
8. Не позволяйте шнуру свисать с края стола или касаться горячих поверхностей.
9. Не размещайте на или рядом с горячей газовой или электрической плитой, а также в нагревшейся духовке.
10. Необходимо быть особо осторожными при переносе устройства с горячим маслом или другими горячими жидкостями.
11. Для полного отключения выньте вилку из розетки.
12. Не используйте прибор для чего-либо иного нежели его предназначение.
13. Если внешний гибкий кабель или шнур поврежден, он должен быть заменен исключительно изготовителем, его сервисным представителем или квалифицированным лицом во избежание опасности.
14. Данное устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
15. Данный прибор предназначен только для домашнего использования.
16. Внутри нет деталей, обслуживаемых пользователем. По вопросам обслуживания обращайтесь к квалифицированному обслуживающему персоналу.
17. Короткий шнур питания предназначен для уменьшения опасности, связанной с запутыванием или спотыканием о длинный шнур. Можно с осторожностью использовать удлинитель. Тем не менее, указанная электрическая мощность должна быть как минимум такой же, как электрическая мощность этого прибора. Нельзя допускать, чтобы удлинитель свисал с края или стола, где за него могут потянуть дети или споткнуться.
18. Данным устройством могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или отсутствием опыта и знаний, если они находятся под присмотром или им были предоставлены инструкции о надлежащем использовании прибора, и они понимают о возможном риске. Дети не должны играть с устройством. Чистка и пользовательское обслуживание не должны производиться детьми, если только они старше 8 лет и находятся под присмотром. Храните устройство и провод в недоступном для детей, младше 8 лет, месте.

19. Не кладите какие-либо из следующих материалов внутрь или сверху устройства: картон, пластик, бумага, свечи или воспламеняющиеся материалы.
20. Духовке необходимо свободное пространство не менее 10 см со всех сторон и не менее 30 см сверху. Это должно обеспечить адекватную циркуляцию воздуха.
21. Данное устройство может использоваться в бытовых и схожих условиях, например:
– в помещениях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих местах;
– в домах, мотелях и других типах жилых помещений;
- клиентами в отелях;
– в домашних гостиницах типа «ночлег и завтрак».



22. Предупреждение! Горячая поверхность! Поверхности могут нагреваться во время использования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



Если духовка расположена слишком близко к стене, стена будет сожжена или появятся разводы. Убедитесь, что занавески и т. д. не соприкасаются с корпусом. Не помещайте ничего между дном корпуса и поверхностью, на которой он установлен, объект, который расположен таким образом, может быть сожжен. Во время использования духовки не кладите на нее ничего, это может привести к деформации, трещинам и т. д.



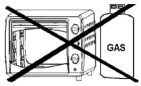
Всегда используйте ручку противни, чтобы вставить и вынуть его. Прикосновение приведет к серьезным ожогам.



При отсоединении шнура всегда держитесь за сам штепсель. Никогда не тяните за шнур. В противном случае провода внутри могут порваться.



Не мочите шнур питания и не касайтесь устройства мокрыми руками. Всегда отсоединяйте шнур после использования, или если прибор оставлен без присмотра, так как неисправность при наличии вилки в розетке может привести к пожару.



Не устанавливайте устройство рядом с газовой горелкой или другим источником высокой температуры, а также не направляйте электрический вентилятор и т. д. на устройство во время его ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. Это может помешать правильному контролю температуры.



Любую бутылочную или консервированную пищу нельзя разогревать непосредственно в ее емкости, так как бутылка или банка могут разбиться и ошпарить человека.



Будьте осторожны! Не ошпарьтесь во время или после использования. Во время использования металлические части и стеклянная дверь сильно нагреваются. Будьте аккуратны, чтобы не коснуться их, когда открываете и закрываете дверцу.

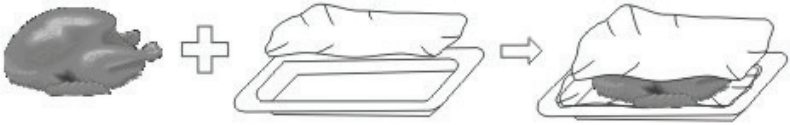


Когда духовка горячая, не наносите воду на стеклянное окошко. Стекло может лопнуть.



Питание должно осуществляться только через правильно установленную розетку. Полностью вставьте штепсель в розетку. В противном случае устройство может ненормально нагреться. Не используйте электросветовую розетку. Никогда не подключайте несколько штепселей к одной розетке.

При приготовлении блюд, где возможны брызги масла, таких как жареная курица, рекомендуется разложить на противень 2 листа алюминиевой фольги, чтобы уменьшить разбрызгивание. Один лист положите на противень. Тогда масло будет капать между фольгой.



ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ДОПОЛНЕНИЯ

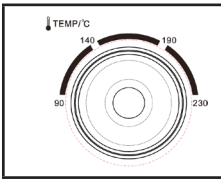
Части	**Функции**
	**Противень.** Жареная курица, гамбургский стейк, гратинирование, бисквит, почти все другие продукты, приготавливаемые в духовке.
	**Решетка.** Запекать картофель и другие сухие продукты.
	**Противень с решеткой.** Для готовки продуктов, с которых капает жидкость, таких как жаренная / вареная рыба и т. д.
	**Набор для гриля.** Переворачивать продукты.
	**Поднос для крошек.** Для сбора остатков, падающих во время готовки.

ПОДДЕРЖИВАЮЩИЕ ВЫСТУПЫ

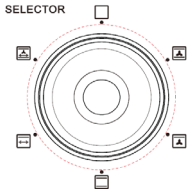


Вы можете регулировать положения противня в соответствии с блюдом, которое вы хотите приготовить. Например, при гратинировании макарон, когда вы хотите запечь верхнюю часть, используйте верхние или вторые сверху выступы. Для жарки курицы используйте нижние выступы.

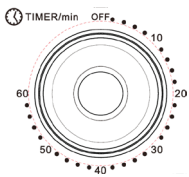
КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ

	Установите «Контроль температуры», поворачивая регулятор по часовой стрелке, чтобы выбрать подходящую температуру в соответствии с блюдом, которое вы собираетесь приготовить (контроль температуры устанавливается от 90 °C до 230 °C).

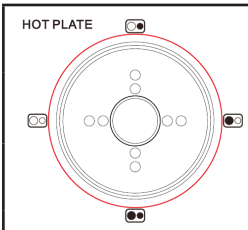
КОНТРОЛЬ ФУНКЦИЙ

		„OFF“ (выключено)
		Верхний и нижний нагрев
		Верхний и нижний нагрев + конвекция + вращение
		Верхний и нижний нагрев + конвекция
		Верхний нагрев + конвекция
		Верхний нагрев + вращение

КОНТРОЛЬ ВРЕМЕНИ

	1. Установите стрелку таймера («Timer») на число, указывающее время готовки (минуты), в соответствии с блюдом, которое хотите приготовить.
	2. Установите таймер, поворачивая его по часовой стрелке. Духовка выключится автоматически по окончанию установленного времени, и прозвенит звонок. При установке таймера менее чем на 5 минут, установите его на более 6 мин. Затем поверните регулятор назад на нужное время.
	3. Духовку можно выключить вручную во время ее работы, повернув таймер против часовой стрелки до позиции «OFF» (выключить).

ФУНКЦИЯ КОНВЕКЦИИ

		Работает маленькая конфорка
		„OFF“ (выключено)
		Обе конфорки работают
		Работает большая конфорка

ФУНКЦИЯ КОНВЕКЦИИ

	Обладает функцией конвекции, сильным циклическим воздушным потоком, благодаря чему нагрев становится более полным. Сохраняется натуральный аромат.

МЕТОД ЧИСТКИ



Перед чисткой выньте штепсель из розетки и позвольте устройству остыть.



Во время чистки промойте внутреннюю и внешнюю поверхности, противень, решетку и ручку противня мягкой тряпкой (или губкой) с нейтральным моющим средством. Далее сполосните чистой водой. Не используйте жесткую щетку или другие жесткие предметы для чистки, чтобы не поцарапать внутреннюю поверхность шкафа духовки, а также противень, решетку и ручку противня.



Не используйте токсичные и абразивные моющие средства, такие как: бензин, полировочный порошок, ра створитель.

КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

Тип продукта	Количество или толщина	Температура (°C)	Таймер (мин.)
Сэндвич	2–3 шт.	200	2–3
Тост	2–4 шт.	230	2–5
Гамбургер	2–3 шт.	200	3–5
Рыба	/	200	7–10

Окорок	2 см	200	7–12
Сосиски	3–4 шт.	200–230	8–10
Торт	/	150	20–30
Стейк	1–2 см	230	10–15
Курица	Половина курицы	175–200	30–40

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

Нагрейте пустую духовку
1. Вставьте противень с решеткой.
2. Установите переключатель нагрева на «UPPER & LOWER», установите температуру на «230 °C» и нагревайте пустую духовку около 10 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Сначала может показаться немного дыма и запах горелого, но это не является неисправностью.

ЦИФЕРБЛАТ КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ
Отрегулируйте циферблат контроля температуры для блюда, которое вы собираетесь приготовить.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ НАГРЕВА
Выберите «Upper» (верхний) или «Upper and Lower» (верхний и нижний), в зависимости от блюда которое вы будете готовить. Вы можете видеть, работает ли духовка, обратив внимание на передний световой индикатор.

1. Установите стрелку таймера («Timer») на число, указывающее время готовки (минуты), в соответствии с блюдом, которое хотите приготовить.
2. Установите таймер, поворачивая его по часовой стрелке.
Духовка выключится автоматически по окончанию установленного времени, и прозвенит звонок.
• При установке таймера на меньше, чем 5 минут, установите регулятор на более 6 минут, а затем уменьшите время до нужного.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРКИ
Духовка оснащена двумя конфорками сверху. Конфорки могут использоваться как по отдельности, так и обе одновременно.

СКОВОРОДКИ
• Используйте сковородки с толстым, плоским дном.
• Поставьте сковороду на центральную часть конфорки.
• Используйте сковородки с дном того же размера, что и конфорка.
• Перед тем как поставить сковороду на конфорку убедитесь, что дно сковороды сухое.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ
Во время готовки на сковороде должна быть крышка.
1. Поверните регулятор конфорки до нужного положения.
Маленькая конфорка
Большая конфорка

Обе конфорки
2. Поверните регулятор температуры и таймера до нужного положения. Загорится красный световой индикатор конфорки.
3. После использования выключите конфорку, повернув регулятор, и выньте штепсель из розетки. Перед перемещением или чисткой подождите, пока полностью остынет.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблемы	**Возможные причины**	**Решение**
Появился запах и (или) дым во время работы духовки.	Духовка используется первый раз.	Это нормально и не длится долго. Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы и наклейки. Убедитесь, что шкаф духовки пуст и дверца открыта. Установите максимальную температуру, установив таймер на 15 минут. Спустя 15 минут таймер автоматически отключит духовку. Духовка готова к использованию.
	В шкафу духовки, на решетке для гриля или противне есть пищевые остатки.	Очистите духовку и аксессуары.
	Слишком много пищевого жира.	Перед использованием удалите излишки жира.
	Если духовка перестает работать, это неисправность.	Немедленно отключите духовку, и свяжитесь с сервисным центром или продавцом.
В духовке остался запах пищи.	Такие продукты как чеснок или лук могут оставить запах в духовке.	Оставьте стеклянную дверцу духовки открытой для вентиляции.
Противень и решетка для гриля не вставляются свободно.	На стенках шкафа духовки есть остатки пищи.	Очистите стенки шкафа духовки.

Уровень прожарки пищи не идеален или прожарка неравномерная.	Установлена неправильная температура	Отрегулируйте температуру в соответствии с кулинарными инструкциями, предоставленными на упаковке блюда.
	Противень или решетка установлены в неверной позиции.	Обратитесь к разделу «Кулинарные советы» за рекомендациями по установке противня и решетки.
На стеклянной дверце собрался конденсат.	Готовится замороженная пища.	Это нормально, если готовится замороженная пища. Спустя некоторое время конденсат исчезнет. Смотрите кулинарные инструкции, предоставленные на упаковке продукта.

Надлежащая утилизация данного продукта



Данная маркировка указывает, что этот продукт нельзя утилизировать с другими бытовыми отходами во всем ЕС. Чтобы предотвратить возможность нанесения вреда окружающей среде или здоровью человека по причине неконтролируемой утилизации отходов, удаляйте их ответственно, тем самым способствуя стабильному повторному использованию материальных ресурсов. Чтобы вернуть использованное устройство, воспользуйтесь системой возврата и сбора отходов или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен продукт. Он сможет доставить использованный продукт в нужный пункт для экологически безопасной переработки.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Бытовой технике STANDART предоставляется гарантия на 36 мес.

Данные приборы предназначены для использования в быту, в личных, не коммерческих целях.

1. При обнаружении производственного брака или в случае поломки прибора во время действия гарантии производитель гарантирует бесплатный ремонт прибора, если прибор до этого использовался в соответствии с инструкцией, и нет обстоятельств, по причине которых невозможно было бы произвести гарантийный ремонт.

2. Гарантия не распространяется / применяется:

• на неисправности, возникшие по причине неправильного подключения прибора к электросети или сбоя в электросети;

• на неисправности, возникшие по причине воздействия химических материалов;

• на изменение цвета прибора (пожелтение, загрязнение и т. п.);

• на неисправности, возникшие во время подключения прибора к электросетям, телекоммуникационным сетям, кабельным сетям, не соответствующим государственным стандартам; по причине других внешних воздействий (напр., воздействие влаги, температуры); из-за неправильного обращения с прибором (напр., отметины от чистки или скобления, царапины или другие механические повреждения);

• обнаружив следы проникновения в устройство, а также, если прибор ремонтировался не в производителем уполномоченном сервисе;

• в случае обнаружения изменений в конструкции или схеме прибора (кроме описанных в инструкции по эксплуатации);

• обнаружив механические повреждения;

• обнаружив повреждения, которые возникли по причине проникновения во внутрь прибора посторонних предметов, материалов, жидкостей или животных;

• обнаружив повреждения, которые возникли по причине использования не соответствующих стандартам эксплуатационных материалов или запчастей;

• если серийный номер в памяти прибора изменен, стерт или его невозможно установить;

• если прибор, предназначенный для личного (бытового, семейного) использования, использовался для ведения бизнеса, в целях наживы, в производственных или других целях, не соответствующих истинного предназначения прибора;

• во всех других случаях, когда неисправности прибора возникли из-за того, что покупатель не придерживался инструкции по эксплуатации или неисправности возникли из-за вины третьих лиц или форс-мажорных обстоятельств;

• на обычно изнашивающиеся части прибора, например, батарейкам, аккумуляторам.

3. Гарантия может быть прекращена, если:

• прибор ремонтировался лицом или компанией, не авторизованной сервисом продавца;

• прибор был очевидно сломан нарочно.

4. Гарантия не действительна, если не предоставляется кассовый чек или другой документ, подтверждающий покупку.

5. Производитель не несет ответственность за ущерб, аварии, потери людям, животным, имуществу, произошедшие по вине пользователя, из-за незнания или не соблюдения инструкции прибора, неправильного подключения прибора.

standart

make your life easier

Importer / Importija / Importētājs / Importuotojas / Импортер
UAB „Kesko Senukai Lithuania“
Islandijos pl. 32B, 51500 Kaunas, tel. +370 700 11 119, *www.senukai.lt*
Импортёр в Республику Беларусь: ООО «ОМА»,
пер. Промышленный, д.12А/1, к. 36, 220075, г. Минск
Country of origin / Päritoluriik / Izcelsmes valsts /
Kilmės šalis / Страна производства
China / Ķīna / Hiina / Kinija / Китай