

SO	Udhëzimet për përdorim	2
ET	Kasutusjuhend	21
HU	Használati útmutató	39
LT	Naudojimo instrukcija	58

Furrë
Ahi
Sütő
Orkaitë

USER MANUAL

Përmbajtja

Të dhëna për sigurinë _____	2	Udhëzime dhe këshilla të nevojshme _____	10
Përshkrim i produktit _____	5	Kujdesi dhe pastrimi _____	16
Përpara përdorimit të parë _____	5	Si të veprojmë nëse... _____	18
Përdorimi I përditshëm _____	6	Të dhëna teknike _____	19
Funksionet e orës _____	8	Instalimi _____	19
Funksionet shtesë _____	9	Probleme që lidhen me mjedisin _____	20

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.



Të dhëna për sigurinë

Përpara instalimit dhe përdorimit, lexojeni me kujdes këtë manual:

- Për të mbrojtur veten dhe pronën tuaj.
- Për të respektuar mjedisin
- Për funksionim të rregullt të pajisjes.

Gjithmonë mbajini këto udhëzime me pajisjen edhe nëse e lëvizni apo e shisni.

Prodhuesi nuk është përgjegjës nëse instalimi ose përdorimi i pasaktë shkakton dëme.

Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.
- Mbajini të gjitha materialet e ambalazhimit larg fëmijëve. Ekziston rreziku i mbytjes ose lëndimeve fizike.
- Mbajini fëmijët dhe kafshët larg pajisjes, gjatë kohës që dera e saj është e hapur ose pajisja është në funksionim, sepse ajo nxehet. Ekziston rreziku i lëndimeve fizike ose gjymtimeve të përhershme.
- Pajisja ka një funksion bllokimi për fëmijët ose bllokim të butonave (bllokim të butonave të kontrollit), përdoreni. Ky funksion nuk lejon që fëmijët dhe kafshët ta vënë pajisjen në punë pa dashur.

Siguria e përgjithshme

- Mos i ndryshoni të dhënat e kësaj pajisjeje. Ekziston rreziku i lëndimit dhe i dëmtimit të pajisjes.
- Mos e lini pajisjen vetëm gjatë punës.
- Pajisjen fikeni pas çdo përdorimi.

Instalimi

- Vetëm një elektrikist i kualifikuar mund ta instalojë dhe ta lidhë pajisjen në rrjet. Kontaktoni një qendër shërbimi të aprovuar. Kjo do të parandalojë rrezikun e dëmtimeve në strukturë ose lëndimet fizike.
- Sigurohuni që pajisja të mos jetë dëmtuar nga transporti. Mos e lidhni pajisjen në rrjet, po të jetë dëmtuar. Nëse është e nevojshme, lidhuni me shitësin.
- Hiqni çdo material ambalazhimi, adevivë dhe shtresa mbrojtëse nga pajisja para përdorimit të parë. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve. Kjo mund të shfuqizojë garancinë.
- Ndiqni plotësisht ligjet, rregulloret, direktivat dhe standardet në fuqi të vendit ku do të përdorni pajisjen (normat e sigurisë, normat e riciklimit, rregullat e sigurisë elektrike ose të gazit, etj.).
- Sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rrjeti elektrik gjatë instalimit.
- Bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen. Pajisja është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie. Mos e tërhiqni kurrë pajisjen nga doreza.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje izoluese, e cila ju lejon ta shkëpusni

pajisjen nga korrenti në të gjitha polet. Pajisja izoluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.

- Duhet të dispononi mjetet e duhura izoluese: çelësa mbrojtës të linjës, siguresa (siguresa tip vidë të hequra nga mbajtësja), çelësa të humbjeve në neutral dhe kontaktorë.
- Pjesët e mbrojtjes nga goditjet duhet të vendosen në mënyrë të tillë që të mos hiqen pa vegla.
- Përpara instalimit, sigurohuni që mobilia e kuzhinës të ketë përmasat e përshtatshme të zgavrës.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e instaluar nën dhe pranë strukturave të sigurta.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Instaloheni pajisjen me pjesën e saj të pasme dhe me një anë afër pajisjes me lartësi më të madhe. Ana tjetër duhet të vendoset pranë pajisjeve që kanë të njëjtën lartësi.
- Pajisja nuk mund të vendoset mbi një bazament.
- Furrat e integruara dhe sipërfaqet e gatimit të integruara janë të pajisur me sistem lidhesh të posaçëm. Për të parandaluar dëmtimet ndaj pajisjes, kombinoni vetëm pajisje nga i njëjti prodhues.

Lidhja elektrike

- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që të dhënat elektrike në etiketën e parametrave të përputhen me furnizimin me energji elektrike të shtëpisë suaj.
- Informacioni mbi voltazhin gjendet në pllakëzën e parametrave.
- Përdorni gjithmonë një prizë me tokëzim të instaluar mirë.
- Kur lidhni pajisje elektrike në prizat kryesore, mos lejoni që kabllo të prekin ose të jenë pranë derës së pajisjes me nxehtësi.

- Mos përdorni spina me shumë hyrje, kolektorë dhe kablo zgjatues. Ka rrezik zjarri.
- Mos e zëvendësoni ose ndërroni kabllon kryesore elektrike. Kontaktoni qendrën e shërbimit.
- Bëni kujdes të mos dëmtoni ose shkaktoni dëmtime tek spina (nëse është e zbatueshme) dhe kabllon kryesore të elektrikut mbrapa pajisjes.
- Sigurohuni që lidhja me korrentin të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Mos e tërhiqni kabllon e ushqimit për të shkëputur pajisjen nga korrenti. Tërhiqeni gjithmonë nga spina - nëse është e aplikueshme.

Zbatimi

- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak. Mos e përdorni pajisjen për përdorim tregtar dhe industrial.
- Përdoreni pajisjen vetëm për qëllime gatimi shtëpiak. Kjo bëhet për të shmangur lëndimet fizike ndaj personit ose dëmtimet në pronë.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose mbështetëse.
- Mos vendosni produkte ose sende të ndezshme ose të lagura me produkte të ndezshme, dhe/ose objekte të shkrishme (prej plastmase ose alumini) afër ose brenda në pajisje. Ka rrezik shpërthimi ose zjarri.
- Pjesa e brendshme e pajisjes nxehet shumë gjatë përdorimit. Ka rrezik djegieje. Mos i prekni elementët e nxehtë në pajisje. Përdorni doreza kur vendosni ose hiqni aksesore ose enë gatimi.
- Bëni kujdes kur hiqni apo instaloni aksesoret, për të shmangur dëmtime të mundshme të smaltit të furrës.
- Qëndroni gjithnjë larg nga pajisja kur hapni derën ndërsa pajisja është në punë. Mund të dalë avull i nxehtë. Ka rrezik djegieje të lëkurës.
- Çngjyrimi i smaltit nuk ndikon në performancën e pajisjes, pra nuk kemi të

bëjmë me një defekt në aspektin e ligjit të garancisë.

- Për të parandaluar dëmtime ose çngjyrimë të smaltit:
 - mos vendosni asnjë objekt drejtpërdrejt mbi dyshtemenë e pajisjes dhe mos e mbulonit me letër varaku (alumini);
 - mos hidhni ujë të nxehtë direkt në pajisje;
 - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
- Mos e përdorni këtë pajisje nëse është në kontakt me ujin. Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Gatvani gjithmonë me derën e pajisjes mbyllur edhe kur piqni në skarë.

Kujdesi dhe pastrimi

- Para se të mirëmbani pajisjen, fikeni dhe shkëputeni nga rrjeti elektrik.
- Para se ta mirëmbani, sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik djegieje. Ka rrezik që panelet e xhamit të thyhen.
- Mbajeni pajisjen të pastër në çdo kohë. Grumbullimi i yndyrave ose ushqimeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.
- Pastrimi i rregullt parandalon prishjen e materialit të sipërfaqes
- Përdorni një tavë pritëse të yndyrave për kekët shumë të lëngshëm për të parandaluar që lëngjet e frutave të lënë njolla që mund të mos hiqen më.
- Për sigurinë tuaj personale dhe të pronës suaj, pastrojeni pajisjen vetëm me ujë dhe sapun. Mos përdorni produkte të ndezshme ose produkte që mund të shkaktojnë gërryerje.
- Mos e pastroni pajisjen me pastrues me avull, pastrues me presion të lartë, objekte të mprehta, pastrues abrazivë, sfungjerë gërryes dhe lëngje që heqin njollat.
- Nëse përdorni një spërkatës furre, ndiqni udhëzimet e prodhuesit.
- Mos e pastroni derën prej xhami me agjentë pastrues gërryes ose gërvishtëse

metalike. Sipërfaqja rezistente ndaj të nxehtit e xhamit të brendshëm mund thyhet e të kriset.

- Kur panelet e xhamit të derës dëmtohen, ato dobësohen dhe mund të thyhen. Ju duhet t'i zëvendësoni. Lidhuni me qendrën e shërbimit.
- Tregoni kujdes kur ta hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Mos e pastroni smaltin katalitik (nëse ka).

Rrezik zjarri

- Hapeni derën me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri. Ka rrezik zjarri.
- Mos lejoni që pranë pajisjes të ketë shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte ose sende të ndezshme ose të lagura me produkte të ndezshme, dhe/ose objekte të shkrishme (prej plastmase ose alumini) afër ose brenda në pajisje.

Llambushka e furrës

- Llambushkat e përdorura në këtë pajisje janë llamba të posaçme të përzgjedhura vetëm për përdorim në pajisje elektro-shtëpiake. Ato nuk mund të përdoren për ndriçim të plotë ose të pjesshëm dhome.
- Nëse nevojitet zëvendësimi i llambushkës, përdorni një tjetër të së njëjtës fuqi dhe të projektuar enkas për pajisjet elektro-shtëpiake.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti para se të zëvendësoni llambën e furrës. Ka rrezik goditjeje elektrike.

Qendra e shërbimit

- Vetëm një inxhinier i specializuar mund të riparojë ose të punojë me pajisjen. Kontaktoni një qendër shërbimi të miratuar.
- Përdorni vetëm pjesë këmbimi origjinale.

Hedhja e pajisjes

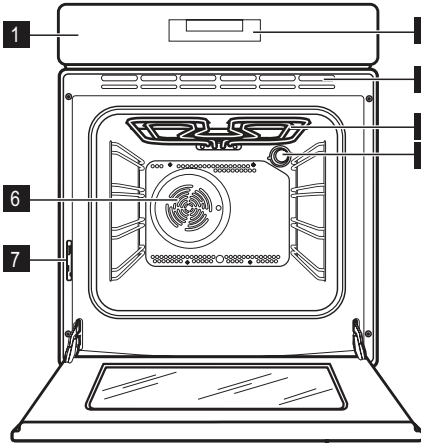
- Për të parandaluar rrezikun e lëndimeve fizike ose dëmtimeve
 - Shkëputeni pajisjen nga korrenti.

- Priteni kabllon e rrymës dhe hidhjeni.
- Flakni mbajtësen e derës. Kjo bëhet për të mos lejuar që fëmijët ose kafshët e

vogla të ngecin brenda pajisjes. Ka rrezik mbytjeje.

Përshkrim i produktit

Pamje e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Programuesi elektronik
- 3 Hapësirat e ajrimit
- 4 Skara
- 5 Llambushka e furrës
- 6 Ventilatori
- 7 Etiketa e specifikimeve

Aksesorët e furrës

- **Rafti me rretë**
Për enët e gatimit, tavat e kekëve dhe të pjekjes.

- **Tava e sheshtë e pjekjes**
Për ëmbëlsira dhe biskota.
- **Tava e thellë e pjekjes**
Për të pjekur ose për të mbledhur yndyrën.

Përpara përdorimit të parë

Paralajmërim Referojuni kapitullit "Të dhëna për sigurinë"

Pastrimi paraprak

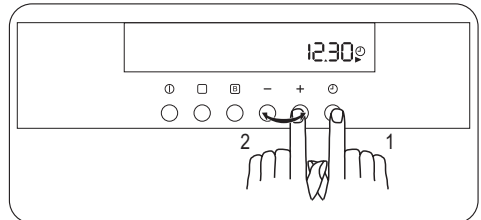
- Hiqini të gjitha pjesët nga pajisja.
- Pastroni pajisjen përpara përdorimit për herë të parë.

Kujdes Mos përdorni agentë pastrues gërryes! Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen. Referojuni kapitullit "Kujdesi dhe Pastrimi".

Cilësimi dhe ndryshimi i orës



- Për të vënë në përdorim furrën, cilësoni në fillim orën.

Kur e lidhni furrën me rretin elektrik ose pas një ndërprerjeje të rrymës, simboli i orës dhe pulsojnë automatikisht.






Vendosni orën e saktë me $+$ ose $-$.

Ndërimi i orës

1. Shtypni  disa herë radhazi, derisa simboli  të pulsojë.
2. Vendosni orën e saktë me $+$ ose $-$. Ora tregon kohën dhe pulsimi ndalon pas afërsisht 5 sekondash.


Nxehja paraprake

1. Cilësoni funksionin  dhe temperaturën maksimale.
2. Lëreni pajisjen të punojë pa ushqim brenda për afërsisht 1 orë.
3. Cilësoni funksionin  dhe temperaturën maksimale.

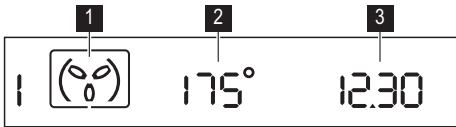
4. Lëreni pajisjen të punojë pa ushqim brenda për afërsisht 10 minuta.
5. Cilësoni funksionin  dhe temperaturën maksimale.
6. Lëreni pajisjen të punojë pa ushqim brenda për afërsisht 10 minuta.

Kjo duhet për të djegur mbetjet në pajisje. Pajisjet ndihmëse mund të nxehen më shumë se zakonisht. Kur e paranxehni pajisjen për herë të parë, pajisja mund të lëshojë erë të keqe dhe tym. Kjo pritet që të ndodhë. Sigurohuni që të ketë ajrim të mjaftueshëm.





Përdorimi I përditshëm

 **Paralajmërim** Referojuni kapitullit "Të dhëna për sigurinë"

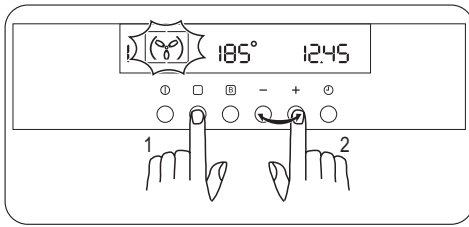
Ekрани



- 1 Funksioni i gatimit
- 2 Temperatura
- 3 Koha

Butoni	Funksioni	Përshkrimi
	NDEZ/FIK	Për të ndezur ose për të fikur pajisjen.
	PËRZGJEDHËSI	Për të cilësuar funksionin e furrës.
	NXEHJA E SHPEJTË	Për të ndezur funksionin e nxehjes së shpejtë.
	ORA	Për të vendosur funksionin e orës.
$+$ / $-$	PLUS, MINUS	Për të rregulluar vlerat (temperaturën dhe kohën).

Cilësimi i funksionit të furrës



1. Shtypni disa herë derisa simboli për funksionin e nevojshëm të furrës të pulsojë.



Funksionet e furrës

Funksioni i furrës	Përdorimi
	Të lehta Ndizet pa ndonjë funksion gatimi.
	Gatim me ajrim Për pjekjen dhe gatimin e ushqimeve që kërkojnë të njëjtën temperaturë gatimi duke përdorur më shumë se një nivel të furrës, pa përzjerjen e erërave.
	Gatim i zakonshëm Nxehtësia vjen nga të dy elementët, ai i sipërm dhe ai i poshtëm. Për të pjekur dhe skuqur në një nivel të furrës.
	Skara Për të pjekur ushqime të sheshta në sasi të vogla në nivelin e mesit. Për të thekur.
	Skara termike Elementi i skarës dhe ventilatori i furrës sjellin ajër të nxehtë rreth e qark ushqimit. Për gatimin e copave të mëdha të mishit. E rëndësishme Temperatura maksimale për këtë funksion: 200°C
	Pjekja e picave Elementi i poshtëm nxehtë drejtpërdrejt bazën e picave, byreçkave ose strudelave, ndërsa ventilatori siguron qarkullim ajri për të gatuar garniturën e picave ose mbushjen e byreçkave.
	Dual Grill Elementi i skarës së plotë është i aktivizuar. Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të mëdha. Për të thekur.
	Elementi nxehtë nga poshtë Furrës i vjen nxehtë vetëm nga poshtë. Për pjekjen e kekëve me bazë krokante ose të thekur.





Në ekran shfaqet temperatura automatike. Nëse nuk e ndryshoni temperaturën brenda 5 sekondash, pajisja fillon të funksionojë.

2. Për të ndryshuar temperaturën, shtypni butonin + ose - .

i Nëse ka ndërprerje të rrymës, programuesi i ruan të gjitha cilësimet për rreth 3 minuta. Pas më shumë se 3 minutash pa rrymë elektrike, duhet t'i vendosni sërish nga fillimi cilësimet (së bashku me orën).

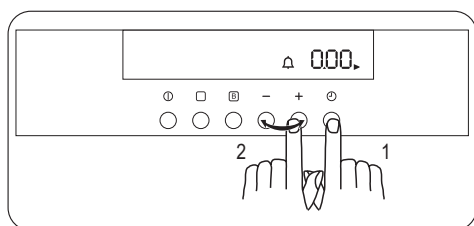
Funksioni i furrës		Përdorimi
	Elementi i sipërm nxehtës	Nxeh vetëm nga sipër furrës. Për përfundimin e gatesave.
	Shkrija	Për të shkrire ushqime të ngrira. E përshtatshme për të shkrire ushqime delikate, p.sh. biskota të mbushura me krem, kasata, gurabije, bukë dhe ushqime të tjera me brumë të ardhur.

Funksionet e orës

Funksioni i orës		Përdorimi
	Ora	Tregon orën. Për të cilësuar, ndryshuar ose kontrolluar orën.
	Treguesi i minutave	Për të cilësuar një kohëvonesë. Kur të ketë përfunduar kohëvonesa, do të dëgjohet një sinjal. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e furrës.
	Kohëzgjatja	Për të caktuar sa kohë do të punojë furra.
	Fund	Për të cilësuar kur do të fiket një funksion i furrës.

i Kohëzgjatja \rightarrow dhe Përfundimi \rightarrow mund të përdoren njëkohësisht, nëse furra duhet ndezur dhe fikur më vonë automatikisht. Në këtë rast, vendosni fillimisht Kohëzgjatjen \rightarrow , më pas Përfundimin \rightarrow .

Rregullimi i funksioneve të orës



- Vendosni një funksion të furrës dhe temperaturën (nuk nevojitet për Kujtuesin e Minutave). Shikoni "Vendosja e funksionit të furrës".
- Shtypni \ominus disa herë derisa simboli për funksionin e nevojshëm të orës të pulsojë.

- Për të vendosur kohën për treguesin e minutave \triangle , Kohëzgjatjen \rightarrow ose Përfundimin \rightarrow , shtypni butonin \oplus ose \ominus .

Simboli përkatës i orës ndizet.

Kur të përfundojë koha e caktuar, simboli i funksionit të orës fillon të pulsojë dhe një sinjal akustik do të dëgjohet për 2 minuta. Shtypni çfarëdolloj butoni për ta ndaluar sinjalin.

- i** Me funksionet Kohëzgjatja \rightarrow dhe Përfundimi \rightarrow pajisja ndalon automatikisht.

- Çaktivizoni pajisjen.

Anulimi i funksioneve të orës

- Shtypni \ominus disa herë derisa simboli për funksionin e nevojshëm të orës dhe \blacktriangleright të pulsojë.
- Shtypni " — " disa herë radhazi derisa ora të bëhet "00:00".

Funksionet shtesë

Fikja automatike

Pajisja fiket pas pak kohësh:

- Nëse nuk e fikni pajisjen.

- Nëse nuk e ndryshoni temperaturën e furrës.

Në treguesin e temperaturës do të pulsojë temperatura e cilësuar së fundi.

Temperatura e furrës	Ora e fikjes
30 °C - 120 °C	12,5 orë
120 °C - 200 °C	8,5 orë
200 °C - 250 °C	5,5 orë
250°C - maksimum °C	3,0 orë

i Nëse vendosni funksionin e orës Kohëzgjatja \rightarrow ose Përfundim \rightarrow I, fikja automatike çaktivizohet.

Bllokimi i sigurisë për fëmijët

i Kur është vendosur Bllokimi i sigurisë për fëmijët, ju nuk mund ta vini në punë pajisjen.

Aktivizimi i Bllokimit për fëmijët

1. Shtypni **1** për të çaktivizuar pajisjen.
2. Prekni **□** dhe **—** njëkohësisht, derisa në ekran të shfaqet "SAFE". Bllokimi i sigurisë për fëmijët është aktivizuar.

Çaktivizimi i Bllokimit për fëmijët

Për të çaktivizuar Bllokimin për fëmijët, ndiqni të njëjtat hapa sërish.

Funksioni i Nxehtësisë së mbetur

Me funksionin Kohëzgjatja, furra fiket automatikisht disa minuta përpara se të përfundojë periudha e caktuar kohore. Furra e përdor nxehtësinë e mbetur për të përfunduar gatimin pa konsumuar energji.

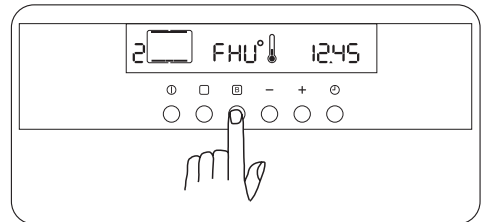
E rëndësishme Funksioni i Nxehtësisë së mbetur mund të përdoret vetëm nëse Kohëzgjatja është më shumë se 15 minuta.

Funksioni i nxehtësisë së shpejtë

Me funksionin e Nxehtësisë së shpejtë do të ulni kohën e paraxehjes. Këtë mund ta përdorni me çdo funksion gatimi.

E rëndësishme Mos e futni ushqimin në furrë derisa të ketë përfunduar Nxehtësia e shpejtë.

1. Cilësoni një funksion të furrës. Nëse është e nevojshme, ndryshoni temperaturën e këshilluar.
2. Shtypni butonin **B**. Ekran tregon "FHU" dhe funksioni i nxehtësisë së shpejtë aktivizohet.



3. Kur përfundon Nxehtësia e shpejtë, dëgjohej një sinjal akustik dhe "FHU" fiket. Që nga ky moment, pajisja do të vazhdojë të nxehtësuar sipas funksionit dhe temperaturës së furrës që keni cilësuar.
4. Futni ushqimin në furrë.

Kodi i defektit

Nëse disa nga parametrat nuk janë korrektë, njëسيا e kontrollit do t'i ndalë funksionet e aktivizuara dhe në ekran do të afshohet kodi përkatës i defektit. Referojuni kapitullit "Si të veprojmë nëse...".

Ventilatori ftohës

Kur pajisja është në punë, ventilatori ftohës ndizet automatikisht për të mbajtur të ftohta sipërfaqet e pajisjes. Nëse fikni pajisjen, ventilatori ftohës vazhdon të punojë derisa të ftohet pajisja.

Termostati i sigurisë

Për të parandaluar mbinxehjen e rrezikshme (nga përdorimi i gabuar i pajisjes ose

komponentëve me defekt), furra është pajisur me një termostat sigurie, i cili ndërpret energjinë elektrike. Furra ndizet përsëri automatikisht, kur bie temperatura.

Udhëzime dhe këshilla të nevojshme

- Pajisja ka katër nivele raftesh. Numërojini nivelet e rafteve duke nisur nga poshtë.
- Pajisja ka një sistem të veçantë që qarkullon ajrin dhe riciklon vazhdimisht avullin. Me këtë sistem mund të gatvani në një ambient me avull dhe t'i mbani ushqimet të buta brenda dhe të pjekura mirë nga jashtë. Ai ul kohën e gatimit dhe konsumin e energjisë në minimum.
- Në pajisje ose në dyert prej xhami mund të kondensohet lagështi. Kjo është normale. Qëndroni gjithmonë pak larg pajisjes kur hapni derën e furrës ndërsa kjo është duke funksionuar. Për të pakësuar kondensimin, vëreni pajisjen në punë për 10 minuta para gatimit.
- Fshini lagështinë e formuar pas çdo përdorimi të pajisjes.
- Mos vendosni objekte drejtpërdrejt mbi dyshtet dhe pajisjes dhe mos i mbuloni pjesët e furrës me letër varaku (alumini) gjatë gatimit. Kjo mund të ndryshojë rezultatet e pjekjes dhe mund të dëmtojë veshjen prej smalti.

Pjekja e keqeve/tortave

- Temperatura ideale për pjekjen e kekëve është midis 150 °C dhe 200 °C.
- Paraxehni furrën për afro 10 minuta para pjekjes.
- Mos e hapni derën e furrës para se të ketë kaluar 3/4 e kohës së pjekjes.
- Nëse përdorni dy tava pjekjeje njëkohësisht, mbajeni një nivel bosh mes tyre.

Gatimi i mishit dhe peshkut

- Mos piqui në furrë copa mishi më të vogla se 1 kg. Gatimi i sasive të vogla shkakton tharjen e mishit.
- Për të pjekur mirë nga jashtë dhe të njomë nga brenda mishin e kuq, vendosni një temperaturë prej 200 °C-250 °C.
- Për mishin e bardhë, shpendët dhe peshkun vendosni një temperaturë midis 150°C-175°C.
- Përdorni një tavë pritëse të yndyrave për ushqimet me shumë yndyrë, për të ruajtur furrën nga njollat që mund të mos ikin më.
- Lëreni mishin afro 15 minuta përpara se ta shponi, në mënyrë që lëngu të mos derdhet jashtë.
- Për të shmangur tymin e tepërt në furrë gjatë pjekjes, hidhni pak ujë në tavën pritëse të yndyrave. Për të shmangur kondensimin e tymrave, shtoni ujë herë pas herë pasi ai të avullojë.



Kohët e gatimit



Kohët e gatimit varen nga lloji, shpeshtësia dhe vëllimi i ushqimit.

Fillimisht, kontrolloni funksionimin e pajisjes kur gatvani. Gjeni përzgjedhjet më të mira (përzgjedhjet e nxehtësisë, kohët e gatimit, etj.) për gatesat tuaja, recetat dhe sasitë përkatëse kur përdorni pajisjen.

Tabela e pjekjes dhe e skuqjes



KEKËT

LLOJI I GATESËS	Gatim i zakonshëm		Gatim me ventilim		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Niveli 	Temp [°C]	Niveli 	Temp [°C]		
Recetat me brumë të rrahur	2	170	2 (1 dhe 3)	160	45-60	Në tavën e kekut
Brumë i shkrifët për ëmbëlsirë	2	170	2 (1 dhe 3)	160	24-34	Në tavën e kekut
Kek me gjalpë qumështi e krem bulmeti	1	170	2	160	60-80	Në tavën e kekut 26 cm
Kek me mollë (Ëmbëlsirë me mollë)	1	170	2 (1 dhe 3)	160	100-120	2 tava keku prej 20 cm në raftin me rrjetë të furrës
Strudel	2	175	2	150	60-80	Në tavën e pjekjes
Ëmbëlsirë me reçel	2	170	2	160	30-40	Në tavën e kekut 26 cm
Kek me fruta	2	170	2	155	60-70	Në tavën e kekut 26 cm
Pandispanjë (Pandispanjë pa yndyrë)	2	170	2	160	35-45	Në tavën e kekut 26 cm
Kek krishtilindjesh/ Kek i pasur me fruta	2	170	2	160	50-60	Në tavën e kekut 20 cm
Kek kumbulle	2	170	2	160	50-60	Në tavën e bukës ¹⁾
Kekë të vegjël	3	170	3 (1 dhe 3)	160	20-30	Në tavën e sheshtë të pjekjes
Biskota	3	150	3	150	20-30	Në tavën e sheshtë të pjekjes ¹⁾
Marengë	3	100	3	100	90-120	Në tavën e sheshtë të pjekjes
Simite	3	190	3	180	15-20	Në tavën e sheshtë të pjekjes ¹⁾
Pufka me krem	3	190	3	180	25-35	Në tavën e sheshtë të pjekjes ¹⁾

LLOJI I GATESËS	Gatim i zakonshëm		Gatim me ventilim		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Niveli 	Temp [°C]	Niveli 	Temp [°C]		
Torta të sheshta	3	180	2	170	45-70	Në tavën e kekut 20 cm
Kek "Viktoria"	1 ose 2	180	2	170	40-55	Majtas + djathtas në tavën e kekut 20 cm


1) Ngrohni paraprakisht për 10 minuta.


BUKË DHE PICA

LLOJI I GATESËS	Gatim i zakonshëm		Gatim me ventilim		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Niveli 	Temp [°C]	Niveli 	Temp [°C]		
Bukë e bardhë	1	190	1	190	60-70	1-2 copë, 500 g një copë ¹⁾
Bukë thekre	1	190	1	180	30-45	Në tavën e bukës
Simite buke	2	190	2 (1 dhe 3)	180	25-40	6-8 simite në tavën e sheshtë të pjekjes ¹⁾
Pica	1	190	1	190	20-30	Në tavën e thellë të pjekjes ¹⁾
Gurabije	3	200	2	190	10~20	Në tavën e sheshtë të pjekjes ¹⁾

1) Ngrohni paraprakisht për 10 minuta.



KREM KAMEL

LLOJI I GATESËS	Gatim i zakonshëm		Gatim me ventilim		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Niveli 	Temp [°C]	Niveli 	Temp [°C]		
Bazë brumi	2	180	2	180	40-50	Në tavë
Pite me perime	2	200	2	175	45-60	Në tavë
Kish	1	190	1	190	40-50	Në tavë
Lazanja	2	200	2	200	25-40	Në tavë
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	Në tavë

LLOJI I GATESËS	Gatim i zakonshëm		Gatim me ventilim		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Niveli 	Temp [°C]	Niveli 	Temp [°C]		
Petulla "Yorkshire"	2	220	2	210	20-30	6 kupa pjekje ¹⁾

1) Ngrohni paraprakisht për 10 minuta.

MISHRA

LLOJI I GATESËS	Gatim i zakonshëm		Gatim me ventilim		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Niveli 	Temp [°C]	Niveli 	Temp [°C]		
Mish lope	2	200	2	190	50-70	Në raftin e furrës dhe në tavën e thellë të pjekjes
Mish derri	2	180	2	180	90-120	Në raftin e furrës dhe në tavën e thellë të pjekjes
Mish viçi	2	190	2	175	90-120	Në raftin e furrës dhe në tavën e thellë të pjekjes
Rosto viçi angleze (e pjekur pak)	2	210	2	200	44-50	Në raftin e furrës dhe në tavën e thellë të pjekjes
Rosto viçi angleze (e pjekur mesatarisht)	2	210	2	200	51-55	Në raftin e furrës dhe në tavën e thellë të pjekjes
Rosto viçi angleze (e pjekur mirë)	2	210	2	200	55-60	Në raftin e furrës dhe në tavën e thellë të pjekjes
Shpatull derri	2	180	2	170	120-150	Në tavën e thellë të pjekjes
Kërce derri	2	180	2	160	100-120	2 copë në tavën e thellë të pjekjes
Mish qengji	2	190	2	190	110-130	Kofshë
Pulë	2	200	2	200	70-85	E gjitha në tavën e thellë të pjekjes
Gjel deti	1	180	1	160	210-240	I gjithi në tavën e thellë të pjekjes
Rosë	2	175	2	160	120-150	E gjitha në tavën e thellë të pjekjes

LLOJI I GATESËS	Gatim i zakonshëm		Gatim me ventilim		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Niveli	Temp [°C]	Niveli	Temp [°C]		
Patë	1	175	1	160	150-200	E gjitha në tavën e thellë të pjekjes
Lepur	2	190	2	175	60-80	I prerë në copa
Lepur	2	190	2	175	150-200	I prerë në copa
Fazan	2	190	2	175	90-120	I gjithi në tavën e thellë të pjekjes

PESHQ

LLOJI I GATESËS	Gatim i zakonshëm		Gatim me ventilim		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Niveli	Temp [°C]	Niveli	Temp [°C]		
Troftë / Krap deti	2	190	2 (1 dhe 3)	175	40-55	3-4 peshq
Peshk ton/ Salmon	2	190	2 (1 dhe 3)	175	35-60	4-6 fileto

Pjekja në grilë

Parangrohni furrën bosh për 10 minuta përpara gatimit.

LLOJI I GATESËS	Sasia		Pjekja në skarë		Koha e gatimit në minuta	
	Copë	g	niveli	Temperatura (°C)	Njëra anë	Ana tjetër
Biftek fileto	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftek	4	600	3	250	10-12	6-8
Salsiçe	8	/	3	250	12-15	10-12
Kotëleta derri	4	600	3	250	12-16	12-14
Pulë (e ndarë në 2 pjesë)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Qebapë	4	/	3	250	10-15	10-12
Gjoks pule	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Fileto Peshku	4	400	3	250	12-14	10-12

LLOJI I GATESËS	Sasia		Pjekja në skarë		Koha e gatimit në minuta ⊕	
	Copë	g	niveli 📊	Temperatura (°C)	Njëra anë	Ana tjetër
Sanduçe tost	4-6	/	3	250	5-7	/
Bukë e thekur	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grili termik

⚠ **Paralajmërim** Përdoreni këtë funksion me një temperaturë maksimale prej 200°C.

LLOJI I GATESËS	Sasia		Pjekja në skarë		Koha e gatimit në minuta ⊕	
	Copë	g	niveli 📊	Temperatura (°C)	Njëra anë	Ana tjetër
Role mishi (gjel deti)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Pulë (e ndarë më dysh)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kofshë pule	6	-	3	200	15-20	15-18
Shkurtë	4	500	3	200	25-30	20-25
Tavë me perime	-	-	3	200	20-25	-
copa. Skallopë	-	-	3	200	15-20	-
Skumbri	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Feta peshku	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pica

📌 Parangrohni furrën bosh për 10 minuta përpara gatimit.

LLOJI I GATESËS	Funksioni për pica		Koha e gatimit në minuta	SHËNIME
	Niveli	temp. °C		
Picë, e madhe	1	200	15~25	në tavën e sheshtë të pjekjes
Picë, e vogël	1	200	10~20	në tavën e sheshtë të pjekjes ose në raftin e furrës

LLOJI I GATESËS	Funksioni për pica		Koha e gatimit në minuta	SHËNIME
	Niveli	temp. °C		
Simite	1	200	15~25	në tavën e sheshtë të pjekjes

Informacion mbi akrilamidet

E rëndësishme Sipas zbulimeve të fundit shkencore, nëse e thekni ushqimin (veçanërisht ato me përmbajtje niseshteje),

Kujdesi dhe pastrimi

⚠ Paralajmërim Referojuni kapitullit "Të dhëna për sigurinë"

- Pastroni pjesën e përparme të pajisjes me një copë të butë dhe me ujë të ngrohtë e me agjent pastrues.
- Për të pastruar sipërfaqet metalike, përdorni një agjent të zakonshëm pastrues.
- Pastrojeni brendësinë e furrës pas çdo përdorimi. Për këtë arsye, mund të hiqni pislëkun më lehtë që të mos digjet.
- Pastroni ndotjet kokëfortë me një pastrues të posaçëm për furrë.
- Pastroni gjithë aksesorët e furrës (me një copë të butë dhe me ujë të ngrohtë e me agjent pastrues) pas çdo përdorimi dhe lërini të thahen.
- Nëse keni aksesorë që nuk ngjiten, mos i pastroni ato duke përdorur agjentë agresivë, objekte të mprehta me majë ose enëlarëse. Këto mund të prishin veshjen e sipërme që nuk ngjit!

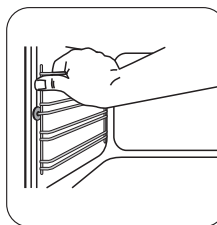
Pastrimi i guarnicionit të derës

- Kontrolloni rregullisht guarnicionin e derës. Guarnicioni i derës është vendosur përgjatë kornizës së derës së furrës. Mos e përdorni pajisjen nëse guarnicioni i derës është dëmtuar. Kontaktoni me qendrën e shërbimit.
- Për të pastruar guarnicionin e derës shikoni informacionin e përgjithshëm rreth pastrimit.

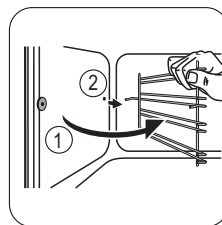
akrilamidet mund të përbëjnë një rrezik për shëndetin. Për këtë arsye, ju këshillojmë të gatuar në temperaturat më të ulëta dhe të mos e thekni shumë ushqimin.

Shinat mbajtëse të rafteve

Heqja e shinave rrëshqitëse të rafteve



1 Tërhiqni pjesën ballore të shinës mbështetëse të sirtarit jashtë mureve anësorë.



2 Tërhiqni pjesën e pasme të shinës mbështetëse të sirtarit jashtë mureve anësorë dhe hiqeni.

Montimi i shinave rrëshqitëse të rafteve

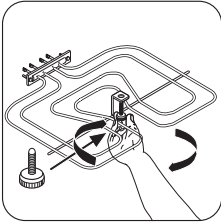
Montoni shinat rrëshqitëse të rafteve në rendin e kundërt.

i Skajet e rumbullakuar të shinave rrëshqitëse të rafteve duhet vendosur nga përpara!

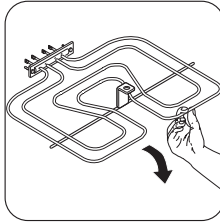
Tavani i furrës

Ju mund të palosni elementin ngrohës mbi tavanin e furrës, për ta pastruar lehtësisht tavanin e furrës.

⚠ Paralajmërim Përpara se të palosni elementin ngrohës, fikni pajisjen. Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik djegieje!



1 Zhvendosni vidën që mban elementin nxehtë. Herën e parë, përdorni një kaçavidë.



2 Me kujdes tërhiqeni poshtë elementin nxehtë. Tavani i furrës është gatë për t'u pastruar.

Pastroni tavanin e furrës me një copë të butë dhe me ujë të ngrohtë e me agjent pastrues dhe lërinë të thahen.

Montimi i elementit ngrohës

1. Montoni elementin ngrohës duke ndjekur hapat në rendin e kundërt.

! **Paralajmërim** Sigurohuni që elementi ngrohës është montuar siç duhet dhe nuk bie poshtë.

Llambushka e furrës

! **Paralajmërim** Bëni kujdes! Ka rrezik goditjeje elektrike!

Përpara se të zëvendësoni llambushkën e furrës:

- Fikni pajisjen.
- Hiqni siguresat nga kutia e siguresave ose çaktivizoni çelësin stakues.

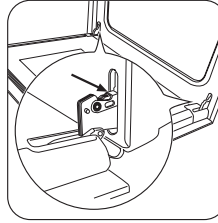
i Vendosni një cohë në fund të furrës për të mbrojtur dritën e furrës dhe kapakun prej xhami.

1. Rrotullojeni mbulesën prej xhami në drejtim të kundërt të akrepave të orës për ta çmontuar.
2. Pastroni mbulesën prej xhami.
3. Zëvendësojeni llambën e furrës me një llambë furre që i reziston temperaturës 300°C.
Përdorni të njëjtin lloj llambushke furre.
4. Montoni mbulesën prej xhami.

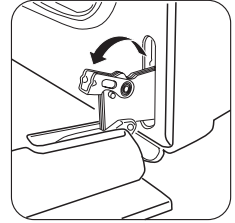
Pastrimi i derës së furrës

Dera e furrës ka dy panele xhami. Ju mund të hiqni derën e furrës dhe panelin e brendshëm prej xhami për t'i pastruar.

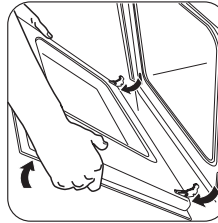
i Dera e furrës mund të mbyllet nëse përipiqeni të hiqni panelin e brendshëm prej xhami, përpara se të hiqni derën e furrës.



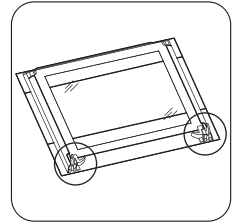
1 Hapeni derën plotësisht dhe mbani dy menteshat e derës.



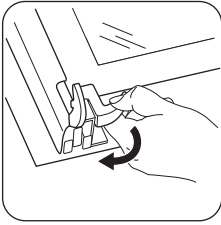
2 Ngrini dhe rrotulloni levat mbi dy menteshat.



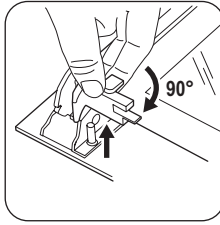
3 Mbyllni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes (gjysmë hapur). Më pas tërhiqeni nga përpara dhe hiqeni derën nga foleja e saj.



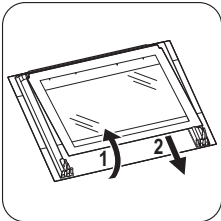
4 Vendoseni derën mbi një cohë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme.



5 Lironi sistemin bllokues për të hequr panelet e brendshme prej xhami.



6 Rrotullojini dy mbërthyeset me 90° dhe nxirrini ato nga foletë e tyre.

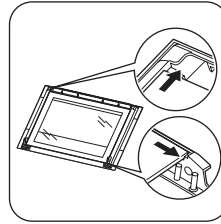


7 Ngrini (hapi 1) me kujdes panelin prej xhami dhe hiqeni (hapi 2) atë.

Pastroni panelet e xhamit me ujë dhe sapun. Fshijini panelet prej xhami me kujdes.

Montimi i derës dhe paneleve të xhamit

Kur instaloni panelin me kornizë dekorative, bëni kujdes që pjesa me printime të jetë vendosur me faqe brenda derës. Sigurohuni që pas instalimit sipërfaqja e kornizës së panelit prej xhami tek pjesët me printime të mos jetë e ashpër kur e prekni. Sigurohuni që ta instaloni panelin e brendshëm prej xhami në udhëzuesit e duhur (referojuni ilustrimit më poshtë).



Si të veprojmë nëse...

! **Paralajmërim** Referojuni kapitullit "Të dhëna për sigurinë"

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Pajisja nuk nxehet.	Pajisja është çaktivizuar.	Aktivizoni pajisjen.
	Ora nuk është vendosur.	Cilësoni orën.
	Nuk janë vendosur cilësimet e nevojshme.	Kontrolloni cilësimet.
	Fikja automatike është aktive.	Referojuni pjesës "Fikja automatike".
	Blokimi i sigurisë për fëmijët është aktivizuar.	Shikoni "Çaktivizimi i bllokimit për fëmijët".
	Ka rënë siguresa në kutinë e siguresave të shtëpisë.	Kontrolloni siguresat. Nëse siguresa bie më shumë se një herë, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Llamba e furrës nuk punon.	Llamba e furrës është me defekt.	Zëvendësoni llambushkën e furrës.
Mbi ushqim dhe në furrë është formuar avull dhe kondensim.	Gatesat janë lënë në furrë për shumë kohë.	Mos i lini gatesat të qëndrojnë në pajisje për më gjatë se 15-20 minuta pas përfundimit të procesit të gatimit.
Ekрани tregon ► ose ⊕, pajisja nuk nxeh dhe nuk ka qarkullim ajri.	Modaliteti i demonstrimit është i aktivizuar.	Çaktivizoni pajisjen. Shtypni butonin ⊕ për rreth 2 sekonda. Do të dëgjohet një sinjal akustik. Mbani njëkohësisht të shtypur butonin ⊕ dhe butonin — derisa të tingëllojë një sinjal dhe shenja të hiqet.
Në ekran shfaqet kodi i alarmit "F...".	Ka një defekt elektronik.	Shkruani kodin e defektit dhe kontaktoni Qendrën e Shërbimit.

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, lidhuni me shitësin tuaj ose qendrën e shërbimit. Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit janë në etiketën e parametrave.

Etiketa e parametrave gjendet në kornizën ballore të hapësirës së furrës.


Rekomandojmë që ju t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.)
 Numri i produktit (PNC)
 Numri i serisë (S.N.)

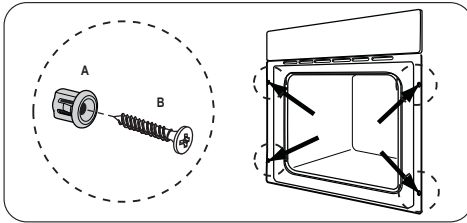
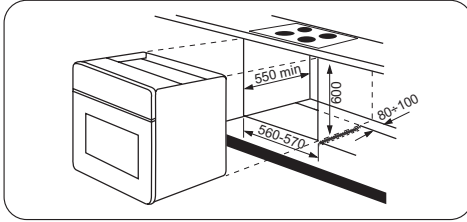
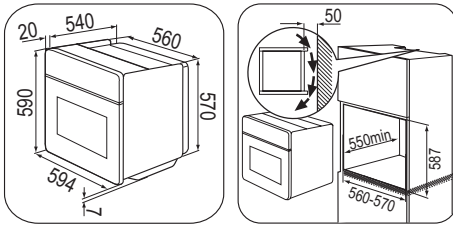
Të dhëna teknike

Tensioni	230 V
Frekuenca	50 Hz

Instalimi

 **Paralajmërim** Referojuni kapitullit "Të dhëna për sigurinë"

Montimi



Instalimi elektrik

! **Paralajmërim** Instalimin elektrik duhet ta kryejë vetëm një person i kualifikuar dhe kompetent.

Probleme që lidhen me mjedisin

! **Materiali paketues**
Materiali i ambalazhimit nuk është i dëmshëm për mjedisin dhe është i ri-përdorshëm Pjesët plastike janë shënuar me

i Prodhuesi nuk mban përgjegjësi nëse nuk i ndiqni masat e sigurisë të përshkruara në kapitullin "Informacion mbi Sigurinë".

Pajisja është e pajisur vetëm me një kablo për lidhjen me rrjetin.

Kabulli

Llojet e kabllove të përshtatshme për instalim ose zëvendësim: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Për pjesën e kabullit shikoni fuqinë totale (tek pllakëza e parametrave) dhe tek tabela:

Fuqia totale	Pjesa e kabullit
maksimum 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maksimum 2300 W	3 x 1 mm ²
maksimum 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Telat (jeshil/të verdhë) duhet të jenë 2 cm më të gjatë se telat e fazës dhe të tokëzimit (blu dhe kafe).

shkurtime ndërkombëtare të tilla si PE, PS, etj. Materialet e ambalazhimit hidhini në koshat e ofruar për këtë qëllim në vendin e caktuar lokal për këtë qëllim.

Sisukord

Ohutusinfo _____	21	Vihjeid ja näpunäiteid _____	28
Seadme kirjeldus _____	24	Puhastus ja hooldus _____	34
Enne esimest kasutamist _____	24	Mida teha, kui... _____	36
Igapäevane kasutamine _____	25	Tehnilised andmed _____	37
Kella funktsioonid _____	27	Paigaldamine _____	37
Lisafunktsioonid _____	27	Jäätmekäitlus _____	38

Jäetakse õigus teha muutusi



Ohutusinfo

Enne paigaldamist ja kasutamist lugege kasutusjuhend hoolega läbi.

- Enda ja oma vara ohutuse tagamiseks
- Looduse säästmiseks
- Seadme asjakohaseks kasutamiseks.

Hoidke juhend alles, et see oleks käepärast ka siis, kui seadme teise kohta viite või edasi müüte.

Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud kahjude eest.

Laste ja ohustatud isikute turvalisus

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimupuudega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud, kui nende üle on järelevalvet ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevat ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Hoidke pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Lämpumis- või vigastusoht!
- Hoidke lapsed ja koduloomad seadmest eemal, kui selle uks on lahti või seade töötab, sest see läheb kuumaks. Kehavigastuse või muu püsiva kahjustuse oht!
- Kui seadmel on lapselukk või lukufunktsioon (nuppude lukustus), kasutage seda. See hoiab ära võimaluse, et lapsed ja loomad seadme juhuslikult sisse lülitavad.

Üldised ohutusjuhised

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi. Sellega kaasneb seadme vigastamise ja kahjustamise oht.

- Ärge jätke seadet järelevalveta, kui see töötab.
- Lülitage seade välja pärast iga kasutuskorda.

Paigaldamine

- Seadme paigaldamise ja ühendamise võib teostada ainult väljaõppinud elektrik. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse. Nii hoiate ära seadme kahjustusi ja võimalikke kehavigastusi.
- Veenduge, et seade ei ole transportimisel viga saanud. Vigastatud seadet ei tohi vooluvõrku ühendada. Vajaduse korral võtke ühendust tarnijaga.
- Enne esmakordset kasutamist eemaldage seadmelt pakend, kleebised ja kattedihid. Ärge eemaldage andmesilti. Vastasel juhul võib garantii kehtetuks muutuda.
- Järgige seadme kasutuskoha riigis kehtivaid seadusi, määrusi, direktiive ja standardeid (ohutuseeskirju, jäätmekäitluseeskirju, elektri- ja/või gaasiohutuse eeskirju jne).
- Veenduge, et seade oleks paigaldamise ajal vooluvõrgust väljas.
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik. See seade on raske. Kasutage alati kaitsekindeid. Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise lahkliitiga. Lahkliiti lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kasutada tuleb nõuetekohaseid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keer-

mega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontraktoreid.

- Põrutuskaitsedetailid tuleb paigaldada nii, et neid ilma tööriistade abita eemaldada ei saaks.
- Enne paigaldamist veenduge, et köögikapi mõõdud, kuhu soovite seadme paigaldada, oleksid sobivad.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade nii, et selle üks külg ja tagaosad oleksid vastu kõrgemat mööblieset. Teine külg tuleb paigutada sama kõrgusega mööbliesemesse.
- Seadet ei tohi paigutada põhja peale.
- Integreeritud ahjud ja pliivid on varustatud spetsiaalse ühendussüsteemiga. Vältimaks seadme kahjustamist, kasutage ainult sama tootja valmistatud seadmeid.

Elektriühendus

- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil toodud elektrandmed vastavad teie kohalikule vooluvõrgule.
- Teave pingekohta on toodud andmesildil.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud maandatud pistikupesad.
- Kui ühendate elektriseadmed vooluvõrku, siis veenduge, et toitekaabel ei satu kokku puutesse seadme kuuma uksega ega jää selle lähedusse.
- Ärge kasutage mitmik-pistikuid, vaheühendusi ega pikenduskaableid. Tuleoht.
- Ärge asendage toitekaablit ega muutke seda. Pöörduge teeninduskeskuse poole.
- Jälgige, et seadme taga olevat toitepistikut (kui kohaldatav) ega juhet ei muljutaks ega vigastataks.
- Veenduge, et pärast paigaldamist on tagatud juurdepääs toitepistikule.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Tõmmake alati toitepistikust – kui kohaldatav.

Kasutamine

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge kasutage seda äri- või tööstuslikul eesmärgil.
- Kasutage seadet ainult koduseks toiduvalmistamiseks. See hoiab ära võimalikud kehalised vigastused või varakahjud.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid ja/või sulavaid esemeid (plastist või alumiiniumist) seadmesse, selle lähedusse või peale. Plahvatus- või tulekahjuoht!
- Kasutamise käigus läheb seadme sisemus kuumaks. Põletusoht! Ärge puudutage seadmes olevaid kütteelemente. Tarvikuid või potte ahju pannes või ahjust välja võttes kasutage kindaid.
- Olge ahjutarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik, et mitte emaili kahjustada.
- Kui avate ahju ust ajal, mil ahi töötab, tuleb alati seista uksest eemal. Välja võib paiskuda tulist auru. Nahapõletuse oht!
- Emaili värvi muutus ei mõjuta seadme tööd ning kuna tegemist pole defektiga, ei kuulu see garantii alla.
- Et hoida ära emaili kahjustumine või värvi muutumine:
 - ärge asetage esemeid vahetult seadme põhjale ning ärge katke seda fooliumiga kinni;
 - ärge pange tulist vett vahetult seadmesse;
 - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
- Ärge kasutage seadet, kui see on kokku puutes veega. Ärge käsitsege seadet märgade kätega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Toiduvalmistamisel pange ahju uks alati kinni, ka grillides.

Puhastamine ja hooldus

- Enne hooldust lülitage seade välja ja eemaldage see vooluvõrgust.
- Enne hooldust veenduge, et seade on mahajähtunud. Põletusohht! Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Hoidke seade alati puhtana. Rasva või toidujääkide kogunemine võib põhjustada tulekahju.
- Regulaarne puhastamine hoiab ära pinna katematerjali kahjustumise.
- Eriti mahlaste kookide puhul kasutage sügavat küpsetusplaati, et väljavalguv mahl ei tekitaks püsivaid plekke.
- Isikliku ohutuse ja oma vara säästmise huvides puhastage seadet ainult vee ja seebiga. Ärge kasutage kergsüttivaid tooteid või tooteid, mis võivad põhjustada korrosiooni.
- Ärge puhastage seadet aurupuhastite, kõrgsurvepuhastite, teravate esemete, abrasiivsete puhastusvahendite, abrasiivsete švammide ega plekieemaldajatega
- Kui kasutate ahjupihusteid, järgige tootja juhiseid. Ärge külteelementide ja termo- staadi anduri peale midagi pihustage.
- Ärge puhastage klaasust abrasiivsete puhastusvahendite ega metallkaabitsaga. Sisseklaasi kuumuskindel pind võib mõraneda ja puruneda.
- Ukse klaaspaneelid muutuvad kahjustumisel hapraks ja võivad puruneda. Need tuleb asendada. Pöörduge teeninduskeskusse.
- Olge ukse eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Ärge puhastage katalüütilist emaili (kui see on olemas).

Tuleohht

- Avage uks ettevaatlikult. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda. Tuleohht!
- Kui avate ukse, vältige ahju läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid ja/või sulavaid esemeid (plastist või alumiiniumist) seadmesse, selle lähedusse või peale.

Ahjuvalgusti

- Selles seadmes kasutatavad lambid on mõeldud kasutamiseks üksnes kodumasinates. Neid ei saa kasutada ruumide täielikuks või osaliseks valgustamiseks.
- Kui tekib vajadus lamp välja vahetada, tuleb kasutada sama võimsusega ja spetsiaalselt kodumasinade jaoks mõeldud lampi.
- Enne ahjuvalgusti vahetamist ühendage seade vooluvõrgust lahti. Elektrilöögioht!

Teeninduskeskus

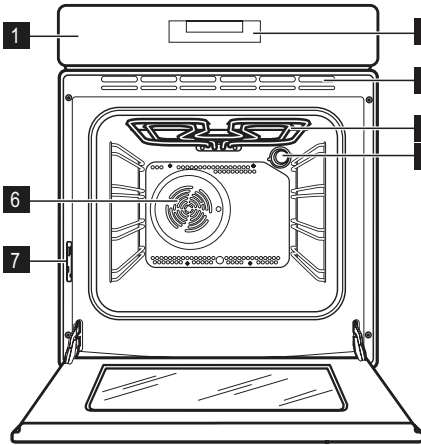
- Masinat tohib remontida või hooldada ainult volitatud tehnik. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

Seadme kõrvaldamine

- Kehaliste vigastuste vältimiseks
 - Lahutage seade vooluvõrgust.
 - Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.
 - Kõrvaldage ukse fiksaator. See takistab laste ja väikeloomade seadmesse kinnijäämist. Lämpumisoht.

Seadme kirjeldus

Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Elektronprogrammeerija
- 3 Ventilatsiooniavad
- 4 Grill
- 5 Ahjuvalgusti
- 6 Ventilaator
- 7 Andmeplaat

Ahju tarvikud

- **Restriiul**
Keedunõudele, koogivormidele, röstimiseks.
- **Madal küpsetusplaat**

Kookide ja küpsiste jaoks.

- **Sügav röstimispann**
Küpsetamiseks ja praadimiseks või rasvapannina.

Enne esimest kasutamist

! **Hoiatus** Vt jaotist "Ohutusinfo".

Esimene puhastamine

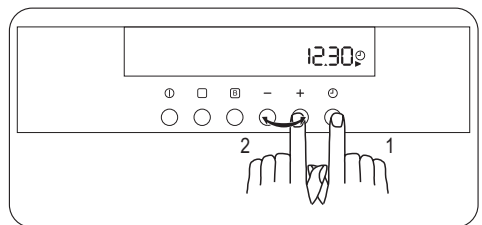
- Eemaldage seadmelt kõik osad.
- Puhastage seadet enne esmakordset kasutamist.

! **Ettevaatus!** Ärge kasutage abrasiivseid puhastusaineid! See võib pinda rikkuda. Vt pkt "Puhastus ja hooldus".

Kellaaja seadmine ja muutmine

- i** Ahju kasutamiseks seadke esmalt kella-aeg.

Ahju toitevõrku ühendamise järel või pärast elektrikatkestust hakkavad kellaaja **⌚** ja **▶** sümbolid automaatselt vilkuma.





Seadke õige kella-aeg, vajutades nuppu **+** või **-**.


Kellaaja muutmine

1. Vajutage korduvalt nuppu **⌚**, kuni sümbol **⌚** hakkab vilkuma.
2. Seadke õige kella-aeg, vajutades nuppu **+** või **-**.

Kella ekraanil kuvatakse kellaeg ja vilkumine lakkab umbes 5 sekundi pärast.

Elkuumutus

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul umbes tund aega tühjalt (ilma toiduta) töötada.
3. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
4. Laske ahjul umbes 10 minutit tühjalt (ilma toiduta) töötada.

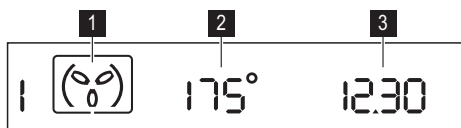
5. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
6. Laske ahjul umbes 10 minutit tühjalt (ilma toiduta) töötada.

See on vajalik ahjus olevate jääkide ärapõlemiseks. Tarvikud võivad minna tavalisest tulesemaks. Ahju esmakordselt eelsoojendades võib eralduda ebameeldivat lõhna ja suitsu. See on normaalne. Veenduge, et õhk saaks piisavalt liikuda.



Igapäevane kasutamine

 **Hoiatus** Vt jaotist "Ohutusinfo".

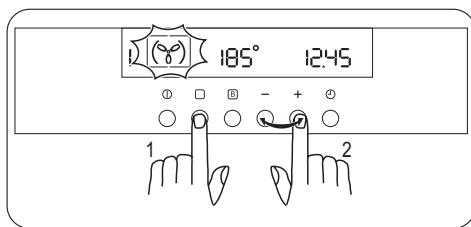
Ekraan




- 1 Küpsetusfunktsioon
- 2 Temperatuur
- 3 Kellaeg

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
	SEES/VÄLJAS	Seadme sisse või välja lülitamiseks.
	VALIKUNUPP	Ahju funktsiooni määramiseks.
	KIIRKUUMUTUS	Kiirkuumutusfunktsiooni sisse lülitamiseks.
	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
+ / -	PLUS, MIINUS	Väärtuste kohandamiseks (temperatuur ja kellaeg).

Ahju funktsiooni määramine



1. Vajutage korduvalt nuppu , kuni hakkab vilkuma vajaliku ahjufunktsiooni sümbol. Ekraanil kuvatakse automaatne temperatuur. Kui te ei muuda temperatuuri ligikaudu 5 sekundi jooksul, hakkab ahi tööle.
2. Temperatuuri muutmiseks vajutage nuppu + või - .

i Elektrikatkestuse korral säilitab programmija kõiki sätteid ligikaudu 3 minutit. Kui elektrikatkestusest on möödunud rohkem kui

3 minutit, peate sätted (samuti kellaaja) uuesti määrama.

Ahju funktsioonid

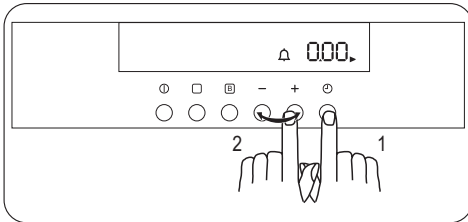
Ahju funktsioon		Rakendus
	Valgustus	Süttib ühegi küpsetusfunktsioonita.
	Küpsetamine pöördõhuga	Ühesugust küpsetustemperatuuri nõudvate toitude röstimiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriivil, ilma maitsete segunemiseta.
	Ül./al. kuumutus	Kuumutab nii ülemist kui alumist kütteelementi. Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Grill	Lamedate toiduainete grillimiseks väikeses koguses riivi keskel. Röstimiseks.
	Termaalgrill	Grillielement ja ahju ventilaator panevad toidu ümber ringlema kuuma õhu. Suurte lihatükkide küpsetamiseks. Tähtis Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni jaoks: 200 °C.
	Pitsaahi	Alumiselt kütteelemendilt eralduv kuumus jõuab otse pitsapõhjani, quiche'ideni või pirukateni ja ventilaator tagab kuuma õhu ringluse pitsakatte või pirukatäidise küpsetamiseks.
	Maksigrill	Täisgrillielement on sisse lülitatud. Lamedate toiduainete suures mahus grillimiseks. Röstimiseks.
	Põhjakuumus ahjuelement	Kuumus tuleb ainult ahju põhjast. Krõbeda või koorikulise põhjaga kookide küpsetamiseks.
	Ülemine kütteelement	Kuumus tuleb ainult ahju laest. Küpsetatud toitude lõpuni valmistamiseks.
	Sulatamine	Külmutatud toidu sulatamiseks. Sobiv õrnade toiduainete sulatamiseks, nt kreemtäidisega koogid, glasuuriga koogid, kondiitritooted, saiad ja teised pärmitooted.

Kella funktsioonid

Kella funktsioon		Kasutamine
🕒	Kellaeg	Näitab aega. Aja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks
🔔	Pöördloenduse taimer	Mahalugemisaja seadistamiseks. Kui aeg saab täis, kõlab signaal. See funktsioon ahju tööd ei mõjuta.
⏪	Kestus	Et määrata, kui kaua on ahi kasutusel.
⏩	Lõpp	Ahjufunktsiooni väljalülitusaja määramiseks.

i Kestvust ⏪ ja Lõppu ⏩ võib kasutada samaaegselt, kui ahi tuleb hiljem automaatselt sisse ja välja lülitada. Sel juhul määrake kõigepealt Kestvus ⏪, seejärel Lõpp ⏩.

Kella funktsioonide määramine



1. Valige ahju funktsioon ja temperatuur (alarmkella puhul pole vajalik). Vt "Ahju funktsiooni määramine".
2. Vajutage korduvalt nuppu 🕒, kuni hakkab vilkuma vajaliku kellafunktsiooni sümbol.

Lisafunktsioonid

Automaatne väljalülitus

Seade lülitatakse mõne aja pärast välja:

- kui te ei lülita seadet välja;

3. Aja määramiseks funktsioonile Alarmkell 🕒, Kestus ⏪ või Lõpp ⏩, vajutage nuppu + või - . Vastav kellafunktsiooni sümbol süttib. Kui aeg on täis, hakkab kellafunktsiooni sümbol vilkuma ja 2 minuti vältel kõlab helisignaali. Vajutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.

i Funktsioonide Kestus ⏪ ja Lõpp ⏩ puhul lülitub seade automaatselt välja.

4. Lülitage seade välja.

Kella funktsioonide tühistamine

1. Vajutage korduvalt nuppu 🕒, kuni hakkab vilkuma vajaliku kellafunktsiooni ja ► sümbol.
2. Vajutage korduvalt nuppu " — ", kuni ekraanil kuvatakse näit "00:00".

- kui te ei muuda ahju temperatuuri. Temperatuurinäidikul vilgub viimati määratud temperatuur.

Ahju temperatuur	Väljalülituse aeg
30 °C - 120 °C	12,5 h
120 °C - 200 °C	8,5 h
200 °C - 250 °C	5,5 h




Ahju temperatuur	Väljalülituse aeg
250 °C - maksimaalne °C	3,0 h

i Määrates kellafunktsiooni Kestus I→I või Lõpp →I, lülitub automaatne väljalülitus välja.

Lapselukk

i Kui lapselukk on sisse lülitatud, ei saa te seadet kasutada.

Funktsiooni Lapselukk sisselülitamine

1. Seadme väljalülitamiseks vajutage nuppu .
2. Vajutage samaaegselt nuppe  ja , kuni ekraanil kuvatakse tekst "SAFE". Lapselukk on sees.

Funktsiooni Lapselukk väljalülitamine

Lapseluku väljalülitamiseks korrake samu samme.

Jääkuumuse funktsioon

Funktsiooniga Kestus lülitub ahi automaatselt välja mõni minut enne, kui aeg täis saab. Ahi kasutab jääkuumust, et küpsetamine ilma energiat tarvitamata lõpule viia.

Tähtis Jääkuumuse funktsioon on rakendatav ainult siis, kui funktsioon Kestus vältab vähemalt 15 minutit.

Kiirkuumutuse funktsioon


Funktsiooni Kiirkuumutus abil saate lühendada eelkuumutuse aega. Saate kasutada seda iga küpsetusfunktsiooniga.

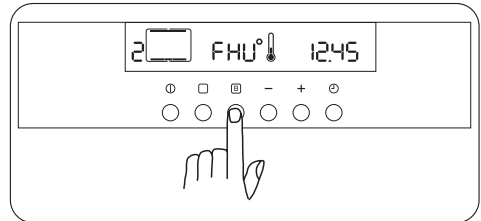
Tähtis Ärge pange toitu ahju enne, kui funktsioon Kiirkuumutus on läbitud.

1. Valige ahju funktsioon. Vajadusel muutke soovituslikku temperatuuri.

Vihjeid ja näpunäiteid

• Seadmes on neli riuli tasandit. Alustage tasandite arvestamist alati ahju põhjast.

2. Vajutage nuppu . Ekraanil kuvatakse tekst "FHU" ja funktsioon Kiirkuumutus töötab.



3. Kui funktsioon Kiirkuumutus on läbitud, kõlab helisignaali ja tekst "FHU" kaob ekraanilt. Samal ajal jätkab seade kuumutamist valitud ahjufunktsiooniga ja temperatuuriga.
4. Pange toit ahju.

Tõrkekoode

Kui mõned parameetrid on valed, siis peatab juhtmoodul töötavad funktsioonid ja ekraanil kuvatakse vastav tõrkekoode. Vt jaotist "Mida teha, kui..."

Jahutusventilaator

Ventilaator lülitub automaatselt sisse seadme pindade jahutamiseks. Kui lülitate seadme välja, siis jäävad ventilaatorid seadme jahtumiseni tööle.

Turvatermostaat

Ohtliku ülekuumenemise vältimiseks (tingituna seadme vales kasutamisest või defektsest komponentidest) on ahi varustatud turvatermostaadiga, mis katkestab vooluvarustuse. Ahi lülitub automaatselt uuesti tagasi sisse, kui temperatuur langeb.

• Ahjus on õhu- ja pidevat aururinglust tekitav erisüsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu

seest pehme ja pealt krõbedana. Ahjus ringlev õhk kiirendab toidu küpsemist ja vähendab energiakulu miinimumini.

- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või ukseklaasile. See on normaalne. Kui avate toitu valmistades ahju ukse, hoiduge alati tahapoole. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.
- Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.
- Küpsetades ärge pange esemeid otse ahju põhja ega katke ahju komponente fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja rikkuda ahju emailkatet.

Kookide küpsetamine

- Parim temperatuur kookide küpsetamiseks on 150°C. ja 200°C. kraadi vahel.
- Enne küpsetamist soojendage ahju umbes 10 minutit ette.
- Ärge avage ahju ust enne kui $\frac{3}{4}$ küpsetusajast on möödunud.
- Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, jätke nende vahele üks vaba tasand.

Liha ja kala küpsetamine

- Ärge küpsetage alla 1 kg kaaluvaid lihatükke. Liiga väikeste koguste küpsetamisel jääb liha kuiv.

- Selleks, et punane liha oleks väljast hästi küps ja seest mahlane, määrake temperatuuriks 200-250 °C.
- Valge liha, linnuliha ja kala jaoks valige temperatuuriks 150-175 °C.
- Väga rasvase toidu puhul kasutage rasvapanni, sest tekkivad rasvapekid võivad olla püsivad.
- Jätke liha enne lahtilõikamist umbes 15 minutiks seisma, et mahl välja ei valguks.
- Selleks, et praadimisel ei tekiks ahjus liiga palju suitsu, valage rasvapannile pisut vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett iga kord kui see otsa hakkab saama.



Küpsetusajad



Küpsetusajad sõltuvad toidu tüübist, koostisest ja kogusest.

Esialgu tasub küpsetusprotsessi jälgida. Leidke seadme kasutamisel parimad seadistused (kuumus, aeg jne.) oma nõude, retseptide ja koguste jaoks.

Küpsetamise ja röstimise tabel



KOOGID



TOIDULIIK	Ül./al. kuumus		Küpsetamine pöördõhuga		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Tasand 	Temp [°C]	Tasand 	Temp [°C]		
Vahustatud toidud	2	170	2 (1 ja 3)	160	45-60	Koogivormis
Muretaigen	2	170	2 (1 ja 3)	160	24-34	Koogivormis
Juustukook	1	170	2	160	60-80	26 cm koogivormis

TOIDULIIK	Ül./al. kuumutus		Küpsetamine pöördõhuga		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ta-sand 	Temp [°C]	Ta-sand 	Temp [°C]		
Õunakook (õunapirukas)	1	170	2 (1 ja 3)	160	100-120	Kaks 20 cm koogivormi restriiulil
Strudel	2	175	2	150	60-80	Küpsetusplaadil
Keedisekook	2	170	2	160	30-40	26 cm koogivormis
Puuviljakook	2	170	2	155	60-70	26 cm koogivormis
Biskviitkook (ilma rasvata biskviitkook)	2	170	2	160	35-45	26 cm koogivormis
Jõulukook / rikkaliku puuviljatäidisega kook	2	170	2	160	50-60	20 cm koogivormis
Ploomikook	2	170	2	160	50-60	Leivavormis ¹⁾
Väikesed koogid	3	170	3 (1 ja 3)	160	20-30	Lamedal küpsetusplaadil
Küpsised	3	150	3	150	20-30	Lamedal küpsetusplaadil ¹⁾
Beseed	3	100	3	100	90-120	Lamedal küpsetusplaadil
Kuklid	3	190	3	180	15-20	Lamedal küpsetusplaadil ¹⁾
Küpsetised keedutaigast	3	190	3	180	25-35	Lamedal küpsetusplaadil ¹⁾
Plaadikoogid	3	180	2	170	45-70	20 cm koogivormis
Victoria kook	1 või 2	180	2	170	40-55	Vasak + parem, 20 cm koogivormis

1) Eelsoojendada 10 minutit.



SAI, LEIB JA PITSA

TOIDULIIK	Ül./al. kuumutus		Küpsetamine pöördõhuga		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ta-sand 	Temp [°C]	Ta-sand 	Temp [°C]		
Sai	1	190	1	190	60-70	1-2 tk, 500 g/tk ¹⁾

TOIDULIIK	Ül./al. kuumutus		Küpsetamine pöördõhuga		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ta-sand 	Temp [°C]	Ta-sand 	Temp [°C]		
Rukkileib	1	190	1	180	30-45	Leivavormis
Kuklid, saiakesed	2	190	2 (1 ja 3)	180	25-40	Lamedal küpsetusplaadil 6-8 kuklit ¹⁾
Pitsa	1	190	1	190	20-30	Sügavas röstimispannis ¹⁾
Lusikakoogid	3	200	2	190	10~20	Lamedal küpsetusplaadil ¹⁾



1) Eelsoojendada 10 minutit.



LAHTISED PIRUKAD

TOIDULIIK	Ül./al. kuumutus		Küpsetamine pöördõhuga		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ta-sand 	Temp [°C]	Ta-sand 	Temp [°C]		
Pastakook	2	180	2	180	40-50	Vormis
Juurviljakook	2	200	2	175	45-60	Vormis
Quiche	1	190	1	190	40-50	Vormis
Lasanje	2	200	2	200	25-40	Vormis
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	Vormis
Yorkshire'i puding	2	220	2	210	20-30	6 pudingivormi ¹⁾



1) Eelsoojendada 10 minutit.

LIHA


TOIDULIIK	Ül./al. kuumutus		Küpsetamine pöördõhuga		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ta-sand 	Temp [°C]	Ta-sand 	Temp [°C]		
Loomaliha	2	200	2	190	50-70	Ahjuriuilil sügavas röstimispannis
Sealiha	2	180	2	180	90-120	Ahjuriuilil sügavas röstimispannis

TOIDULIIK	Ül./al. kuumutus		Küpsetamine pöördõhuga		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ta-sand 	Temp [°C]	Ta-sand 	Temp [°C]		
Vasikaliha	2	190	2	175	90-120	Ahjuriuilil sügavas röstimispannis
Inglise rostbiif, väheküps	2	210	2	200	44-50	Ahjuriuilil sügavas röstimispannis
Inglise rostbiif, poolküps	2	210	2	200	51-55	Ahjuriuilil sügavas röstimispannis
Inglise rostbiif, täisküps	2	210	2	200	55-60	Ahjuriuilil sügavas röstimispannis
Sea abatükk	2	180	2	170	120-150	Sügavas röstimispannis
Sea sääretükk	2	180	2	160	100-120	2 tükki sügavas röstimispannis
Lambaliha	2	190	2	190	110-130	Kints
Kana	2	200	2	200	70-85	Ühe tükina sügavas röstimispannis
Kalkun	1	180	1	160	210-240	Ühe tükina sügavas röstimispannis
Part	2	175	2	160	120-150	Ühe tükina sügavas röstimispannis
Hani	1	175	1	160	150-200	Ühe tükina sügavas röstimispannis
Küülik	2	190	2	175	60-80	Tükkideks lõigatud
Metsjänes	2	190	2	175	150-200	Tükkideks lõigatud
Faasan	2	190	2	175	90-120	Ühe tükina sügavas röstimispannis

KALA


TOIDULIIK	Ül./al. kuumutus		Küpsetamine pöördõhuga		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ta-sand 	Temp [°C]	Ta-sand 	Temp [°C]		
Meriforell/merilatikas	2	190	2 (1 ja 3)	175	40-55	3-4 kala
Tuunikala/lõhe	2	190	2 (1 ja 3)	175	35-60	4-6 fileed

Grillimine

 Enne küpsetamist soojendage tühja ahju 10 minutit ette.

TOIDULIIK	Kogus		Grillimine		Küpsetusaeg minutites 	
	Tükki	g	tasand 	Temp. (°C)	1. külg	2. külg
Sisefilee	4	800	3	250	12-15	12-14
Biifsteek	4	600	3	250	10-12	6-8
Vorstid	8	/	3	250	12-15	10-12
Seakarbonaad	4	600	3	250	12-16	12-14
Kana (pooleks lõigatuna)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebabid	4	/	3	250	10-15	10-12
Kanarind	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Kalafilee	4	400	3	250	12-14	10-12
Röstitud võileivad	4-6	/	3	250	5-7	/
Röstleib/-sai	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Termogrillimine

 **Hoiatus** Seda funktsiooni kasutades valige maksimaalne temperatuur 200°C.

TOIDULIIK	Kogus		Grillimine		Küpsetusaeg minutites 	
	Tükki	g	tasand 	Temp. (°C)	1. külg	2. külg
Kalkunirullid	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kana (pooleks lõigatuna)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kanakoivad	6	-	3	200	15-20	15-18
Vutt	4	500	3	200	25-30	20-25
Üleküpsetatud juurviljad	-	-	3	200	20-25	-
tükki. Eskalopp	-	-	3	200	15-20	-
Makrell	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Kalalõigud	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pitsa

- i** Enne küpsetamist soojendage tühja ahju 10 minutit ette.

TOIDULIIK	Funktsioon Pitsa.		Küpsetusaeg minutites	MÄRKUSED
	Tasand	temp. °C		
Pitsa, suur	1	200	15~25	lamedal küpsetusplaadil
Pitsa, väike	1	200	10~20	lamedal küpsetusplaadil või ahju riiulil
Kuklid, saiakesed	1	200	15~25	lamedal küpsetusplaadil

Teave akrüülamiidide koht

Tähtis Uusimate teaduslike andmete kohaselt on toidu pruunistamisel (eriti tärklis sisaldavate toiduainete puhul) tekkivad

akrüülamiidid tervisele ohtlikud. Seetõttu soovitage valmistada toitu võimalikult madalal temperatuuril ning toitu mitte liialt pruunistada.

Puhastus ja hooldus

! **Hoiatus** Vt jaotist "Ohutusinfo".

- Puhastage seadme esiosa ehme lapi abil sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Metallpindade puhastamiseks kasutage tavalist puhastusvahendit
- Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutamist. Nii on kergem mustust eemaldada ja see ei põle sisse.
- Puhastage rasket mustust spetsiaalse ahjupuhastusvahendiga.
- Puhastage kõiki ahju tarvikuid (pehme lapi, sooja vee ja puhastusvahendiga) pärast iga kasutamist ja laske neil kuivada.
- Kui teil on kõrbemiskindla kattega tarvikuid, ärge puhastage neid agressiivsete puhastusvahendite või teravate objektidega ega nõudepesumasinas. See võib kõrbemiskindla katte hävitada!

Uksetihendite puhastamine

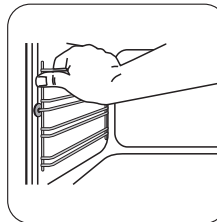
- Kontrollige uksetihendeid korrapäraselt. Uksetihend on ümber ahju ukse raami. Är-

ge kasutage seadet, kui uksetihend on kahjustatud. Pöörduge teeninduskeskusse.

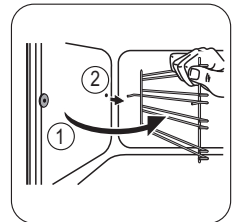
- Teavet uksetihendi puhastamise kohta lugege puhastamise üldteabe osast.

Riiulijuhikud

Riiulijuhikute eemaldamine



1 Tõmmake riuli tugilati esiosa sisse-seina küljest lahti.



2 Tõmmake riuli tagumine tugilatt sisse-seina küljest lahti ja eemaldage see.

Riiulijuhikute paigaldamine

Pange riilijuhikud tagasi vastupidises järjekorras.

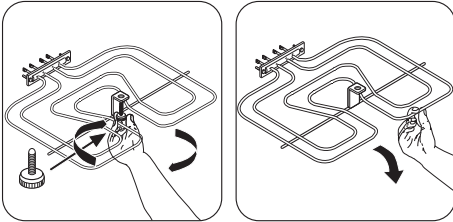
- i** Riijulijuhikute ümmargused otsad peavad olema suunatud ette!

Ahju lagi

Et ahju lage oleks kergem puhastada, on võimalik laes olev kütteelement ära võtta.

- !** **Hoiatus** Enne kütteelemendi eemaldamist lülitage seade välja.

Veenduge, et seade oleks jahtunud. Põletusoh!



- 1** Keerake lahti kruvi, mis hoiab kütteelementi. Esimesel korral kasutage kruvikeerajat.
- 2** Tõmmake kütteelementi ettevaatlikult allapoole. Nüüd saab ahju lage puhastada.

Puhastage ahju lage pehme soojas vees ja pesuaines niisutatud lapiga ja laske kuivada.

Kütteelemendi tagasipanek

1. Pange kütteelement tagasi vastupidises järjekorras.

- !** **Hoiatus** Veenduge, et kütteelement oleks õigesti paigaldatud ega kuku alla.

Ahjuvalgusti

- !** **Hoiatus** Olge ettevaatlik! Elektrilöögioht!

Enne ahjuvalgusti pirni vahetamist:

- Lülitage ahi välja.
- Eemaldage kaitsmed kaitsekilbist või lülitage kaitSELÜliti välja.

- i** Asetage ahju põhja riidelapp ahjuvalgusti ja klaaskatte kaitsmiseks.

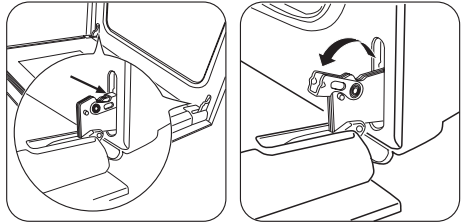
1. Keerake klaaskatet vastupäeva, et see eemaldada.
2. Puhastage klaaskate.

3. Asendage ahjuvalgusti pirn vastava 300 °C kuumuskindla ahjuvalgusti pirniga. Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pirni.
4. Paigaldage klaaskate.

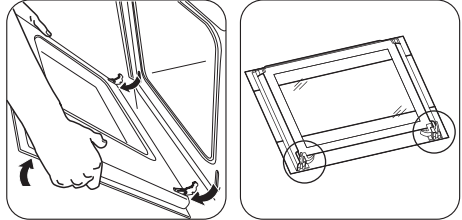
Ahju ukse puhastamine

Ahjuuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmise klaaspaneeli eemaldada.

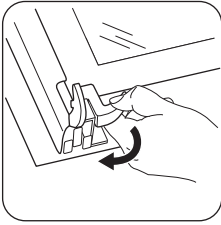
- i** Kui te üritate seesmist klaaspaneeli eemaldada ajal, mil uks on veel ees, võib see sulguda.



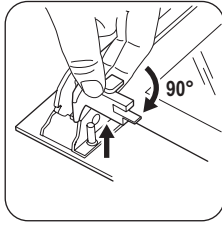
- 1** Tehke uks täielikult lahti ja võtke ukse hingedest kinni.
- 2** Tõstke hingede hoovad üles ja keerake neid.



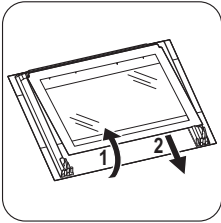
- 3** Sulgege ahju uks esimesse avamise asendisse (poole peale). Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke välja.
- 4** Asetage uks tasasele, pehme riidega kaetud pinnale.



5 Vabastage lukustussüsteem sisemise klaaspaneeli eemaldamiseks.



6 Keerake mõlemat fiksaatorit 90° võrra ja võtke need pesadest välja.



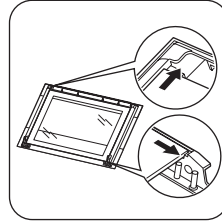
7 Tõstke klaaspaneeli (1. samm) ettevaatlikult ja eemaldage (2. samm).

Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt.

Ahju ukse ja klaaspaneeli paigaldamine

Dekoratiivraamiga seesmise paneeli paigaldamisel jälgige, et kirjaga pind jääks ukse seesmisele küljele. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks kirja piirkonnas puudutades kare.

Veenduge, et seesmine klaaspaneel oleks paigaldatud õigesti (vt joonist).



Mida teha, kui...

! **Hoiatus** Vt jaotist "Ohutusinfo".

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamine
Seade ei kuumene.	Seade on välja lülitatud.	Käivitage seade.
	Kella pole seadistatud.	Seadistage kell.
	Vajalikud seadistused on tegevamata.	Kontrollige seadistusi.
	Automaatne väljalülitus on sees.	Vt "Automaatne väljalülitus".
	Lapselukk on sees.	Vaadake jaotist "Lapseluku väljalülitamine".
	Elektrikilbis on kaitse vallandunud.	Kontrollige kaitset. Kui kaitse vallandub rohkem kui üks kord, võtke ühendust kvalifitseeritud elektrikuga.
Ahjuvalgusti ei tööta.	Ahjuvalgusti on rikkis.	Vahetage ahjuvalgusti lamp.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamine
Toidule ja seadmesse koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud seadmesse liiga kauaks.	Kui küpsetamine on lõppenud, ärge laske toidul seadmes olla rohkem kui 15-20 minutit.
Ekraanil kuvatakse ► või ☹, seade ei soojene ja õhuringlus puudub.	Demorežiim on sees.	Lülitage seade välja. Vajutage nuppu ☹ ligikaudu 2 sekundit. Kostab helisignaali. Vajutage ja hoidke samaaegselt allasurutuna nuppe ☹ ja —, kuni kostab helisignaali ja indikaator kustub.
Ekraanil kuvatakse veakood "F...".	Elektronikaviga.	Kirjutage veakood üles ja pöörduge teeninduskeskusesse.

Kui te ei suuda probleemi ise lahendada, pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole.

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesiltilt. See andmesilt asub ees ahjuõhne raami esiküljel.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.)

.....

Tootenumbr (PNC)

.....

Seerianumber (S.N.)

.....

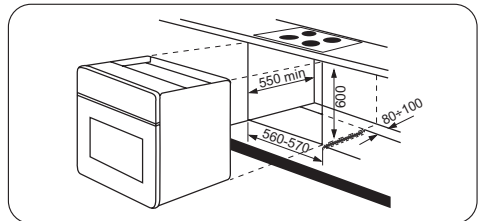
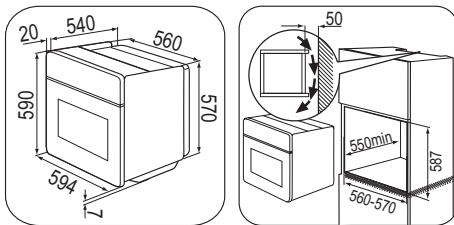
Tehnilised andmed

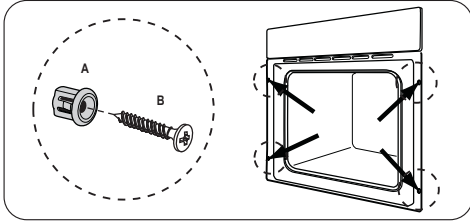
Elektripinge	230 V
Sagedus	50 Hz

Paigaldamine

! Hoiatus Vt jaotist "Ohutusinfo".

Paigutamine mööblisse





Elektriline paigaldus

! **Hoiatus** Elektrilise paigaldamise peab läbi viima ainult kvalifitseeritud kompetentne isik.


i Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi jaotises "Ohutusinfo" nimetatud ettevaatusabinõusid.

See seade tarnitakse ainult toitejuhtmega.

Kaabel

Kaablid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks: H07 RN-F, H05 RN-F, H05

Jäätmekäitlus

Tootel või selle pakendil asuv sümbol  näitab, et seda toodet ei tohi kohelda majapidamisjäätmetena. Selle asemel tuleb toode anda taastöötlemiseks vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumise punkti. Toote õige utiliseerimise kindlustamisega aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimtervisele, mida võiks vastasel juhul põhjustada selle toote ebaõige käitlemine. Lisainfo saamiseks selle toote taastöötlemise

RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Teabe saamiseks kaabli ristlõike kohta vt koguvõimsust (andmeplaadilt) ja tabelit:

Koguvõimsus	Kaabli ristlõige
maksimaalne 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maksimaalne 2300 W	3 x 1 mm ²
maksimaalne 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui faasi- ja nullkaablid (sinine ja pruun kaabel).

kohta võtke ühendust kohaliku omavalitsuse, oma majapidamisjäätmete käitlejaga või kauplusega, kust te toote ostsite.



Pakkematerjal

Pakkematerjal on keskkonnasõbralik ja ümbertöödeldav. Plastmassist osad on tähistatud rahvusvaheliste lühenditega nagu PE, PS jne. Hävitage pakkematerjalid keskkonnahoidude järgides ja toimetage need selleks ette nähtud konteineritesse kohalikus jäätme- hoidlas.

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk _____	39	Hasznos javaslatok és tanácsok _____	47
Termékleírás _____	42	Ápolás és tisztítás _____	52
Az első használat előtt _____	42	Mit tegyek, ha... _____	55
Napi használat _____	43	Műszaki adatok _____	56
Órafunkciók _____	45	Üzembe helyezés _____	56
További funkciók _____	46	Környezetvédelmi tudnivalók _____	56

A változtatások jogát fenntartjuk



Biztonsági információk

Üzembe helyezés és használat előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót:

- személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,
- a környezet védelme, valamint
- a készülék helyes használata érdekében.

A használati útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A készülék nem játék.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fel.
- A készülék működése közben, illetve ha az ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokat a készülék közelébe, mert rendkívül forró lehet. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fel.
- Ha a készülék rendelkezik Gyerekzár vagy Funkciózár (Kezelőszerv zár) funkcióval, kapcsolja be azt. Ezzel megakadályozhat-

ja, hogy a gyermekek vagy állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

Általános biztonsági tudnivalók

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit. Sérülést okozhat, és kárt tehet a készülékben.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.

Üzembe helyezés

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a beszállítóhoz.
- Az első használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát. Ez érvénytelenítheti a jótállást.
- Kövesse teljes mértékben az ország hatályos törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait (biztonsági szabályok, újrahasonosítási szabályok, elektromos- és/vagy gázbiztonsági előírások stb.), ahol a készüléket használja!
- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra.

- Legyen óvatos, amikor mozgatja a készüléket. Ez a készülék nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Az elektromos berendezést egy leválasztó eszközzel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a berendezést az elektromos hálózatról. A leválasztó eszköznek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Megfelelő szigetelőberendezésekkel kell rendelkezni: hálózatvédő túlerhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkioldók és védőrelék.
- Az érintésvédelmi részeket úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen hajtalanítani azokat.
- Üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a konyhabútorban van-e elegendő hely a készülék számára.
- A készüléket biztonságos szerkezet alá és mellé helyezze.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Úgy helyezze el a készüléket, hogy az egyik oldala és a hátulja magasabb készülék felé nézzen. A készülék másik oldalát viszont azonos magasságú bútorok vagy készülékek mellé kell állítani.
- A készülék nem helyezhető talapzatra.
- A beépített sütők és beépített főzőlapok különleges csatlakozási rendszerrel vannak ellátva. A készülék károsodásának megelőzése érdekében azonos gyártótól származó készülékeket használjon együtt.

Elektromos csatlakoztatás

- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromossági adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek.
- A feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésvédelemet használjon.

- Amikor elektromos készülékeket csatlakoztat a hálózati konnektorba, ne hagyja, hogy a vezetékek hozzáérjenek vagy közel kerüljenek a sütő forró ajtajához.
- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszély áll fenn.
- Ne cserélje vagy módosítsa a hálózati kábelt. Forduljon szakszervizhez.
- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó az üzembe helyezést követően is hozzáférhető legyen.
- A készülék leválasztásához ne a hálózati kábelt húzza. Mindig a dugaszt húzza – ha rendelkezésre áll.

Használat

- A készüléket háztartási célú használatra tervezték. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célokra.
- A készüléket kizárólag háztartási ételkészítési feladatokra használja. Ezzel megelőzheti a fizikai sérüléseket, illetve a vagyoni károkat.
- Soha ne használja a készüléket tárolásra vagy munkafelületként.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot, gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat és/vagy olvadékony (műanyag vagy alumínium) tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére. Robbanás- vagy tűzveszély áll fenn.
- Használat közben a készülék belseje felforrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Ha a tartozékokat vagy edényeket behelyezi, illetve eltávolítja, viseljen védőkesztyűt.
- Legyen körültekintő a tartozékok behelyezése és kivétele során, hogy ne sérüljenek meg a sütő zománcozott részei
- Ha a készülék működésben van, mindig álljon megfelelő távolságra tőle, amikor kin-

ytija az ajtaját. Forró gőz szabadulhat ki. Égési sérülés veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét és működését, ezért nem tekinthető meghibásodásnak garanciális értelemben.
- A zománc sérülésének vagy elszíneződésének megelőzése érdekében:
 - ne tegyen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára és ne takarja le alumínium fóliával;
 - közvetlenül a készülékbe ne tegyen forró vizet;
 - a sütés befejezése után a nedves edényeket és az ételeket ne tartsa a sütőben.
- Ne használja a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne üzemeltesse a készüléket nedves kézzel.
- Ne gyakoroljon nyomást a készülék ajtajára, amikor az nyitva van.
- Sütés közben a sütő ajtaját mindig csukja be, még grillezés közben is.

Ápolás és tisztítás

- A karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az elektromos hálózatról.
- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn. Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga károsodjon.
- A nagyon nedvdús süteményekhez használjon mély tepsit, ellenkező esetben a gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.

- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel, éles tárgyakkal, súrolószerekkel, dörzsszivaccsal vagy fémkaparóval.
- Ha sütőtisztító sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait.
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Ha az ajtó üveglapjai megsérülnek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ennek elkerüléséhez cserélje ki az üveglapokat. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Legyen óvatos, amikor leszereli a készülék ajtaját. Az ajtó nehéz!
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van ilyen).

Tűzveszély!

- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholt tartalmazó összetevők esetén sütés közben alkohol és levegő keveréke keletkezik. Tűzveszély áll fenn.
- Az ajtó kinyitásakor tartsa távol a szikrát vagy nyílt lángot a készüléktől.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot, gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat és/vagy olvadékony (műanyag vagy alumínium) tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

Sütőlámpa

- Az ebben a készülékben működő izzólámpák kizárólag háztartási eszközökhöz kifejlesztett fényforrások! Nem szabad helyiségek teljes vagy részleges megvilágítására használni!
- Ha a lámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű és műszaki paraméterekkel rendelkező, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.
- A sütővilágítás izzójának cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn!

Szakszerviz

- A készüléken javítási, vagy egyéb munkát kizárólag felkészült szervizszakember végezhet. Forduljon szakszervizhez.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

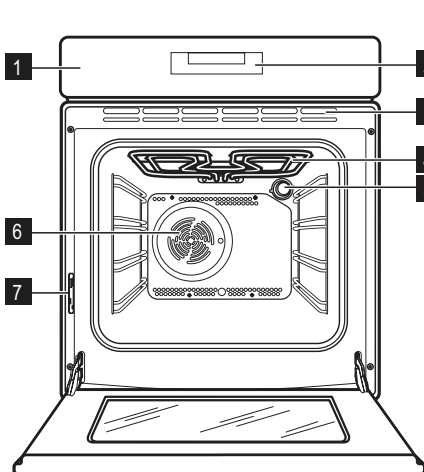
A készülék leselejtezése

- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében

- Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzathoz.
- Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ezzel megelőzheti, hogy gyermek vagy kisállat szoruljon a készülékbe. Fulladásveszély áll fenn.

Termékleírás

Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 Szellőzőnyílások
- 4 Grill
- 5 Sütőtér lámpája
- 6 Ventilátor
- 7 Adattábla

A sütő tartozékai

- Rácspolc
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez.
- Lapos tepsí

Kekszekhez és süteményekhez.

• Mély hússütő tepsí

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Az első használat előtt

! **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.



A legelső tisztítás

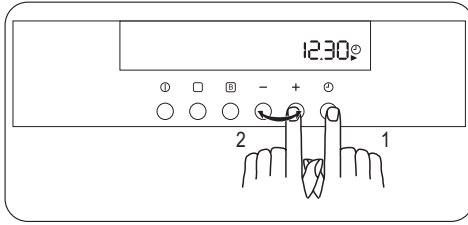
- Távolítsa el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa ki a készüléket.

! **Figyelem** Ne használjon súrolószert a tisztításhoz! Ez kárt okozhat a készülékben. Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

Az idő beállítása és módosítása



i A sütő első használata előtt állítsa be az időt.

Amikor a sütőt az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően az  és  automatikusan villogni kezd.




Állítsa be a pontos időt a **+** vagy **-** gombbal.

Az idő módosítása

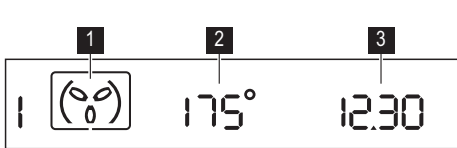
1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
2. Állítsa be a pontos időt a **+** vagy **-** gombbal.

A kijelzőn az idő látható, és a villogás kb. 5 másodperc múlva megszűnik.





Napi használat

 **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.




A kijelző



- 1 Sütési funkciók
- 2 Hőmérséklet
- 3 Idő

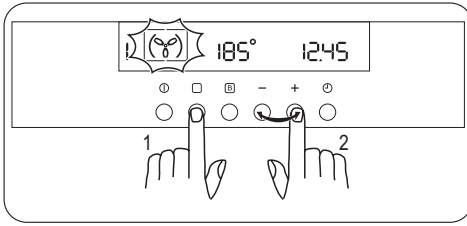
Gomb	Funkció	Leírás
	BE/KI	A készülék be- vagy kikapcsolása.
	FUNKCIÓKAPCSOLÓ	A sütőfunkció beállítása.
	GYORS FELFŰTÉS	A gyorsfelfűtés funkció be- vagy kikapcsolása.
	ÓRA	Az óra funkció beállítása.
+ / -	PLUSZ/MÍNUSZ	Az értékek módosításához (hőmérséklet és idő).


Előmelegítés

1. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 1 órán át.
3. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.
4. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.
5. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.
6. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.










Ez a funkció étetéssel távolítja el a maradványokat a készülékből. A tartozékok az átlagosnál jobban felforrósodhatnak. Amikor a készüléket legelső alkalommal fűti fel, a készülék furcsa szagot és füstöt áraszthat. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

A sütőfunkció beállítása




1. Nyomja meg többször a  gombot mindaddig, míg a megfelelő sütőfunkció szimbóluma villogni nem kezd.


Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás	
	Világítás	Sütőfunkció beállítása nélkül is világít.
	Légkeverés	Egynél több tálca használatával azonos hőmérsékleten történő hússütéshez, illetve hús- és tésztaféle egyidejű sütéséhez anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
	Felső/alsó sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Azonos szinten történő sütéshez.
	Grill	Alacsony edényben elhelyezett kis mennyiségű étel grillzésére a tálca közepén. Pirítós készítéséhez.
	Termikus grillzés	A grillezőelem és a sütőventilátor üzemel, keringetve a forró levegőt az étel körül. Nagyobb húsdarabok elkészítéséhez.
	Pizzasütés	Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, quiche vagy pite aljára, míg a ventilátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizza-feltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.
	Grill + felső sütés	A teljes grillezőelem be van kapcsolva. Nagyobb mennyiségű lapos ételkészítés grillezéséhez. Pirítós készítéséhez.
	Alsó fűtőelem	Kizárólag a sütő alsó részét melegíti. Ropogós alapú sütemények készítéséhez.
	Felső fűtőelem	Kizárólag a sütő felső részét melegíti. Már elkészített ételek befejezéséhez.





A kijelző az automatikusan beállított hőmérsékletet mutatja. Ha a hőmérsékletet nem módosítja kb. 5 másodpercen belül, a sütő elkezd a működést.

2. A hőmérséklet módosításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.

 Áramszünet esetén a beállítások kb. 3 percig megőrződnek. 3 percnél hosszabb áramkimaradás esetén a beállításokat ismét el kell végezni (a pontos idő beállítását is).

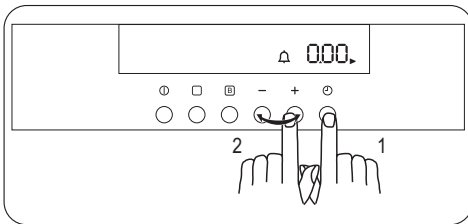
Sütőfunkció		Alkalmazás
	Olvasztás	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához. Kényes élelmiszerek, pl. krémmel töltött és fondant sütemények, cukrászkészítmények, kenyér és más kelt tésztából készült termékek kiolvasztásához.

Órafunkciók

Óra funkció		Alkalmazás
	Pontos idő	Az időt mutatja. A pontos idő beállítása, módosítása vagy ellenőrzése.
	Visszaszámlálós időzítő	Visszaszámlálási idő beállítása. A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
	Az időtartam	Annak beállítása, hogy a sütő milyen hosszú ideig működjön.
	Vége	Valamelyik sütőfunkció kikapcsolási időpontjának beállítása.

i Az Időtartam \rightarrow és a Befejezés \rightarrow funkciók egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először állítsa be az Időtartamot \rightarrow , majd a Befejezést \rightarrow .

Az időzítési funkciók beállítása



- Válasszon ki egy sütőfunkciót és állítson be egy hőmérsékletet (a Percszámláló esetén nem szükséges). Lásd „A sütőfunkció beállítása” részt.
- Nyomja meg többször a \oplus gombot mindaddig, míg a megfelelő órafunkció szimbóluma villogni nem kezd.

- A Percszámláló $\hat{\Delta}$, az Időtartam \rightarrow vagy a Befejezés \rightarrow funkciókhoz tartozó időpontok beállítását a \oplus vagy \ominus gombbal végezze.

Az órafunkciónak megfelelő szimbólum villog.

A beállított időtartam lejártakor a megfelelő órafunkció jelzőfénye villogni kezd, és 2 percen keresztül hangjelzés hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

- i** Az Időtartam \rightarrow és a Befejezés \rightarrow funkciók használatakor a készülék automatikusan kikapcsol.

- Kapcsolja ki a készüléket.

Az órafunkciók törlése

- Nyomja meg többször a \oplus gombot mindaddig, míg a megfelelő órafunkció szimbóluma és a \blacktriangleright villogni nem kezd.
- Nyomja meg a \ominus gombot többször, amíg az idő "00:00"-ra áll.

További funkciók

Automatikus kikapcsolás

A készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol, ha:

- nem kapcsolja ki a készüléket,

- nem módosítja a sütőhőmérsékletet. A hőmérséklet-kijelzőn az utoljára beállított hőmérséklet villog.

Sütő hőmérséklete	Kikapcsolási idő
30°C – 120°C	12,5 ó
120 °C - 200 °C	8,5 ó
200 °C - 250 °C	5,5 ó
250°C-től maximális hőmérsékletig	3,0 ó

i Ha beállítja az Időtartam I→I vagy a Befőzés →I funkciót, az automatikus kikapcsolás nem aktivizálódik.

Gyerekszár

i Amíg a gyerekszár funkció aktív, nem lehet használni a sütőt.

A Gyerekszár funkció aktiválása

1. Nyomja meg a **1** gombot a készülék kikapcsolásához.
2. Nyomja meg a **□** és a **—** gombot egyszerre, amíg a kijelzőn a "SAFE" meg nem jelenik. A gyerekszár be van kapcsolva.

A Gyerekszár kikapcsolása

A Gyerekszár kikapcsolásához ismételje meg a fenti műveletet.

Maradékhő funkció

Az időtartam funkció használatakor a sütő néhány perccel a program lejártá előtt kikapcsol. A készülék a maradékhő segítségével befejezi a sütési folyamatot, energiafogyasztás nélkül.

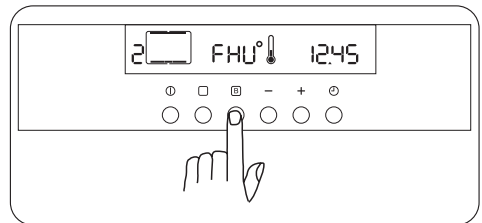
Fontos A maradékhő funkció csak abban az esetben használható, ha az időtartam hosszabb 15 percnél.

Gyorsfelfűtés funkció

A gyorsfelfűtés funkció segítségével csökkenteni lehet a felfűtési időt. Az összes sütőfunkcióval használható.

Fontos Ne tegyen ételt a sütőbe, amíg a gyorsfelfűtés funkció be nem fejeződik.

1. Állítson be egy sütőfunkciót. Szükség esetén módosítsa az ajánlott hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a **B** gombot A kijelzőn „FHU” látható, és a gyorsfelfűtés funkció bekapcsol.



3. A gyorsfelfűtés funkció befejeződésekor hangjelzés szólal meg, és eltűnik az "FHU" felirat. A készülék tovább fűt a beállított sütőfunkciónak és sütőhőmérsékletnek megfelelően.
4. Helyezze be az ételt a sütőbe.

Hibakód

Ha egyes paraméterek nem megfelelőek, a vezérlőegység leállítja az éppen működő

funkciókat, és a kijelzőn megjelenik a megfelelő hibakód. Lásd a "Mit tegyek, ha..." c. részt.

Hűtőventilátor

A hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

Hasznos javaslatok és tanácsok

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készülék belsőjében vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használatát után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a készülék aljára, és alkatrészeit ne tartsa le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és a sütő zománcát is károsíthatja.

Sütemények sütése

- Sütemények sütéséhez a legjobb a 150 °C és 200 °C közötti hőmérséklet.
- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés előtt.
- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a beállított sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrásodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használatával vagy az elemek meghibásodásával idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabályozóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

Húсок és halak sütése

- Ne süssön 1 kg alatti súlyú húst. Túl kis mennyiségek sütése azt eredményezi, hogy a hús kiszárad.
- Annak érdekében, hogy a vörös húсок kívül jól megsüljenek, belül viszont szaftosak maradjanak 200–250°C-os hőmérsékletet állítson be.
- Fehér húсок, baromfi és hal esetén 150°C-175°C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Nagyon zsíros húсок sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében tegyen egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstképződés megelőzése érdekében minden alkalommal töltsön vizet, amikor felszáradt.

Sütési időtartamok

A sütési időtartama az étel fajtájától, annak álagától és mennyiségétől függ.

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.



Tészta- és hússütési táblázat

SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Habos receptek	2	170	2 (1 és 3)	160	45-60	Tortasütő formában
Linzertészta	2	170	2 (1 és 3)	160	24-34	Tortasütő formában
Írós túrós lepény	1	170	2	160	60-80	26 cm-es tortaformában
Almatorta (Almás pite)	1	170	2 (1 és 3)	160	100-120	2 darab 20 cm-es tortaformában a sütőrácsra
Rétes	2	175	2	150	60-80	Tepsiben
Torta dzsemmel	2	170	2	160	30-40	26 cm-es tortaformában
Gyümölcstorta	2	170	2	155	60-70	26 cm-es tortaformában
Piskótatészta (zsiradék nélküli piskótatészta)	2	170	2	160	35-45	26 cm-es tortaformában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	2	170	2	160	50-60	20 cm-es tortaformában
Szilvatorta	2	170	2	160	50-60	Kenyérsütőformában ¹⁾
Kis torták	3	170	3 (1 és 3)	160	20-30	Tepsiben
Teasütemények	3	150	3	150	20-30	Tepsiben ¹⁾
Habcsók	3	100	3	100	90-120	Tepsiben
Zsemle	3	190	3	180	15-20	Tepsiben ¹⁾
Fánk	3	190	3	180	25-35	Tepsiben ¹⁾
Tortalapok	3	180	2	170	45-70	20 cm-es tortaformában
Lekváros piskóta	1 vagy 2	180	2	170	40-55	Bal + jobb 20 cm-es tortaformában



1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Fehér kenyér	1	190	1	190	60-70	1-2 darab, 500 g/db ¹⁾
Rozskenyér	1	190	1	180	30-45	Kenyérsütőformában
Zsemle	2	190	2 (1 és 3)	180	25-40	6-8 zsemle a tepsiben ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	Mély hússütő tepsiben ¹⁾
Lángos	3	200	2	190	10~20	Tepsiben ¹⁾



1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.



FELFÚJTAK

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Vajastészta-kosárka	2	180	2	180	40-50	Formában
Zöldséges pite	2	200	2	175	45-60	Formában
Quiche	1	190	1	190	40-50	Formában
Lasagne	2	200	2	200	25-40	Formában
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	Sütőformában
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	6 puddingforma ¹⁾



1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

HÚSOK


ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Marha	2	200	2	190	50-70	Sütőpolcon és mély hússütő tepsiben

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Sertéshús	2	180	2	180	90-120	Sütőpolcon és mély hússütő tepsiben
Borjú	2	190	2	175	90-120	Sütőpolcon és mély hússütő tepsiben
Angol marhasült véresen	2	210	2	200	44-50	Sütőpolcon és mély hússütő tepsiben
Angol marhasült közepesen átsütve	2	210	2	200	51-55	Sütőpolcon és mély hússütő tepsiben
Angol marhasült jól átsütve	2	210	2	200	55-60	Sütőpolcon és mély hússütő tepsiben
Sertéslapocka	2	180	2	170	120-150	Mély hússütő tepsiben
Sertészlábszár	2	180	2	160	100-120	2 darab egy mély hússütő tepsiben
Bárány	2	190	2	190	110-130	Comb
Csirke	2	200	2	200	70-85	Egészben, mély hússütő tepsiben
Pulyka	1	180	1	160	210-240	Egészben, mély hússütő tepsiben
Kacsa	2	175	2	160	120-150	Egészben, mély hússütő tepsiben
Liba	1	175	1	160	150-200	Egészben, mély hússütő tepsiben
Nyúl	2	190	2	175	60-80	Feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150-200	Feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	90-120	Egészben, mély hússütő tepsiben

HAL


ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]		
Pisztráng/keszeg	2	190	2 (1 és 3)	175	40-55	3-4 hal
Tonhal/lazac	2	190	2 (1 és 3)	175	35-60	4-6 filé

Grillezés

 Melegítse elő az üres sütőt 10 percre a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben 	
	Darab	g	polcmagasság 	Hőmérs. (°C)	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	3	250	12-15	12-14
Bifsztek	4	600	3	250	10-12	6-8
Kolbászok	8	/	3	250	12-15	10-12
Sertésborda	4	600	3	250	12-16	12-14
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Csirkemell	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Halfilé	4	400	3	250	12-14	10-12
Melegszendvics	4-6	/	3	250	5-7	/
Pírtós	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Termikus grillezés

 **Vigyázat** Ezt a funkciót maximum 200°C hőmérséklettel használja.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben ⌚	
	Darab	g	polcmagasság Ⓜ	Hőmérs. (°C)	Első oldal	Második oldal
Göngyölt hús (pulyka)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Csirkecomb	6	-	3	200	15-20	15-18
Fürj	4	500	3	200	25-30	20-25
Zöldséges csőben sült	-	-	3	200	20-25	-
darab Kagyló	-	-	3	200	15-20	-
Makrél	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Halszeletek	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

- i** Melegítse elő az üres sütőt 10 percre a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Pizza funkció		A sütés időtartama percekben	MEGJEGYZÉS
	Polcmagasság	hőmérs. °C		
Pizza, nagy	1	200	15~25	lapos tepsin
Pizza, kicsi	1	200	10~20	lapos tepsin vagy a sütő polcán
Zsemle	1	200	15~25	lapos tepsin

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek

esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

Ápolás és tisztítás

! **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószerezes puha ruhával tisztítsa meg.

- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el

tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.

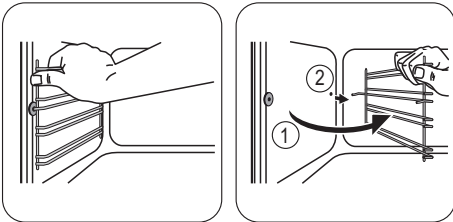
- A makacs szennyeződések céli irányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

Az ajtó tömitések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtó tömités állapotát. Az ajtó tömités a sütőajtó kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtó tömités sérült. Forduljon szakszervizhez.
- Az ajtó tömités tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

Polctartó sínek

A polctartó sínek eltávolítása



- 1 Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.
- 2 Húzza el a hátsó polctartó sínt az oldalfaltól, majd vegye ki.

A polctartó sínek visszahelyezése

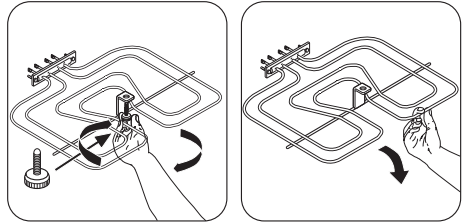
A polctartó síneket az ellenkező sorrend betartásával helyezze vissza.

- i** A polctartó sínek kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk!

A sütő mennyezete

A sütő tetején lévő fűtőelemet el lehet távolítani, hogy így könnyebb legyen a sütő tetejének a megtisztítása.

- !** **Vigyázat** A fűtőelem eltávolítása előtt kapcsolja ki a készüléket. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Égésveszélyesek!



- 1 Csavarozza ki a fűtőelemet rögzítő csavart. A legelső alkalommal használjon csavarhúzót.
- 2 Óvatosan húzza lefelé a fűtőelemet. A sütő tetejét ezzel előkészítette a tisztításra.

Meleg vizes és mosószeres puha ruhával tisztítsa meg a sütő mennyezetét, majd hagyja megszáradni.

A fűtőelem behelyezése

1. A fűtőelemet az ellenkező sorrend betartásával helyezze be.

- !** **Vigyázat** Győződjön meg arról, hogy a fűtőelem helyesen be van helyezve, és nem esik le.

Sütőtér lámpája

- !** **Vigyázat** Legyen óvatos! Áramütés veszélye áll fenn!

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki az áramkör-megszakítót.
- i** Tegyen ruhát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegburát.

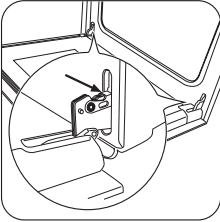
1. Az üvegbúra eltávolításhoz fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300°C-ig hőálló izzóra. Használja ugyanazt a sütőlámpa típust.

4. Szerelje vissza az üvegburát.

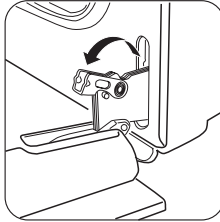
A sütőajtó tisztítása

A sütőajtóban két üvegtábla található. A tisztításhoz kiveheti a sütőajtót és a belső üvegtáblát.

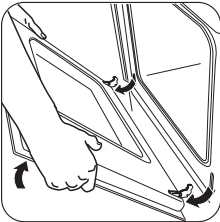
i A sütőajtó bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üvegtáblát, hogy az ajtó nincs levéve.



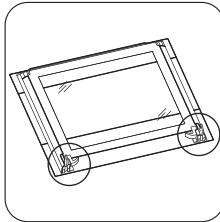
1 Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg az ajtó két zsanérját.



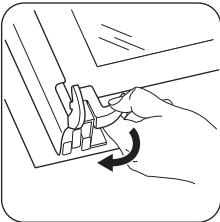
2 Emelje meg és fordítsa el a zsanérokön lévő kart.



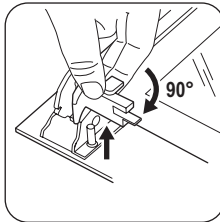
3 Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót helyéről.



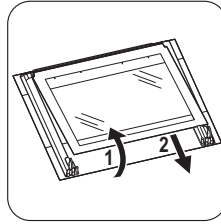
4 Helyezze az ajtót egy puha ruhára, stabil felületre.



5 Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üvegtábla kiszéréséhez.



6 A két rögzítőt forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



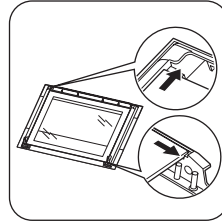
7 Óvatosan emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés) az üvegtáblát.

Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

Amikor a díszkerettel ellátott lapot visszahehelyezi, ellenőrizze, hogy a gravírozott felületű rész az ajtó belső oldala felé néz-e. Győződjön meg róla, hogy a behelyezés után az üveglap kerete a gravírozott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Ellenőrizze, hogy a belső üvegtáblát megfelelően helyezte-e az ágyzatba (lásd az ábrát).



Mit tegyek, ha...



Vigyázat Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem melegszik fel a készülék.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a készüléket.
	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
	A szükséges értékek nincsenek beállítva.	Ellenőrizze a beállításokat.
	Az automatikus kikapcsolási funkció aktív.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” részt.
	A gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el a „A gyerekzár kikapcsolása” c. részt.
Nem működik a sütőlámpa.	A biztosítékdobozban kiold a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosító többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki az izzót.
Gőz és páralecsapódást észlel az ételen és a készülékben.	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a készülékben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a készülékben.
A kijelzőn a ► vagy ⊕ látható, és a készülék nem melegít, illetve a levegőkeringetés nem működik.	A bemutató üzemmód van bekapcsolva.	Kapcsolja ki a készüléket. Nyomja meg a ⊕ gombot kb. 2 másodpercig. Hangjelzés hallható. Tartsa nyomva egyszerre a ⊕ és — gombot mindaddig, amíg hangjelzést nem hall, és a jelzőfény ki nem alszik.
A kijelzőn az „F...” hibakód látható.	Elektronikus hiba lépett fel.	Jegyezze le a hibakódot, és forduljon a márkaszervizhez.

Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a szervizhez.

A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

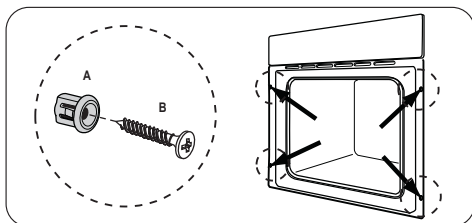
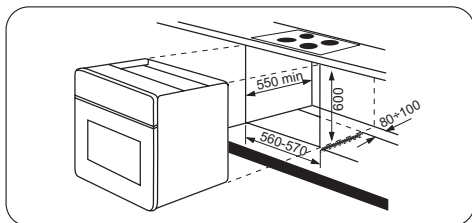
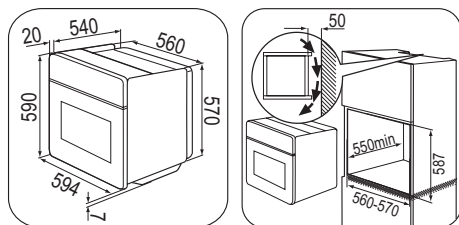
Műszaki adatok

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz


Üzembe helyezés

⚠ Vigyázat Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Beépítés



Környezetvédelmi tudnivalók

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre.

Elektromos üzembe helyezés

⚠ Vigyázat Az elektromos üzembe helyezést csak képesített, hozzáértő személy végezheti el.

i A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

A készüléket tápvezetékkel együtt szállítják.

A vezeték

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

A vezeték szükséges keresztmetszetét az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapíthatja meg:

Összteljesítmény	Vezeték keresztmetszet
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximum 2300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3680 W	3 x 1,5 mm ²

A középső (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).

Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő

hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag részeket olyan belső rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.

Turiny

Saugos informacija _____	58	Naudinga informacija ir patarimai. _____	65
Gaminio aprašymas _____	61	Valymas ir priežiūra _____	71
Prieš naudojantis pirmąkart _____	61	Ką daryti, jeigu... _____	74
Kasdienis naudojimas _____	62	Techniniai duomenys _____	75
Laikrodžio funkcijos _____	64	Įrengimas _____	75
Papildomos funkcijos _____	64	Aplinkosauga _____	75

Galimi pakeitimai



Saugos informacija

Prieš prijungdami ir pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite šį vadovą:

- kad užtikrintumėte savo pačių ir savo turto saugumą,
- kad tausotumėte aplinką,
- kad prietaisas tinkamai veiktų.

Šią naudojimo instrukciją laikykite kartu su prietaisu, įskaitant tuos atvejus, kai jį perkeliate ar parduodate.

Gamintojas neatsako už žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo.

Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus ir vyresni bei asmenys su mažesniais fiziniiais, jutimniais arba protiniais gebėjimais arba stokojantys patirties ir žinių, kaip naudoti šį prietaisą, jeigu jie yra prižiūrimi arba mokomi, kaip saugiai naudoti šį prietaisą ir suprasti atitinkamus pavojus. Vaikams draudžiama žaisti su šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės dalis laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Kyla uždegimo arba fizinės traumos pavojus.
- Neleiskite vaikams ir gyvūnams būti arti prietaiso, kai prietaiso durelės atviros arba prietaisas veikia, nes jis įkaista. Kyla pavojus susižeisti arba patirti kitą traumą, sukėliantį negalią.
- Naudokite prietaiso užrakto nuo vaikų arba mygtukų užrakto funkciją, jei tokia yra. Ji neleis vaikams ir gyvūnams netyčia naudoti prietaisą.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių. Kyla pavojus susižeisti ir sugadinti prietaisą.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Išjunkite prietaisą po kiekvieno naudojimo.

Įrengimas

- Šį prietaisą gali įrengti ir prijungti tik įgaliotasis elektrikas. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Tai padės išvengti konstrukcijos pažeidimo arba fizinių traumų pavojų.
- Patikrinkite, ar prietaisas nebuvo apgadintas gabenimo metu. Jei prietaisas apgadintas, nejunkite jo. Jeigu reikia, kreipkitės į tiekėją.
- Prieš naudodami pirmą kartą, nuo prietaiso nuimkite visas pakavimo medžiagas, lipdokus ir apsauginius sluoksnius. Nepašalinkite techninių duomenų plokštelės. Kitaip gali negalioti garantija.
- Privaloma vadovautis šalyje, kurioje prietaisas naudojamas, galiojančiais įstatymais, potvarkiais, direktyvomis ir standartais (saugos reglamentais, reglamentais dėl tinkamo perdurbimo, elektros arba dujų saugos taisyklėmis ir pan.).
- Įsitikinkite, kad įrengiant prietaisą jo maitinimo laido kištukas būtų ištrauktas iš elektros tinklo lizdo.
- Būkite atsargūs, perstatydami prietaisą. Prietaisas yra sunkus. Visuomet mūvėkite

apsaugines pirštines. Netraukite šio prietaiso už rankenos.

- Elektros instaliacija privalo turėti atjungimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo visų maitinimo polių. Tarp atjungimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Būtina turėti tinkamus izoliacijos įtaisy: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisy ir kontaktorius.
- Visos apsaugos nuo elektros smūgio dalys yra pritvirtintos taip, kad be specialių įrankių jų nuimti nebūtų galima.
- Prieš įrengdami prietaisą, patikrinkite, ar virtuvės spintelės angos matmenys atitinka prietaiso matmenis.
- Prietaisas būtinai turi būti įrengtas po saugiomis konstrukcijomis ir šalia jų.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ar įrenginių.
- Prietaisą sumontuokite taip, kad jo galinė dalis ir vienas šonas būtų prie aukštesnio baldo ar prietaiso. Kita pusė turi būti prie tokio paties aukščio baldo ar prietaiso.
- Prietaiso negalima statyti ant pagrindo.
- Integruojamos orkaitės ir integruojamos maisto gaminimo kaitlentės turi specialią jungimo sistemą. Norėdami apsaugoti prietaisą nuo gedimo, šį prietaisą naudokite tik su to paties gamintojo prietaisais.

Elektros prijungimas

- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų plokštelėje, atitinka jūsų namų elektros tinklo duomenis.
- Informacija apie įtampą nurodyta techninių duomenų plokštelėje.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą elektros lizdą.
- Kai jungiate elektros prietaisus į elektros tinklo lizdus, saugokite kabelius, kad jie nelieštų arba nebūtų arti karštų prietaiso durelių.

- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų. Gali kilti gaisras.
- Nekeiskite ir nemodifikuokite maitinimo laido. Kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
- Žiūrėkite, kad nesuspaustumėte ar nepažeistumėte už prietaiso esančio maitinimo laido ir jo kištuko (jeigu taikytina).
- Įsitinkite, kad įrengus prietaisą elektros jungtis būtų lengvai pasiekiamas.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Traukite paėmę už kištuko – jeigu taikytina.

Naudojimas

- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje. Nenaudokite prietaiso komercinei ir pramonei veiklai.
- Prietaisą naudokite tik maistui gaminti namuose. Taip išvengsite fizinių traumų arba žalos turtui.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbatalio arba vietos daiktams laikyti.
- Šalia prietaiso arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų ir (arba) lydžių daiktų (pagamintų iš plastiko ar aliuminio). Gali kilti sprogimas arba gaisras.
- Veikiant šiam prietaisui, jo vidus įkaista. Kyla pavojus nusideginti. Nelieskite prietaiso kaitinimo elementų. Įdėdami arba išimdami priedus ar prikaistuvius, mūvėkite pirštines.
- Priedus įstatykite ir ištraukite atsargiai, kad nepažeistumėte orkaitės emalio.
- Prietaisui veikiant, atidarydami dureles, visuomet būkite atokiau nuo prietaiso. Gali išsiveržti karšti garai. Galima nudegti odą.
- Emalio išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui, todėl pagal garantijų įstatymą tai nėra defektas.
- Kad emalis nebūtų pažeistas arba neišblukytų:
 - nedėkite jokių daiktų tiesiai ant prietaiso dugno ir neuždenkite jo aliuminio folija;
 - nepilkite karšto vandens tiesiai į prietaisą;

- nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminosite.
- Prietaiso nenaudokite, jeigu jis liečiasi su vandeniu. Prietaiso nenaudokite, jeigu jūsų rankos drėgnos.
- Nespauskite atvirų durelių.
- Maistą visada gaminkite uždarę prietaiso dureles, net kai ant kepimo grotelių.

Priežiūra ir valymas

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite jo maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Prieš atlikdami priežiūros darbus patikrinkite, ar prietaisas atvėso. Kyla pavojus nusideginti. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Prietaisas visada turi būti švarus. Dėl susikaupusių riebalų ar maisto likučių gali kilti gaisras.
- Reguliarus valymas padeda išvengti paviršiaus medžiagos prastėjimo.
- Kepdami daug drėgmės turinčius pyragus, naudokite gilią kepimo skardą, kad vaisių sultys nepalikytų nepašalinamų dėmių.
- Norėdami užtikrinti savo pačių ir savo turto saugą, prietaisą valykite tik vandeniu ir muilu. Nenaudokite degių produktų arba produktų, kurie gali sukelti koroziją.
- Nevalykite prietaiso garų ar aukšto slėgio valytuvais, aštriais įrankiais, abrazyvinėmis valymo priemonėmis, abrazyvinėmis šveitimo kempinėmis ir dėmių valikliais.
- Jeigu naudojate purškiamą orkaitės valiklį, laikykitės gamintojo instrukcijų.
- Nevalykite stiklinių durelių abrazyvinėmis valymo priemonėmis arba metalinėmis grandyklėmis. Gali įtrūkti ir suskilinėti vidinis karščiui atsparus stiklo paviršius.
- Jeigu durelių stiklo plokštės pažeistos, jos susilpnėja ir gali suskilti. Privalote jas pakeisti. Kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Nevalykite katalitinio emalio (jeigu taikytina).

Gaisro pavojus

- Atsargiai atidarykite duris. Naudojant alkoholio turinčių ingredientų, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys. Gali kilti gaisras.
- Neleiskite, kad prie prietaiso kiltų kibirkščių arba atvira liepsna, kai jo durys yra atidarytos.
- Šalia prietaiso arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų ir (arba) lydžių daiktų (pagamintų iš plastiko ar aliuminio).

Orkaitės lemputė

- Šiame prietaise naudojamos lemputės yra specialios, skirtos tik buitiniams prietaisams. Jų negalima naudoti visiškam ar daliniam kambario apšvietimui.
- Prireikus pakeisti lemputę naudokite tokio paties galingumo lemputę, skirtą tik buitiniams prietaisams.
- Prieš keisdami orkaitės lemputę, atjunkite būtini prietaisą nuo elektros tinklo. Galite gauti elektros smūgį.

Techninės priežiūros centras

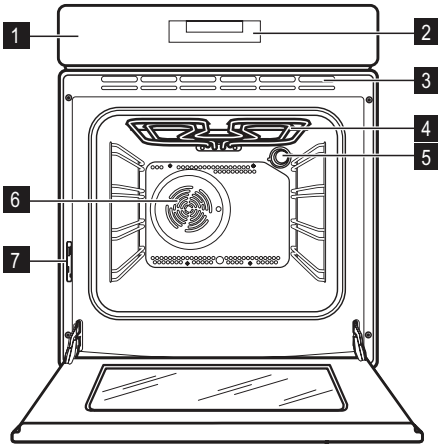
- Šį prietaisą gali taisyti tik įgaliotasis specialistas. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

Prietaiso utilizavimas

- Norėdami išvengti fizinių traumų arba žalos
 - Maitinimo laido kištuką ištraukite iš elektros tinklo lizdo.
 - Nupjaukite maitinimo laidą ir išmeskite jį.
 - Išmeskite durelių skląstį. Tai apsaugos vaikus arba mažus gyvūnus, kad jie neužsidarytų prietaiso viduje. Kyla pavojus uždusti.

Gaminio aprašymas

Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Elektroninis programatorius
- 3 Ventiliacijos angos
- 4 Kepimo grotelės
- 5 Orkaitės lemputė
- 6 Ventilatorius
- 7 Techninių duomenų plokštelė

Orkaitės priedai

- **Vielinė lentynėlė**
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.
- **Plokščia kepimo skarda**

Skirta pyragams ir sausainiams kepti.

- **Gilus kepimo indas**

Skirta kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

Prieš naudojantis pirmąkart

⚠ Išpėjimas Žr. skyrių „Saugos informacija“.

Pradinis valymas

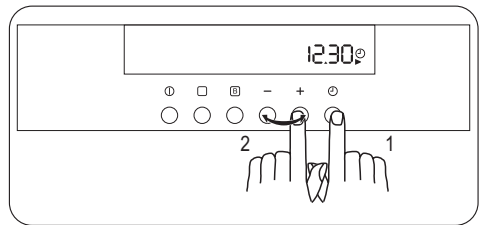
- Išimkite visas dalis iš prietaiso.
- Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą išvalykite.

⚠ Atsargiai Nenaudokite abrazyvinių valiklių! Taip galima sugadinti paviršių. Žiūrėkite skyrių "Valymas ir priežiūra".

Laiko nustatymas ir keitimas

i Prieš naudodami orkaitę, pirmiausiai nustatykite laiką.

Orkaitę prijungus prie elektros tinklo arba įvykus maitinimo pertrūkiui, automatiškai pradeda mirksėti laiko simbolis ir .





Teisingą laiką nustatykite naudodami **+** arba **-**.


Laiko keitimas

1. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti simbolis .
2. Teisingą laiką nustatykite naudodami **+** arba **-**.


Laikrodīs rodys laiką ir apytikriai po 5 sekundžių mirksėjimas liausis.

Išankstinis įkaitinimas

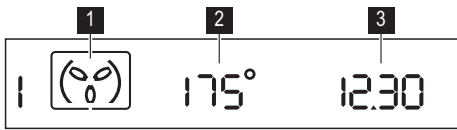
1. Nustatykite funkciją  ir aukščiausią temperatūrą.
2. Leiskite prietaisui paveikti negaminant jokie maisto maždaug 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją  ir aukščiausią temperatūrą.
4. Leiskite prietaisui paveikti negaminant jokie maisto maždaug 10 minučių.

5. Nustatykite funkciją  ir aukščiausią temperatūrą.
6. Leiskite prietaisui paveikti negaminant jokie maisto maždaug 10 minučių. Per tą laiką bus išdeginti prietaise likę nešvarumai. Priedai gali įkaisti labiau nei paprastai. Kai įkaitinate prietaisą pirmą kartą, iš prietaiso gali sklīsti kvapas ir dūmai. Tai normalu. Būtinai užtikrinkite tinkamą vėdinimą.

Kasdienis naudojimas

 **Įspėjimas** Žr. skyrių „Saugos informacija“.

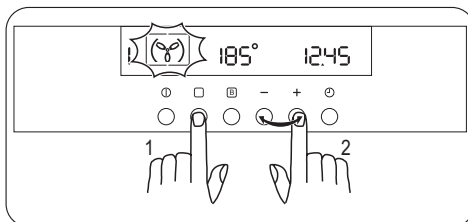
Ekranas




- 1 Kepimo funkcija
- 2 Temperatūra
- 3 Laikas

Mygtukas	Funkcija	Aprašymas
	ĮJUNGTA / IŠJUNGTA	Prietaisui įjungti arba išjungti.
	PASIRINKIMO RANKENĖLĖ	Orkaitės funkcijai nustatyti.
	SPARTUSIS ĮKAITINIMAS	Įjungia arba išjungia sparčiojo įkaitinimo funkciją.
	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+ / -	PLIUSAS, MINUSAS	Reikšmėms (temperatūros ir laiko) keisti.

Orkaitės funkcijos nustatymas













1. Spaudinėkite , kol pradės mirksėti reikalingos orkaitės funkcijos simbolis. Ekране rodoma automatinė temperatūra. Jei per 5 sekundes temperatūros nepakeisite, orkaitė pradės veikti.
2. Norėdami pakeisti temperatūrą, paspauskite mygtuką + arba - .

i Jei įvyksta maitinimo pertrūkis, programavimo įtaisas visas nuostatas išsaugo apytikriai 3 minutėms. Jei maitinimo pertrūkis

trunka ilgiau negu 3 minutes, nuostatas (taip pat paros laiką) reikia nustatyti iš naujo.

Orkaitės funkcijų

Orkaitės funkcija	Taikymas
	Šviesa
	Karšto oro srautas
	Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimo elementus.
	Kepimo grotelės
	Šiluminis kepimas ant grotelių
	Picos kepimas
	Didysis grilis
	Apatinis kaitinimo elementas
	Viršutinis kaitinimo elementas
	Atšildymas

Šviečia nepasirinkus jokios gaminimo funkcijos.

Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kurio gaminimui reikia tos pačios temperatūros, kai naudojama daugiau nei viena lentyna ir nesiimaišo kvapai.

Karštis skleidžiamas iš viršutinio ir apatinio kaitinimo elementų. Kepti ir skrudinti viename orkaitės lygyje.

Jis skirtas kepti ant kepimo grotelių plokščius patiekalus mažais kiekiais lentynos viduryje. Gaminti skrebučius.

Grilio elementas ir orkaitės ventiliatorius karštą orą cirkuliuoja aplinkui maistą. Didelių mėsos gabalų gaminimas.

Svarbu Maksimali temperatūra naudojant šią funkciją: 200 °C.

Apatinis elementas tiesiogiai kaitina picos, apkepo ar įdaryto pyrago pagrindą, o ventiliatorius užtikrina oro apytaką ir tolygų įdarų bei garnyrų kepimą.

Įjungtas didysis grilio elementas. Dideliame plokščių patiekalų kiekiui kepti. Gaminti skrebučius.

Kaista tik apatinė orkaitės dalis. Pyragams su traškiu ir apskrudusiu pagrindu kepti.

Kaista tik viršutinė orkaitės dalis. Pagamintų patiekalų užbaigimui.

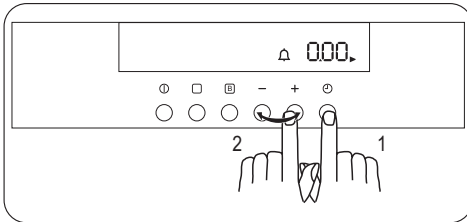
Užšaldytiems produktams atšildyti. Tinka jautriems produktams, pavyzdžiui, pyragėliams su kremu, pyragams su leda, tešlai, duonai ir kitiems mieliniais produktams atšildyti.

Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija		Pritaikymas
⌚	Paros laikas	Rodo laiką. Laikui nustatyti, pakeisti ar patikrinti.
🔔	Minučių skaitlys	Galinei laiko atskaitai nustatyti. Laikui pasibaigus, pasigirsta signalas. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui.
⌄	Trukmė	Nustatyti, kiek laiko orkaitė turi veikti.
→	Pabaiga	Orkaitės funkcijos išjungimo laikui nustatyti.

i Trukmės ⌄ ir pabaigos → funkcijas galima naudoti vienu metu, jei vėliau orkaitė bus įjungiamą ir išjungiamą automatiškai. Tokiu atveju pirmiausiai nustatykite trukmę ⌄, o tada pabaigą →.

Laikrodžio funkcijų nustatymas



1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą (nebūtina funkcijai „LAIKMATIS“). Žr. „Orkaitės funkcijos nustatymas“.
2. Spaudinėkite ⌚, kol pradės mirksėti reikalingos laikrodžio funkcijos simbolis.

3. Jeigu norite nustatyti funkcijas „Laikmatis“ 🔔, „Trukmė“ ⌄ arba „Pabaiga“ →, paspauskite mygtuką + arba - . Įsijungs susijusios laikrodžio funkcijos simbolis. Praėjus laikui, laikrodžio funkcijos indikatorius pradeda mirksėti ir dvi minutes girdimas signalas. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

i Naudojant funkcijas „Trukmė“ ⌄ ir „Pabaiga“ →, orkaitė išsijungia automatiškai.

4. Išjunkite prietaisą.

Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Spaudinėkite ⌚, kol pradės mirksėti reikalingos laikrodžio funkcijos simbolis ▶ .
2. Spaudykite „-“, kol bus rodomas laikas „00:00“.

Papildomos funkcijos

Orkaitės automatinis išsijungimas

Praėjus tam tikram laikui, prietaisas išsijungiamas:

- jeigu neišjungiate prietaiso,

- jeigu nepakeičiate orkaitės temperatūros. Temperatūros indikatoriuje žybcioja paskutinį kartą nustatyta temperatūros reikšmė.

Orkaitės temperatūra	Išjungimo laikas
30 °C - 120 °C	12,5 val.
120–200 °C	8,5 val.
200 °C - 250 °C	5,5 val.




Orkaitės temperatūra	Išjungimo laikas
250 °C – maksimali °C	3,0 val.

i Nustačius laikrodžio funkciją „Trukmė“ I→I arba „Pabaiga“ →I, išsijungia automatinis išjungimas.

Apsaugos nuo vaikų užraktas

i Nustačius vaikų saugos užraktą, prietaiso valdyti negalima.

Užrakto nuo vaikų įjungimas

1. Paspauskite  prietaisui išjungti.
2. Vienu metu spaudinėkite  ir , kol ekrane pasirodys „SAFE“. Vaikų saugos užraktas įjungtas.

Užrakto nuo vaikų išjungimas

Vaikų saugos užraktui išjungti dar kartą atlikite tuos pačius veiksmus.

Likutinio karščio funkcija

Veikiant trukmės funkcijai, orkaitė automatiškai išsijungia likus kelioms minutėms iki laiko pabaigos. Orkaitė naudoja likusį karštį gaminiui baigti nenaudojant energijos.

Svarbu Likusio karščio funkcija veikia tik tuo atveju, jei trukmės nuostata didesnė negu 15 minučių.

Sparčiojo įkaitinimo funkcija


Sparčiojo įkaitinimo funkcija sumažina įkaitinimo trukmę. Ją galima naudoti su visomis gaminių funkcijomis.

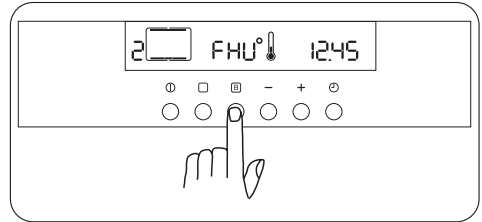
Svarbu Maisto į orkaitę nedėkite tol, kol nebaigė veikti sparčiojo įkaitinimo funkcija.

1. Nustatykite orkaitės funkciją. Jeigu reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.

Naudinga informacija ir patarimai.

- Prietaise yra keturi lygiai lentynoms. Lentynų lygiai skaičiuojami nuo prietaiso dugno.

2. Paspauskite mygtuką . Ekrane pasirodys „FHU“ ir pradės veikti sparčiojo įkaitinimo funkcija.



3. Sparčiojo įkaitinimo funkcijai baigus veikti, pasigirsta signalas ir užrašas „FHU“ išnyksta. Tada prietaisas toliau kaitina pagal nustatytą orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.
4. Į orkaitę galima dėti maisto produktus.

Klaidos kodas

Jei kurie nors parametrai neteisingi, valdymo blokas sustabdys veikiančias funkcijas ir ekrane pasirodys atitinkamas klaidos kodas. Skaitykite skyrių „Ką daryti, jeigu...“.

Orkaitės aušinimo ventiliatorius

Prietaisui veikiant, ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršius nekaistų. Jei išjungsite prietaisą, ventiliatorius veiks toliau, kol prietaisas atvės.

Apsauginis termostatas

Apsaugai nuo pavojingo perkaitimo (dėl neteisingo prietaiso naudojimo arba defektų), orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, nutraukiantis elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

- Šis prietaisas turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką. Dėl tokios sistemos maistas ruošiamas garų prisotintoje aplinkoje, patiekalas būna minkštas viduje ir apskrudęs iš išorės. Taip

sutrumpinamas maisto gaminimo laikas ir sumažinamos energijos sąnaudos.

- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo. Tai normalu. Kondensavimuisi sumažinti, prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaise susikaupusią drėgmę.
- Gaminimo metu tiesiai ant prietaiso dugno nedėkite jokių daiktų ir prietaiso komponentų neuždenkite aliuminio folija. Jei nepaisysite šio nurodymo, gali pakisti gaminimo rezultatai ir būti pažeistas prietaiso emalis.

Pyragų kepimas



- Pyragus kepti geriausia 150°C – 200°C temperatūroje.
- Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę.
- Neatidarinkite orkaitės durelių, kol nepraėjo 3/4 kepimui skirto laiko.
- Jiegu kepatė dviejuose kepimo padėkluose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygį.

Mėsos ir žuvis gaminimas

- Negaminkite mėsos gabalų, kurie sveria mažiau kaip 1 kg. Gaminant per mažus gabalus mėsa pernelyg išdžiūsta.

Kepimo ir skrudinimo padėklas



PYRAGAI

PATIEKALAS	Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą		Karšto oro srautas		Gaminimo trukmė [min.]	Pastabos
	Lygis 	Temp. [°C]	Lygis 	Temp. [°C]		
Plaktos tešlos receptai	2	170	2 (1 ir 3)	160	45-60	Pyrago formoje
Trapi tešla	2	170	2 (1 ir 3)	160	24-34	Pyrago formoje
Varškės pyragas	1	170	2	160	60-80	Pyrago formoje (26 cm)

- Kad raudona mėsa būtų gerai iškepusi iš išorės ir sultinga viduje, nustatykite 200 °C – 250 °C temperatūrą.
- Baltą mėsa, paukštieną ir žuvį gaminkite 150°C - 175°C temperatūroje.
- Jeigu produktai labai riebus, naudokite surinkimo padėklą, nes nuvarvėję riebalai ant orkaitės dugno gali palikti nenuvalomas dėmes.
- Prieš pjaustydami mėsa gabaliukais, palaukite maždaug 15 minučių, kad neištekėtų sultys.
- Kad skrudinant mėsa į virtuvę neprieitų daug dūmų, į surinkimo padėklą įpilkite truputį vandens. Kad nesikauptų dūmai, visada papildykite vandens, kai jis išgaruoja.



Maisto ruošimo trukmė

Maisto gaminimo trukmė priklauso nuo maisto rūšies, konsistencijos ir kiekio. Iš pradžių svarbu stebėti kokybę gaminimo metu. Naudodami šį prietaisą, atraskite tinkamiausius parametrus (temperatūrą, gaminimo trukmę ir kt.) savo patiekalui, receptui ir maisto kiekiui.

PATIEKALAS	Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą		Karšto oro srautas		Gaminimo trukmė [min.]	Pastabos
	Lygis 	Temp. [°C]	Lygis 	Temp. [°C]		
Obuolių pyragas	1	170	2 (1 ir 3)	160	100-120	2 pyrago formos (20 cm) ant vielinės lentynos
Štrudelis	2	175	2	150	60-80	Ant kepimo skardos
Pyragas su uogiene	2	170	2	160	30-40	Pyrago formoje (26 cm)
Vaisinis pyragas	2	170	2	155	60-70	Pyrago formoje (26 cm)
Biskvitinis pyragas (biskvitinis pyragas be riebalų)	2	170	2	160	35-45	Pyrago formoje (26 cm)
Kalėdinis pyragas / riebus vaisių pyragas	2	170	2	160	50-60	Pyrago formoje (20 cm)
Slyvų pyragas	2	170	2	160	50-60	Duonos formoje ¹⁾
Pyragėliai	3	170	3 (1 ir 3)	160	20-30	Ant negilios kepimo skardos
Sausainiams	3	150	3	150	20-30	Ant negilios kepimo skardos ¹⁾
Merengos	3	100	3	100	90-120	Ant negilios kepimo skardos
Bandelės	3	190	3	180	15-20	Ant negilios kepimo skardos ¹⁾
Plikyta tešla	3	190	3	180	25-35	Ant negilios kepimo skardos ¹⁾
Pyragaičiai formelėse	3	180	2	170	45-70	Pyrago formoje (20 cm)
Viktorijos pyragaičiai	1 ar 2	180	2	170	40-55	Kairė + dešinė pyrago formoje (20 cm)



1) Įkaitinkite 10 minučių.

DUONA IR PICA

PATIEKALAS	Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą		Karšto oro srautas		Gamini- mo truk- mė [min.]	Pastabos
	Lygis 	Temp. [°C]	Lygis 	Temp. [°C]		
Balta duona	1	190	1	190	60-70	1-2 kepalai, vienas kepa- las – 500 g ¹⁾
Ruginė duona	1	190	1	180	30-45	Duonos formoje
Duonos ban- delėms	2	190	2 (1 ir 3)	180	25-40	po 6–8 bandeles ant ne- gilios kepimo skardos ¹⁾
Pica	1	190	1	190	20-30	Giliname kepimo inde ¹⁾
Sklandžiai	3	200	2	190	10~20	Ant negilios kepimo skar- dos ¹⁾


1) Įkaitinkite 10 minučių.

APKEPAI

PATIEKALAS	Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą		Karšto oro srautas		Gamini- mo truk- mė [min.]	Pastabos
	Lygis 	Temp. [°C]	Lygis 	Temp. [°C]		
Makaronų ap- kepas	2	180	2	180	40-50	Formoje
Daržovių ap- kepas	2	200	2	175	45-60	Formoje
Apkepai su įdarais	1	190	1	190	40-50	Formoje
Lazanija	2	200	2	200	25-40	Formoje
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	Formoje
Jorkšyro pu- dingas	2	220	2	210	20-30	6 pudingų forma ¹⁾

1) Įkaitinkite 10 minučių.


MĚSA


PATIEKALAS	Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimo elementus		Karšto oro srautas		Gamini- mo truk- mė [min.]	Pastabos
	Lygis 	Temp. [°C]	Lygis 	Temp. [°C]		
Jautiena	2	200	2	190	50-70	Ant orkaitės lentynos ir giliame kepimo inde
Kiauliena	2	180	2	180	90-120	Ant orkaitės lentynos ir giliame kepimo inde
Veršiena	2	190	2	175	90-120	Ant orkaitės lentynos ir giliame kepimo inde
Angliškas rost- bifas, pusiau iškepęs	2	210	2	200	44-50	Ant orkaitės lentynos ir giliame kepimo inde
Angliškas rost- bifas, vidutiniš- kai iškepęs	2	210	2	200	51-55	Ant orkaitės lentynos ir giliame kepimo inde
Angliškas rost- bifas, iškepęs	2	210	2	200	55-60	Ant orkaitės lentynos ir giliame kepimo inde
Kiaulienos mentė	2	180	2	170	120-150	Giliame kepimo inde
Kiaulienos kul- ninė	2	180	2	160	100-120	2 vnt. giliame kepimo in- de
Aviena	2	190	2	190	110-130	Koja
Vištiena	2	200	2	200	70-85	Nepjaustytas giliame ke- pimo inde
Turkija	1	180	1	160	210-240	Nepjaustytas giliame ke- pimo inde
Antis	2	175	2	160	120-150	Nepjaustytas giliame ke- pimo inde
Žąsis	1	175	1	160	150-200	Nepjaustytas giliame ke- pimo inde
Triušiena	2	190	2	175	60-80	Supjaustytas gabalais
Zuikis	2	190	2	175	150-200	Supjaustytas gabalais
Fazanas	2	190	2	175	90-120	Nepjaustytas giliame ke- pimo inde

ŽUVIS


PATIEKALAS	Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą		Karšto oro srautas		Gaminimo trukmė [min.]	Pastabos
	Lygis 	Temp. [°C]	Lygis 	Temp. [°C]		
Upėtakis / jūros karšis	2	190	2 (1 ir 3)	175	40-55	3-4 žuvis
Tunas / lašiša	2	190	2 (1 ir 3)	175	35-60	4-6 filė

Kepimas ant grotelių (grilis)

 Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę.

PATIEKALAS	Kiekis		Kepimas ant grotelių		Gaminimo laikas (minutėmis) ⌚	
	Gabalai	g	lygis 	Temp. (°C)	Viena pusė	Antra pusė
Filė bifšteksai	4	800	3	250	12-15	12-14
Jautienos didkepsnis	4	600	3	250	10-12	6-8
Dešrelės	8	/	3	250	12-15	10-12
Kiaulienos kepsniai	4	600	3	250	12-16	12-14
Viščiukas (perpjautas pusiau)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebabai	4	/	3	250	10-15	10-12
Vištienos krūtinėlė	4	400	3	250	12-15	12-14
Mėsainis	6	600	3	250	20-30	
Žuvies filė	4	400	3	250	12-14	10-12
Skrebutis su garnyru	4-6	/	3	250	5-7	/
Skrebučiai	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Šiluminis kepimas ant grotelių

 **Ispėjimas** Kai naudojate šią funkciją, nustatykite didžiausią 200°C temperatūrą.

PATIEKALAS	Kiekis		Kepimas ant grotelių		Gaminimo laikas (minutėmis) ⌚	
	Gabalai	g	lygis 📏	Temp. (°C)	Viena pusė	Antra pusė
Vyniotiniai (kalakutienos)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Viščiukų pusės	2	1000	3	200	25-30	20-30
Viščiuko šlaunelės	6	-	3	200	15-20	15-18
Putpelė	4	500	3	200	25-30	20-25
Daržovių apkepas	-	-	3	200	20-25	-
Vienetai Eskalopai	-	-	3	200	15-20	-
Skumbrė	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Žuvies griežinėliai	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pica

- i** Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę.

PATIEKALAS	Picos funkcija		Gaminimo laikas (minutėmis)	Pastabos
	Lygis	temp. °C		
Didelė pica	1	200	15~25	ant negilios kepimo skardos
Maža pica	1	200	10~20	ant kepimo skardos lygiu dugnu arba orkaitės lentynos
Duonos bandelės	1	200	15~25	ant negilios kepimo skardos

Informacija apie akliamidus

Svarbu Remiantis naujausiomis mokslo žiniomis, intensyvus maisto skrudinimas (ypač tų produktų, kurių sudėtyje yra

krakmolo) dėl sudėtyje esančių akrilamidų gali kelti grėsmę sveikatai. Dėl šios priežasties rekomenduojame gaminti kuo žemesnėje temperatūroje ir stipriai neskrudinti maisto.

Valymas ir priežiūra

! **Įspėjimas** Žr. skyrių „Saugos informacija“.

- Nuvalykite prietaiso priekį minkšta šluoste su šiltu vandeniu ir plovikliu.

- Metalinų paviršių valymui naudokite įprastą valymo priemonę
- Orkaitės vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Taip nešvarumus nuvalyti lengviau ir jie neprikepa.

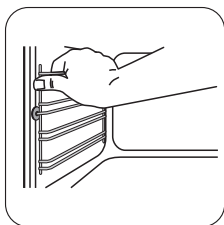
- Sunkiai įveikiamus nešvarumus pašalinkite specialiais orkaitių valikliais.
- Visus orkaitės priedus (minkšta šluoste su šiltu vandeniu ir plovikliu) valykite po kiekvieno naudojimo ir leiskite jiems nudžiūti.
- Jei turite nepridegančio paviršiaus priedus, nevalykite jų su edžais valikliais, daiktais aštriais kampais ir neplaukite indaplovėje. Galite sugadinti nepridegantį paviršių!

Durelių tarpiklio valymas

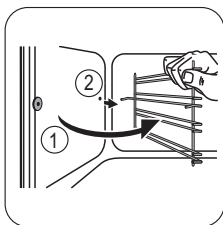
- Periodiškai tikrinkite durelių tarpiklį. Durelių tarpiklis yra aplink orkaitės durelių rėmą. Prietaiso nenaudokite, jeigu durelių tarpiklis yra pažeistas. Kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
- Jei norite valyti durelių tarpiklį, žr. bendrąją valymo informaciją.

Atraminiai lentynų bėgeliai

Lentynos atraminių bėgelių išėmimas



➊ Lentynos atraminio bėgelio priekinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės.



➋ Lentynos atraminio bėgelio galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.

Lentynų atramų įdėjimas

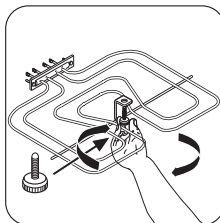
Lentynų atraminius bėgelius įstatykite atbuline tvarka.

- ➊ Užapvalinti lentynų atramų galai turi būti priekyje!

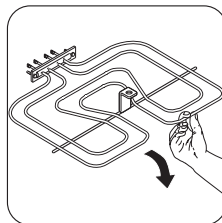
Krosnelės lubos

Jūs galite išimti orkaitės lubose esantį elementą, kad būtų lengviau valyti orkaitės lubas.

- ⚠ **Įspėjimas** Prieš išimdami kaitinimo elementą, išjunkite prietaisą. Įsitinkinkite, kad prietaisas atvėsęs. Galima apsideginti!



➊ Atsukite kaitinimo elementą laikantį varžtą. Pirmą kartą tai atlikite atsuktuvu.



➋ Kaitinimo elementą atsargiai patraukite žemyn. Orkaitės viršus paruoštas valyti.

Orkaitės lubas valykite minkšta šluoste su šiltu vandeniu ir plovikliu ir palikite nudžiūti.

Kaitinimo elemento įstatymas

1. Kaitinimo elementą įstatykite, veiksmus atlikdami priešinga tvarka.

- ⚠ **Įspėjimas** Įsitinkinkite, kad kaitinimo elementas įstatytas tinkamai ir nenukris.

Orkaitės lemputė

- ⚠ **Įspėjimas** Būkite atsargūs! Galite gauti elektros smūgį!

Prieš keisdami orkaitės lemputę:

- Orkaitę išjunkite.
- Išsukite saugiklius iš saugiklių skydo arba išjunkite grandinės pertraukiklį.

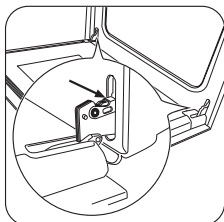
- ➊ Orkaitės kameros apačioje patieskite šluostę, kad apsaugotumėte orkaitės lemputę ir stiklinį dangtelį.

1. Pasukite stiklinį gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute. Naudokite to paties tipo orkaitės lemputę.
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

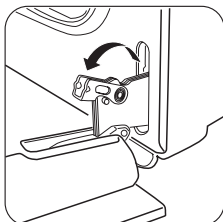
Orkaitės durelių valymas

Orkaitės durelėse yra dvi stiklo plokštės. Galite nuimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo plokštę, kad nuvalytumėte.

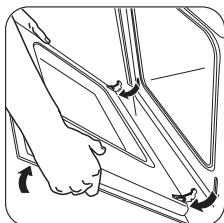
i Orkaitės durelės gali staiga užsidaryti, jei jūs bandysite išimti vidinę stiklo plokštę, nenuėmę orkaitės durelių.



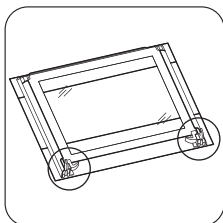
1 Orkaitės dureles visiškai atidarykite ir suimkite du durelių lankstus.



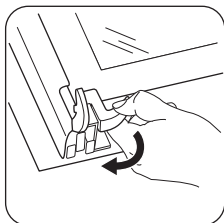
2 Pakelkite ir pasukite svirtes, esančias ant šių dviejų lankstų.



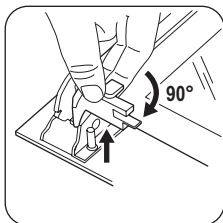
3 Uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties (iki pusės). Tada patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.



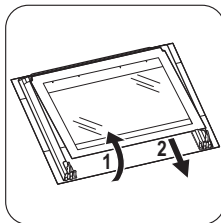
4 Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabilaus paviršiaus.



5 Atlaisvinkite fiksuojamąjį mechanizmą, kad galėtumėte išimti vidinį stiklą.



6 Pasukite du fiksatarius 90° kampu ir ištraukite juos iš lizdų.



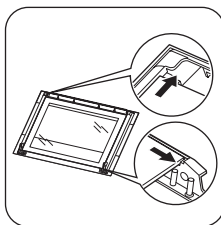
7 Atsargiai pakelkite (1-as veiksmas) ir išimkite (2-as veiksmas) stiklo plokštę.

Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštę.


Durelių ir stiklo plokštės įdėjimas

Kai dedate plokštę su dekoratyviu rėmu, žiūrėkite, kad padengta vieta būtų atsukta į vidinę durelių pusę. Žiūrėkite, kad įdėjus stiklo plokštės rėmo paviršius padengtose vietose nebūtų šiurkštus liesti.

Įsitinkinkite, kad teisingai į jos vietą įdedate vidinę stiklo plokštę (žr. paveikslėlį).



Ką daryti, jeigu...

 **Ispėjimas** Žr. skyrių „Saugos informacija“.

Gedimas	Galima priežastis	Sprendimas
Prietaisas nekaista.	Prietaisas yra išjungtas. Nenustatytas laikrodis. Nenustatyti būtini nustatymai.	Ijunkite prietaisą. Nustatykite laikrodį. Patikrinkite nustatymus.
	Automatinė išjungimo sistema veikia.	Žr. „Automatinis išsijungimas“.
	Vaikų saugos užraktas įjungtas.	Žr. skyrių „Užrakto nuo vaikų išjungimas“.
	Suveikė namų saugiklių dėžutėje esantis saugiklis.	Patikrinkite saugiklį. Jeigu saugiklis perdega kelis kartu iš eilės, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Neveikia orkaitės lemputė.	Sugedo orkaitės lemputė.	Pakeiskite orkaitės lemputę.
Ant maisto produktų ir prietaiso viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Prietaise patiekalą palikote pernelyg ilgam laikui.	Nepalikite patiekalų prietaise ilgiau nei 15-20 minučių po gaminimo pabaigos.
Ekране rodoma ► arba ⏸, prietaisas nekaista ir necirkuliuoja oras.	Ijungtas demonstracinis režimas.	Išjunkite prietaisą. Spauskite ⏸ apie 2 sekundes. Pasigirsta garso signalas. Vienu metu laikykite nuspaustus mygtukus ⏸ ir —, kol pasigirs signalas ir užges indikatorius.
Ekране rodomas klaidos kodas "F...".	Elektronikos triktis.	Užsirašykite klaidos kodą ir kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninio aptarnavimo centrui, nurodyti techninių duo-

menų plokštelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitės viduje, ant priekinio rėmo.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

.....

Gaminio numeris (PNC)

.....

Serijos numeris (S. N.)

.....

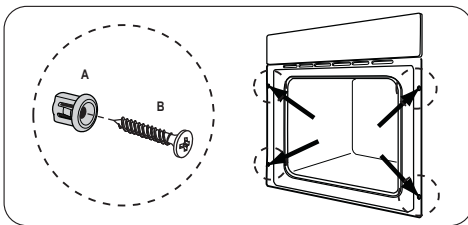
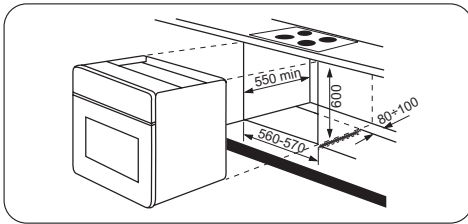
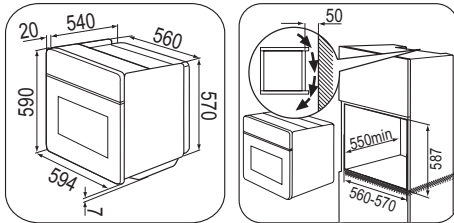
Techniniai duomenys

Įtampa	230 V
Dažnis	50 Hz


Įrengimas

! **Įspėjimas** Žr. skyrių „Saugos informacija“.

Įrengimas balduose



Aplinkosauga

Šis ant produkto arba jo pakuotės esantis simbolis  nurodo, kad su šiuo produktu negalima elgtis kaip su buitineis šiukšlėmis. Jį reikia perduoti atitinkam surinkimo punktui, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Tinkamai išmesdami šį produktą,

Elektros įvadas

! **Įspėjimas** Elektra prijungti privalo tik kvalifikuotas elektrikas arba kompetentingas asmuo.

i Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs nesiimate skyriuje „Saugumo informacija“ nurodytų saugumo priemonių.

Šis prietaisas komplektuojamas tik su elektros laidu.

Kabelis

Tinkami montuoti ar pakeisti kabeliai: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Kabelio skerspjūvis priklauso nuo bendrosios galios (žr. duomenų plokštelę); žr. lentelę:

Bendra naudojama galia	Kabelio skerspjūvis
iki 1380 W	3 x 0,75 mm ²
iki 2300 W	3 x 1 mm ²
iki 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis už fazės ir neutralų laidus (mėlyną ir rudą).

Jūs prisidėsite prie apsaugos nuo galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas šio produkto išmetimas. Dėl išsamesnės informacijos apie šio produkto išmetimą, prašom kreiptis į savo miesto valdžios įstaigą,

buitinių šiukšlių išmetimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote šį produktą.



Pakavimo medžiagos

Pakavimo medžiagos yra ekologiškos ir jas galima iš naujo perdirbti. Plastikinės dalys

yra pažymėtos tarptautinėmis santrumpomis, pavyzdžiui, PE, PS ir pan. Išmeskite pakavimo medžiagas į atliekų tvarkymo punktuose specialiai šiam tikslui skirtus surinkimo konteinerius.



www.zanussi.com/shop

