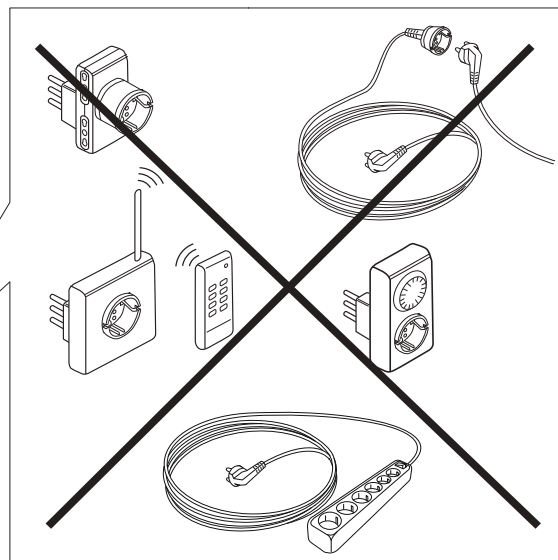
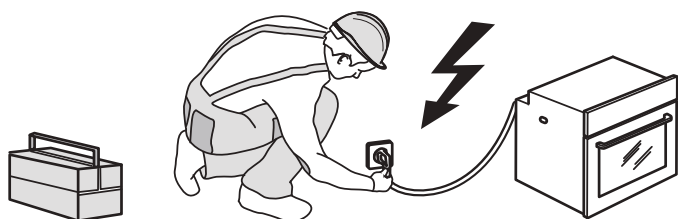
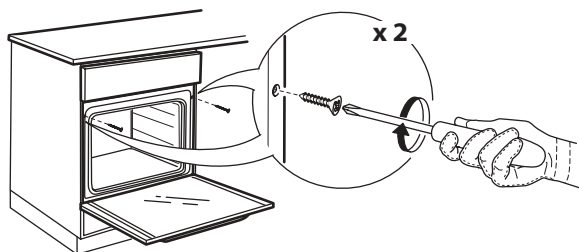
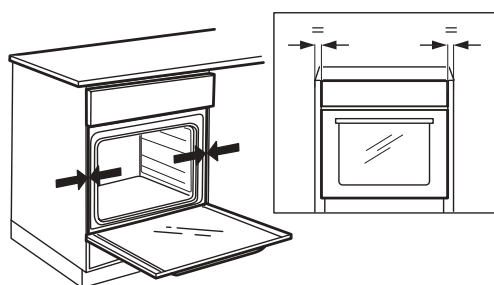
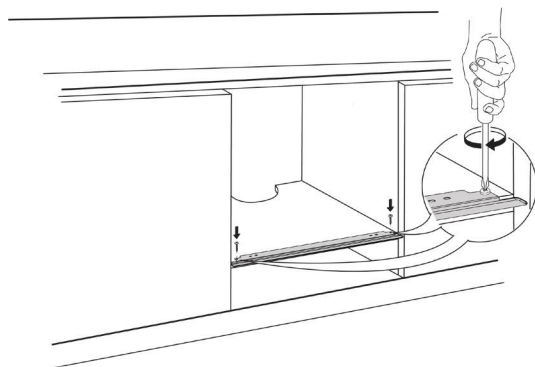




SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ Do not touch the oven during pyrolytic cycle (self cleaning) - risk of burns. Keep children and animals away during and after the pyrolytic cycle (until the room has been fully ventilated). Excess spillage, especially fats and oils, must be removed from the oven cavity before initiating the pyrolytic cycle. Do not leave any accessory or material within the oven cavity during the pyrolytic cycle.

⚠ If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the pyrolytic cycle - risk of burns.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

⚠ The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

PERMITTED USE

⚠ CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This 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; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

⚠ Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

⚠ If the appliance is installed under the worktop,

do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burns.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

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

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorised service center.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ **WARNING:** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol ♻. The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The ♻ symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO) - only in some models -: which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle. Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

This product can contain light source(s) of Energy Efficiency Class A+ or A++.



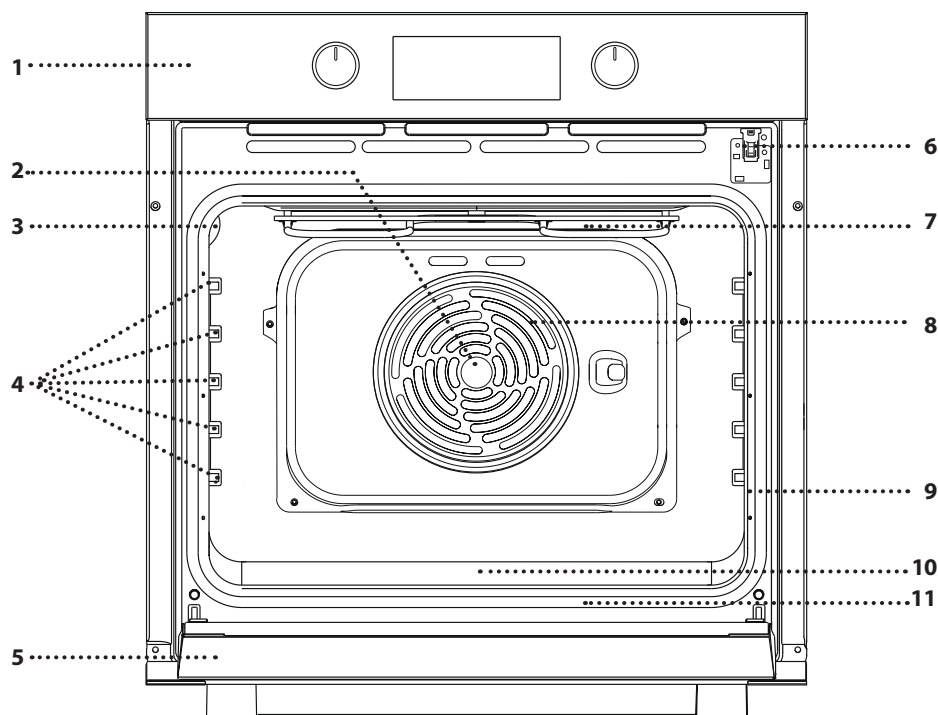


THANK YOU FOR BUYING OUR PRODUCT



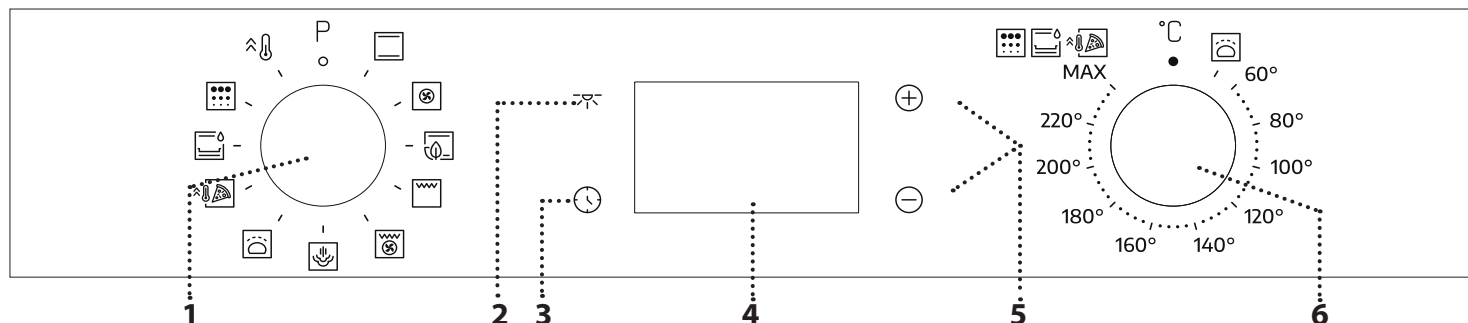
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
7. Upper heating element/grill
8. Circular heating element (not visible)
9. Identification plate (do not remove)
10. **STEAM**  embossing for drinking water
11. Bottom heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. LIGHT

With the oven switched on, press  to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

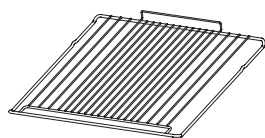
6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

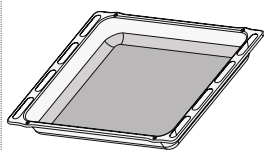
ACCESSORIES

WIRE SHELF



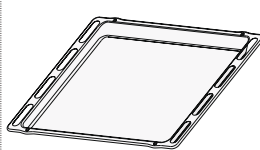
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



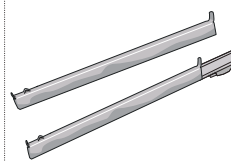
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

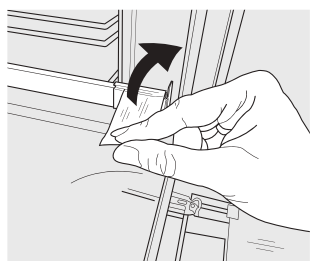
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

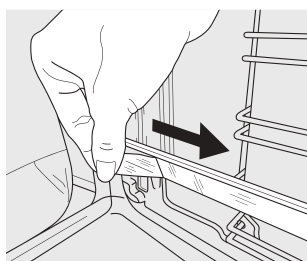
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



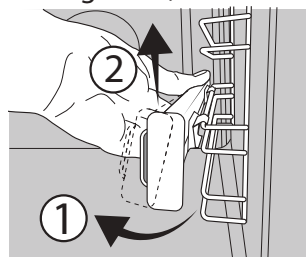
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

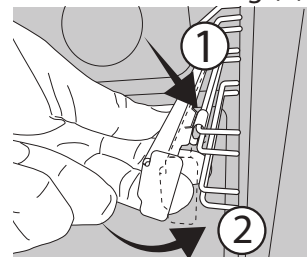
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour  or  and clock  start flashing on the display.



Use  or  to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use  or  to set the minutes and press  to confirm.

Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

FUNCTIONS



TOP AND BOTTOM HEATING

For cooking any kind of dish on one shelf only.



FAN HEATING

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



ECO TOP AND BOTTOM HEATING

The Eco static function allows to cook leavened cakes, pastry and roast. Food keeps its moisture thanks to the gentle heating, avoiding to dry out. During cooking, the light will be switched off, but it can be switched on again by pressing  icon.



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.

When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



FAN ASSISTED GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



STEAM

The Steam function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cavity. Please refer to the cooking table for cooking time and temperature of the main dishes. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring 200 ml of drinking water into the bottom of the cavity. Do not preheat the oven before placing the food.

2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.



DOUGH PROVING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the *thermostat knob* to the icon to activate this function.



PIZZA

This function allows you to cook great homemade pizza, like in a restaurant. The dedicated cooking cycle works at 300 °C, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning.



STEAM CLEANING

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 100-120 ml of drinking water on the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. It is best to use the function for 35minutes.

Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15minutes once the cycle ends. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.



PYROLYSIS

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature (over 400 °C).

To activate this function move thermostat knob to . The position of the icon does not correspond to the real temperature reached during the cleaning cycle. Carefully read instruction in the dedicated pyrolysis section.



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

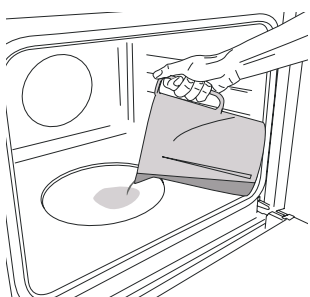
MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.



Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*. The function will not start if the *thermostat knob* will be on **0** you can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

STEAM



To start the Steam function, pour 200 ml of drinking water in the oven bottom.

Select the function turning clockwise the selection knob on the relevant icon, and the thermostat knob in any position between 160 and 180°C (as suggested by the icon). The function will start

and the display will show the current time of the day. No preheating is needed. To end the cooking, turn the selection knob on **0**.

During Steam cooking do not open the door and never top up the water.

Please note: Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

3. PREHEATING

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated.

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use $\oplus$ or $\ominus$ to set the cooking time you require, then press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use $\ominus$ to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use $\oplus$ or $\ominus$ to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order forcooking to finish at the time you have set.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the **0** position.

Delay to start functionality is not available for Grill and Fan Assisted Grill functions.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.



Turn the *selection knob* to select a different function or to **0** to switch the oven off.

Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  and "00:00" icon and

"00:00" start flashing on the display.



Use $\oplus$ or $\ominus$ to set the time you require and press $\odot$ to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing $\odot$ until the $\odot$ icon starts flashing, then use $\ominus$ to reset the time to "00:00".

6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYROLYSIS

**Do not touch the oven during the Pyrolysis cycle.
Keep children and animals away from the oven
during and after (until the room has finished
airing) running the Pyrolysis cycle.**

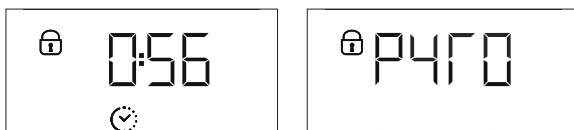
Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyrolysis function.

Avoid activating the Pyrolysis cycle cleaning in the presence of limescale residues.

We recommend only running the Pyrolysis function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".



Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyrolysis cycle.

NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	3 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	40 - 60	4 1 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	40 - 90	4 2 
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	3 
		Yes	160	25 - 35	3 
		Yes	150	35 - 45	4 2 
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3 
		Yes	180 - 200	35 - 45	4 2 
		Yes	180 - 200	35 - 45	5 3 1 
Meringues		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4 2 
		Yes	90	140 - 200	5 3 1 
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 220	20 - 50	4 2 
Tray Pizza / Foccacia		Yes	MAX	15 - 20	2 
Pizza thin		Yes	MAX	8 - 10	2 
Frozen pizza		Yes	MAX	10 - 20	3 
		Yes	220 - MAX	10 - 25	4 2 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3 
		Yes	180 - 200	45 - 60	4 2 
		Yes	180 - 200	45 - 60	5 3 1 
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3 
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 2 
		Yes	180 - 190	20 - 40	5 3 1 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3 
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	3 
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	220 - MAX	50 - 100	2 
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 

FUNCTIONS	 Top And Bottom Heating	 Fan Heating	 Pizza	 Grill	 Fan Assisted Grill	 Eco top and bottom heating
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish or cake tin on the wire shelf	 Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray / Baking tray with 200 ml of water	

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	3 
Toasted bread		5'	MAX	2 - 6	5 
Fish fillets / slices		-	220 - MAX	15 - 30 *	4 3  
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	MAX	15 - 30 *	5 4  
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2 1  
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3 
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3 
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55	2 
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1  
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 2  
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1  
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1   
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3 

* Turn food halfway through cooking

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

FUNCTIONS	 Top And Bottom Heating	 Fan Heating	 Pizza	 Grill	 Fan Assisted Grill	 Eco top and bottom heating
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish or cake tin on the wire shelf	 Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray / Baking tray with 200 ml of water	

STEAM

RECIPE	 WATER (ml)	PREHEAT	 TEMPERATURE (°C)	 DURATION (Min)	 LEVEL AND ACCESSORIES
Fish fillets / cutlets 0.5 - 2 cm	200	-	190 - 210	15 - 25	 3
Whole fish 300 - 600 g	200	-	190 - 210	15 - 30	 3
Whole fish 600 g - 1.2 kg	200	-	180 - 200	25 - 45	 3
Roast Beef rare 1 kg	200	-	190 - 210	40 - 55	 3
Lamb shank 500 g - 1.5 kg	200	-	170 - 190	60 - 75	 2
Chicken / guinea fowl / duck Whole 1 - 1.5 kg	200	-	200 - 220	55 - 75	 2
Chicken / guinea fowl / duck Pieces 500 g - 1.5 kg	200	-	200 - 220	40 - 60	 3
Chicken / turkey / duck Whole 3 kg	200	-	160 - 180	100 - 140	 2
Lamb / Beef / Pork 1 kg	200	-	170 - 190	60 - 100	 3
Small bread 80 - 100 g	200	-	200 - 220	30 - 45	 3
Sandwich loaf in tin 300 - 500 g	200	-	170 - 190	45 - 60	 3
Bread loaf 500 g - 2 kg	200	-	160 - 170	50 - 100	 2
Baguettes 200 - 300 g	200	-	200 - 220	30 - 45	 3

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with

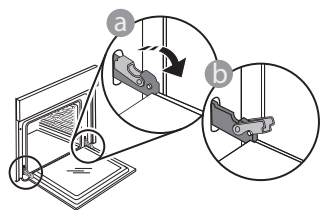
a cloth or sponge.

- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

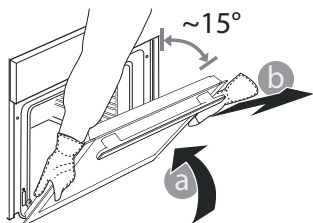
ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR



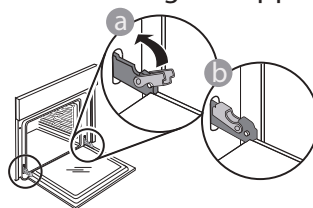
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is

released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.



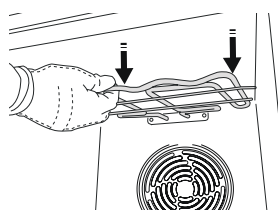
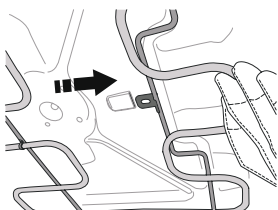
4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.

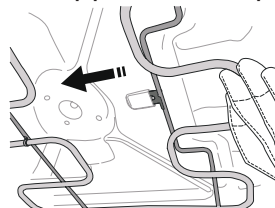
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

LOWER THE UPPER HEATING ELEMENT

1. Extract the heating element from its seating, then lower it.



2. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.



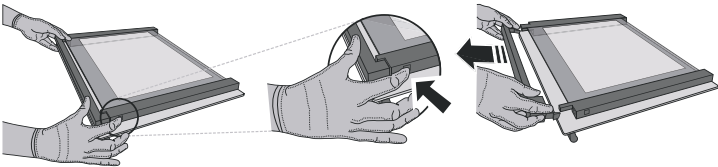
REPLACING THE LAMP

- 1. Disconnect the oven from the power supply.
 - 2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
 - 3. Reconnect the oven to the power supply.
- Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for

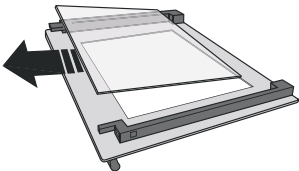
domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING THE DOOR GLASSES

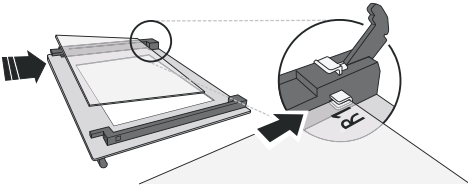
- 1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



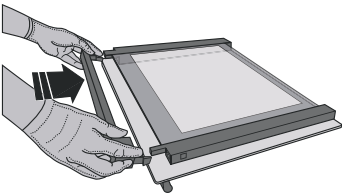
- 2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



- 3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



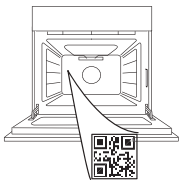
- 4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.

When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



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

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

⚠ Ärge puudutage pürolüüsitsükli (isepuhastuse) ajal ahju – põletusoht! Hoidke lapsed ja loomad pürolüüsitsükli ajal ja pärast seda eemal (kuni ruum on korralikult ventileeritud). Enne pürolüüsitsükli käivitamist tuleb ahi puhastada suurematest toidujäätmetest, eriti rasvast ja õlist. Ärge jätke tarvikuid või materjale pürolüüsitsükli ajaks ahju.

⚠ Kui ahi on paigaldatud pliidiraua alla, veenduge, et kõik põletid või elektrilised pliidiplaadid on pürolüüsitsükli ajaks välja lülitatud – põletusoht!

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

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

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

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

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

⚠ Toit ei tohi enne ega pärast valmistamist toote sisse ega peale jääda kauemaks kui üheks tunniks.

LUBATUD KASUTUS

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

⚠ Seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamises ja teistes sarnastes kohtades, nagu: kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögiipiirkondades; talumajapidamistes; hotellides, motellides, kodumajutusasutustes ja teistes sarnastes kohtades.

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide kütmine) pole lubatud.

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

⚠ Ärge hoidke plahvatus- ega tuleohtlikke aineid (nt bensiini- või aerosoolimahuteid) seadmes ega selle läheduses – tulekahju oht.

PAIGALDAMINE

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

⚠ Paigaldustööd, sh vee- (vajaduse korral) ja elektriühenduse loomine ning parandustööd, peab tegema vastava väljaõppega tehnik. Ärge parandage ega asendage seadme osi, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata. Hoidke lapsed paigalduskohast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide esinemisel võtke ühendust edasimüüja või lähima teeninduskeskusega. Pärast paigalduse lõppu tuleb jäätmed (kile, vahtplast jms) panna hoiule lastele kättesaamatusse kohta, sest vastasel juhul tekib lämbumisoht. Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada, et vältida elektrilöögiohtu. Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet - tulekahju või elektrilöögi oht. Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.

⚠ Tehke mööblis kõik vajalikud sisselõiked enne seadme paigaldamist ja eemaldage puulaastud ning saepuru.

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

⚠ Pärast paigaldamist ei tohi seadme allosa olla ligipääsetav – põletusoht.

⚠ Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse taha – tulekahju oht.

⚠ Kui seade on paigaldatav tööpinna alla, jätke töölaua ja ahju ülemise ääre vahele minimaalne

nõutud vahe, et vältida põletusi.

ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

⚠ Andmesilt on ahju esiserval (nähtav, kui uks on avatud).

⚠ Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust lahutada kas pistikut pesast välja tõmmates (kui pistik on juurdepääsetav) või ligipääsetava mitmepooluselise lüliti abil, mis on paigaldatud pistikupesast ülespoole vastavalt elektripaigalduseeskirjadele, ning seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele elektriohutuseeskirjadele.

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

⚠ Kui toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, teenindus või muu kvalifitseeritud isik selle ohu vältimiseks identse juhtme vastu vahetama – elektrilöögi oht.

⚠ Kui toitekaablit on vaja vahetada, pöörduge volitatud teeninduskeskusse.

PUHASTUS JA HOOLDUS

⚠ HOIATUS! Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade oleks välja lülitatud ja toitevõrgust lahutatud. Kasutage kaitseks kehavigastuste ohu eest kaitsekindaid (vigastusoht) ja kaitsejalanõusid (põrutusoht). Käideldge vähemalt kahe inimesega (koormuse vähendamiseks). Ärge kasutage kunagi aurupuhasteid (elektrilöögioht). Tootja volitusega asjatundmatu remont võib kaasa tuua tervise- ja ohutusriski, mille eest tootja ei vastuta. Asjatundmatu remondi või hoolduse tagajärjel tekkinud defektid ega kahjustused ei ole kaetud garantiiga, mille tingimused on toodud seadmega kaasnenud dokumentatsioonis.

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

⚠ Enne puhastamist või hooldamist veenduge, et seade oleks jahtunud – põletusoht.

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

PAKKEMATERJALI KÕRVALDAMINE

Pakkematerjal on 100% ringlussevõetav ja märgistatud ringlussevõetusümboliga ♻. Pakendi osad tuleb ära visata vastutustundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmekäitlusnõuetega.

MAJAPIDAMISSEADMETE UTILISEERIMINE

See seade on toodetud taaskäideldavatest või taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Elektriliste majapidamisseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamisseadmete kogumispunktist või poest, kust seadme ostsite. Seade on märgistatud vastavalt Euroopa Liidu elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) direktiivile 2012/19/EL.

Tagades seadme korrektse utiliseerimise, aitate hoida ära potentsiaalseid negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele.

Seadmel või seadmega kaasapandud dokumentatsioonil olev sümbol  näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimasse elektri-ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

ENERGIASÄÄSTUNIPID

Eelsoojendage ahju ainult siis, kui see on ette nähtud küpsetustabelis või retseptis. Kasutage tumedaid küpsetusvorme, kuna need neelavad paremini kuumust. Toidu küpsemine kuumas ahjus jätkub ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

Standardtsükkel (PYRO): sobiv väga määrdunud ahju puhastamiseks. Energiat säästev tsükkel (PYRO EXPRESS/ECO) - ainult mõnel mudelil -: tarvitab tavalise tsükliga võrreldes umbes 25% vähem energiat. Kasutage seda korrapärase ajavahemike järel (pärast 2 või 3 järjestikust lihakupsetamist).

VASTAVUSKINNITUSED

Seade on vastavuses järgmisega: Komisjoni määruse (EL) 66/2014 ökodisaininõuded; Energiamärgistuse määrus 65/2014; Energiamõjuga toodete ökodisaini ja energiateabe (muudatus) (EL-ist väljaastumine) määrused 2019, kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-1.

See toode võib sisaldada A+ või A++ energiaklassi kuuluvat valgusallikat (valgusallikaid).



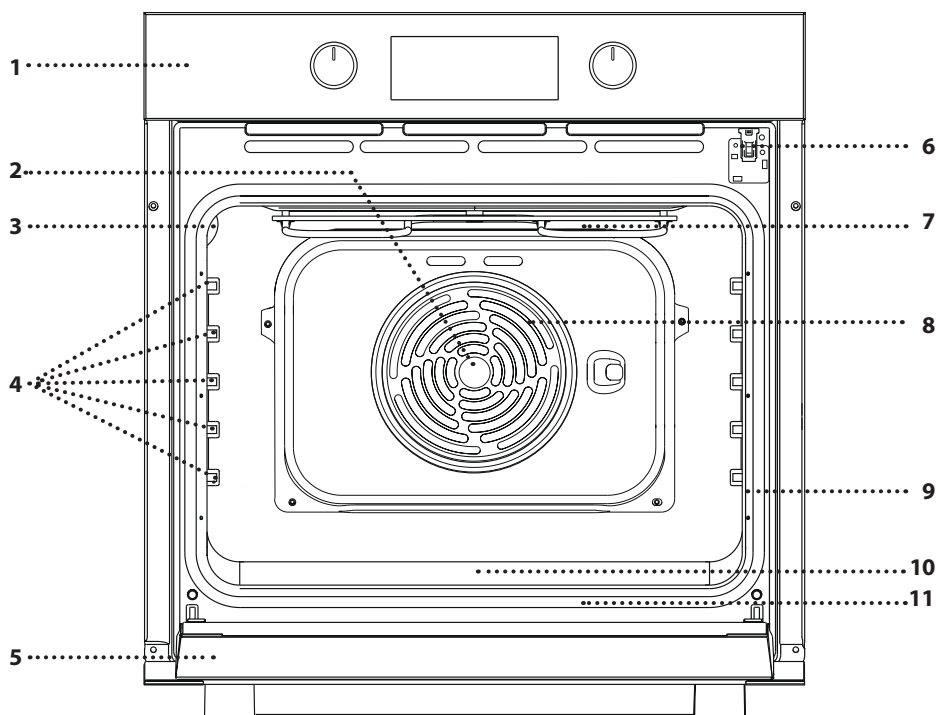


TÄNAME, ET OSTSITE MEIE TOOTE.



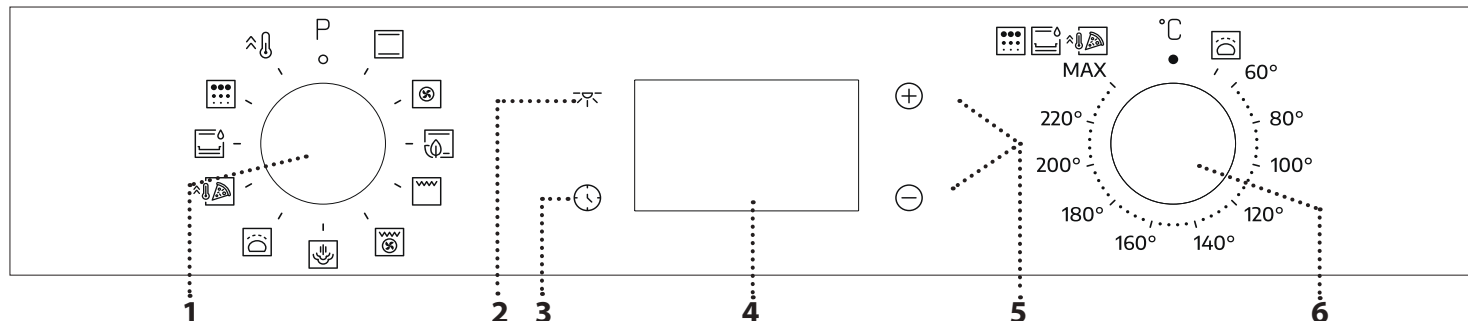
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Lamp
4. Riiulisiinid (tasandi number on märgitud küpsetuskambri seinale)
5. Uks
6. Ukselukk (lukustab ukse automaatpuhastuse ajaks ja pärast seda)
7. Ülemine kütteelement/grill
8. Tsirkulaarne küttekeha (pole nähtav)
9. Andmeplaat (ärge eemaldage)
10. Režiimi **STEAM** süvend joogivee jaoks
11. Alumine küttekeha (pole nähtav)

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. VALIKUNUPP

Ahju sisselülitamiseks ja funktsiooni valimiseks. Ahju väljalülitamiseks keerake nupp asendisse 0.

2. VALGUSTUS

Kui ahi on sisse lülitatud, saate seda vajutades lülitada sisse või välja ahju valgustuse.

3. KELLAAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.

Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaega.

4. EKRAAN

5. SEADENUPUD

Küpsetusaja muutmiseks.

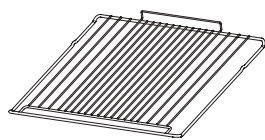
6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

Pange tähele: Nupu tüüp võib mudeli tüübist erineda. Kui nupud on sisse vajutatud, vajutage nupu vabastamiseks selle keskele.

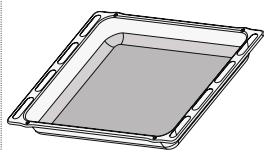
TARVIKUD

TRAATREST



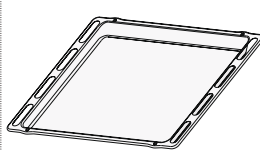
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

TILKUMISALUS *



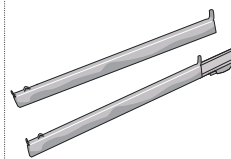
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

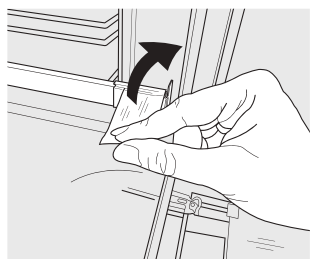
Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele.

Seejärel nihutage see horisontaalselt riiulisiinidel lõppu.

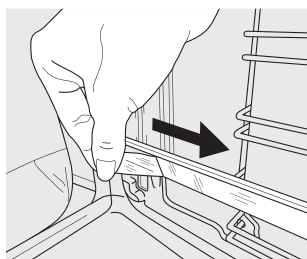
Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb rõhvalt riiulisiinidele libistada.

LIUGRIIULID JA RIIULIJUHIKUD

Enne ahju kasutamist eemaldage siinidelt kaitseteip [a] ja seejärel kaitsefoolium [b].



[a]



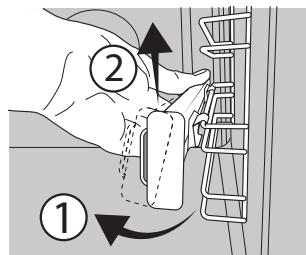
[b]

LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

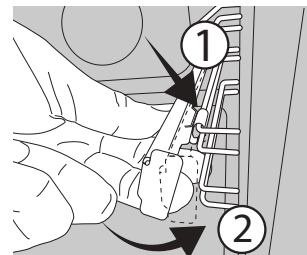
Tõmmake liugsiini alumisest osast, et see alumiste konksude (1) küljest lahti tuleks, ja seejärel tõmmake liugsiini üles, et need ülemiste konksude (2) küljest eemaldada.

LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

Kinnitage ülemised konksud riiulijuhikute (1) külge ja seejärel vajutage liugsiini alumist osa vastu riiulijuhikuid, kuni alumised konksud klõpsuga paika kinnituvad (2).



[c]



[d]

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

1. Haarake riiulisiinide eemaldamiseks kindlalt siini välisosast ja tõmmake seda enda poole, et eemaldada tugi ja kaks sisemist tihvti oma pesadest.
2. Riiulisiinide ümber paigutamiseks hoidke neid avause lähedal ja sisestage esmalt kaks tihvti pesadesse. Seejärel viige väline osa pesa juurde, sisestage tugi ja vajutage tugevalt õõnsuse seinale, et veenduda, et riiulisiin on kindlalt kinni.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAJA SEADISTAMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg: Hoidke all nuppu , kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon  ja kaks numbrit tundide jaoks  või  ja kell .



Tundide seadmiseks vajutage nuppe  või  ja kinnitamiseks vajutage nuppu . Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Minutite seadmiseks vajutage  või  ja kinnitamiseks vajutage .

Pange tähele: Kui ikoon  vilgub (näiteks pärast pikka voolukatkestust), peate kellaja uuesti määrama.

2. KUUMUTAGE AHI

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane.

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemaldaksid võimalikud lõhnad.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi.

Pange tähele: Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

FUNKTSIOONID



ÜLEMINE JA ALUMINE KUUMUTUS

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.



VENTILAATORIGA KUUMUTUS

Samal ajal mitmel eri tasemel (kuni kolmel) erinevate roogade küpsetamiseks, mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.



ECO ÜLEMINE JA ALUMINE KUUMUTUS

Eco-staatiline funktsioon võimaldab küpsetada pärimistainast kooke, saia ja praadi. Toit säilitab tänu õrnale kuumutamisele oma niiskuse, vältides kuivamist. Küpsetamise ajal lülitub valgus välja, kuid selle saab uuesti sisse lülitada, kui vajutada ikooni .



GRILL

Loomaliha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine.

Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.



VENTILAATORIGA GRILLIMINE

Suurte lihatükkide (jalad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Grillimisel soovitame asetada alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.



AUR

Aurufunktsioon võimaldab saavutada suurepäraseid tulemusi tänu ahjuõõnsuses olevale aurule. Pearoogade küpsetusaja ja temperatuuri kohta vaadake küpsetustabelit. Enne aurufunktsiooni

aktiveerimist peab ahi olema külm ja süvendisse peab olema kallatud 200 ml joogivett. Ärge eelkuumutage ahju enne toidu sissepanekut.



TAINA KERGITAMINE

Magusa või soolase taigna tõhus kergitamine. Funktsiooni sisselülitamiseks keerake *termostaadinupp* vastavale ikoonile.



PIZZA (PITSA)

See funktsioon võimaldab teil valmistada suurepäraseid omatehtud pitsasid, nagu restoranis. Spetsiaalne küpsetustükk töötab temperatuuril 300 °C, andes tulemuseks seestpoolt pehme, servadest krõbedat ja ühtlaselt pruunistatud pitsa.



STEAM CLEANING (AURUPUHASTUS)

Spetsiaalne puhastustükk, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toiduprismete eemaldamist. Valage 100-120 ml joogivett ahju põhja, seejärel keerake valikunupp ja termostaadinupp ikoonile . Funktsiooni on kõige parem kasutada 35 minutit.

Käivitage funktsioon, kui ahi on külm ja laske tsükli lõppemisel jahtuda kuni 15 minutit. Ikoonide asetus ei määra puhastustsükli jooksul saavutatavat temperatuuri.



PÜROLÜÜS

Küpsetusprismete eemaldamiseks väga kõrgel temperatuuril (enam kui 400 °C).

Funktsiooni sisselülitamiseks keerake termostaadinupp asendisse . Ikooni asetus ei määra puhastustsükli jooksul saavutatud tegelikku temperatuuri. Lugege hoolikalt juhiseid spetsiaalses pürolüüsi osas.



EELKUUMUTUS

Ahju kiire eelkuumutamine.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Funktsiooni valimiseks pöörake *valikunupp* soovitud funktsiooni asendisse: süttib tabloo ja kõlab helisignaal.



2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

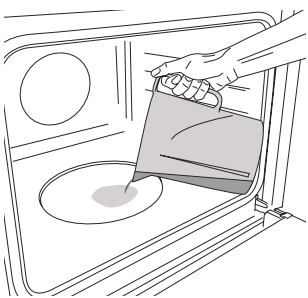
KÄSITSI

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake *termostaadinuppu*, et määrata soovitud temperatuur.



Pange tähele: Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates *valikunuppu* või muutes temperatuuri *termostaadinupuga*. Funktsioon ei käivitu, kui *termostaadinuppu* on asendis **0**; saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult juhul, kui olete seadistanud küpsetusaja) ja taimeri.

AUR



Aurufunktsiooni käivitamiseks kallake ahju põhja 200 ml joogivett.

Keerake valikunupp päripäeva asjakohasele ikoonile ja termostaadinupp vahemikku 160 kuni 180 °C (olenevalt ikooni soovituselt). Funktsioon lülitub sisse ja ekraanil kuvatakse kellaaeg.

Eelkuumutamine ei ole vajalik. Küpsetamise lõpetamiseks, pöörake valikunupp asendisse „0”.

Ärge avage auruga küpsetamisel kunagi ahjuust ega lisage vett.

Pange tähele: Ukse avamine ja vee lisamine küpsetamise ajal võib lõpptulemusele halvasti mõjuda.

3. PREHEATING (EELKUUMUTAMINE)

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuma ikooniga  märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud.

Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja näidikul püsivalt põlev ikoon  annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

Pange tähele: Kui panete toidu ahju enne eelsoojenduse lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.

4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.

KESTUS

Hoidke nuppu  all, kuni ekraanil hakkab vilkuma  ikoon ja „00:00”.



Valige nupuga  või  vajalik küpsetusaeg ning vajutage kinnituseks nuppu .

Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

Pange tähele: Määratud küpsetusaja tühistamiseks hoidke nuppu  all, kuni ikoon  hakkab ekraanil vilkuma. Seejärel kasutage nuppu , et määrata küpsetusajaks „00:00”. See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etappi.

KÜPSETAMISE LÕPUAJA/VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

Kui küpsetusaeg on määratud, saab funktsiooni käivitamise aega edasi lükata, programmeerides selle lõpuaja: vajutage nuppu , kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon  ja praegune kellaaeg.



Küpsetamise lõpuaja seadmiseks kasutage nuppu  või  ja kinnitamiseks vajutage .

Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: funktsioon jääb ootele ja hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks seatud ajal.

Pange tähele: Selle sätte tühistamiseks lülitage ahi välja, pöörates *valikunupu* asendisse **0**.

Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja ventilaatoriga grillimise funktsioonide jaoks saadaval.

KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et funktsiooni töö on lõppenud.



Pöörake *valikunuppu*, et valida teine funktsioon, või valige asend „0” ahju väljalülitamiseks.

Pange tähele: Kui taimer on aktiivne, kuvatakse tablool vaheldumisi teksti END ja järelejäänud aega.

5. TAIMERI SEADMINE

See valik ei katkesta ega programmeeri küpsetamist, kuid võimaldab teil kasutada ekraani taimerina (nii funktsiooni töötamise ajal kui ka siis, kui ahi on välja lülitatud).

Hoidke nuppu  all, kuni ekraanil hakkab vilkuma  ikoon ja „00:00”.



Vajaliku aja seadmiseks kasutage nuppu $\oplus$ või $\ominus$ ja kinnitamiseks vajutage $\odot$. Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal.

Märkused: Taimeri tühistamiseks hoidke nuppu $\odot$ all, kuni ikoon $\odot$ hakkab vilkuma. Seejärel lähtestage nupuga $\ominus$ aeg väärtusele „00:00“.

6. AUTOMAATNE PUHASTUSFUNKTSIOON – PÜROLÜÜS

Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal!

Hoidke pürolüüsitsükli ajal lapsed ja loomad ahjust eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruumi on pärast tsükli lõppu õhutatud.

Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.

Parima tulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüüsifunktsiooni kasutamist niiske käsnaga kõige suurem mustus.

Ärge aktiveerige pürolüüsiga puhastamist, kui ahjus on lubjakivi jääke.

Kasutage pürolüüsifunktsiooni ainult siis, kui seade on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Automaatpuhastusfunktsiooni käivitamiseks keerake *valikunupp* ja *termostaadinupp* ikoonile . Funktsioon käivitub automaatselt, uks lukustub ja tuli ahjus lülitub välja: Näidikul kuvatakse puhastuse lõpuni jäänud aeg, mis vaheldub kirjaga “Pyro” (pürolüüs).



Pärast tsükli lõppu jääb uks lukku, kuni temperatuur küpsetuskambris on langenud ohutule tasemele.

Pärast pürolüüsitsükli kasutamist õhutage ruumi.

MÄRKUSED

- Ärge katke seadme sisepindu fooliumiga!
- Ärge lohistage potte-panne mööda ahju põhja, sest ka see võib emaili kahjustada!
- Ärge asetage uksele raskeid esemeid ega toetage uksele.

KÜPSETAMISTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJEN-DUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	170	30 – 50	3
		Jah	160	30 – 50	2
		Jah	160	40 – 60	4 1
Täidisega kook (juustukook, struudel, puuviljapirukas)		Jah	160 – 200	35 – 90	2
		Jah	160 – 200	40–90	4 2
Küpsised/marjakorvikesed		Jah	160	25 - 35	3
		Jah	160	25 - 35	3
		Jah	150	35 – 45	4 2
Tuuletaskud		Jah	180–210	30 – 40	3
		Jah	180 – 200	35 – 45	4 2
		Jah	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Besee		Jah	90	150 – 200	3
		Jah	90	140 – 200	4 2
		Jah	90	140 – 200	5 3 1
Pitsa/focaccia		Jah	190 – 220	20 – 50	4 2
Plaadipitsa/focaccia		Jah	MAX	15 – 20	2
Pizza Thin (Õhuke pitsa)		Jah	MAX	8 – 10	2
Külmutatud pitsa		Jah	MAX	10 – 20	3
		Jah	220 – MAX	10 – 25	4 2
Soolased pirukad (kõögiviljapirukas, plaadipirukas)		Jah	180 – 200	40 – 55	3
		Jah	180 – 200	45 – 60	4 2
		Jah	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 – 200	20 – 30	3
		Jah	180 – 190	20 – 40	4 2
		Jah	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas		Jah	190 – 200	45 – 65	2
Lammas/vasikas/veis/siga1 kg		Jah	190 – 200	80 – 110	3
Krõbeda kamaraga seapraad 2 kg		Jah	180 – 190	110 – 150	3
Kanapraad/jänesepraad/ pardipraad 1 kg		Jah	220 – MAX	50 – 100	2
Kalkunipraad / hanepraad 3 kg		—	190 – 200	100 – 160	2

FUNKTSIOO- NID	 Ülemine ja alumine kuumutus	 Ventilaatoriga kuumutus	 Pitsa	 Grill	 Ventilaatoriga grillimine	 Eco ülemine ja alumine kuumutus	
TARVIKUD	 Traatrest	 Ahjunõud või küpsetuspann restil		 Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil		 Nõrgumispann / küpsetusplaat	 Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)		Jah	170 – 190	30 – 45	2
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvits, baklažaan)		Jah	180 – 200	50 – 70	3
Rõstitud sai/leib		5'	MAX	2 – 6	5
Kalafilee/-lõigud		—	220 – MAX	15 – 30 *	4 3
Vorstid/kebab/ ribi/kotletid		—	MAX	15 – 30 *	5 4
Rõstitud kana 1 – 1,3 kg		Jah	200 – 220	55 – 70 **	2 1
Veisepraad pooltoores 1 kg		Jah	200 – 210	35 – 50 **	3
Lambakoot		Jah	200 – 210	60 – 90 **	3
Praekartulid		Jah	200 – 210	35 – 55	2
Köögiviljagratään		—	200 – 210	25 – 55	3
Liha ja kartulid		Jah	190 – 200	45 – 100 ***	4 1
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30 – 50 ***	4 2
Lasanje ja liha		Jah	200	50 – 100 ***	4 1
Complete meal: (Terve söögikord:) puuviljakook (tasand 5) / lasanje (tasand 3) / liha (tasand 1)		Jah	180 – 190	40 – 120 ***	5 3 1
Praad / täidisega praad		—	170 – 180	100 – 150	3

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

** Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

*** Arvestuslik ajakulu: toidu võib vastavalt isiklikule maitseelelistusele ajast välja võtta erineval ajal.

FUNKTSIOONID						
	Ülemine ja alumine kuumutus	Ventilaatoriga kuumutus	Pitsa	Grill	Ventilaatoriga grillimine	Eco ülemine ja alumine kuumutus
TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjunõud või küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega

STEAM👉

RETSEPT	👉VESI (ml)	EELSOOJENDUS	👉TEMPERATUUR (°C)	🕒KESTUS (Min)	📖TASE JA TARVIKUD
Kalafilee/-lõigud 0,5 – 2 cm	200	—	190 – 210	15 – 25	3
Terve kala 300 – 600 g	200	—	190 – 210	15 – 30	3
Terve kala 600 g – 1,2 kg	200	—	180 – 200	25 – 45	3
Veisepraad pooltoores 1 kg	200	—	190 – 210	40 – 55	3
Lambakoot 500 g – 1,5 kg	200	—	170 – 190	60 – 75	2
Kana/pärlkana/part Terve 1 – 1,5 kg	200	—	200 – 220	55 – 75	2
Kana/pärlakana/part Tükeldatud 500 g – 1,5 kg	200	—	200 – 220	40 – 60	3
Kana/kalkun/part Terve 3 kg	200	—	160 – 180	100 – 140	2
Lambaliha/veiseliha/sealiha 1 kg	200	—	170 – 190	60 – 100	3
Väike leib/sai 80 – 100 g	200	—	200 – 220	30 – 45	3
Vormileib/sai300 – 500 g	200	—	170 – 190	45 – 60	3
Leib/sai 500 g – 2 kg	200	—	160 – 170	50 – 100	2
Baguette'id 200 – 300 g	200	—	200 – 220	30 – 45	3

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

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud.

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPINNAD

Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPINNAD

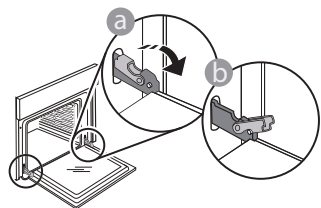
- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.

- Kui seadme sisepinnadel leidub raskestieemaldatavat mustust, soovitame parima tulemuse jaoks kasutada automaatpuhastusfunktsiooni. Ärge aktiveerige pürolüüsiga puhastamist, kui ahjus on lubjakivi jääke. Enne aktiveerimist, eemaldage lubjakivi, nagu on ülalpool kirjeldatud.
- Ukse saab klaasi hõlpsamaks puhastamiseks kergesti eemaldada ja uuesti paigaldada.
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

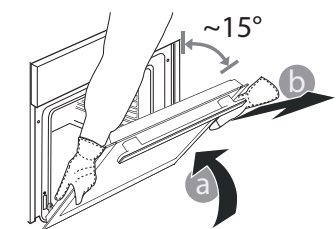
TARVIKUD

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

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE



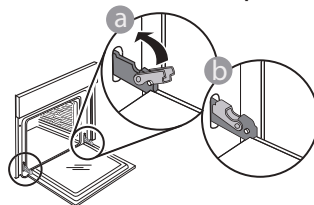
1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma

pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

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

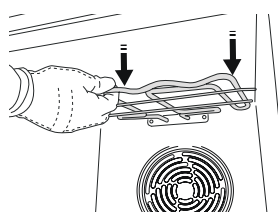
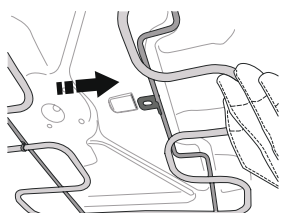


4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

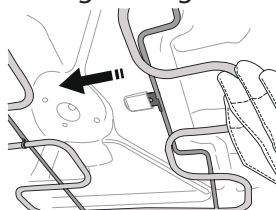
Nihutage õrnalt, et veenduda, et fiksaatorid on õiges asendis.
5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid: Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

ÜLEMISE KÜTTEKEHA LANGETAMINE

1. Eemaldage kütteelement pesast ja viige see madalamale.



2. Küttekeha tagasipööramiseks oma asendisse tõstke see üles, tõmmake veidi enda poole ja veenduge, et saki tugi on õiges asendis.



LAMBIPIRNI VAHETAMINE

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

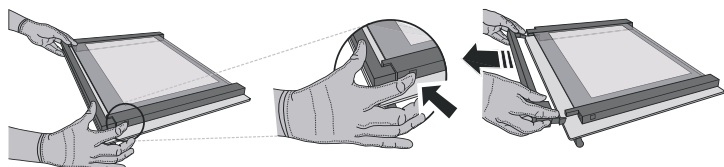
Pange tähele: Kasutage 25 W / 230 V tüüpi G9, T300 °C halogeenpirne. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud

spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009).

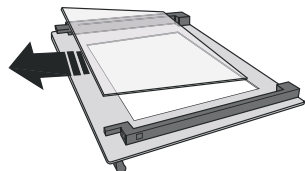
Pirnid on saadaval teeninduses. - Ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad pirni kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSEKLAASIDE PUHASTAMINE

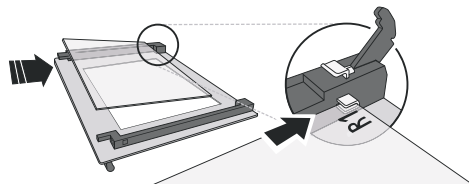
1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraka kaht kinnitusklaamrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



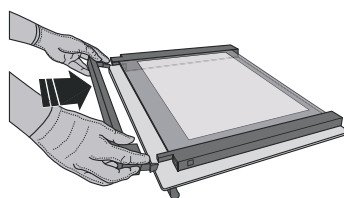
2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.



3. Paigaldage tagasi vaheplaat (tähistusega „1R“) enne siseplaadi paigaldamist: Klaastahvlite õige asetuse jaoks veenduge, et tähis „R“ jääb vasakusse nurka. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähega) tugele, seejärel langetage see paika. Korraldage sama mõlema klaastahvliga.



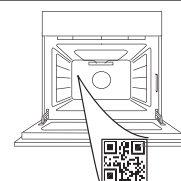
4. Paigaldage ülemine serv: Klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahju ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.



RIKKEOTSING

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUS
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju tõrge.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number.
Ekraanil on kiri „Hot“ ja valitud funktsioon ei käivitunud.	Temperatuur on liiga kõrge.	Laske ahjul enne funktsiooni käivitamist jahtuda. Valige teine funktsioon.

Kui võtate ühendust müügi järgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FONTOS UTASÍTÁSOK - OLVASSA EL ÉS TARTSA BE!

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

A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó elhárít minden felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem megfelelő használatából vagy a kezelőszervek helytelen beállításából eredő hibákat illetően.

⚠ Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus (öntisztulás) alatt – égési sérülések veszélye áll fenn. A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség teljesen ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől. A kiömlött ételeket, elsősorban a zsírt és az olajat, el kell távolítani a sütőből a pirolitikus tisztítási ciklus megkezdése előtt. A pirolitikus ciklus során ne hagyjon semmilyen tartozékot vagy anyagot a sütőtérben.

⚠ Ha a sütőt főzőlap alá szerelik, ügyeljen arra, hogy a pirolitikus ciklus alatt minden égő vagy elektromos főzőlap le legyen kapcsolva – égési sérülés veszélye.

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

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

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

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl. Mindig kísérelje figyelemmel a zsíros, olajos ételek készítését, és legyen óvatos az alkoholos italok hozzáadásakor, mert azok tüzet okozhatnak. Az edények és tartozékok kivételéhez használjon fogókesztyűt. A sütés végén óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, és az égési sérülések

elkerülése érdekében hagyja, hogy a forró levegő vagy a gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Ne torlaszolja el a sütő elején levő szellőzőket, ahol a forró levegő távozik, mert azzal tüzet okozhat.

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

⚠ Sütés előtt vagy után az étel nem maradhat a sütőben vagy annak tetején egy óránál tovább.

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

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

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

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

⚠ A készüléket nem ipari felhasználásra tervezték. Ne használja a készüléket kültéren.

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

ÜZEMBE HELYEZÉS

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

⚠ A beszerelést, – a vízbekötést is beleértve (amennyiben szükséges) – az elektromos csatlakoztatást és a javítási munkákat megfelelő képesítéssel rendelkező szakembernek kell elvégeznie. Csak akkor javítsa meg vagy cserélje ki a készülék egyes alkatrészeit, ha az adott művelet szerepel a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén forduljon a kereskedőhöz vagy a legközelebbi vevőszolgálathoz. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A

készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.

⚠ Végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, és gondosan távolítson el minden faforgácsot és fűrészport, mielőtt a készüléket a befoglaló egységbe szerelné.

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

⚠ Az égési sérülések elkerülése érdekében az üzembe helyezést követően a készülék alja már nem lehet hozzáférhető.

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne helyezze üzembe a készüléket díszajtó mögött.

⚠ Ha a készüléket a munkalap alá szerelik, ne takarja el a minimális rést a munkalap és a sütő felső széle között – égési sérülés veszélye.

ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

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

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

⚠ Ne használjon hosszabbítót, többcsatlakozós dugaljat vagy adaptert. Az elektromos alkatrészek nem lehetnek hozzáférhetők az üzembe helyezés után. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

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

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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

⚠ FIGYELEM: Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a konnektorból. A személyi sérülés kockázatának elkerülése érdekében használjon védőkesztyűt (vágás veszélye) és munkavédelmi cipőt (összezúródás veszélye); mindenképpen két személy mozgassa (csökkentett terhelés); soha ne

használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket (áramütés veszélye). A gyártó által nem engedélyezett nem szakszerű javítások veszélyeztethetik az egészséget és a biztonságot, amiért a gyártó nem tehető felelőssé. A nem szakszerű javításokból vagy karbantartásokból eredő hibákra vagy károkra nem vonatkozik a garancia, amelynek feltételeit a termékhez mellékelt dokumentum tartalmazza.

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

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

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

A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA

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

A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezesekor a helyi hulladék-elhelyezési szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelv szerinti jelölésekkel rendelkezik.

A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket.

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

ENERGIATAKARÉKOSSÁGI TANÁCSOK

A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő. Használjon sötét színűre lakkozott vagy zománcozott sütőedényeket, mert ezek jobban felveszik a hőt. A hosszú sütést igénylő ételek a sütő kikapcsolását követően tovább sülnék.

Normál ciklus (Pirolitikus tisztítás): Ez a ciklus az erősen szennyezett sütő alapos tisztítását garantálja. Energiatakarékos ciklus (GYORS PIROLÍZIS/ECO) - csak adott modellek esetén - : ennél a ciklusnál az áramfogyasztás mintegy 25%-kal kisebb a normál pirolízis ciklushoz képest. Használja rendszeres időközönként (ha 2-3 egymást követő alkalommal húst készített).

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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

Ez a termék A+ vagy A++ energiahatékonysági osztályú fényforrás(oka)t tartalmazhat.



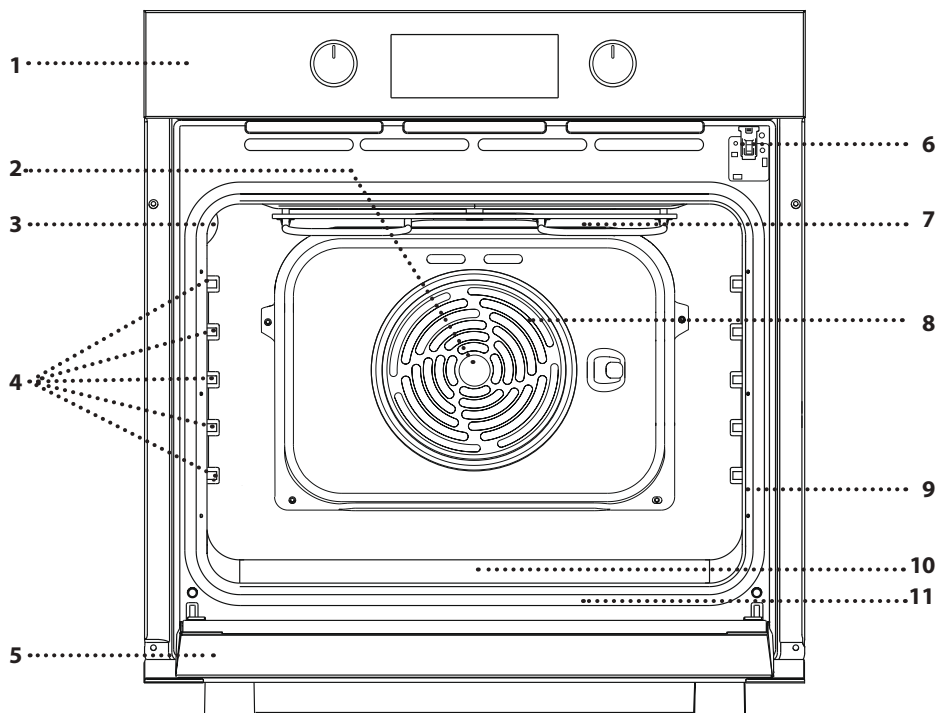


KÖSZÖNJÜK, HOGY TERMÉKÜNKET VÁLASZTOTTA



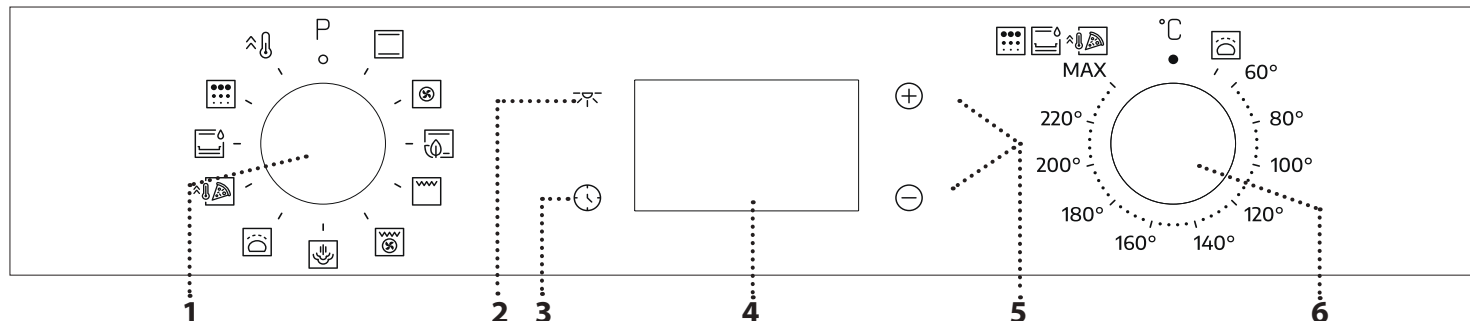
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Izzó
4. Polctartó sínek (a szint jelzése a sütőtér oldalán látható)
5. Ajtó
6. Ajtózár (bezárja az ajtót automatikus tisztítás közben és után)
7. Felső fűtőelem/grill
8. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
9. Azonosító tábla (ne távolítsa el)
10. **STEAM**  ivóvíztálca pároláshoz
11. Alsó fűtőelem (nem látható)

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



1. VÁLASZTÓGOMB

Funkció kiválasztása és a sütő bekapcsolása. A sütő kikapcsolásához forgassa a 0 állásba.

2. VILÁGÍTÁS

Bekapcsolt sütőnél nyomja meg a  gombot a sütőtér világításának be- vagy kikapcsolásához.

3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő, a késleltetett indítás és az időzítő beállítására szolgál. Kikapcsolt sütőnél a pontos időt jelzi.

4. 5.

KIJELZŐ BEÁLLÍTÓGOMBOK

A sütési idő beállítására szolgál.

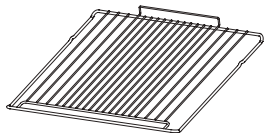
6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

Megjegyzés: A gombtípus a modelltypustól függően eltérő lehet. Ha a gombok nyomással aktiválhatók, a gomb kioldásához nyomja meg annak közepét.

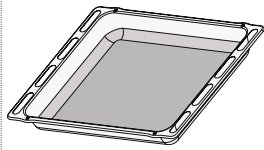
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



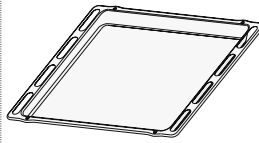
Étel sütésére szolgál, illetve tepszi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA*



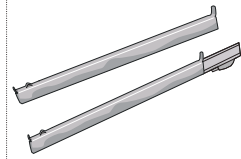
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI*



Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sültetek, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

* Csak bizonyos típusoknál elérhető

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön megvásárolhatók.

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

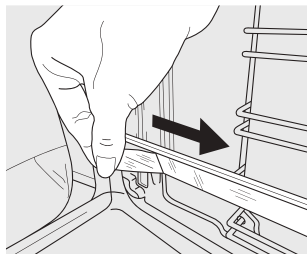
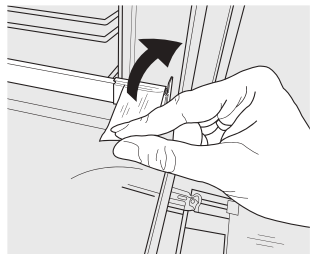
Helyezze a sütőrácsot a megfelelő szinthez, enyhén döntse felfelé, és először a (felfelé néző) kiugró hátsó oldalt illessze a helyére.

Ezután csúsztassa be vízszintesen a vezetősíneken ütközésig.

Az egyéb tartozékokat, mint például a sütőtepsit, vízszintesen kell becsúsztatni a vezetősínek segítségével.

KIHÚZHATÓ POLCOK ÉS POLCVEZETŐK

Mielőtt a sütőt használja, vegye ki a védőszalagot [a], majd a védőfóliát [b] a kihúzható sínekről.

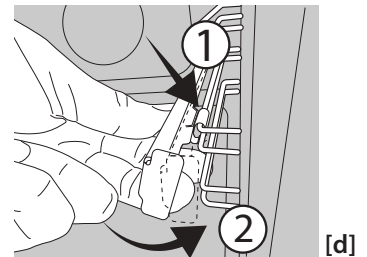
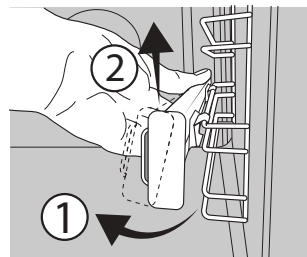


KIHÚZHATÓ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA [c]

Húzza meg a kihúzható sín alsó részét, hogy kioldhassa az alsó kampókat (1), majd húzza meg a kihúzható síneket felfelé, hogy távolíthassa őket a felső kampókból (2).

KIHÚZHATÓ SÍNEK VISSZAHELYEZÉSE [d]

Akassza rá a felső kampókat a kihúzható sínekre (1), majd nyomja a kihúzható sín alsó részét a polcvezetőkhöz, majd az alsó kampók a helyükre nem kerülnek (2).



A POLCVEZETŐ SÍNEK KIVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. A vezetősínek eltávolításához fogja meg határozottan a vezetősín külső részét, majd húzza maga felé, hogy kiakassza a támasztót és a két belső rögzítőpecket az illesztékből.
2. A vezetősín visszahelyezéséhez illessze a sín a mélyedéshez, és először a két rögzítőpecket pattintsa a helyükre. Ezután illessze a sín külső részét az illesztékéhez, tegye helyére a támasztót, majd határozottan tolja a sütőtér fala felé, hogy a vezetősín megfelelően rögzítve legyen.

ELSŐ HASZNÁLAT

1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt: Nyomja a  gombot addig, amíg az  ikon meg nem jelenik, és az óra két számjegye ( vagy ) és az időjelző  villogni nem kezd kijelzőn.



A  és  gombokkal állítsa be a kívánt órát, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz. A kijelzőn villogni kezd a percet jelző két számjegy. A  vagy a  gombbal állítsa be a kívánt percet, és nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Ha az  ikon villog (pl. hosszabb áramkimaradás után), újra be kell állítani az időt.

FUNCTIONS (FUNKCIÓK)



FELSŐ ÉS ALSÓ SÜTÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.



LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.



ECO FELSŐ ÉS ALSÓ SÜTÉS

Az Eco statikus funkció ideális kelt tészták, sütemények és sülték elkészítéséhez. Az étel megőrzi nedvességtartalmát a kíméletes hőkezelésnek köszönhetően, így nem szárad ki. A sütés alatt a világítás kikapcsol, de a  ikon megnyomásával bármikor visszakapcsolható.



GRILL

Steak, kebabfélék és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás.

Húsok grillezésekor cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.



VENTILÁTOROS GRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.



GŐZ

A gőzölés funkció kiváló sütési teljesítményt biztosít a sütési ciklus során keletkező gőznek köszönhetően. A főbb ételekhez tartozó sütési idő és hőmérséklet a sütési táblázatban található. Mindig akkor kapcsolja be a gőz funkciót, amikor a sütő hideg, miután

2. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.

Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.

Működtesse a sütőt 250 °C-on kb. egy órán át. Ezalatt a sütő legyen üres.

Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

beleöntött 200 ml csapvizet az aljára. Ne melegítse elő a sütőt, mielőtt az ételt behelyezné.



KELESZTÉS

Sós vagy édes tészták hatékony kelesztésének elősegítése. A funkció aktiválásához forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a megfelelő ikonra.



PIZZA

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy éttermi minőségű házi pizzát készítsen. A speciális sütési ciklus 300 °C feletti hőmérsékleten működik, így a pizza belül puha, a széle ropogós lesz, és tökéletesen egyenletesen pirul.



GŐZTISZTÍTÁS

Ez egy speciális, alacsony hőmérsékleten zajló, gőzkieresztéssel történő tisztítási ciklus, amely megkönnyíti a lerakódások eltávolítását. Öntsön 100–120 ml ivóvizet a sütő aljára, majd állítsa a választógombot és a hőfokszabályozót a  ikonra. A funkciót 35 perces időtartamban célszerű használni.

A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt, és a program végén hagyja a sütőt legalább 15 percig lehűlni. Az ikon helyzete nem a tisztítási ciklus során elért hőmérsékletet jelzi.



PIROLÍZIS

A sütés közben keletkezett szennyeződések eltávolítása nagyon magas (400 °C feletti) hőmérsékleten.

A funkció bekapcsolásához állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot  állásba. Az ikon helyzete nem a tisztítási ciklus során elért valós hőmérsékletet jelzi. Olvassa el figyelmesen a pirolízisre vonatkozó külön útmutatót.



GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítése.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Funkció kiválasztásához forgassa a *választógombot* a kívánt funkciót jelző szimbólumra: a kijelző kigyullad, és hangjelzés hallatszik.



2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

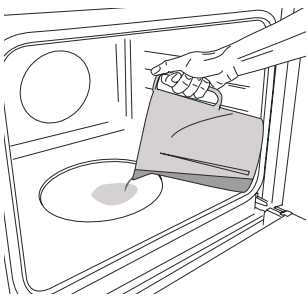
KÉZI

A kiválasztott funkció indításához forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot*, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet.



Ne feledje: Sütés közben is módosítható a funkció a *választógomb* elforgatásával, illetve a hőmérséklet a *hőmérséklet-szabályozó gomb* elforgatásával. A funkció nem indul el, ha a *hőfokszabályozó* a **0** ikonon áll. Ekkora beállíthatja a sütési időt, a sütés befejezési idejét (csak akkor, ha megadta a sütési időt), valamint az időzítőt.

GŐZ



A Gőz funkció elindításához öntsön 200 ml csapvizet a sütő alsó részére.

Válassza ki a funkciót a *választógombot* az óramutató járásával megegyező irányba elforgatva a megfelelő ikonra, és a termosztát gombját bármely helyzetbe 160 és 180°C közé (ahogy az ikon

mutatja). A funkció elindul, és a kijelző mutatni fogja az aktuális időpontot. Előmelegítésre nincs szükség. A sütés befejezéséhez forgassa a *választógombot* „0” állásba.

Gőzölés során soha ne nyissa ki az ajtót, vagy töltsze fel az egységet vízzel.

Ne feledje: Ha sütés közben kinyitja az ajtót, és utántölti a vizet, az kedvezőtlenül befolyásolhatja a sütési eredményt.

3. ELŐMELEGÍTÉS

A funkció indulása után hangjelzés és a kijelzőn látható  ikon villogása jelzi, hogy az előmelegítési szakasz bekapcsolott.

A szakasz végén hangjelzés és a kijelzőn világító  ikon jelzi, hogy a sütő elérte a megadott hőmérsékletet: ekkor helyezze be az ételt, és kezdje el a sütést.

Ne feledje: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól.

4. PROGRAMOZOTT SÜTÉS

A programozott sütés indítása előtt ki kell választani egy funkciót.

IDŐTARTAM

Nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg az  ikon és a „00:00” érték villogni nem kezd a kijelzőn.



Állítsa be a kívánt sütési időt a  és  gombokkal, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz.

Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a kívánt hőmérsékletre: hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.

Megjegyzés: A beállított sütési idő törléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg az  ikon villogni nem kezd a kijelzőn, majd a  gombbal törölje a sütési időt („00:00” érték). A sütési időbe beleszámít az előmelegítési szakasz.

A SÜTÉSI IDŐ VÉGE / A KÉSLELTETÉS BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő beállítását követően késleltethető a funkció bekapcsolása úgy, hogy megadjuk a befejezési időt: nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg a  ikon és az aktuális idő villogni nem kezd a kijelzőn.



Állítsa be a sütési idő végét a  és  gombokkal, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz.

Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a kívánt hőmérsékletre: A funkció szünetel, majd automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés megadott befejezési időpontja alapján kiszámított időtartam.

Ne feledje: A beállítás törléséhez kapcsolja ki a sütőt úgy, hogy a *választógombot* **0** állásba forgatja.

A grill és ventilátoros grill funkciók esetében a késleltetett indítás nem érhető el.

A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a funkció befejeződött.



Forgassa el a *választógombot* egy másik funkció kiválasztásához, vagy forgassa **0** állásba a sütő kikapcsolásához.

Megjegyzés: Ha az időzítő aktív, a kijelzőn felváltva látszik az „END” felirat és a hátralévő idő.

5. AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

Ez a beállítás nem a sütés megszakítására vagy beprogramozására szolgál, hanem segítségével a kijelző időzítőként használható (aktív funkció vagy

kikapcsolt sütő mellett).

Tartsa lenyomva a  gombot, amíg a  és a „00:00” ikon, valamint a „00:00” villogni nem kezd a kijelzőn.



A  vagy  gombokkal állítsa be az időt, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz. Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható.

Megjegyzés: Az időzítő kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg az  ikon villogni nem kezd, majd a  gombbal törölje az időt („00:00” érték).

6. AUTOMATIKUS TISZTÍTÓPROGRAM – PIROLÍZIS

A pirolízisprogram alatt ne érintse meg a sütőt.

Tartsa távol a gyermekeket és háziállatokat a sütőtől a pirolízisprogram futása alatt és után – egészen addig, amíg a helyiség teljesen ki nem szellőzött.

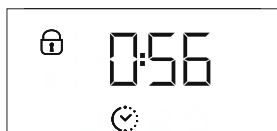
Vegyen ki a sütőből minden tartozékot – beleértve a polcvezető síneket is – a funkció aktiválása előtt. Ha a sütőt főzőlap alá szerelték be, győződjön meg róla, hogy a főzőlap összes gázrőzsája vagy elektromos főzőzónája ki van kapcsolva a sütő öntisztítási ciklusa közben.

A legjobb tisztítási eredmény érdekében a pirolízis funkció elindítása előtt távolítsa el a nagyobb szennyeződések egy nedves szivaccsal.

Kerülje a pirolízisprogram elindítását, ha vízkőmaradvány van jelen a sütőtérben.

A pirolízis funkció használatát csak akkor javasoljuk, ha a sütő erősen szennyezett, vagy kellemetlen szagot bocsát ki a sütés során.

Az automatikus tisztítási funkció aktiválásához forgassa a *választógombot* és a *hőmérséklet-szabályzó gombot* is az  ikonra. A funkció automatikusan elindul, az ajtó bezáródik, és a sütőtér világítása kikapcsol: A kijelzőn a tisztításból hátralevő idő és a „Pyro” felirat felváltva látható.



A ciklus végeztével az ajtó mindaddig zárva marad, amíg a sütőn belüli hőmérséklet visszatér a biztonságos szintre. A pirolízisprogram futása közben és után gondoskodjon a helyiség szellőztetéséről.

MEGJEGYZÉSEK

- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ne helyezzen nehéz súlyokat az ajtóra, és ne kapaszkodjon az ajtóba.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kelt tészták		Igen	170	30-50	3 
		Igen	160	30-50	2 
		Igen	160	40-60	4 1  
Töltött torta (sajttorta, rétes, gyümölcsös pite)		Igen	160-200	35 - 90	2 
		Igen	160-200	40-90	4 2  
Kekszek/aprósütemények		Igen	160	25-35	3 
		Igen	160	25-35	3 
		Igen	150	35 - 45	4 2  
Képviseelőfánk		Igen	180-210	30-40	3 
		Igen	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Igen	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Habcsók		Igen	90	150 - 200	3 
		Igen	90	140-200	4 2  
		Igen	90	140-200	5 3 1   
Pizza/Focaccia		Igen	190 - 220	20 - 50	4 2  
Pizza/focaccia tepsiben		Igen	MAX	15-20	2 
Vékony pizza		Igen	MAX	8-10	2 
Fagyasztott pizza		Igen	MAX	10 - 20	3 
		Igen	220 - MAX	10 - 25	4 2  
Sós sütemények (zöldséges pite, quiche)		Igen	180 - 200	40-55	3 
		Igen	180 - 200	45-60	4 2  
		Igen	180 - 200	45-60	5 3 1   
Voulevant/leveles tészta		Igen	190-200	20-30	3 
		Igen	180-190	20 - 40	4 2  
		Igen	180-190	20 - 40	5 3 1   
Lasagna/csőben sült tészta/ cannelloni/felfűjt		Igen	190-200	45-65	2 
Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg		Igen	190-200	80-110	3 
Bőrös sertéssült 2 kg		Igen	180-190	110 - 150	3 
Csirke/nyúl/kacsa 1 kg		Igen	220 - MAX	50-100	2 
Pulyka/liba 3 kg		-	190-200	100-160	2 

FUNCTIONS (FUNKCIÓK)	 Felső és alsó sütés	 Légkeveréses sütés	 Pizza	 Grillezés	 Ventilátoros grill	 Eco felső és alsó sütés
TARTOZÉKOK	 Sütőrács	 Sütőedény vagy sütőforma a sütőrácsra	 Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőrácsra	 Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	 Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi 200 ml vízzel	

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	170 - 190	30-45	2
Töltött zöldségek (paradicsom, courgettes (cukkini), aubergines (padlizsán))		Igen	180 - 200	50 - 70	3
Pírtott kenyér		5'	MAX	2-6	5
Halfilé/szeletek		-	220 - MAX	15 - 30 *	4 3
Kolbász / kebab / oldalas / hamburger		-	MAX	15 - 30 *	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		Igen	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Marhasült angolosan 1 kg		Igen	200-210	35-50 **	3
Báránycomb/lábszár		Igen	200-210	60 - 90 **	3
Sült burgonya		Igen	200-210	35-55	2
Csóben sült zöldség		-	200-210	25-55	3
Húsok és burgonya		Igen	190-200	45-100 ***	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30-50 ***	4 2
Lasagne és húsok		Igen	200	50 - 100 ***	4 1
Teljes fogás: gyümölcstorta (5. szint) / lasagne (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	180-190	40-120 ***	5 3 1
Sült hús/töltött sütek		-	170-180	100-150	3

*Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél

** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

*** Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

FUNCTIONS (FUNKCIÓK)						
	Felső és alsó sütés	Légkeveréses sütés	Pizza	Grillezés	Ventilátoros grill	Eco felső és alsó sütés
TARTOZÉKOK						
	Sütőrács	Sütőedény vagy sütőforma a sütőrácsra	Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Sütéményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi 200 ml vízzel	

STEAM

RECEPT	 VÍZ (ml)	ELŐMELEGÍTÉS	 HŐMÉRSÉKLET (°C)	 IDŐTARTAM (perc)	 SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Halfilék / szeletek 0,5-2 cm	200	-	190-210	15-25	 3
Egész hal 300-600 g	200	-	190-210	15 - 30	 3
Egész hal 600 g - 1,2 kg	200	-	180-200	25-45	 3
Marhasült angolosan 1 kg	200	-	190-210	40-55	 3
Báránycomb 500 g - 1,5 kg	200	-	170 - 190	60-75	 2
Csirke / gyöngytyúk / kacsa egész 1-1,5 kg	200	-	200 - 220	55-75	 2
Csirke / gyöngytyúk / kacsa darabok 500 g - 1,5 kg	200	-	200 - 220	40-60	 3
Csirke / pulyka / kacsa egész 3 kg	200	-	160 - 180	100-140	 2
Bárány / marha / sertéshús 1 kg	200	-	170 - 190	60-100	 3
Kis kenyér 80-100 g	200	—	200-220	30-45	 3
Szendvicsvekni sütőformában 300-500 g	200	-	170 - 190	45-60	 3
Kenyer 500 g - 2 kg	200	-	160-170	50-100	 2
Bagett 200-300 g	200	-	200 - 220	30-45	 3

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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

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

Viseljen védőkesztyűt.

A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

KÜLSŐ BURKOLATOK

A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törölkendővel.

Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törölkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

- Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáradásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy

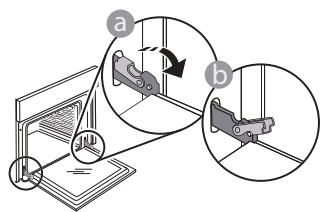
szivaccsal.

- Ha makacs szennyeződés van a belső felületeken, a tökéletes tisztítási eredmény érdekében az automatikus tisztítási funkciót javasoljuk. Lehetőleg ne aktiválja a pirolitikus tisztítás funkciót, amíg vízkőlerakódások vannak a sütőtérben. Aktiválás előtt távolítsa el a vízkövet a korábban ismertetett módon.
- Az üveg egyszerűbb tisztítása érdekében a sütőajtó könnyen levehető és visszahelyezhető.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

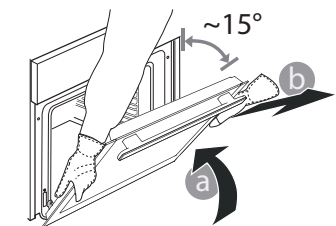
TARTOZÉKOK

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

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE



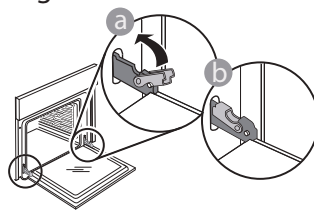
1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza

felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

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



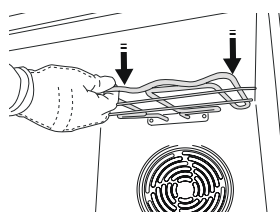
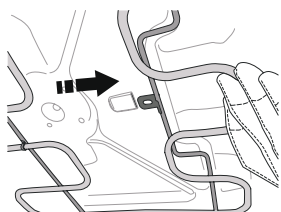
4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.

Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.

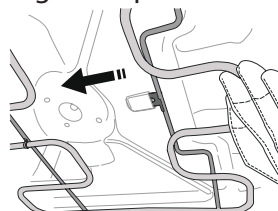
5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket: Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

A FELSŐ FŰTŐELEM LEERESZTÉSE

1. Emelje ki a fűtőelemet a tartójából, majd engedje le.



2. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje meg, húzza kissé maga felé, és ellenőrizze, hogy a rögzítőfül a megfelelő pozícióban van-e.



A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

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

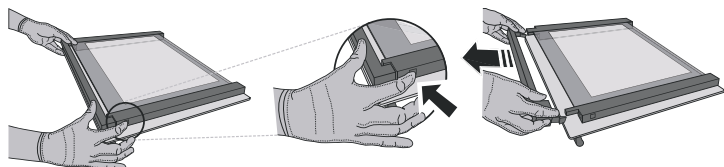
Ne feledje: Használjon 25 W/230 V típusú G9, T300 °C

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

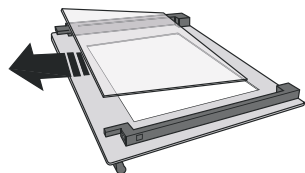
Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól. - Ne nyúljon az izzókhoz csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

AZ AJTÓÜVEGEK TISZTÍTÁSA

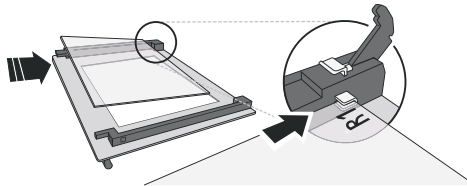
1. Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot, majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élet.



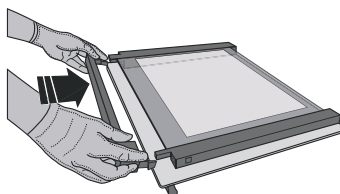
2. Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre.



3. Helyezze vissza a középső keretet („1R”-rel jelölve) a belső keret visszahelyezése előtt: A keretek helyes elhelyezéséhez ügyeljen arra, hogy az „R” jelzés a bal oldali sarokba kerüljön. Először csúsztassa az üveglap hosszanti, „R” jelzésű oldalát az illesztékekbe, majd engedje le a helyére. Ismételje meg a műveletet mindkét üveglappal.



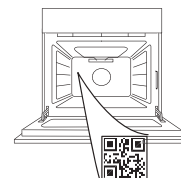
4. Szerelje vissza a felső élet: A megfelelő pozíciót kattánás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.



A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható.	Sütőhiba.	Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F” betű utáni kódot.
A kijelzőn a „Hot” (forró) felirat látszik, és a kiválasztott funkció nem indul el.	Túl magas a hőmérséklet.	A funkció aktiválása előtt várja meg, amíg a sütő lehül. Válasszon egy másik funkciót.

Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šos drošības norādījumus. Saglabājiet šos norādījumus turpmākām uziņām.

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

⚠ **Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla (paštīrīšanas) laikā** – pastāv apdedzināšanās risks. Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem atrasties cepeškrāsns tuvumā pirolīzes cikla laikā un pēc tā (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta). Visas šļakatas, sevišķi tauki un eļļa, jāizslauka no cepeškrāsns pirms tiek uzsākts pirolīzes cikls. Neatstājiet nekādus piederumus vai citus materiālus krāsnī pirolīzes cikla laikā.

⚠ Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, ka pirolīzes cikla laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi, pastāv apdegumu risks.

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

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

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

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

aizdegšanās risks.

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

⚠ Ēdienu nedrīkst atstāt ierīcē vai uz tās ilgāk par vienu stundu pirms vai pēc gatavošanas.

ATĻAUTĀ LIETOŠANA

⚠ **UZMANĪBU:** Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārēju slēdža ierīci, piemēram, taimerī vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

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

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

⚠ Šī ierīce nav paredzēta profesionāliem nolūkiem. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near TWH appliance - risk of fire.

UZSTĀDĪŠANA

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

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

⚠ Uzmanīgi veiciet skapīša zāgēšanas darbus pirms ierīces uzstādīšanas un rūpīgi noslaukiet visas koka skaidas un putekļus.

⚠ Noņemiet ierīci no polistirola putu pamatnes tikai uzstādīšanas laikā.

⚠ Pēc uzstādīšanas ierīces pamatne nedrīkst būt pieejama – pastāv apdedzināšanās risks.

⚠ Neuzstādiet ierīci aiz dekoratīvajām durvīm — pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Ja ierīce ir uzstādīta zem darbvirsmas, nepārklājiet atveri starp darbvirsmu un cepeškrāsns augšmalu – pastāv apdedzināšanās risks.

ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

⚠ Datu plāksne atrodas uz cepeškrāsns priekšējās malas (redzama, atverot cepeškrāsns durvis).

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

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

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

⚠ Barošanas kabeļa nomaiņas gadījumā sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Pirms sākt apkopi, noteikti izslēdziet ierīci un atvienojiet no barošanas avota. Lai negūtu traumu, izmantojiet aizsargcimdus (brūču gūšanas risks) un aizsargapavus (saspišanas risks); ierīci jāpārvieta divatā (slodzes mazināšana) Nekādā gadījumā nelietojiet tvaika tīrīšanas ierīces (pastāv elektrotraumas gūšanas draudi). Neprofesionāli remontdarbi, ko nav apstiprinājis ražotājs, var apdraudēt veselību un drošību, par ko ražotājs neuzņemsies atbildību. Uz jebkādiem defektiem vai bojājumiem, ko izraisījis neprofesionāli veikts remonts vai apkope, neattieksies garantija, kuras noteikumi ir izklāstīti dokumentā, kas pievienots šai ierīcei.

⚠ Krāsns stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var radīt plaisas.

⚠ Pirms tīrīšanas un apkopes darbu veikšanas pārliedzieties, ka ierīce ir atdzisusi. - Pastāv apdegumu risks.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Pirms spuldzes maiņas pārliedzieties, ka ierīce ir izslēgta — pastāv elektrotraumas risks.

Iepakojuma materiālu utilizācija

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

Mājsaimniecības ierīču utilizācija

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Plašāku informāciju par lietojamā mājsaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat iegūt vietējā kompetentajā iestādē, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA).

Nodrošinot šīs ierīces pareizu utilizāciju, varat novērst iespējamo negatīvo vides un cilvēka veselības apdraudējumu.

Simbols ♻ uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajiem dokumentiem norāda, ka šo ierīci nevar izmest sadzīves atkritumos, bet tā ir jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas centrā.

Ieteikumi enerģijas taupīšanai

Sakarsējiet cepeškrānsi tikai līdz temperatūrai, kas norādīta kulinārijas receptē. Izmantojiet tumši lakotas vai emaljētas cepešpannas un traukus, jo tie daudz labāk absorbē karstumu. Ēdiens, kam nepieciešama ilgāka gatavošana, turpinās cepties arī pēc cepeškrāsns izslēgšanas.

Standarta cikls (PYRO): piemērots ļoti netīras cepeškrāsns tīrīšanai. Enerģijas taupīšanas cikls (PYRO EXPRESS/ECO) (tikai dažiem modeļiem): tas patērē par aptuveni 25 % mazāk enerģijas nekā standarta cikls. Izvēlieties to regulāri (ik pēc 2 vai 3 gaļas pagatavošanas reizēm).

Atbilstības deklarācijas

Šī ierīce atbilst: Eiropas Komisijas Regulai 66/2014 par ekodizaina prasībām; Energomarķējuma Regulai 65/2014; 2019. gada noteikumiem saistībā ar ekodizaina prasībām ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju (grozijums) (ES izvešana) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-1.

Šajā izstrādājumā var būt A+ vai A++ energoefektivitātes klases gaismas avots(-i).



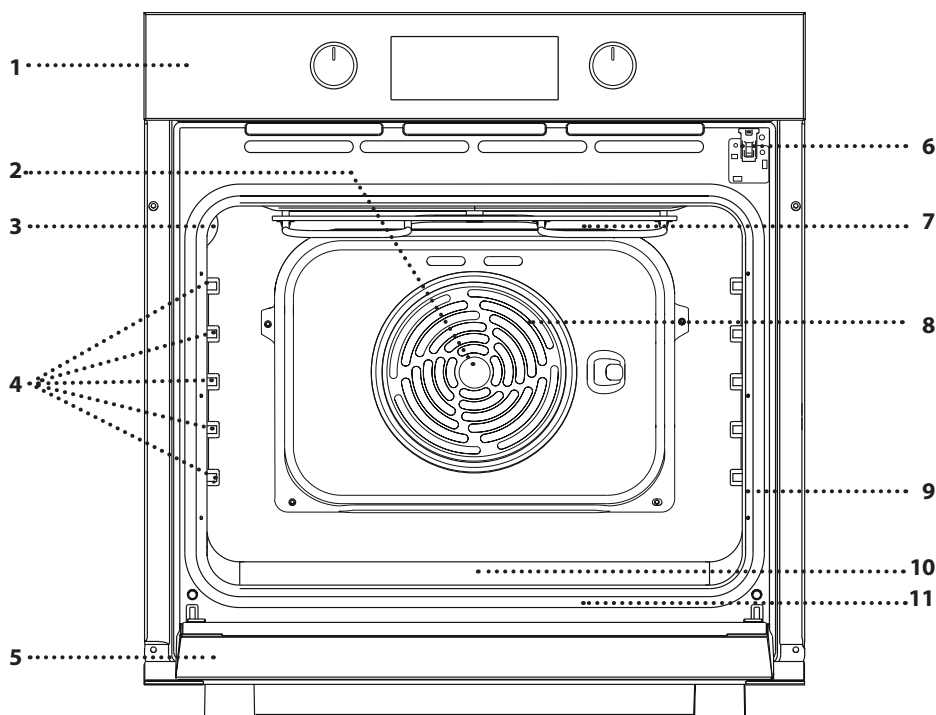


PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES MŪSU PRODUKTU



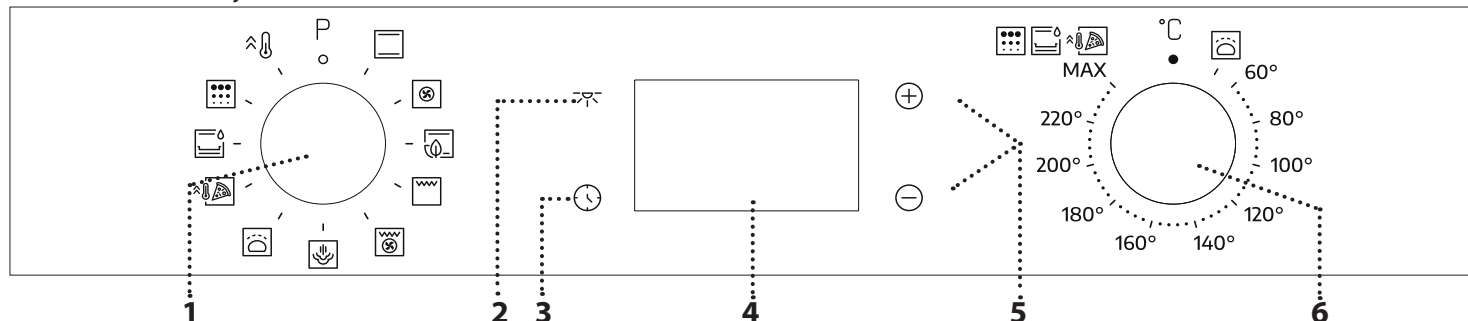
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Apgaismojuma spuldze
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts uz gatavošanas nodalījuma sienas)
5. Durvis
6. Durvju bloķētājs (bloķē durvis, kamēr notiek automātiskā tīrīšana un arī pēc tās)
7. Augšējais sildelements/grils
8. Lokveida sildelements (nav redzams)
9. Datu plāksnīte (nenoņemiet)
10. **STEAM** padziļinājums dzeramajam ūdenim
11. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. ATLASES SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēlieties funkciju. Pagrieziet stāvoklī 0, lai izslēgtu cepeškrāsni.

2. APGAISMOJUMS

Kad krāsns ir ieslēgta, nospiediet , lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns nodalījuma apgaismojumu.

3. LAIKA IESTATĪŠANA

Lai piekļūtu gatavošanas laika iestatījumiem, aizkavētajai palaišanai un taimerim.

Lai parādītu laiku, kad krāsns ir izslēgta.

4. DISPLEJS

5. REGULĒŠANAS POGAS

Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus.

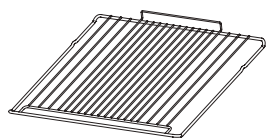
6. TERMOSTATA SLĒDZIS

Pagrieziet, lai atlasītu vēlamo temperatūru manuālajām funkcijām.

Lūdzu, ņemiet vērā: Atkarībā no modeļa tipa, pogas var būt dažāda veida. Ja poga ir iespējams aktivizēt nospiežot, lai poga izvīrītos uz āru, nospiediet to tās centrā.

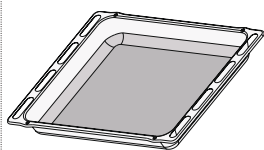
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



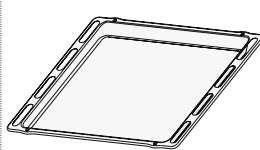
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

NOTEKPAPLĀTE *



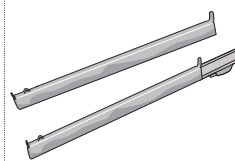
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

CEPEŠPANNA *



Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

* Tikai atsevišķiem modeļiem
Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.
Citus piederumus var iegādāties atsevišķi pēcpārdošanas centrā.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

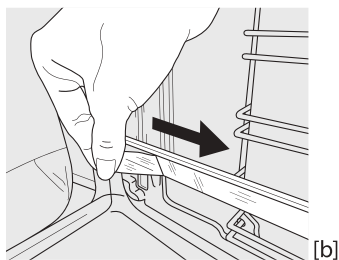
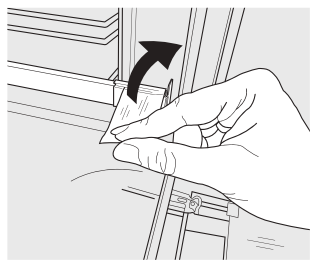
Ievietojiet stieplu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu).

Pēc tam bīdīet to pa sliecēm līdz galam horizontālā virzienā.

Citi piederumi, piemēram, cepešpanna, ir jāievieto horizontāli, bīdot tos pa sliecēm.

BĪDĀMIE PLAUKTI UN PLAUKTU VADOTNES

Pirms krāsns lietošanas no slīdošajām sliecēm noņemiet aizsarglenti [a] un tad noņemiet aizsargfoliju [b].

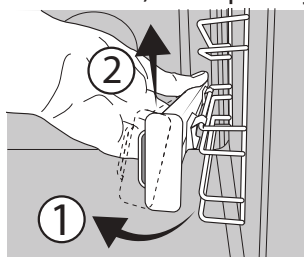


SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]

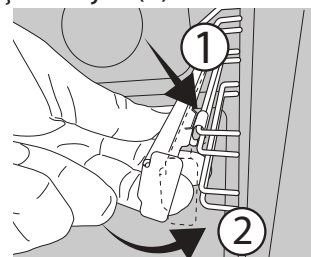
Pavelciet slīdošās slieces apakšdaļu, lai atvienotu apakšējos āķus (1), un velciet slīdošās slieces uz augšu, noņemot tās no augšējiem āķiem (2).

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]

Ieāķējiet augšējos āķus plaukta vadotnēs (1), tad spiediet slīdošo slieci apakšdaļu pret plauktu vadotnēm, līdz apakšējie āķi fiksējas (2).



[c]



[d]

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu plauktu vadotnes, stingri satveriet vadotnes ārējo daļu un velciet to virzienā pie sevis, izvelkot balstu un abas iekšējās tapas no fiksatora.
2. Lai novietotu plauktu vadotnes citā stāvoklī, novietojiet tās pie iedobes un vispirms ievietojiet fiksatorā abas tapas. Pēc tam novietojiet pie fiksatora ārējo daļu, ievietojiet balstu un stingri spiediet pret iedobes sienu, pareizi fiksējot plaukta vadotni.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LAIKA IESTATĪŠANA

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata laiks: Nospiediet , līdz displejā sāk mirgot  ikona un divi skaitļi, kas apzīmē stundas  vai  un pulkstenis .



Izmantojiet  vai , lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu. Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Izmantojiet  vai , lai iestatītu minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja mirgo  ikona, piemēram, pēc ilgstoša energoapgādes pārtraukuma, būs nepieciešams atkārtoti iestatīt laiku.

FUNKCIJAS



AUGŠĒJĀ UN APAKŠĒJĀ SILDĪŠANA

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.



SILDĪŠANA AR VENTILATORU

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.



ECO AUGŠĒJĀ UN APAKŠĒJĀ SILDĪŠANA

Eco statiskā funkcija ļauj gatavot raudzētas kūkas, konditorejas izstrādājumus un cepeti. Saudzīgās uzsildīšanas režīms ļauj saglabāt mitrumu, novēršot pārtikas produktu izžūšanu. Gatavošanas laikā gaisma būs izslēgta, bet to var atkal ieslēgt, nospiežot ikonu .



GRILĒŠANA

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzenus sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, iesakām izmantot notekpaplāti, kurā uztvert gatavošanas laikā iztecējušo šķidrumu: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.



GRILS AR VENTILATORU

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams noietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.



STEAM (TVAIKS)

Tvaika funkcija ļauj iegūt lielisku veiktspēju, pateicoties tvaika klātbūtnei dobumā. Galveno ēdienu gatavošanas laiku un temperatūru skatiet gatavošanas tabulā. Vienmēr ieslēdziet tvaika funkciju, kad cepeškrāsns ir auksta un 200 ml

2. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība.

Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsns, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

Karsējiet cepeškrāsns 250 °C temperatūrā apmēram vienu stundu. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

dzeramā ūdens iepildīts cepeškrāsns nodalījuma apakšā. Pirms produktu ievietošanas neiesildiet cepeškrāsns.



RAUDZĒŠANA

Lai vēl efektīvāk raudzētu saldu vai sāļu mīklu. Lai aktivizētu šo funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz ikonu.



PIZZA (PICA)

Šī funkcija ļauj pagatavot lielisku mājās gatavotu picu kā restorānā. Īpašais cepšanas cikls darbojas 300 °C temperatūrā, nodrošinot mīkstu picas vidu, kraukšķīgus malus un vienmērīgi izceptu virsmu.



TĪRĪŠANA AR TVAIKU

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ielejiet 100-120 ml dzeramā ūdens cepeškrāsns apakšā, pēc tam pagrieziet izvēles pogu un termostata pogu uz ikonas . Vislabāk ir izmantot funkciju 35 minūtes.

Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta, un ļaujiet tai atdzist 15 minūtes pēc tam, kad ir beidzies cikls. Ikonas atrašanās vieta neatbilst temperatūrai, kas sasniegta gatavošanas cikla laikā.



PIROLĪZE

Lai notīrītu ēdiena paliekas, izmantojot ciklu ļoti augstā temperatūrā (virs 400 °C).

Lai aktivizētu šo funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz . Ikonas atrašanās vieta neatbilst īstajai temperatūrai, kas sasniegta tīrīšanas cikla laikā. Uzmanīgi izlasiet norādījumus īpašajā pirolīzes sadaļā.



ĀTRA SILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai izvēlētos funkciju, pagrieziet *atlases slēdzi* līdz vēlamās funkcijas simbolam: iedegsies displejs un tiks atskaņots skaņas signāls.



2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

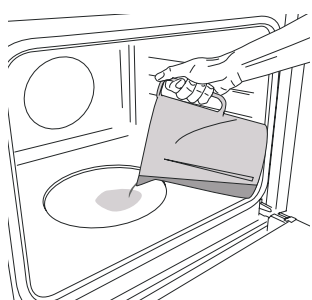
MANUĀLI

Lai aktivizētu izvēlēto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi*, lai iestatītu nepieciešamo temperatūru.



Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriežot *atlases slēdzi* vai pielāgojot temperatūru, pagriežot *termostata slēdzi*. Funkcija netiks palaista, ja *termostata regulēšanas poga* būs iestatīta uz **0**; jūs varat iestatīt gatavošanas laiku, gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja ir iestatīts gatavošanas laiks) un taimeris.

STEAM (TVAIKS)



Lai palaistu Tvaika funkciju, iepildiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens. Atlasiet funkciju, griežot atlases slēdzi pulkstenrādītāja kustības virzienā līdz jebkuram stāvoklim diapazonā no 160 līdz 180 °C (vadoties pēc ikonas). Funkcija tiks palaista, un displejā būs

redzams pašreizējais pulksteņa laiks. Priekšsildīšana nav nepieciešama. Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet atlases slēdzi stāvoklī **0**.

Gatavojot ēdienu Tvaika režīmā, neatveriet cepeškrāsns durvis un nekad nepapildiniet ūdeni.

Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā atverot ierīces durvis un papildinot ūdeni, var tikt ietekmēts gatavošanas rezultāts.

3. PREHEATING (PRIEKŠSILDĪŠANA)

Tiklīdz funkcija būs atlasīta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā sāks mirgot  ikona kas norādīs uz to, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.

Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā iedegsies  ikona, kas norādīs uz to, ka krāsns ir uzkarsusi līdz noteiktajai temperatūrai: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamā funkcija.

DARBĪBAS LAIKS

Turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot ikona  un "00:00".



Izmantojiet  vai , lai atlasītu vēlamo gatavošanas laiku, bet pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz vēlamo temperatūru: kad gatavošana pabeigta, tiks ieslēgts skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku, turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot  ikona, bet pēc tam lietojiet , lai iestatītu gatavošanas laiku uz „00:00”. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšana.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku: nospiediet , līdz displejā sāk mirgot ikona  un pašreizējais laiks.



Izmantojiet  vai , lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz vēlamo temperatūru: funkcija tiks apturēta, taču tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet cepeškrāsns, pagriežot *atlases slēdzi* stāvoklī **0**.

Grila un Grila ar ventilatoru funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz funkcijas darbība būs beigusies, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.



Pagrieziet *atlases slēdzi*, lai izvēlētos citu funkciju vai **0** izslēgtu cepeškrāsns.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja ir aktivizēts taimeris, displejā uz maiņām parādīsies uzraksts "END" un atlikušais laiks.

5. TAIMERA IESTATĪŠANA

Šī iespēja nepārtrauc un neietekmē gatavošanu, bet gan ļauj displeju izmantot kā taimeris, vai nu tad, kad aktivizēta kāda funkcija, vai tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta.

Spiediet,  līdz displejā sāk mirgot ikona  un "00:00", kā arī "00:00".



Izmantojiet $\oplus$ vai $\ominus$, lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet $\odot$, lai apstiprinātu. Kad taimeris beigs laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls.

Piezīmes: Lai atceltu taimeri, turpiniet spiest $\odot$, līdz displejā sāk mirgot  ikona, bet pēc tam lietojiet $\ominus$, lai iestatītu laiku uz "00:00".

6. AUTOMĀTISKĀS TĪRĪŠANAS FUNKCIJA — PIROLĪZE

Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā. Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt tuvumā pirolīzes laikā un pēc tās (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta).

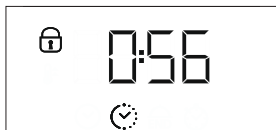
Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildīšanas elementi.

Labākam rezultātam pirms pirolīzes funkcijas aktivizēšanas notīriet lielākos netīrumus ar mitru sūkli.

Neieslēdziet pirolīzes tīrīšanas ciklu, ja nav pilnībā notīrīts kaļķakmens.

Mēs iesakām izmantot pirolīzes funkciju tikai tad, ja iekārta ir ļoti netīra vai gatavošanas laikā slikti smako.

Lai aktivizētu automātiskās tīrīšanas funkciju, pagrieziet *atlasē slēdzi* un *termostata slēdzi* uz ikonu . Funkcija aktivizēsies automātiski, durvis bloķēsies un apgaismojums izslēgsies: Displejs pamišus rādīs laiku līdz tīrīšanas beigām un uzrakstu "Pyro".



Tiklīdz cikls būs beidzies, durvis paliks bloķētas līdz brīdim, kad iekšpusē esošā temperatūra būs nokritusies līdz drošam līmenim. Pirolīzes cikla laikā un pēc tā izvēdiniet telpu.

PIEZĪMES

- Nepārklājiet cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsns pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Nenovietojiet uz durvīm smagus svarus un neturieties pie durvīm.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSIL-DĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	170	30 - 50	3 
		Jā	160	30 - 50	2 
		Jā	160	40-60	4 1  
Kūkas ar pildījumu (siera kūka, štrūdele, augļu torte)		Jā	160 - 200	35 - 90	2 
		Jā	160 - 200	40-90	4 2  
Cepumi/groziņi		Jā	160	25-35	3 
		Jā	160	25-35	3 
		Jā	150	35 - 45	4 2  
Vēja kūkas		Jā	180 - 210	30-40	3 
		Jā	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Jā	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Bezē		Jā	90	150-200	3 
		Jā	90	140-200	4 2  
		Jā	90	140-200	5 3 1   
Pica/fokača		Jā	190 - 220	20 - 50	4 2  
Picas / fokačas panna		Jā	MAKS.	15-20	2 
Plāna pica		Jā	MAKS.	8-10	2 
Saldēta pica		Jā	MAKS.	10 - 20	3 
		Jā	220 - MAKS.	10-25	4 2  
Sāļie pīrāgi (dārzenu pīrāgs, Lotringas pīrāgs)		Jā	180 - 200	40-55	3 
		Jā	180 - 200	45-60	4 2  
		Jā	180 - 200	45-60	5 3 1   
Volovāni / kārtainās mīklas cepumi		Jā	190-200	20 - 30	3 
		Jā	180-190	20-40	4 2  
		Jā	180-190	20-40	5 3 1   
Lazanja/cepta pasta/ kaneloni/augļu pīrāgi		Jā	190-200	45-65	2 
Jēra/teļa/ liellopa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190-200	80-110	3 
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		Jā	180-190	110 - 150	3 
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		Jā	220 - MAKS.	50-100	2 
Titara/zoss gaļa 3 kg		-	190-200	100-160	2 

FUNKCIJAS	 Augšējā un apakšējā sildīšana	 Sildīšana ar ventilatoru	 Pica	 (Grilēšana)	 Grils ar ventilatoru	 Eco augšējā un apakšējā sildīšana
PIEDERUMI	 Stiepļu plaukts	 Cepešpanna vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	 Cepešpanna/notekapplate vai cepšanas trauks uz stiepļu plaukta	 Notekapplate/cepešpanna	 Notekapplate/cepešpanna ar 200 ml ūdens	

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSIL-DĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMENI UN APRĪKOJUMS
Cepta zivs/en papillote (pergamentā pagatavota zivs) (fileja, vesela)		Jā	170–190	30–45	2
Pildīti dārzeņi (tomāti, courgettes (cukini), aubergīnes (baklažāni))		Jā	180 - 200	50–70	3
Graudzēta maize		5'	MAKS.	2–6	5
Zivs fileja/gabaliņi		-	220 - MAKS.	15–30 *	4 3
Desas/kebabi/ ribiņas/hamburgeri		-	MAKS.	15–30 *	5 4
Cepta vistas gaļa 1–1,3 kg		Jā	200–220	55 - 70 **	2 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		Jā	200–210	35–50 **	3
Jēra stilbs / kājiņa		Jā	200–210	60 - 90 **	3
Cepti kartupeļi		Jā	200–210	35 - 55	2
Dārzeņu sacepums		-	200–210	25-55	3
Gaļa un kartupeļi		Jā	190–200	45 - 100 ***	4 1
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 ***	4 2
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 ***	4 1
Pilna maltīte: augļu torte(5. līmenis) /lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	180-190	40–120 ***	5 3 1
Cepeši/pildīti cepeši		-	170 - 180	100-150	3

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi

** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

*** Paredzamais laika ilgums: pēc vajadzības ēdiena var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

FUNKCIJAS						
	Augšējā un apakšējā sildīšana	Sildīšana ar ventilatoru	Pica	(Grilēšana)	Grils ar ventilatoru	Eco augšējā un apakšējā sildīšana
PIEDERUMI						
	Stiepļu plaukts	Cepešpanna vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Cepešpanna/notekaplate vai cepšanas trauks uz stiepļu plaukta	Notekaplate/cepešpanna	Notekaplate/cepešpanna ar 200 ml ūdens	

STEAM

KULINĀRIJAS RECEPTĒ	 ŪDENS (ml)	PRIEKŠSILDĪ- ŠANA	 TEMPERATŪRA (°C)	 ILGUMS (min)	 LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Zivs fileja/kotletes 0,5–2 cm	200	-	190–210	15–25	
300–600 g	200	-	190–210	15 - 30	
600 g–1,2 kg	200	-	180 - 200	25 - 45	
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg	200	-	190–210	40–55	
Jēra gaļa 500 g–1,5 kg	200	-	170–190	60–75	
Cālis/pērļu vistiņa/pīle, 1–1,5 kg	200	-	200–220	55–75	
Cālis / pērļu vistiņa / pīle Gabaliņos, 500 g–1,5 kg	200	-	200–220	40–60	
Vista/titars/pīle Vesela 3 kg	200	-	160–180	100–140	
Jērs / liellops / cūkgaļa 1 kg	200	-	170–190	60 - 100	
Nelielas maizītes 80–100 g	200	—	200–220	30–45	
Maizes kukulis veidnē 300–500 g	200	-	170–190	45–60	
Maizes kukulis 500 g–2 kg	200	-	160 - 170	50–100	
Bagetes 200–300 g	200	-	200–220	30–45	

PIEDERUMI					
	Stiepļu plaukts	Cepešpanna vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Cepešpanna/notekaplatē vai cepšanas trauks uz stiepļu plaukta	Notekaplatē/cepešpanna	Notekaplatē/cepešpanna ar 200 ml ūdens

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliedziet, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

Izmantojiet aizsargcimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad

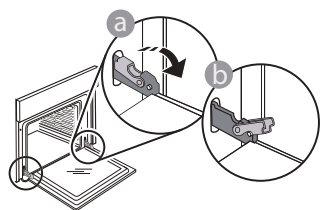
izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

- Ja uz cepeškrāsns iekšpusēs virsmām ir grūti notīrāmi netīrumi, lai panāktu optimālus tīrīšanas rezultātus, mēs iesakām izmantot automātiskās tīrīšanas funkciju. Neieslēdziet pirolīzes tīrīšanas ciklu, ja nav pilnībā notīrīts kaļķakmens. Pirms ieslēgšanas likvidējiet kaļķakmeni, kā aprakstīts iepriekš.
- Lai notīrītu stiklu, durvis ir iespējams izņemt.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

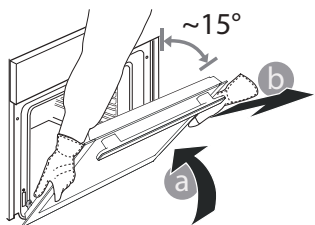
PIEDERUMI

Pēc lietošanas iemērciet piederumus mazgāšanas šķīdumā, ja tie joprojām ir karsti, izmantojiet cepeškrāsns cimdus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA



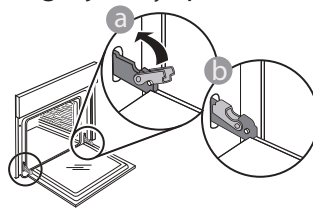
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vērt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no

stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsns, novietojot eņģu āķus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu paredzētajā vietā.



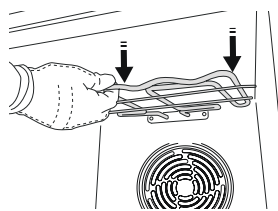
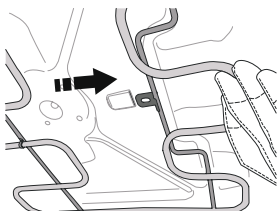
4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliedziet, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.

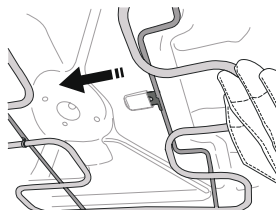
5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliedziet, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

NOLAIDIET AUGŠĒJO SILDELEMENTU

1. Atbrīvojiet sildelementu no stiprinājuma un nolaidiet to.



2. Lai atgrieztu sildelementu atpakaļ tā pozīcijā, paceliet to uz augšu, nedaudz pavelciet to uz sevi un pārliedziet, ka cilnes balsts ir pareizi novietots.



SPULDZES NOMAIŅA

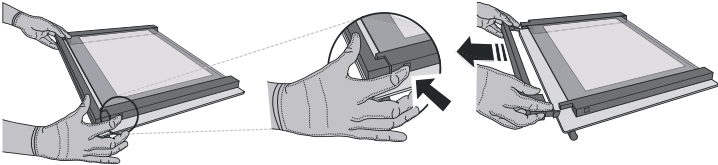
- 1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.
- 2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
- 3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

Lūdzu, ņemiet vērā: izmantojiet 25 W/230 V tipa G9, T300 °C halogēnās lampas. Ierīcē uzstādītā spuldze ir speciāli

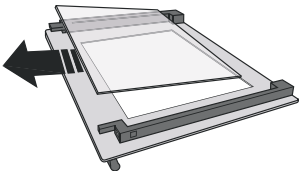
paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā. Neaiztieciot spuldzītes ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU STIKLA TĪRĪŠANA

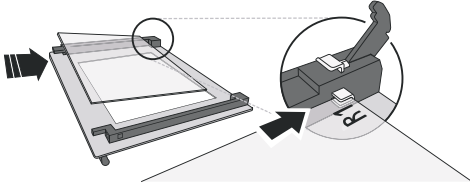
- 1. Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīksta virsmas (ar rokturi vērstu lejup), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemt durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi.



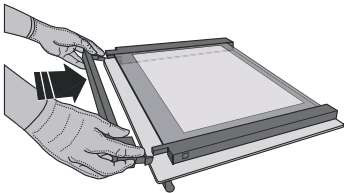
- 2. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet stiklu un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīksta virsmas.



- 3. Uzstādiet iekšējo rūti (apzīmēta ar "1R") ievietojiet atpakaļ vidējo rūti (marķēta ar zīmi "R"): Lai pareizi ievietotu stikla rūti, pārbaudiet, vai "R" zīme atrodas kreisajā stūrī. Vispirms ievietojiet balstos stikla garāko pusi, kas ir marķēta ar "R" zīmi, un nolaidiet to. Atkārtojiet ar abām stikla rūtīm.



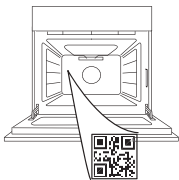
- 4. Uzlieciet augšējo malu: Klikšķis norādīs uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliecinieties, vai blīvējums ir novietots pareizi.



PROBLĒMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀIS CĒLONIS	RISINĀJUMS
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar tuvāko klientu pēcpārdošanas servisa centru un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta "F".
Displejā ir redzams paziņojums "Hot" (Karsts) un izvēlētā funkcija nedarbojas.	Pārāk augsta temperatūra.	Pirms funkcijas aktivizēšanas ļaujiet cepeškrāsnij atdzist. Atlasiet citu funkciju.

Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



SAUGOS INSTRUKCIJOS

PERSKAITYKITE IR LAIKYKITĖS

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

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

⚠ Vykstant pirolizei (savaiminiam išsivalymui), krosnelės nelieskite, nes galite nusideginti. Vykstant pirolizei ir jai pasibaigus pasistenkite, kad netoliese nebūtų vaikų ir gyvūnų (kol kambarys nebus išvėdintas). Išsiliejusios medžiagos, ypač riebalai ir aliejai, turi būti išvalytos iš orkaitės ertmės prieš prasidedant pirolizės ciklui. Vykstant pirolizei orkaitės viduje neturi būti paliktų jokių priedų arba medžiagų.

⚠ Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad pirolizės funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos, nes galite nusideginti.

⚠ 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. Vaikai gali valyti ir tvarkyti prietaisą tik su kitų priežiūra.

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

⚠ Gaminimo metu nepalikite prietaiso be priežiūros. Jei prietaise galima naudoti zondą, naudokite tik šiai 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.

⚠ Maisto produktų negalima palikti prietaise arba ant jo ilgiau kaip vieną valandą prieš gaminimą arba po jo.

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: parduotuvėse, biurų ir kitų įstaigų darbuotojų virtuvėse; gyvenamuosiuose namuose-ūkiuose; viešbučiuose, moteliuose, nakvynės vietose, kur patiekiami pusryčiai (angl. „Bed and Breakfast“), taip pat kitose apgyvendinimo įstaigose.

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

⚠ Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Nenaudokite prietaiso lauke.

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

MONTAVIMAS

⚠ Prietaisą perkelti ir įrengti turi du ar daugiau žmonių. Priešingu atveju galite susižeisti. Mūvėkite apsaugines pirštines, kai išpakuojaite 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. Išveskite vaikus iš montavimo vietos. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežant. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros centrą. Sumontavus prietaisą, pakuotės medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) būtina laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje – kyla uždusimo pavojus. Prieš vykdant bet kokius montavimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo – elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad montuojant prietaisą nebūtų pažeistas maitinimo laidas – gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą leidžiama įjungti tik baigus jį montuoti.

⚠ Spintelės pjovimo darbus atlikite prieš montuodami prietaisą į baldus ir gerai nuvalykite visas medienos drožles bei pjūvenas.

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

⚠ Sumontavus prietaisą, jo dugnas turi būti nepasiekiamas. Priešingu atveju kyla nudegimo pavojus.

⚠ Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių – kyla gaisro pavojus.

⚠ Jei įrenginys montuojamas po stalviršiu, neužblokuokite minimalaus tarpo tarp stalviršio ir viršutinio orkaitės krašto, nes galite nusideginti.

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. Sumontavus prietaisą, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui. Nenaudokite prietaiso jeigu esate sušlapę arba vaikštote basi. Nenaudokite prietaiso jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai arba 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.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo. Kad nesusižeistumėte, mūvėkite apsaugines pirštines (įdrėskimo rizika) ir avėkite apsauginius batus (sumušimo rizika); darbus atlikite dviese (mažesnė apkrova); niekada nenaudokite valymo garais įrenginių (elektros šoko rizika). Dėl ne specialistų atliekamų gamintojo neįgaliotų remonto darbų gali kilti grėsmė sveikatai arba saugai ir gamintojas dėl to nebus laikomas atsakingu. Jei bet kokia žala ar pažeidimas atsiranda dėl neprofesionalių darbuotojų atliktų remonto arba techninės priežiūros darbų, garantija, kurios sąlygos yra išdėstytos kartu su įrenginiu pateiktame dokumente, negalioja.

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

⚠ 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 ženklu ♻. 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 (EE[A]) reikalavimus. Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimo neigiamo poveikio.

Ant šio prietaiso arba pridedamų dokumentų esanti piktograma nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis atliekomis. 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 apraše esančioje gaminimo lentelėje arba patiekalo recepte. Naudokite tamsiai lakuotas arba emaliu padengtas kepimo formas, nes jos geriau sugeria karštį. Patiekalai, kuriuos reikia ilgiau gaminti, toliau bus gaminami net ir išjungus orkaitę.

Standartinis ciklas (PYRO): skirtas labai nešvariai orkaitei valyti. Energiją taupantis ciklas (PYRO EXPRESS/ECO) - tik kai kuriuose modeliuose - : sunaudoja maždaug 25 % mažiau energijos nei standartinis ciklas. Šią funkciją parinkite reguliariais intervalais (po 2 ar 3 mėses gaminimo iš eilės kartų).

ATITIKIMO DEKLARACIJAS

Šis prietaisas atitinka: ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014; energijos vartojimo efektyvumo ženklinimo 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.

Šiame gaminyje gali būti A+ arba A++ energinio efektyvumo klasės šviesos šaltinis (-iai).



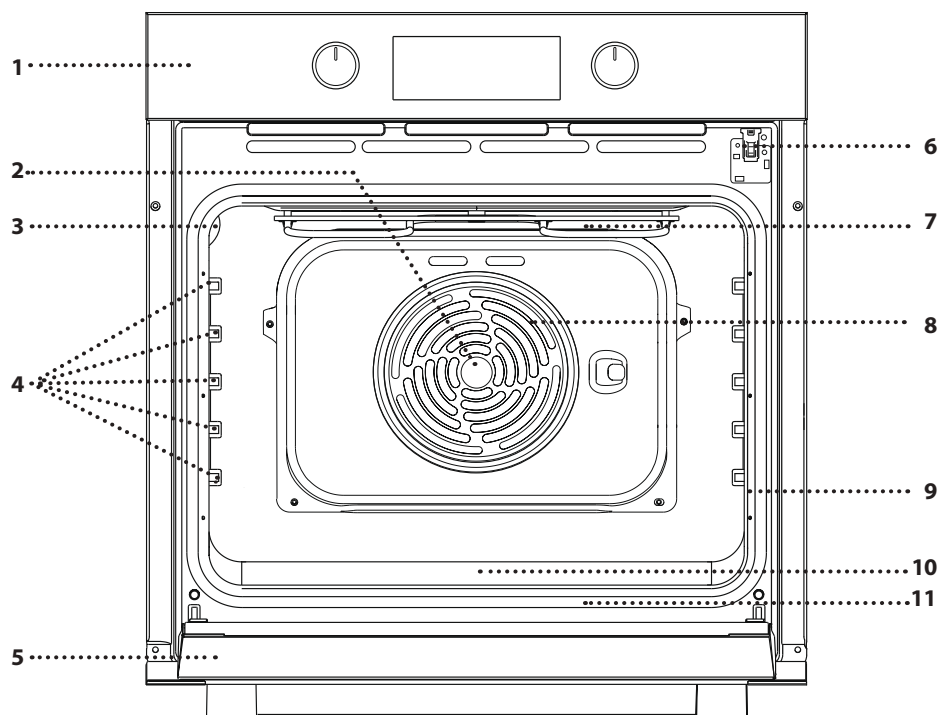


DĖKOJAME, KAD PERKATE MŪSŲ GAMINĮ.



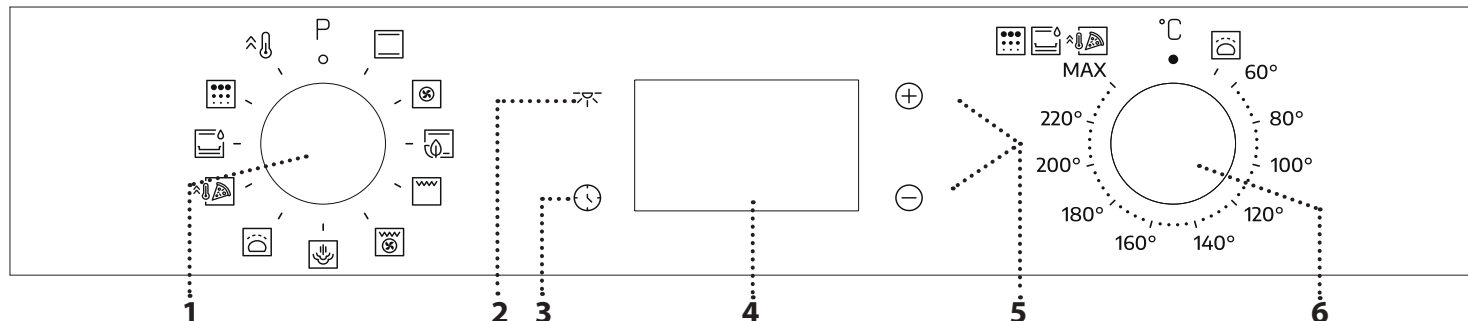
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo pultas
2. Ventiliatorius
3. Lempa
4. Skersinės grotelės (lygis nurodytas ant gaminimo skyriaus sienelės)
5. Durelės
6. Durelių užraktas (užrakina dureles atliekant automatinį valymą ir po jo)
7. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
8. Žiedinis kaitinimo elementas (neparodyta)
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. **STEAM** geriamojo vandens įduba
11. Apatinis kaitinimo elementas (neparodyta)

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama įjungti orkaitę ir pasirinkti funkciją. Pasukite į 0 padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

2. LEMPUTĖ

Kai orkaitė įjungta, paspauskite ir įjunkite arba išjunkite orkaitės lemputę.

3. LAIKO NUSTATYMAS

Įjungiami gaminimo laiko nustatymai, atidėtas paleidimas ir laikmatis.

Kai orkaitė išjungta, rodomas laikas.

4. EKRANAS

5. REGULIAVIMO MYGTUKAI

Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

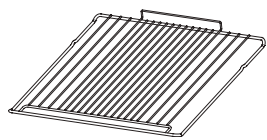
6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas.

Pastaba: Rankenėlės tipas gali skirtis priklausomai nuo modelio. Jei rankenėlės suaktyvinamos jas paspaudžiant, paspauskite vidurinę rankenėlės dalį, kad ji iššoktų.

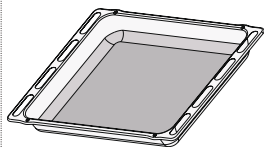
PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA



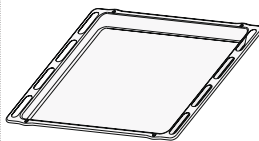
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminių indams.

SKYSČIŲ SURINKIMO PADĖKLAS *



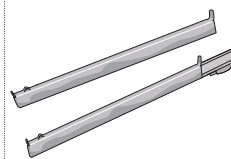
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

* Tik tam tikruose modeliuose.
Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.
Kitų priedų galima įsigyti atskirai, techninės priežiūros centre.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

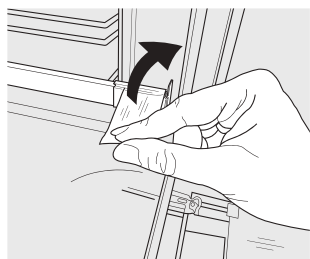
Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite grotelės reikiamame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų).

Tuomet įstumkite į skersines grotelės iki galo.

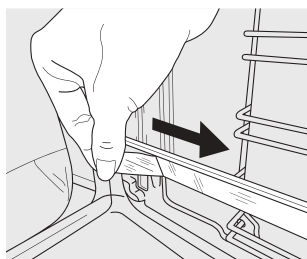
Kitus priedus, pvz., kepimo skardą, reikia įstatyti horizontaliai į skersines grotelės.

SLANKIOJAMOSIOS LENTYNĖLĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

Prieš pradėdami naudotis orkaite pašalinkite apsauginę plėvelę [a] ir nuo slankiojančių grotelių pašalinkite apsauginę foliją [b].



[a]



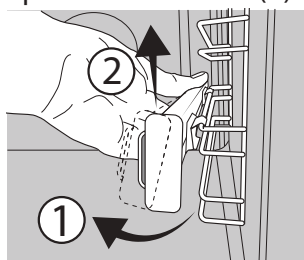
[b]

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

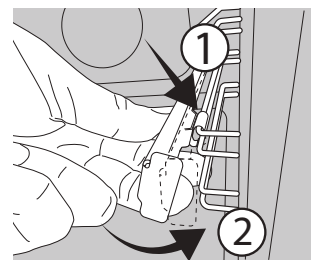
Patraukite apatinę slankiojančių grotelių dalį, kad atkabintumėte apatinius kabliukus (1), tada traukite slankiojančias grotelės aukštyn ir nuimkite jas nuo viršutinių kabliukų (2).

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]

Užkabinkite viršutinius kabliukus ant skersinių grotelių (1), tada spauskite apatinę slankiojančių grotelių dalį link skersinių grotelių, kol užsifikuos apatiniai kabliukai (2).



[c]



[d]

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. Jei norite išimti skersines grotelės, tvirtai suimkite išorinę kreipiamosios dalį ir trūktelėkite į save, kad ištrauktumėte atramą ir du vidinius kaiščius.
2. Jei norite vėl įdėti skersinę grotelės, pridėkite jas prie angos ir įstatykite du kaiščius į jiems skirtas vietas. Pridėkite išorinę dalį prie jos vietos, įstatykite atramą ir tvirtai spustelėkite prie sienelės, kad skersinės grotelės tinkamai užsifikuotų.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti laiką: Paspauskite , kol ekrane pradės mirgėti  piktograma ir du skaitmenys, žymintys valandą , arba  ir  laikrodžio simboliai.



Naudodamiesi  arba  nustatykite valandas ir patvirtinkite paspausdami . Ekrane mirksės du minutės skirti skaitmenys. Naudodamiesi  arba  nustatykite minutes ir patvirtinkite paspausdami .

Atkreipkite dėmesį: Kai mirksi piktograma , pvz., atsinaujinus elektros tiekimui, jums reikės nustatyti laiką iš naujo.

FUNKCIJOS



KAITINIMAS IŠ VIRŠAUS IR IŠ APAČIOS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



FAN HEATING (KAITINIMAS SU KARŠTO ORO PŪTIMU)

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.



EKONOMIŠKAS KAITINIMAS IŠ VIRŠAUS IR IŠ APAČIOS

Funkcija „Eco static“ leidžia kepti kildintus pyragus, tešlą ir kepsnius. Dėl švelnaus kaitinimo maistas išlaiko drėgmę, todėl neišdžiūsta. Kepimo metu lemputė išsijungs, tačiau ją galima vėl įjungti paspaudus piktogramą .



GRILL (KEPINTUVAS)

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną.

Jei mėsą kepate ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.



KEPINTUVAS SU VENTILIATORIUMI

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.



STEAM (GARAI)

Garų funkcija leidžia pasiekti puikių rezultatų

2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu.

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.

Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C ir palikite veikti apie valandą. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

Atkreipkite dėmesį: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

dėl ertmėje esančių garų. Pagrindinių patiekalų gaminimo laiką ir temperatūrą rasite gaminimo lentelėje. Garų funkciją visada įjunkite tik kai orkaitė yra šalta, ir tik įpylę 200 ml geriamojo vandens į apačioje esančią ertmę. Prieš įdėdami maistą iš anksto nekaitinkite orkaitės.



DOUGH PROVING (TEŠLOS KILDINIMAS)

Puikiai tinka saldžiai arba pikantiškai tešlai kildinti. Norėdami įjungti šią funkciją, sukite *termostato rankenėlę* iki atitinkamos piktogramos.



PIZZA (PICA)

Ši funkcija leidžia namuose kepti puikias \ picas kaip restorane. Specialus kepimo ciklas veikia esant aukštesnei nei 300 °C temperatūrai, todėl picos viduje būna minkštos, kraštuose traškos ir tolygiai paruduoja.



VALYMAS GARAIS

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitės dugne įpilkite 100–120 ml geriamojo vandens, tada pasukite pasirinkimo rankenėlę ir termostato rankenėlę ties  piktograma. Funkciją rekomenduojame naudoti 35 minutes. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė yra šalta, o ciklui pasibaigus leiskite jai atvėsti palaukdami 15 min. Piktogramos padėtis neatitinka temperatūros, pasiektos valymo ciklo metu.



PIROLIZĖ

Gaminimo metu išsiskyrę tiškai pašalinami naudojant itin aukštos temperatūros ciklą (apie 400 °C). Norėdami įjungti šią funkciją, sukite termostato rankenėlę į  . Piktogramos padėtis neatitinka tikrosios temperatūros, pasiektos valymo ciklo metu. Atidžiai perskaitykite instrukciją, pateiktą specialiaame pirolizės skyriuje.



SPARTUSIS ĮKAIT.

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio. Įsijungs ekranas ir pasigirs garso signalas.



2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

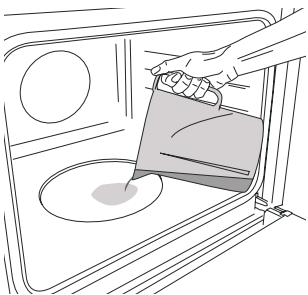
MANUAL (NEAUTOMATINĖS)

Norėdami įjungti pasirinktą funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą.



Atkreipkite dėmesį: Šį nustatymą galite keisti gamtinimo metu pasukdami *pasirinkimo rankenėlę* arba reguliuoti temperatūrą pasukdami *termostato rankenėlę*. Funkcija nebus paleista, jei *termostato rankenėlė* bus nustatyta ties **0**. Galite nustatyti gamtinimo laiką, gamtinimo pabaigos laiką (tik jei nustatote gamtinimo laiką) ir laikmatį.

STEAM (GARAI)



Jei norite įjungti garų funkciją, orkaitės apačioje įpilkite 200 ml geriamojo vandens.

Sukdami pasirinkimo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę pasirinkite funkciją, o termostato rankenėlę nustatykite į be kurią reikiamą padėti nuo 160 iki 180 °C (kaip parodyta piktogramoje).

Funkcija bus įjungta, o ekrane bus rodomas esamas laikas. Išankstinis įkaitinimas nereikalingas. Baigiant gaminti, pasirinkimo rankenėlę pasukite ties „0“.

Jei gamindami naudojate garus, neatidarykite durelių ir nebandykite įpilti daugiau vandens.

Atkreipkite dėmesį: Jei atidarysite dureles ir papildysite vandens, kai vyksta maisto gamtinimas, galite nusivilti galutiniu gamtinimo rezultatu.

3. ĮKAITINIMAS

Kai funkcija jau veikia, pasigirsta garso signalas, o ekrane mirksinti piktograma  nurodo, kad vykdomas įkaitinimas.

Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o piktograma  ekrane nurodo, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą: tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gamtinimą.

Atkreipkite dėmesį: Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gamtinimo rezultatu.

4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradedant gamtinimo programavimą.

TRUKMĖ

Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir „00:00“.



Naudodamiesi  arba  nustatykite reikiamą gamtinimo laiko trukmę, tada paspausdami  patvirtinkite.

Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą. pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gamtinimas baigtas.

Atkreipkite dėmesį: Jei norite atšaukti nustatytą gamtinimo laiką, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi  nustatykite „00:00“ gamtinimo laiką. Į bendrąjį gamtinimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO/ ATIDĖTO PALEIDIMO NUSTATYMAS

Nustačius gamtinimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gamtinimo pabaigos laiką: spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir dabartinis laikas.



Naudodamiesi  arba  nustatykite gamtinimo pabaigos laiką, o paspausdami  patvirtinkite.

Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą. funkcija bus pristabdyta, kol automatiškai įsijungs praėjus tiek laiko, kad gamtinimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Atkreipkite dėmesį: Jei norite atšaukti nustatymą, išjunkite orkaitę pasukdami *pasirinkimo rankenėlę* į padėtį **0**.

Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepimo ant grotelių ir kepimo ant grotelių su ventiliatoriumi funkcijas.

GAMINIMO PABAIGA

Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gamtinimo pabaigą.



Sukite *pasirinkimo rankenėlę*, kad pasirinktumėte kitą funkciją, arba nustatykite ją į padėtį **0** ir išjunkite orkaitę.

Atkreipkite dėmesį: Jei veikia laikmatis, ekrane bus pakaitomis rodomi „END“ ir likęs laikas.

5. LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Ši parinktis suteikia galimybę naudotis ekranu kaip laikmačiu, kai veikia gaminimo funkcija arba orkaitė yra išjungta.

Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir „00:00“ piktograma ir „00:00“.



Naudodamiesi $\oplus$ arba $\ominus$ nustatykite laiką, o paspausdami  patvirtinkite. Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirsite garso signalą.

Pastabos: Jei norite atšaukti laikmatį, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi $\ominus$ nustatykite „00:00“ laiką.

6. AUTOMATINIO VALYMO FUNKCIJA – PIROLIZĖ

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui.

Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvėdinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.

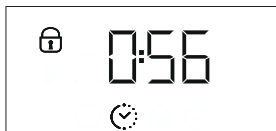
Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos.

Norėdami gerai išvalyti, prieš naudodami pirolizės funkciją, drėgna kempine pašalinkite didžiausius nešvarumus.

Neaktyvinkite pirolizės ciklo valymo, jei yra likę kalkių nuosėdų.

Pirolizės funkciją įjunkite, tik kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonus kvapas.

Kad aktyvintumėte valymo funkciją, pasukite *pasirinkimo rankenėlę ir termostato rankenėlę* ties  piktograma. Funkcija bus įjungta automatiškai, durelės užsirakins ir šviesa orkaitėje užges: Ekrane bus rodomas iki pabaigos likęs laikas pakaitomis su „Pyro“.



Ciklui pasibaigus durelės liks užrakintos, kol temperatūra orkaitės viduje nepasieks saugaus lygio. Pasibaigus pirolizės ciklui, išvėdinkite patalpą.

PASTABOS

- Prietaiso viduje neklokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvų niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	170	30–50	3 
		Taip	160	30–50	2 
		Taip	160	40–60	4 1  
Pyragas su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)		Taip	160 – 200	35 - 90	2 
		Taip	160 – 200	40–90	4 2  
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160	25–35	3 
		Taip	160	25–35	3 
		Taip	150	35 - 45	4 2  
Choux buns (Bandelės su įdaru)		Taip	180–210	30–40	3 
		Taip	180–200	35 - 45	4 2  
		Taip	180–200	35 - 45	5 3 1   
Morengai		Taip	90	150–200	3 
		Taip	90	140–200	4 2  
		Taip	90	140–200	5 3 1   
Pica / fokačija		Taip	190–220	20–50	4 2  
Pica ant padėklo / fokačija		Taip	MAKS.	15–20	2 
Plona pica		Taip	MAKS.	8 - 10	2 
Šaldyta pica		Taip	MAKS.	10 - 20	3 
		Taip	220 – MAKS.	10–25	4 2  
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180–200	40–55	3 
		Taip	180–200	45–60	4 2  
		Taip	180–200	45–60	5 3 1   
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai		Taip	190–200	20–30	3 
		Taip	180–190	20–40	4 2  
		Taip	180–190	20–40	5 3 1   
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu		Taip	190–200	45–65	2 
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	3 
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		Taip	180–190	110 - 150	3 
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	220 – MAKS.	50–100	2 
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		-	190–200	100–160	2 

FUNKCIJOS	 Kaitinimas iš viršaus ir iš apačios	 Kaitinimas su karšto oro pūtimu	 Pica	 Kepti ant grotelių	 Kepintuvus su ventiliatoriumi	 Ekonomiškas kaitinimas iš viršaus ir iš apačios
PRIEDAI	 Grotelės	 Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	 Kepimo / skysčių surinkimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	 Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	 Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens	

RECEPTAS	FUNKCIJA	KAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Kepta žuvis / en papillote (žuvis folijoje) (filė, visa)		Taip	170–190	30–45	2
Įdarytos daržovės (pomidorai, courgettes (cukinijos), auberginės (baklažanai))		Taip	180–200	50–70	3
Skrudinta duona		5'	MAKS.	2–6	5
Žuvies filė / gabalėliai		-	220 – MAKS.	15–30 *	4 3
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai		-	MAKS.	15–30 *	5 4
Kepta vištiena 1–1,3 kg		Taip	200–220	55 - 70 **	2 1
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		Taip	200–210	35 - 50 **	3
Ėriuko koja / karka		Taip	200–210	60 - 90 **	3
Keptos bulvės		Taip	200–210	35–55	2
Daržovių apkepas		-	200–210	25–55	3
Mėsa ir bulvės		Taip	190–200	45 - 100 ***	4 1
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 ***	4 2
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 100 ***	4 1
Visas patiekalas: vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	180–190	40–120 ***	5 3 1
Kepta mėsa / įdaryti dideli mėsos gabalai		-	170–180	100–150	3

*Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite

** Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

*** Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

FUNKCIJOS						
	Kaitinimas iš viršaus ir iš apačios	Kaitinimas su karšto oro pūtimu	Pica	Kepinti ant grotelių	Kepintuvas su ventiliatoriumi	Ekonomiškas kaitinimas iš viršaus ir iš apačios
PRIEDAI						
	Grotelės	Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Kepimo / skysčių surinkimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens	

STEAM

RECEPTAS	 VANDUO (ml)	ĮKAITINIMAS	 TEMPERATŪRA (°C)	 TRUKMĖ (Min.)	 LYGIS IR PRIEDAI
Žuvis (filė / kotletai) 0,5–2 cm	200	-	190–210	15–25	 3
Visa žuvis 300–600 g	200	-	190–210	15–30	 3
Visa žuvis 600 g–1,2 kg	200	-	180–200	25–45	 3
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	200	-	190–210	40–55	 3
Ėriuko koja 500 g – 1,5 kg	200	-	170–190	60 - 75	 2
Vištiena / perlinė višta / antiena Visa 1–1,5 kg	200	-	200–220	55 - 75	 2
Vištiena / perlinė višta / antiena 500 g–1,5 kg	200	-	200–220	40–60	 3
Vištiena / kalakutiena / antiena Visa 3 kg	200	-	160–180	100 - 140	 2
Aviena / jautiena / kiauliena 1 kg	200	-	170–190	60 - 100	 3
Duonelė 80–100 g	200	—	200–220	30–45	 3
Sumuštinių kepalas skardoje 300–500 g	200	-	170–190	45–60	 3
Duonos kepalas 500 g – 2 kg	200	-	160 - 170	50–100	 2
Prancūziškas batonas 200–300 g	200	-	200–220	30–45	 3

PRIEDAI					
	Grotelės	Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Kepimo / skysčių surinkimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

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

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

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

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei 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

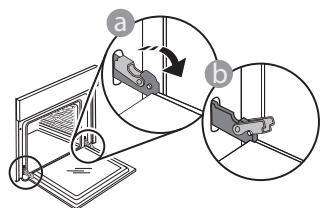
nuvalykite šluoste ar kempine.

- Jei vidiniai paviršiai yra labai nešvarūs, siekiant geriausių rezultatų, rekomenduojame paleisti automatinio valymo funkciją. Neaktyvinkite pirolitinio ciklo valymo, jei yra likę kalkių nuosėdų. Prieš aktyvindami atlikite anksčiau aprašytą kalkių nuosėdų valymo procedūrą.
- Kad stiklas būtų valomas lengviau, orkaitės dureles galima išimti.
- Durių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

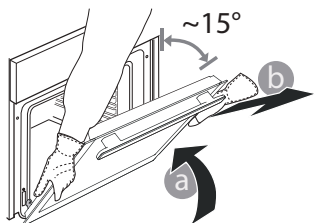
PRIEDAI

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

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS



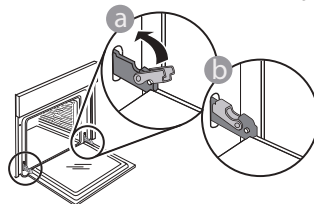
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



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

vietos. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

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



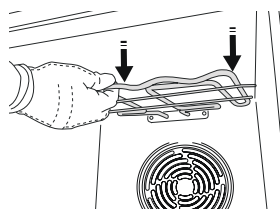
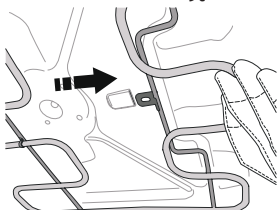
4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fikساتorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.

Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fikساتoriai yra tinkamoje padėtyje.

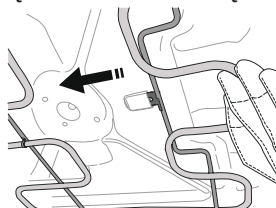
5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

VIRŠUTINIO KAITINIMO ELEMENTO NULEIDIMAS

1. Ištraukite kaitinimo elementą iš tvirtinimo vietos, tada nuleiskite jį.



2. Norėdami grąžinti kaitinimo elementą į pradinę padėtį, pakelkite jį į viršų, šiek tiek patraukite jį į save ir įsitikinkite, kad ąselės atrama yra tinkamoje vietoje.



LEMPUTĖS KEITIMAS

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

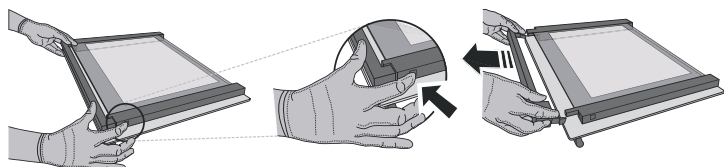
Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 25 W/230 V G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė

skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009).

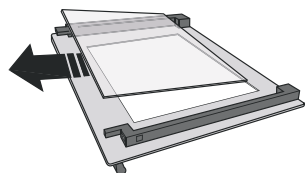
Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. – Nelineskite lempučių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

DURELIŲ STIKLŲ VALYMAS

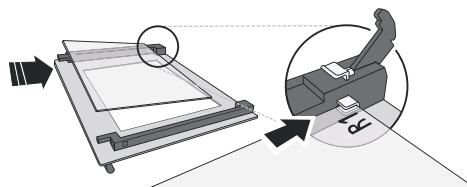
1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksiatorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.



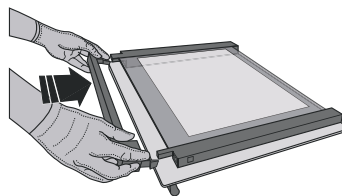
2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.



3. Įstatykite vidurinį stiklą (pažymėta „1R“) prieš įstatydami vidinį: Kad tinkamai įstatytumėte stiklus, patikrinkite, ar matote „R“ kairiajame kampe. Pirmiausia į vietą įstatykite „R“ pažymėtą ilgąjį stiklo kraštą, tada jį nuleiskite. Abu stiklus įdėkite kartodami šią procedūrą.



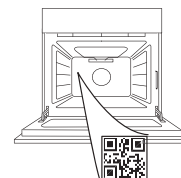
4. Įstatykite viršutinį kraštą: tinkamai įstačius turi pasigirsti spragtelėjimas. Prieš įstatant dureles patikrinkite, ar tarpiklis yra vietoje.



TRIKČIŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės.
Ekrane rodomas pranešimas „Hot“ (karšta) ir pasirinkta funkcija neveikia.	Per aukšta temperatūra.	Palaukite, kol orkaitė atvės ir tik tada įjunkite funkciją. Pasirinkite kitą funkciją.

Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

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

Instrukcje te oraz samo urządzenie dostarczają ważnych ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa, których należy zawsze przestrzegać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

⚠ Nie dotykać urządzenia podczas pirolizy (samoczyszczenia) – ryzyko oparzenia. Uważać, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy), dopóki pomieszczenie nie zostanie całkowicie wywietrzone. Przed rozpoczęciem cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy) usunąć z wnętrza piekarnika nadmiar zanieczyszczeń, szczególnie tłuszczu i olejów. Podczas automatycznego czyszczenia (piroliza) w piekarniku nie może być żadnych akcesoriów lub materiałów.

⚠ Jeżeli piekarnik został zainstalowany pod płytą kuchenną, należy dopilnować, aby podczas cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy) palniki lub pola elektryczne były wyłączone - ryzyko oparzeń.

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

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

⚠ Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podczas procesu suszenia żywności. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia,

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

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

⚠ Żywność nie może być pozostawiona w produkcie lub na nim dłużej niż godzinę przed lub po gotowaniu.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

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

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

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

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

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

INSTALACJA URZĄDZENIA

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

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

najbliższym serwisem technicznym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastikowe, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego – ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji dopilnować, aby urządzenie nie uszkodziło przewodu zasilającego - ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ Przed zamontowaniem urządzenia w zabudowie przyciąć szafkę oraz usunąć wióry i trociny.

⚠ Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji.

⚠ Po instalacji dno urządzenia nie może być już dostępne - ryzyko oparzeń.

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiczkami – ryzyko pożaru.

⚠ Jeśli urządzenie jest zainstalowane pod blatem roboczym, nie blokować minimalnego odstępu pomiędzy nim a górną krawędzią piekarnika - ryzyko oparzeń.

OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

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

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

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy ani adapterów. Podzespoły elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika po instalacji. Nie używać urządzenia, jeśli jest się mokrym lub boso. Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub jeśli zostało ono uszkodzone bądź upuszczone.

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

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



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE: Sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych. Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała, należy używać rękawic ochronnych (ryzyko skaleczenia) i butów ochronnych (ryzyko stłuczenia) pamiętać o obsłudze przez dwie osoby (zmniejszenie obciążenia); w żadnym przypadku nie stosować urządzeń parowych do czyszczenia (ryzyko porażenia prądem). Niefachowe naprawy nieautoryzowane przez producenta mogą spowodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Wszelkie wady lub uszkodzenia spowodowane nieprofesjonalnymi naprawami lub konserwacją nie są objęte gwarancją, której warunki są przedstawione w dokumencie dostarczonym wraz z urządzeniem.

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE: Wyłączyć urządzenie przed wymianą żarówki – ryzyko porażenia prądem.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

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

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu AGD lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie zostało oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego. Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Piekarnik należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż lepiej pochłaniają ciepło. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły, pomimo wyłączenia piekarnika. Cykl standardowy (PIROLIZA): jest odpowiedni do czyszczenia nawet bardzo zabrudzonego piekarnika. Cykl energooszczędny (PIROLIZA EXPRESS/ECO) - tylko w niektórych modelach - : zużywa około 25% mniej energii niż cykl standardowy. Używaj tej funkcji regularnie (po dwóch-trzech razach użycia piekarnika do pieczenia mięsa).

DEKLARACJE ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia wymagania: ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014; Rozporządzenia w sprawie etykietowania energetycznego nr 65/2014; Rozporządzeń z 2019 r. dotyczące ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji związanych z energią (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-1. Ten produkt może zawierać źródła światła o klasie efektywności energetycznej A+ lub A++.

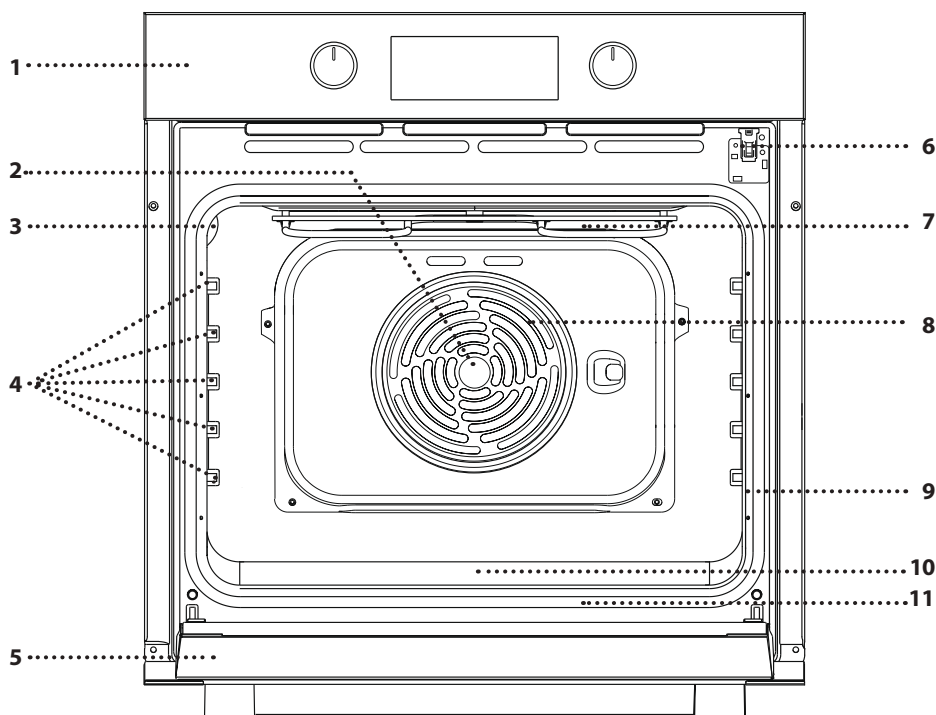


DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP NASZEGO PRODUKTU



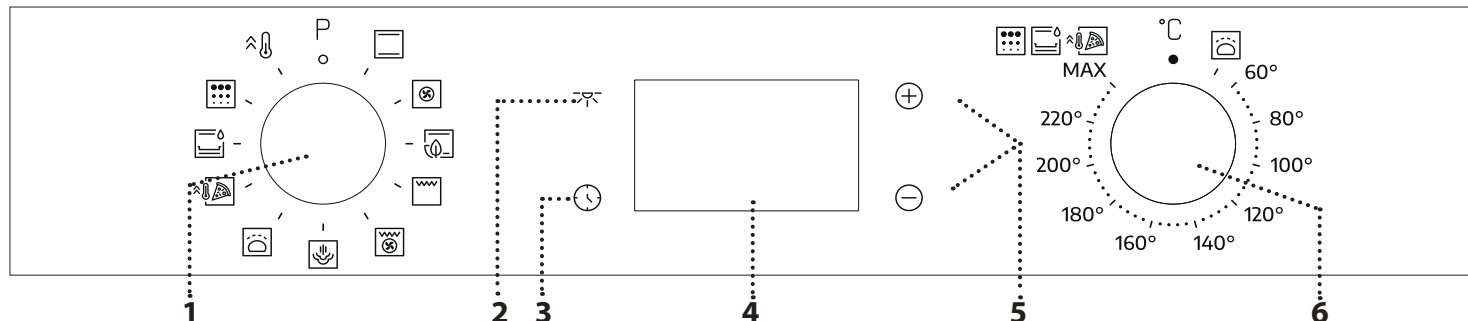
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Lampka
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Blokada drzwiczek (blokuje drzwiczki w trakcie cyklu automatycznego czyszczenia i po jego zakończeniu)
7. Grzałka górna/grill
8. Grzałka okrągła (niewidoczna)
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. **STEAM**  wgłębienie na wodę
11. Grzałka dolna (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji 0, aby wyłączyć piekarnik.

2. OŚWIETLENIE

Naciśnięcie tego przycisku  przy włączonym urządzeniu powoduje włączenie lub wyłączenie lampki w komorze piekarnika.

3. USTAWIANIE CZASU

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i czasomierza.

Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ

5. PRZYCISKI USTAWIEŃ

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

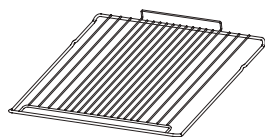
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żadaną temperaturę.

Uwaga: Rodzaje pokręteł mogą się różnić w zależności od modelu. Jeżeli pokrętła aktywuje się poprzez naciśnięcie, należy nacisnąć środek pokrętła, aby je zwolnić.

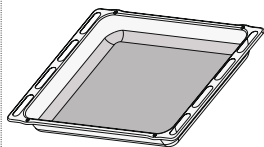
AKCESORIA

RUSZT



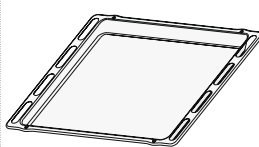
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ*



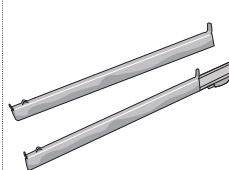
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie posprzedażnym.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

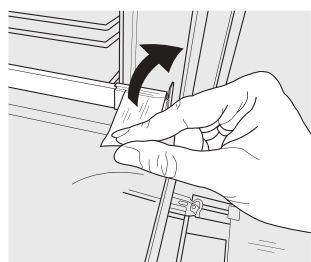
Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylać go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy tak daleko, jak to możliwe.

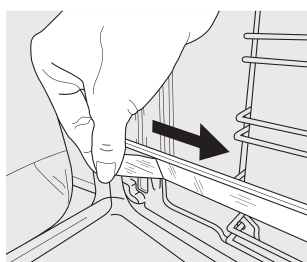
Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

PÓŁKI WSUWANE I PROWADNICE PÓŁEK

Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.



[a]



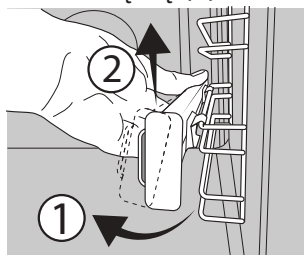
[b]

DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

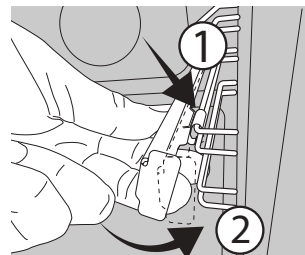
Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odciągnąć dolne haki (1) i pociągnąć prowadnicę wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

Zawiesić górne haki na prowadnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część prowadnic wysuwanych do prowadnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).



[c]



[d]

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC PÓŁEK

1. Aby wyjąć drabinki, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.
2. Aby ponownie zamontować drabinki, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzenie. Następnie należy umieścić część zewnętrzną w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że drabinki są odpowiednio zabezpieczone.

PIERWSZE UŻYCIĘ

1. USTAWIANIE CZASU

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić czas: Naciskać  do czasu, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona  i dwie cyfry godziny  lub  oraz zegar .



Użyć  lub , by ustawić godzinę, a następnie potwierdzić wciskając . Zaczną migać dwie cyfry minut. Za pomocą  lub  ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona , co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie

prądu, należy ponownie ustawić czas.

2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNKCJE



OGRZEWANIE OD GÓRY I OD DOŁU

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



OGRZEWANIE Z WYKORZYSTANIEM WENTYLATORA

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.



OGRZEWANIE OD GÓRY I OD DOŁU W TRYBIE ECO

Funkcja Eco static umożliwia pieczenie ciast drożdżowych, wyrobów cukierniczych i zapiekanek. Żywność zachowuje wilgoć dzięki delikatnemu podgrzewaniu, co zapobiega jej wysychaniu. Podczas przygotowywania potraw światło zostanie wyłączone, ale można je ponownie włączyć, naciskając ikonę .



GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



GRILL WSPOMAGANY WENTYLATOREM

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



STEAM (PARA)

Funkcja gotowania na parze pozwala uzyskać doskonałe rezultaty dzięki obecności pary we wnętrzu. Informacje na temat czasu i temperatury

przygotowywania głównych potraw można znaleźć w tabeli przygotowywania. Zawsze włączać system pary przy zimnym piekarniku i po wlaniu 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem żywności..



WYRASTANIE CIASTA

Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych.

Przekręcić *pokrętkę termostatu* na ikonę, aby aktywować tę funkcję.



PIZZA

Funkcja ta umożliwia przygotowanie wspaniałej pizzy domowej, jak w restauracji. Dedykowany cykl przygotowywania potraw działa w temperaturze powyżej 300 stopni Celsjusza, zapewniając pizzę miękką w środku, chrupiącą na brzegach i idealnie oraz równomiernie przyrumienioną.



CZYSZCZENIE PAROWE

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Wlać 100-120 ml wody pitnej na dno piekarnika, a następnie obrócić pokrętkę wyboru i pokrętkę termostatu do ikony . Najlepiej jest używać funkcji przez 35 minut. Włączyć funkcję, gdy piekarnik jest zimny i pozwolić mu się ochłodzić przez 15 minut po zakończeniu cyklu. Pozycja ikony nie odpowiada temperaturze osiągniętej w trakcie cyklu czyszczenia.



PIROLIZA

W celu usunięcia śladów zabrudzeń powstałych podczas pieczenia można skorzystać z cyklu czyszczenia w bardzo wysokiej temperaturze (ponad 400°C). Aby uruchomić tę funkcję, obrócić pokrętkę termostatu do położenia . Pozycja ikony nie odpowiada rzeczywistej temperaturze osiągniętej w trakcie cyklu czyszczenia. Uważnie przeczytać wskazówki w sekcji poświęconej pirolizie.



SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętło wyboru* do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słychać sygnał dźwiękowy.



2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

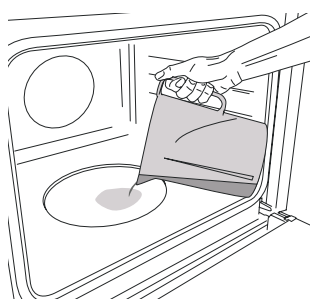
RĘCZNE

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętło termostatu*, by ustawić żądaną temperaturę.



Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą *pokrętła wyboru* lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą *pokrętła termostatu*. Funkcja nie uruchomi się, jeśli *pokrętło termostatu* będzie włączone. 0 można ustawić czas gotowania, czas zakończenia gotowania (tylko w przypadku ustawienia czasu gotowania) i minutnik.

STEAM (PARA)



Aby włączyć funkcję Para, nalać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika.

Wybrać funkcję, obracając w *pokrętło wyboru* w prawo i ustawiając na odpowiednią ikonę, a *pokrętło termostatu* na jakąkolwiek pozycję pomiędzy 160 a 180°C (zgodnie ze wskazaniem

ikony). Funkcja włączy się i wyświetlacz pokaże bieżącą godzinę. Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania. Aby zakończyć pieczenie, obrócić *pokrętło wyboru* do pozycji „0”.

Podczas gotowania na parze nie wolno otwierać drzwiczek ani dolewać wody.

Uwaga: Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia może mieć negatywny wpływ na końcowy wynik pieczenia.

3. PREHEATING (NAGRZEWANIE)

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego.

Pod koniec tej fazy odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została osiągnięta ustawiona temperatura: W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw.

4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

CZAS TRWANIA

Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona  i migające „00:00” pojawią się na wyświetlaczu.



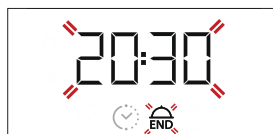
Za pomocą  lub  ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Włączyć tę funkcję, ustawiając *pokrętło termostatu* w pozycji wybranej temperatury: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

Uwaga: Aby anulować ustawienie czasu pieczenia, nacisnąć i przytrzymać , aż ikona  zacznie migać na wyświetlaczu, a następnie za pomocą przycisku  zresetować czas pieczenia do postaci „00:00”. Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/OPÓŹNIONY START

Po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie funkcji, programując jej czas zakończenia: naciskać , do czasu aż na wyświetlaczu pojawi się ikona  i będzie migać aktualny czas.



Za pomocą  lub  ustawić czas i potwierdzić przyciskiem .

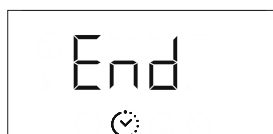
Włączyć tę funkcję, ustawiając *pokrętło termostatu* w pozycji wybranej temperatury: funkcja pozostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upływie czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłączyć piekarnik, ustawiając *pokrętło wyboru* na pozycji 0.

Funkcja opóźnionego uruchomienia nie jest dostępna dla funkcji Grill i Grill z termoobiegiem.

KONIEC PIECZENIA

Kiedy funkcja zakończy się, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat.



Obrócić *pokrętło wyboru*, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji „0”, by wyłączyć piekarnik.

Uwaga: Jeśli czasomierz jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywać komunikat „END” lub czas pozostały do końca cyklu pieczenia.

5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Ta opcja nie przerywa pieczenia ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako czasomierza, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i kiedy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć i przytrzymać , aż  i ikona "00:00" zaczną migać na wyświetlaczu.



Użyć  lub , by ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając . Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć  i przytrzymać, aż ikona  zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku  zresetować ustawienia czasu do "00:00".

6. FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA – PIROLIZA

**Nie dotykać piekarnika podczas cyklu pirolizy.
Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia z użyciem pirolizy (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).**

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziomu). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.

Aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia, należy usunąć wszystkie większe zabrudzenia za pomocą wilgotnej gąbki przed zastosowaniem funkcji czyszczenia Piroliza.

Unikać uruchamiania czyszczenia w cyklu pirolizy, jeśli występują pozostałości kamienia.

Funkcję Piroliza należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Aby aktywować funkcję automatycznego czyszczenia, obrócić *pokrętkę wyboru* oraz *pokrętkę termostatu* w pozycję ikony . Funkcja zostanie aktywowana automatycznie, drzwiczki zostaną zablokowane a światło wewnątrz wyłączy się: Wyświetlacz wskazuje czas pozostały do końca, na zmianę z „Pyro”.



Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu. W trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia z użyciem pirolizy należy przewietrzyć pomieszczenie.

UWAGI

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWA-NIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30-50	3 
		Tak	160	30-50	2 
		Tak	160	40-60	4 1  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strucla, tarta owocowa)		Tak	160 - 200	35 - 90	2 
		Tak	160 - 200	40 - 90	4 2  
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25-35	3 
		Tak	160	25-35	3 
		Tak	150	35-45	4 2  
Choux buns (Ptysie)		Tak	180 - 210	30 - 40	3 
		Tak	180 - 200	35-45	4 2  
		Tak	180 - 200	35-45	5 3 1   
Bezy		Tak	90	150 - 200	3 
		Tak	90	140 - 200	4 2  
		Tak	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/Focaccia		Tak	190 - 220	20-50	4 2  
Taca do pizzy / foccacji		Tak	MAKS.	15 - 20	2 
Pizza na cienkim cieście		Tak	MAKS.	8 - 10	2 
Mrożona pizza		Tak	MAKS.	10 - 20	3 
		Tak	220 - MAX	10 - 25	4 2  
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 200	40 - 55	3 
		Tak	180 - 200	45-60	4 2  
		Tak	180 - 200	45-60	5 3 1   
Vols-au-vent / chrupiące paszteciki		Tak	190-200	20-30	3 
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 2  
		Tak	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki		Tak	190-200	45-65	2 
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190-200	80-110	3 
Roast pork with crackling (Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką) 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	3 
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	220 - MAX	50-100	2 

FUNKCJE	 Ogrzewanie od góry i od dołu	 Ogrzewanie z wykorzystaniem wentylatora	 Pizza	 Grill	 Grill wspomagany wentylatorem	 Ogrzewanie od góry i od dołu w trybie Eco
AKCESORIA	 Ruszt druczany	 Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	 Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie		 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Indyk/gęś 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Ryba pieczona/ potrawy pieczone en papillote (w papierze) (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30-45	2
Warzywa faszerowane (pomidory, courgettes/cukinie, aubergines (bakłażany))		Tak	180 - 200	50 - 70	3
Tosty		5'	MAKS.	2 - 6	5
Filety rybne / kawałki		-	220 - MAX	15 - 30 *	4 3
Kiełbaski / kebab / kotlety / hamburgery		-	MAKS.	15 - 30 *	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55-70 **	2 1
Befsztyk krwisty 1 kg		Tak	200-210	35 - 50 **	3
Udziec barani/golonka		Tak	200-210	60 - 90 **	3
Roast potatoes (Pieczone ziemniaki)		Tak	200-210	35-55	2
Vegetable gratin (Zapiekane warzywa)		-	200-210	25 - 55	3
Mięsa i ziemniaki		Tak	190-200	45 - 100 ***	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 ***	4 2
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 ***	4 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5) / lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1)		Tak	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170-180	100 - 150	3

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

*** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

FUNKCJE						
	Ogrzewanie od góry i od dołu	Ogrzewanie z wykorzystaniem wentylatora	Pizza	Grill	Grill wspomagany wentylatorem	Ogrzewanie od góry i od dołu w trybie Eco
AKCESORIA						
	Ruszt druciany	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody	

STEAM

PRZEPIS	 WODA (ml)	NAGRZEWANIE	 TEMPERATURA (°C)	 CZAS TRWANIA (Min.)	 POZIOM I AKCESORIA
Filety rybne / kotlety 0,5 - 2 cm	200	-	190 - 210	15-25	 3
Cała ryba 300 g - 600 g	200	-	190 - 210	15 - 30	 3
Cała ryba 600 g - 1,2 kg	200	-	180 - 200	25-45	 3
Befszyk krwisty 1 kg	200	-	190 - 210	40 - 55	 3
Goleń jagnięca 500 g - 1,5 kg	200	-	170 - 190	60 - 75	 2
Kurczak / perliczka / kaczka W całości 1 - 1,5 kg	200	-	200 - 220	55 - 75	 2
Kurczak / perliczka / kaczka W kawałkach 500 g - 1,5 kg	200	-	200 - 220	40-60	 3
Kurczak / królik / kaczka W całości 3 kg	200	-	160 - 180	100-140	 2
Jagnięcina / cielęcina / wołowina 1 kg	200	-	170 - 190	60 - 100	 3
Mały chleb (80 g - 100 kg)	200	—	200 - 220	30-45	 3
Bochenek kanapkowy w puszce 300 - 500 g	200	-	170 - 190	45-60	 3
Bochenek chleba (500 g - 2 kg)	200	-	160 - 170	50-100	 2
Bagietki 200 - 300 g	200	-	200 - 220	30-45	 3

AKCESORIA					
	Ruszt druciany	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napęczniona 200 ml wody

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

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

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

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

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- jeśli występują uporczywe zabrudzenia we

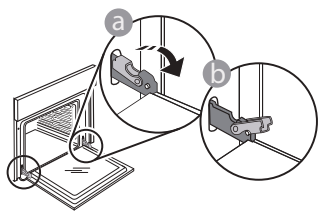
wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia. Unikać uruchamiania czyszczenia w cyklu pirolizy, jeśli występują pozostałości kamienia. Przed uruchomieniem wykonać czyszczenie z osadu kamiennego, jak opisano powyżej.

- Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

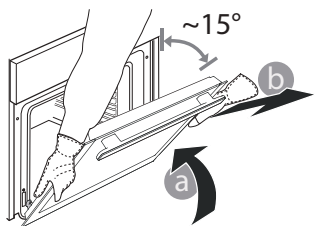
AKCESORIA

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

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK



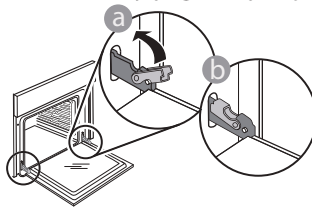
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie

wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na miękkie podłoże.

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

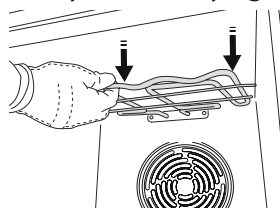
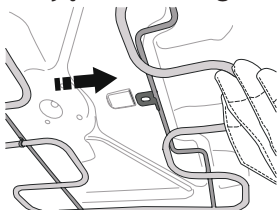


4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca. Delikatnie nacisnąć,

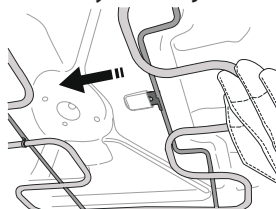
aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe. 5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

OPUSZCZANIE GÓRNEJ GRZAŁKI

1. Zdjąć element grzewczy z uchwytu i obniżyć go.



2. Aby przywrócić element grzejny do jego położenia, podnieść go w górę, pociągnąć go lekko do siebie i upewnić się, że wspornik zatrasku znajduje się we właściwym miejscu.



WYMIANA ŻARÓWKI

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

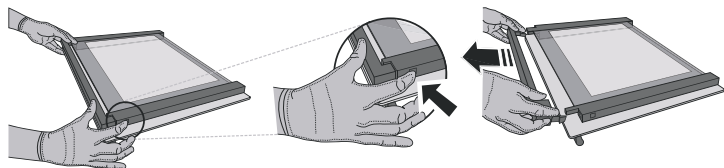
Uwaga: Używać żarówek halogenowych 25 W/230 V typu G9, T300 °C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się

do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

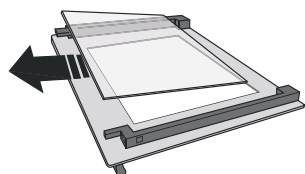
Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. - Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

CZYSZCZENIE SZYB W DRZWICZKACH

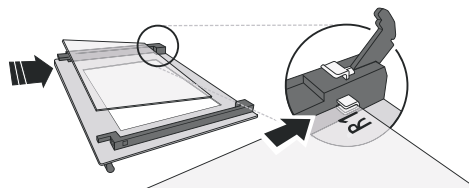
1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



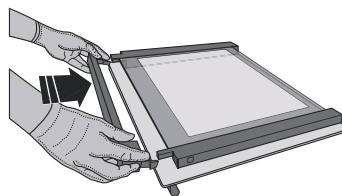
2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.



3. Zamontować środkowy panel (oznaczony „1R”) przed przystąpieniem do montażu panelu wewnętrznego: Aby właściwie umieścić szyby, należy upewnić się, że znak „R” jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji. Powtórzyć tę procedurę dla obu szyb.



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



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Hot" [Gorący], a wybrana funkcja nie chce się uruchomić.	Zbyt wysoka temperatura.	Przed aktywacją funkcji poczekać, aż piekarnik ostygnie. Wybrać inną funkcję.

W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.

