

CS	Návod k použití	2
ET	Kasutusjuhend	19
HU	Használati útmutató	36
LT	Naudojimo instrukcija	54

Trouba
Ahi
Sütő
Orkaitė

USER MANUAL

Obsah

Bezpečnostní informace	2	Čištění a údržba	14
Popis spotřebiče	3	Co dělat, když...	16
Před prvním použitím	3	Instalace	17
Denní používání	4	Připojení k elektrické síti	17
Užitečné rady a tipy	8	Poznámky k ochraně životního prostředí	18
Tabulky vaření	9		

Změny vyhrazeny

Bezpečnostní informace

i Přečtěte si pečlivě tento návod ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím k zajištění bezpečného a správného provozu. Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem, i při případném stěhování nebo prodeji. Uživatelé musí být dokonale seznámeni s obsluhou a bezpečnostními funkcemi spotřebiče.

Správné používání

- Zapnutí spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič je určen výlučně k domácímu použití.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní plochu nebo odkládací prostor.
- Nepokládejte nádoby s hořlavými kapalinami, vysoce hořlavé materiály nebo předměty, které by se mohly roztavit, (např. plastové fólie, plast, hliník) na spotřebič nebo do jeho blízkosti.
- Při zapojování jiných elektrických spotřebičů do zásuvek v blízkosti trouby buďte opatrní. Přívodní kabely se nesmějí dotýkat horkých ploch trouby, nebo se zachytit v jejích dveřích.
- Nenechávejte v troubě po dopečení vlhká jídla, protože vlhkost může poškodit smalt, nebo se dostat do dílů trouby.
- Nepokoušejte se opravovat spotřebič sami, mohli byste se zranit a poškodit spotřebič. Vždy se obraťte na místní servisní středisko.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných

dveří trouby, mohly by poškrábat povrch, a sklo by pak mohlo prasknout.

i Poznámka ke smaltované vrstvě

Změny v barvě smaltované vrstvy trouby jsou důsledkem provozu trouby a nemají žádný vliv na její běžné a správné používání. Nejsou proto závadou ve smyslu ustanovení záruky.

Dětská pojistka

- Tento spotřebič smějí používat pouze dospělí. Na děti je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí. Hrozí nebezpečí udušení.
- Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k zapnutému spotřebiči. Přístupné části se při provozu zahřívají na vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k použití spotřebiče.
- Vnitřní část spotřebiče se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Buďte opatrní a nedotýkejte se žádných topných článků. Hrozí nebezpečí popálení.
- Při otvírání dveří trouby během pečení nebo po jeho skončení vždy odstupte, aby nahromaděná pára nebo teplo mohly bezpečně uniknout.

Instalace

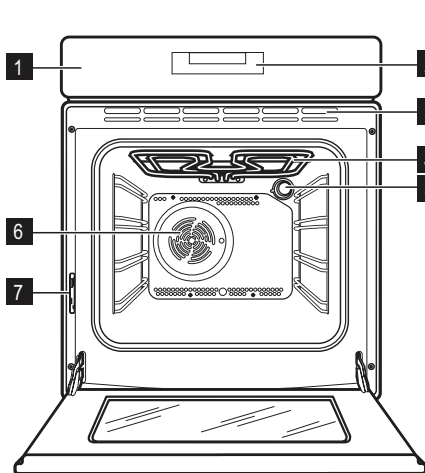
- Instalaci tohoto spotřebiče v rámci platných norem může provádět pouze kvalifikovaná a oprávněná osoba. Používejte výhradně originální náhradní díly.
- Ujistěte se, že se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojujte. V případě nutnosti se obraťte na dodavatele.

- Vestavné spotřebiče se smí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.
- Spotřebič neupravujte, ani nijak neměňte jeho technické parametry. Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

⚠ Upozornění Dodržujte pečlivě pokyny k elektrickému připojení.

Popis spotřebiče

Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Digitální displej
- 3 Větrací otvory pro chladicí ventilátor
- 4 Topný článek
- 5 Žárovka trouby
- 6 Ventilátor
- 7 Typový štítek

Příslušenství trouby

- **Rošt trouby**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Mělký plech na pečení**

Na koláče a drobné pečivo.

- **Hluboký plech na pečení**
Pro pečení moučníků a masa, nebo k zachycování tuku.

Před prvním použitím

i Před použitím trouby odstraňte všechny obaly z vnitřku i z vnějších stran spotřebiče. Neodstraňujte výrobní štítek.

⚠ Pozor Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.

První čištění

- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

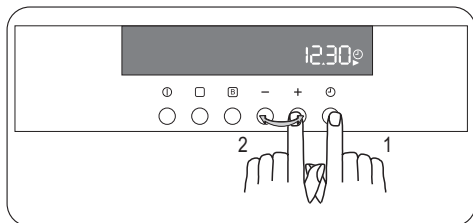
⚠ Pozor Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Mohly by poškodit povrch. Řiďte se částí "Čištění a údržba".

Nastavení a změna času

i Před použitím trouby nejprve nastavte čas.

Po připojení trouby k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu symbol času

⌚ a ▶ automaticky bliká.



Nastavte správný čas pomocí + nebo - .

Změna času

1. Opakovaně stiskněte ⌚, dokud nezačne blikat symbol ⌚.
2. Nastavte správný čas pomocí + nebo - .

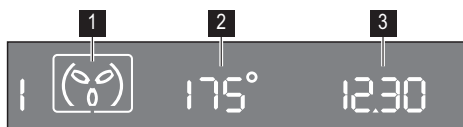
Po asi pěti sekundách se na hodinách ukáže čas a blikání přestane.

Přehřátí

Nastavte □ na maximální teplotu a prázdnou troubu ponechte běžet 45 minut, aby se z povrchu vnitřního prostoru odstranily veškeré zbytky z výroby. Příslušenství se může zahřát na vyšší teplotu než při běžném používání. Během této doby se může uvolňovat pach. To je normální jev. Zajistěte dobré větrání místnosti.

Denní používání

Displej



Režim demo

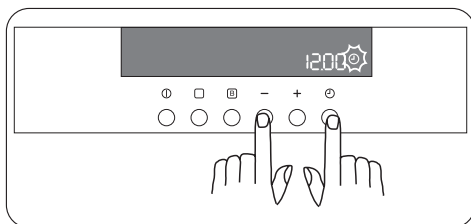
V režimu Demo můžete troubu otestovat a zjistit všechny provozní kroky. Trouba při tom nehřeje.

Režim Demo lze použít pouze při prvním zapojení spotřebiče nebo po výpadku proudu, kdy na displeji bliká „12:00“ a ⌚.

Zapnutí režimu Demo

1. Stiskněte a podržte tlačítko ⌚ po dobu asi dvou sekund. Zazní zvukový signál.
2. Současně stiskněte tlačítko ⌚ a „-“. Zazní zvukový signál a na displeji se objeví „12:00“.

i Pokud se na displeji objeví ⌚, je režim Demo zapnutý.



Vypnutí režimu Demo

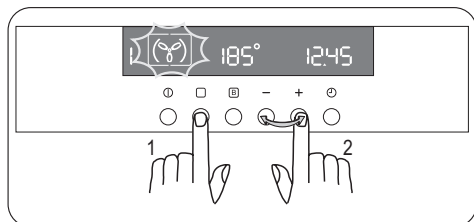
1. Vypněte troubu.
2. Řiďte se výše uvedeným postupem.


i Při výpadku proudu zůstává funkce režimu Demo uložena.

- 1 Funkce pečení
- 2 Teplota
- 3 Čas



Tlačítko	Funkce	Popis
ⓘ	ZAP/VYP	K zapnutí nebo vypnutí spotřebiče.
□	VOLIČ FUNKCÍ	K nastavení funkce trouby.
B	RYCHLOOHRĚV	K zapnutí funkce rychloohřevu.
⌚	HODINY	K nastavení funkce hodin.
+ / -	PLUS, MINUS	K nastavení hodnot (teploty a času).


Nastavení funkce trouby







1. Opakovaně stiskněte , dokud se nerozblíká ukazatel příslušné funkce. Na displeji se automaticky zobrazí doporučená teplota. Pokud ji během asi pěti

sekund nezměníte, trouba začne fungovat.

2. Teplotu změní použitím tlačítka  nebo .

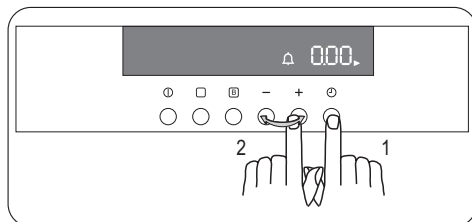
 Při výpadku proudu uchovává elektronický programátor všechna nastavení po dobu asi 3 minut. Po více než třech minutách, kdy je spotřebič bez proudu, musíte nastavení zadat znovu (spolu s aktuálním denním časem).







Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
 Horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo moučných jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení na několika roštích bez mísení vůní. Přednastavená teplota: 175 °C
 Klasické pečení	Teplu přichází z horního i dolního topného článku. Pro pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Přednastavená teplota: 200 °C
 Vnitřní gril	Ke grilování malého množství plochých kousků uprostřed roštu. K opékání topinek. Přednastavená teplota: 250 °C
 Grilování s ventilátorem	Topný článek grilu a ventilátor trouby zajišťují oběh horkého vzduchu okolo jídla. K pečení velkých kusů masa. Přednastavená teplota: 180 °C Důležité Maximální teplota při této funkci: 200 °C.

Funkce trouby		Použití
	Pizza	Dolní ohřev působí přímo na spodek pizzy a různých slaných plněných koláčů, zatímco ventilátor zajišťuje oběh vzduchu k pečení jejich náplně. Přednastavená teplota: 175 °C
	Plný gril	Je zapnutý celý topný článek grilu. Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání topinek. Přednastavená teplota: 250 °C
	Dolní topný článek	Teplu přichází pouze ze spodní části trouby. K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou. Přednastavená teplota: 250 °C
	Horní topný článek	Teplu přichází pouze z horní části trouby. K dopečení hotových jídel. Přednastavená teplota: 250 °C
	Rozmrazování	K rozmrazování zmrazených potravin. Vhodné pro rozmrazování choulostivých potravin, které by mohlo horko poškodit, např. dortů se šlehačkou, mražených koláčů a dortů, chleba a jiných kynutých výrobků.




Nastavení funkcí hodin



1. Opakovaně stiskněte , dokud se nerozblíká ukazatel příslušné funkce.
2. Pro nastavení času pro Minutku , Doba pečení  nebo Konec pečení  použijte tlačítka  nebo .



Rozsvítí se příslušná kontrolka.

Po uplynutí nastaveného času kontrolka funkce zabliká a na dvě minuty zazní zvukový signál.


 Při použití funkce Doba pečení  a Konec pečení  se trouba vypne automaticky.

3. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv tlačítka.

Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte , dokud se nerozblíká ukazatel příslušné funkce a .
2. Opakovaně stiskněte „—“, dokud není zobrazovaný čas „00:00“.

Funkce hodin		Použití
	Denní čas	Ukazují čas. Nastavení, změna nebo kontrola času.

Funkce hodin		Použití
	Minutka	Odpočítávání času. Po uplynutí nastaveného času zazní signál. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.
→	Délka	Nastavení délky zapnutí trouby.
→	Konec	Nastavení času vypnutí funkce trouby.

i Funkce Délka |→| a Konec →| lze použít současně pro naprogramování automatického zapnutí a pozdějšího vypnutí trouby. V tomto případě nejprve nastavte funkci Délka |→|, pak Konec →|.

Doplňkové funkce

Automatické vypnutí

Trouba se po určité době vypne:

Teplota trouby	Čas vypnutí
30 °C — 120 °C	12,5 h.
120 °C — 200 °C	8,5 h.
200 °C — 250 °C	5,5 h.
250 °C — maximum °C	3,0 h.

Po automatickém vypnutí troubu úplně vypněte. Pak ji můžete znovu zapnout.

Důležité Pokud nastavíte funkci hodin Doba pečení |→| nebo Konec pečení →|, funkce automatického vypnutí se vypne.

Zablokování zapnutí

i Jestliže je zapnutá funkce zablokování zapnutí, trouba nefunguje.

Zapnutí zablokování zapnutí

1. Zapněte spotřebič. Nesmí být zvolena žádná funkce trouby.
2. Současně zvolte Výběr a —, dokud se na displeji neobjeví nápis „SAFE“. Zablokování zapnutí je zapnuto.

Vypnutí zablokování zapnutí

Funkci zablokování zapnutí vypnete stejným způsobem jako výše.

- jestliže troubu nevypnete;
 - jestliže nezměníte teplotu trouby.
- Na ukazateli teploty bliká poslední nastavená teplota.

Funkce zbytkového tepla

Při zvolení funkce Doba pečení se trouba automaticky vypne několik minut před vypršením nastavené časové lhůty. Trouba využívá k dokončení pečení zbytkového tepla, aniž by dále spotřebovávala energii.

Důležité Funkce zbytkového tepla je použitelná pouze tehdy, když je Doba pečení delší než 15 minut.

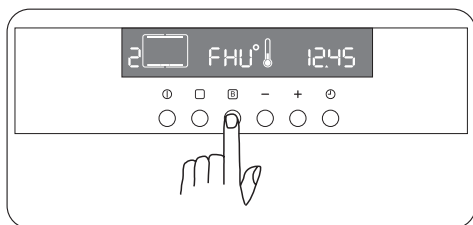
Funkce rychloohřevu

Využitím funkce Rychloohřevu snížíte dobu předehřívání. Tuto funkci lze použít spolu s jakoukoliv pečicí funkcí.

Důležité Nevkládejte do trouby žádné jídlo, dokud se funkce Rychloohřevu nedokončí.

1. Nastavte funkci trouby.
Je-li to nutné, změňte doporučenou teplotu.

2. Stiskněte tlačítko **B**. Na displeji se zobrazí „FHU“ a spustí se funkce Rychloohřevu.



3. Po dokončení funkce Rychloohřevu zazní zvukový signál a nápis „FHU“ zmizí. Trouba poté pokračuje v ohřevu podle předem nastavené funkce trouby a teploty.
4. Vložte jídlo do trouby.

Chybový kód

Jestliže některé parametry nejsou správné, řídicí jednotka zastaví běžící funkce a zobra-

Užitečné rady a tipy

! **Upozornění** Vždy zavřete dveře trouby, i když grilujete.

i Na dno trouby nestavte pekáč ani plech, protože by se mohl poškodit smalt trouby.

i Při vyjímání nebo vkládání příslušenství trouby buďte opatrní, abyste nepoškodili smalt trouby.

- Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů v troubě se počítají zdola.
- Můžete péct různá jídla současně na dvou úrovních trouby. Zasuňte police do úrovně 1 a 3.
- Trouba je vybavena speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- V troubě nebo na skle dveří se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání

zí příslušný chybový kód. Řiďte se částí „Co dělat, když...“.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se spustí automaticky k ochlazení povrchu spotřebiče. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

Bezpečnostní termostat

Trouba je vybavena bezpečnostním termostatem, který v případě nutnosti přeruší dodávku proudu, aby při nesprávném použití trouby nebo vadném dílu nedošlo k nadměrnému přehřátí trouby. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

dveří trouby během pečení vždy odstepte. Ke snížení kondenzace troubu vždy před pečením na 10 minut předehejte.

- Po každém použití trouby setřete vlhkost.

Důležité Při pečení na dno trouby nestavte žádné předměty a žádnou část trouby nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt trouby.

Pečení moučníků

- Nejlepší teplota k pečení moučníků je mezi 150 °C a 200 °C.
- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut předeheť.
- Neotvírejte dveře, dokud neuplynou 3/4 nastaveného času k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb

- Pečte pouze maso s váhou nad 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- Chcete-li mít červené maso dobře propečené zvenku a šťavnaté uvnitř, nastavte teplotu mezi 200 °C-250 °C.
- Bílé maso, drůbež a ryby pečte při teplotě 150 °C-175 °C.
- Při pečení velmi mastného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily obtížně odstranitelné skvrny.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.

- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Jakmile vyschne, dolijte opět vodu, aby se z pekáče nekouřilo.

Doby pečení


Doba pečení záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte v nové troubě průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (tepelný výkon, dobu pečení, apod.) pro dané nádoby, recepty a množství.

Tabulky vaření

Tabulka pečení masa a moučníků



KOLÁČE

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Šlehané recepty	2	170	2 (1 a 3)	160	45-60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	2 (1 a 3)	160	24-34	V koláčové formě
Máslovo-tvarohový koláč	1	170	2	160	60-80	V koláčové formě 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč)	1	170	2 vlevo + vpravo	160	100-120	2 koláčové formy 20 cm na roštu
Štrúdl	2	175	2	150	60-80	Na plechu
Marmeládový dort	2	170	2	160	30-40	V koláčové formě 26 cm
Švestkový koláč	2	170	2	155	60-70	V koláčové formě 26 cm
Piškotový dort (netučný piškotový dort)	2	170	2	160	35-45	V koláčové formě 26 cm

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Vánoční dort/ Bohatý ovocný dort	2	170	2	160	50-60	V koláčové formě 20 cm
Švestkový koláč	2	170	2	160	50-60	Ve formě na chleba ¹⁾
Malé moučnický	3	170	3 (1 a 3)	160	20-30	Na mělkém plechu
Malé pečivo	3	150	3	150	20-30	Na mělkém plechu ¹⁾
Pusinky	3	100	3	100	90-120	Na mělkém plechu
Žemle	3	190	3	180	15-20	Na mělkém plechu ¹⁾
Odpalované těsto	3	190	3	180	25-35	Na mělkém plechu ¹⁾
Ploché koláče s náplní	3	180	2	170	45-70	V koláčové formě 20 cm
Piškotový dort	1 nebo 2	180	2	170	40-55	Vlevo + vpravo v dortové formě 20 cm



1) Předehřát po dobu 10 minut.

CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Bílý chléb	1	190	1	190	60-70	1-2 kusy, 500 g jeden kus ¹⁾
Žitný chléb	1	190	1	180	30-45	Ve formě na chleba
Dalamánky	2	190	2 (1 a 3)	180	25-40	6-8 kusů na mělkém plechu na pečení ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	Na hlubokém plechu na pečení ¹⁾
Čajové koláčky	3	200	2	190	10~20	Na mělkém plechu ¹⁾

1) Předehřát po dobu 10 minut.

NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Těstovinový nákyp	2	180	2	180	40-50	Ve formě na pečení
Zeleninový nákyp	2	200	2	175	45-60	Ve formě na pečení
Quiche (slaný koláč)	1	190	1	190	40-50	Ve formě na pečení
Lasagne	2	200	2	200	25-40	Ve formě na pečení
Těstoviny Cannelloni	2	200	2	190	25-40	Ve formě na pečení
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	Forma na 6 kusů ¹⁾



1) Předehřát po dobu 10 minut.

MASO


DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Hovězí maso	2	200	2	190	50-70	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Vepřové maso	2	180	2	180	90-120	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Telecí	2	190	2	175	90-120	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Anglický rostbif, krvavý	2	210	2	200	44-50	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Anglický rostbif, středně propečený	2	210	2	200	51-55	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Anglický rostbif, dobře propečený	2	210	2	200	55-60	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Vepřové plecko	2	180	2	170	120-150	Na hlubokém plechu na pečení



DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas peče- ní [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tep. [°C]	Úroveň 	Tep. [°C]		
Vepřové no- žičky	2	180	2	160	100-120	2 kusy na hlubokém ple- chu na pečení
Jehněčí	2	190	2	190	110-130	Kýta
Kuře	2	200	2	200	70-85	V celku na hlubokém plechu na pečení
Krůta	1	180	1	160	210-240	V celku na hlubokém plechu na pečení
Kachna	2	175	2	160	120-150	V celku na hlubokém plechu na pečení
Husa	1	175	1	160	150-200	V celku na hlubokém plechu na pečení
Králík	2	190	2	175	60-80	Nakrájený na kousky
Zajíc	2	190	2	175	150-200	Nakrájený na kousky
Bažant	2	190	2	175	90-120	V celku na hlubokém plechu na pečení

RYBY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas peče- ní [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tep. [°C]	Úroveň 	Tep. [°C]		
Pstruh/ mořská pra- žma	2	190	2 (1 a 3)	175	40-55	3-4 ryby
Tuňák/losos	2	190	2 (1 a 3)	175	35-60	4-6 filetů

Grilování

 Vždy prázdnou troubu na 10 minut předehřejte.

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doby pečení v minu- tách 	
	Kousky	g	úroveň 	Tep. (°C)	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	800	3	250	12-15	12-14

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doby pečení v minutách ⌚	
	Kousky	g	úroveň 📊	Tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Hovězí biftek	4	600	3	250	10-12	6-8
Uzeniny	8	/	3	250	12-15	10-12
Vepřové kotlety	4	600	3	250	12-16	12-14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebaby	4	/	3	250	10-15	10-12
Kuřecí prsa	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgery	6	600	3	250	20-30	
Rybí filé	4	400	3	250	12-14	10-12
Toasty	4-6	/	3	250	5-7	/
Topinky	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grilování s ventilátorem

⚠ **Upozornění** Pro tuto funkci zvolte maximální teplotu 200 °C.

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba přípravy v minutách ⌚	
	Kousky	g	úroveň 📊	Tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Pečené rolky (krůtí)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kuřecí stehna	6	-	3	200	15-20	15-18
Křepelky	4	500	3	200	25-30	20-25
Zapékaná zelenina	-	-	3	200	20-25	-
kusy. Mušle	-	-	3	200	15-20	-
Makrela	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Rybí plátky	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

i Před pečením prázdnou troubu 10 minut předehevte.

DRUH JÍDLA	Funkce Pizza		Doba přípravy v minutách	POZNÁMKY
	Úroveň	tepl. °C		
Pizza, velká	1	200	15~25	na mělkém plechu
Pizza, malá	1	200	10~20	na mělkém plechu nebo na roštu trouby
Dalamánky	1	200	15~25	na mělkém plechu

Čištění a údržba

⚠ Upozornění Před čištěním spotřebiče je nutné ho nejdřív vypnout. Přesvědčte se, zda spotřebič už vychladl.

⚠ Upozornění Z bezpečnostních důvodů nečistěte spotřebič parními nebo vysokotlakými čisticími přístroji.

⚠ Pozor Nepoužívejte korozivní prostředky nebo prostředky s drsnými částicemi, ostré předměty, odstraňovače skvrn nebo abrazivní houbičky.

⚠ Upozornění K čištění skleněných dvířek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo kovové škrabky. Žárovzdorný povrch vnitřní skleněné tabule se může poškodit.

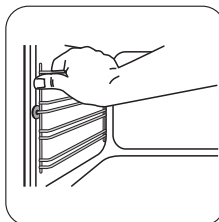
⚠ Pozor Použijete-li sprej do trouby, řiďte se pokyny výrobce.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se snadněji odstraní a nepřipečou se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Všechno příslušenství trouby vyčistěte po každém použití (měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku) a nechte ho vyschnout.
- Máte-li nepřílnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými

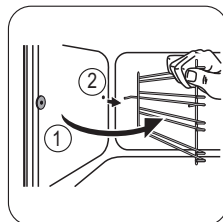
předměty, ani je nemyjte v myčce. Mohli byste zničit nepřílnavou úpravu.

Drážky na rošty

Odstranění drážek na rošty



1 Odtáhněte přední část kolejniček na rošty od stěny trouby.



2 Odtáhněte zadní část kolejniček od stěny trouby a vytáhněte je z trouby.

Instalace drážek na zasunutí roštů

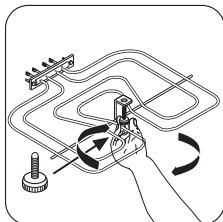
Drážky instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

i Zakulacené konce drážek musejí směřovat dopředu!

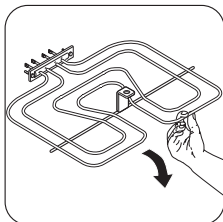
Strop trouby

Topné těleso na stropě trouby můžete odstranit a strop pak snadno umýt.

⚠ Upozornění Před odstraněním topného tělesa vypněte spotřebič. Přesvědčte se, zda spotřebič už vychladl. Hrozí nebezpečí popálení!



1 Vyšroubujte šroub, kterým je topný článek připevněn. Napoprvé použijte šroubovák.



2 Opatrně vytáhněte topný článek směrem dolů. Nyní můžete vyčistit strop trouby.

Strop trouby očistěte měkkým hadříkem s teplou vodou a prostředkem na čištění a nechte ho oschnout.

Instalace topného tělesa

1. Topné těleso instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

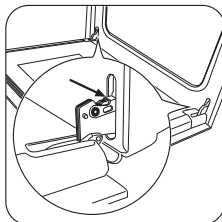
! **Upozornění** Přesvědčte se, že je topné těleso správně nainstalováno a že nepadne.

Čištění dvířek trouby

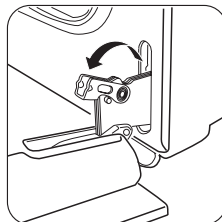
Před čištěním dvířek trouby doporučujeme jejich sejmutí.

! **Upozornění** Před čištěním skleněných tabulí zkontrolujte, zda už vychladly. Sklo by totiž mohlo prasknout.

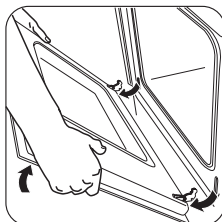
! **Upozornění** Jestliže jsou skleněné tabule poškozené nebo poškrábané, sklo je pak křehké a může prasknout. Skleněné tabule je potom nutné vyměnit. Další informace získáte v místním servisním středisku.



1 Dvířka zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



2 Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



3 Zavřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka z jejich uchycení vytáhněte směrem dopředu. Položte je na pevnou plochu chráněnou měkkou látkou.

Skleněnou tabuli omyjte vodou se saponátem. Dobře ji osušte. Po vyčištění dvířka trouby nasadte zpět. Proveďte stejný postup v obráceném pořadí.

i **Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku:**

Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

Žárovka trouby

! **Upozornění** Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte troubu.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce, nebo vypněte jistič.

i Na dno trouby položte nějakou látku k ochraně žárovky i skleněného krytu.

Výměna žárovky osvětlení trouby/čištění skleněného krytu

1. Skleněným krytem otočte směrem doleva a odstraňte ho.

2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje	Trouba je vypnutá	Zapněte troubu
	Hodiny nejsou nastavené	Nastavte hodiny
	Nejsou provedena nutná nastavení	Zkontrolujte nastavení
	Funkce automatického vypnutí je zapnutá	Viz „Funkce automatického vypnutí“
	Zablokování zapnutí je zapnuto	Viz „Vypnutí zablokování zapnutí“
	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce	Zkontrolujte pojistku Jestliže pojistka vypadne víc-krát, obraťte se na kvalifikova-ného elektrikáře
	Režim Demo je zapnutý	Viz „Režim Demo“
Osvětlení trouby ne-svídí	Žárovka trouby je vadná	Vyměňte žárovku trouby
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15—20 minut

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na prodejce nebo na servisní středisko.

K rychlé a účinné pomoci jsou nezbytné tyto údaje. Tyto údaje jsou uvedeny na typovém štítku (viz "Popis výrobku")

- Označení modelu
- Výrobní číslo (PNC)
- Sériové číslo (S.N.)

Důležité V případě chyby v obsluze spotřebiče budete muset návštěvu technika ze servisního střediska zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce.

i **Informace pro spotřebiče s kovovou přední částí:**

Při otevření dvířek během pečení nebo ihned po jeho skončení může být na skle pára.

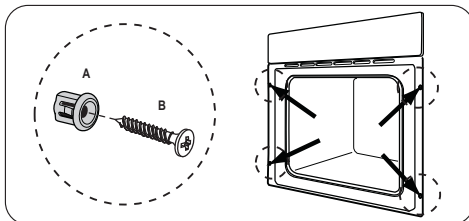
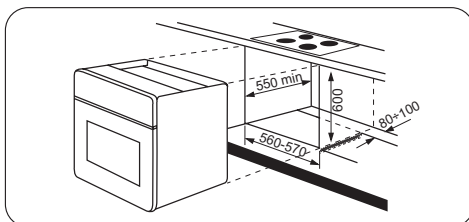
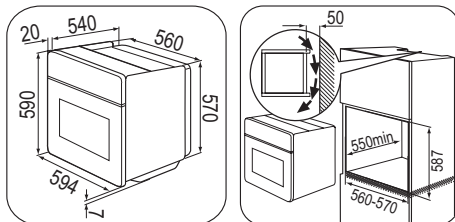
Instalace

Vestavba

! Upozornění Jestliže se neobráíte na kvalifikovaného nebo kompetentního pracovníka, nebudete moci v případě závady uplatnit záruku.

- Před vestavbou spotřebiče do kuchyňské skříňky zkontrolujte, zda jsou rozměry prostoru pro troubu vhodné.
- Přesvědčte se, zda instalace zajišťuje ochranu před úrazem elektrickým proudem.
- V souladu s platnými předpisy musí být všechny části zajišťující ochranu před úrazem elektrickým proudem připevněny tak, aby šly odstranit pouze s použitím nějakého nástroje.
- Některé části trouby jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič skříňkou a zkontrolujte, že není přístupný. Zabráňte tak úrazu elektrickým proudem náhodným dotykem nebezpečných částí.
- Tento spotřebič je možné umístit jeho zadní částí a jednou stranou ke spotřebičům nebo stěnám, které jsou vyšší. Druhou stranu je ale nutné umístit k nábytku nebo spotřebičům, které jsou stejně vysoké.
- Vestavné sporáky a varné desky jsou vybaveny speciálními spojovacími systémy. Z bezpečnostních důvodů je možné kombinovat jen spotřebiče od stejného výrobce.

- Vestavenou troubu připevníte do skříňky tak, že otevřete dvířka trouby, do čtyř otvorů vložíte rozpěrky a zašroubujete 4 vruty (viz obrázek).



Připojení k elektrické síti


! Upozornění Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná a oprávněná osoba.

- Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě nedodržení těchto bezpečnostních pokynů.
- Uzemněte spotřebič v souladu s bezpečnostními předpisy.


- Přesvědčte se, že jmenovité napětí a typ napájení na výrobním štítku odpovídají napětí a výkonu místního zdroje napájení.
- Spotřebič se dodává s elektrickým přívodním kabelem bez zástrčky.
- Jakýkoli elektrický díl smí vyměnit pouze technik poprodejšího servisu nebo kvalifikovaný pracovník servisu.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku odolnou proti nárazu.

- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Hrozí nebezpečí požáru.
- Zkontrolujte, zda je zástrčka po instalaci spotřebiče přístupná.
- Neodpojujte spotřebič od sítě tahem za síťový kabel. Vždy zatáhněte za zástrčku.
- Připojte spotřebič k síti s použitím zařízení, které umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od zdroje napájení s mezerou mezi kontakty nejméně 3 mm, tedy např. ochranné vypínače vedení, spouštěče uzemnění nebo pojistky.
- Informace o napětí je uvedeno na typovém štítku (viz "Popis výrobku").

Poznámky k ochraně životního prostředí

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Obalové materiály

Materiály označené symbolem  jsou recyklovatelné. Všechny obaly zlikvidujte v příslušných kontejnerech k recyklaci.

Likvidace spotřebiče

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
2. Odřízněte síťový kabel a vyhoďte ho.
3. Odstraňte dveřní západku. Děti se pak nebudou moci ve spotřebiči zavřít. Hrozí nebezpečí udušení.

Sisukord

Ohutusinfo _____	19	Puhastus ja hooldus _____	31
Seadme kirjeldus _____	20	Mida teha, kui... _____	33
Enne esimest kasutamist _____	20	Paigaldamine _____	34
Igapäevane kasutamine _____	21	Elektriühendus _____	34
Vihjeid ja näpunäiteid _____	25	Jäätmekäitus _____	35
Küpsetustabelid ja -nõuanded _____	26		

Jäetakse õigus teha muutusi

Ohutusinfo

i Lugege see kasutusjuhend enne seadme paigaldamist tähelepanelikult läbi, et tagada omaenese turvalisus ja seadme nõuetekohane töö. Hoidke need juhised seadme asukoha muutmisel või seadme müümisel alati koos seadmega. Kasutajad peavad seadme tööd ja ohutusnõudeid põhjalikult tundma.

Õige kasutamine

- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelvalveta.
- See masin on ettenähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Seadet ei tohi kasutada tööpinnana või asjade hoidmiseks.
- Ärge asetage seadme peale või lähedusse ega hoidke nimetatud kohtades tuleohtlike vedelikke, kergestisüttivaid materjale või kergestisulavaid esemeid (kile, plastik, alumiinium).
- Olge ettevaatlik lähedal olevatesse stepslitesse seadmete ühendamisel. Ärge laske juhtmetel kokku puutuda või jääda kuuma ahjuukse alla.
- Ärge hoidke niiskeid nõusid ega toitu ahjus peale toiduvalmistamise lõppu kuna niiskus võib kahjustada emaili või sattuda seadmesse.
- Vigastuste ja masina kahjustamise vältimiseks ärge parandage masinat ise. Pöörduge alati kohaliku teeninduskeskuse.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest

need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.

i Märkus emailkatte kohta

Ahju emaili värvuse muutumine kasutamise tulemusena ei mõjuta seadme sobivust tavaliseks ja korrektseks kasutuseks. Seega ei loeta ka seda garantii alla kuuluvaks defektiks.

Lapselukk

- Seadet tohivad kasutada ainult täiskasvanud. Laste üle peab olema järelvalve tagamaks, et nad ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakend lastele kättesaamatus kohas. Esineb lämbumisohu.
- Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal. Mõned pindmised detailid võivad kasutamisel väga kuumaks muutuda ja seetõttu esineb põletusohu.

Üldine ohutus

- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks isikute (sh laste) poolt, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kogemuse ja teadmiste puudus seda ei võimalda, v.a. juhul, kui nende üle teostab järelvalvet või neid juhendab seadme kasutamisel isik, kes nende turvalisuse eest vastutab.
- Seadme sisekülg muutub kasutamise ajal väga kuumaks. Olge ettevaatlik ja ärge puudutage kütteelemente. Esineb põletusohu.
- Alati toiduvalmistamise ajal või lõpus ahju ust avades tuleb alati ahjust eemal seista,

et kogunenud aur või kuumus väljumisel teid ei põletaks.

Paigaldamine

- Seadme nõuetekohane paigaldamine, ühendamine või remontimine tuleb jätta pädeva isiku hooleks. Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Veenduge, et seade ei ole transportimisel viga saanud. Vigastatud seadet ühendada ei tohi. Vajaduse korral võtke ühendust tarnijaga.

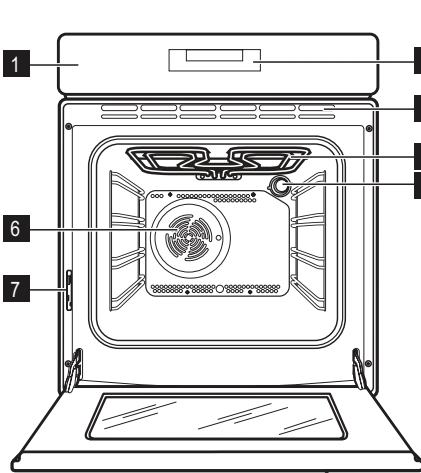
- Sisseehitatud seadmeid võib kasutada alles pärast seda, kui need on paigutatud sobivatesse sisseehitatud mööblieseemtesse ja tööpindadesse, mis vastavad standarditele.
- Ärge muutke seadme parameetreid ega modifitseerige seda. Seadme vigastamise või kahjustamise oht.



Hoiatus Järgige hoolikalt elektriühenduste teostamise juhiseid.

Seadme kirjeldus

Üldülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Digitaalne ekraan
- 3 Ventilatsioonivad jahutusventilaatori jaoks
- 4 Kütteelement
- 5 Ahjuvalgusti
- 6 Ventilaator
- 7 Andmeplaat

Ahju tarvikud

- Ahjurest
Nõude, koogivormide ja grilltükkide jaoks
- Madal küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.

- Sügav röstimispann
Küpsetamiseks ja praadimiseks või rasvapannina.

Enne esimest kasutamist

i Enne ahju kasutamist eemaldage kogu pakend, nii ahju seest kui väljast. Ärge eemaldage andmeplaati.

! **Ettevaatust** Ahju ukse avamiseks võtke alati kinni käepideme keskel.



Esimene puhastamine

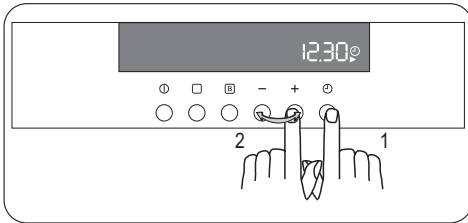
- Eemaldage seadmelt kõik osad.
- Puhastage seadet enne esmakordset kasutamist.

Ettevaatus Ärge kasutage abrasiivseid puhastusaineid! See võib pinda rikkuda. Vt ptk "Hooldus ja puhastamine".

Kellaaja seadmine ja muutmine



i Ahju kasutamiseks seadke esmalt kellaag.

Ahju toitevõrku ühendamise järel või pärast elektrikatkestust hakkavad kellaag  ja sümbol  automaatselt vilkuma.




Seadke kellaag, vajutades nuppu **+** või **-**.

Kellaaja muutmine

1. Vajutage korduvalt nuppu , kuni ekraanil vilgub sümbol .
2. Seadke kellaag, vajutades nuppu **+** või **-**.

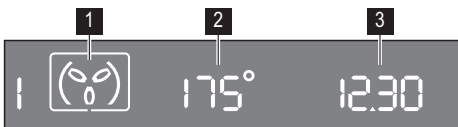
Kella ekraanil kuvatakse kellaag ja vilkumine lakkab umbes 5 sekundi pärast.

Eelsoojendus

Valige  ja maksimaalne temperatuur ning laske ahjul 45 minutit tühjalt töötada, et põletada ahjuõõne pinnalt kõik jäägid. Tarkivid võivad muutuda kuumemaks kui tavakasu-

Igapäevane kasutamine


Ekraan





tusel. Sel ajal võib tekkida mõningane lõhn. See on normaalne. Veenduge, et ruum on hästi õhutatud.


Demorežiim

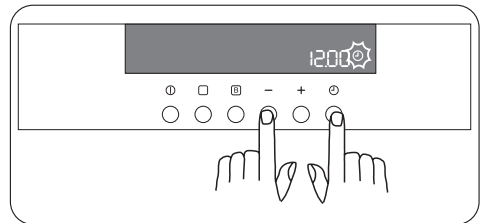
Võite teostada ahju testimise või vaadata kõiki seadme juhtimisetappe demorežiimis. Ahi ei kasuta kuumust.

Saate kasutada demorežiimi ainult siis, kui seade on esmakordselt ühendatud või pärast elektrikatkestust, kui ekraanil vilgub näit "12:00" ja sümbol .

Demorežiimi sisselülitamine

1. Vajutage nuppu  ligikaudu 2 sekundit. Kostab helisignaali.
2. Vajutage samaaegselt nuppe  ja **" — "**. Kostab helisignaali ja ekraanil kuvatakse näit "12:00".

i Kui ekraanil kuvatakse , on demorežiim sees.



Demorežiimi väljalülitamine

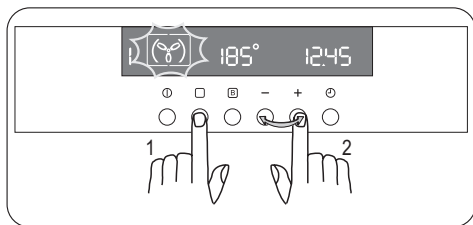
1. Lülitage ahi välja.
2. Läbige uuesti eeltoodud sammud.

i Elektrikatkestuse korral demorežiimi funktsioon salvestatakse.

- 1 Kõpsetusfunktsioon
- 2 Temperatuur
- 3 Kellaag

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

Ahju funktsiooni määramine



1. Vajutage korduvalt nuppu □, kuni vajaliku funktsiooni indikaator vilgub.






Ahju funktsioonid

Ahju funktsioon	Rakendamine
Pöördõhk	Samasugust küpsetustemperatuuri nõudvate toitude röstimiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriivil, ilma maitsete segunemiseta. Eelseatud temperatuur: 175°C
Ülemine + alumine kuumutus	Kuumutab nii ülemist kui alumist kütteelementi. Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. Eelseatud temperatuur: 200°C
Sisemine grill	Lamedate toiduainete grillimiseks väikeses koguses riili keskel. Röstimiseks. Eelseatud temperatuur: 250°C
Termaalgrill	Grillielement ja ahju ventilaator panevad toidu ümber ringlema kuuma õhu. Suurte liha-koguste küpsetamiseks. Eelseatud temperatuur: 180°C Tähtis Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni jaoks: 200°C.

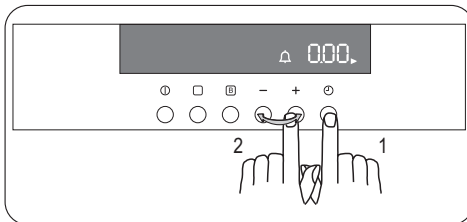
Ekraanile ilmub automaatse temperatuuri näit. Kui te ei muuda seda ligikaudu 5 sekundi jooksul, hakkab ahi tööle.







2. Temperatuuri muutmiseks kasutage nuppu + või nuppu - .

Elektrikatkestuse korral säilitab programmija kõiki sätteid ligikaudu 3 minutit. Kui elektrikatkestusest on möödunud rohkem kui 3 minutit, peate sätteid (samuti kellaaja) uuesti määrama.




Ahju funktsioon		Rakendamine
	Pitsaahi	Alumiselt kütteelemendilt eralduv kuumus jõuab otse pitsapõhjani, quiche'ideni või pirukateni ja ventilaator tagab kuuma õhu ringluse pitsakatte või pirukatäidise küpsetamiseks. Eelseatud temperatuur: 175°C
	Täisgrill	Täisgrillielement on sisse lülitatud. Lamedate toiduainete suures mahus grillimiseks. Röstimiseks. Eelseatud temperatuur: 250°C
	Ahju alumine kütteelement	Kuumus tuleb ainult ahju põhjast. Krõbeda või koorikulise põhjaga kookide küpsetamiseks. Eelseatud temperatuur: 250°C
	Ahju ülemine kütteelement	Kuumus tuleb ainult ahju ülaosast. Küpsetatud toitude lõpuni valmistamiseks. Eelseatud temperatuur: 250°C
	Sulatamine	Külmutatud toidu sulatamiseks. Sobiv õrnade toiduainete sulatamiseks, nt kreemtäidisega koogid, glasuuriga koogid, kondiitritooted, saiad ja teised pärmitooted.

Kella funktsioonide määramine







1. Vajutage korduvalt nuppu , kuni vajaliku funktsiooni indikaator vilgub.
2. Minutitugeja jaoks aja määramiseks , Kestus  või Lõpp , vajutage nuppu  või nuppu .


Vastava funktsiooni indikaator süttib. Kui aeg on täis, siis hakkab funktsiooni indikaator vilkuma ja 2 minuti vältel kõlab helisignaal.

-  Funktsioonidega Kestus  ja Lõpp  lülitub ahi automaatselt välja.
3. Vajutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.

Kella funktsioonide tühistamine

1. Vajutage korduvalt nuppu , kuni vajaliku funktsiooni indikaator ja sümbol  vilguvad.
2. Vajutage korduvalt nuppu , kuni ekraanil kuvatakse näit "00:00".

Kella funktsioon		Kasutamine
	Kellaeg	Näitab aega. Aja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks

Kella funktsioon		Kasutamine
	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 →.

Lisafunktsioonid

Automaatne väljalülitus

Mõne aja pärast lülitub seade välja:

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
250°C - maksimum °C	3,0 h

Pärast automaatset väljalülitumist lülitage ahi täielikult välja. Saate selle seejärel uuesti sisse lülitada.

Tähtis Kui te määrate kella funktsiooni Kestus ↔ või Lõpp →, lülitub automaatne väljalülitus välja.

Sisselülituse lukustus

i Kui sisselülituse lukustus on seatud, ei saa te ahju kasutada.

Sisselülituse lukustuse sisselülitamine

- Lülitage seade sisse. Ärge ühtki ahju funktsiooni määrake.
- Vajutage samaaegselt nuppu ja nuppu —, kuni ekraanil kuvatakse tekst "SAFE". Sisselülituse lukustus on sisse lülitatud.

Sisselülituse lukustuse väljalülitamine

Sisselülituse lukustuse väljalülitamiseks järgige sama protseduuri.

- kui te ei lülita seadet välja;
- kui te ei muuda ahju temperatuuri. Temperatuuriindikaatoril vilgub viimati määratud temperatuur.

Jääkkuumuse funktsioon

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

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

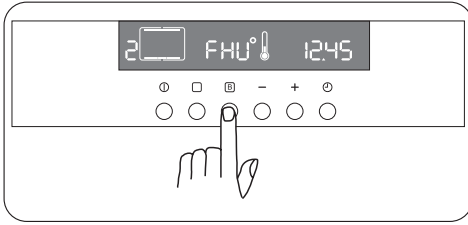
Kiirkuumutuse funktsioon

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

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

- Valige ahju funktsioon. Vajadusel muutke soovituslikku temperatuuri.

2. Vajutage nuppu **B**. 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.

Tõrkekood

Kui mõned parameetrid on valed, siis peatab juhtmoodul töötavad funktsioonid ja ekraanil

Vihjeid ja näpunäiteid

⚠️ Hoiatus Sulgege ahjuuks alati, kui toitu valmistate, isegi kui grillite.

i Selleks, et ära hoida ahju emaili kahjustamist, ärge asetage küpsetusplaate, potte jne ahju põhjale.

i Ahju emaili kahjustamise ärahoidmiseks olge ettevaatlik kui eemaldate või paigaldate tarvikuid.

- Ahjus on neli riuli tasandit. Riuli tasandeid hakake lugema ahju põhjast.
- Samaaegselt võib kahel tasandil valmistada erinevaid toite. Pange riulid tasanditele 1 ja 3.
- Ahi on varustatud spetsiaalse süsteemiga õhuringluseks ja auru taasingluseks. Tänu sellele süsteemile on võimalik valmistada toitu auruses keskkonnas nii, et toit on seest pehme ja väljast krõbe. See vähendab küpsetusaja ja energiakulu miinimumini.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmes või ukse klaasil. See on tavaline. Hoidke ahju

kuvatakse vastav tõrkekood. 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 valest kasutamisest või defektsetest komponentidest) on ahi varustatud turvatermostaadiga, mis katkestab vooluvastuse. Ahi lülitub automaatselt uuesti tagasi sisse, kui temperatuur langeb.

ukse avamisel küpsetamise ajal alati kõrvale. Kondensatsiooni vähendamiseks laske ahjul töötada 10 minutit enne küpsetamist.

- Kuivatage ahi alati niiskusest peale kasutamist.

Tähtis Ärge pange esemeid otse ahju alusele ega katke ahju komponente alumiiniumfooliumiga, kui te küpsetate. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada ahjuemaili.

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 liha-
tükke. Liiga väikeste koguste küpsetami-
sel jääb liha kuiv.
- Selleks, et punane liha oleks väljast hästi
küps ja seest mahlane, määrake tempera-
tuuriks 200-250 °C.
- Valge liha, linnuliha ja kala jaoks valige
temperatuuriks 150-175 °C.
- Väga rasvase toidu puhul kasutage rasva-
panni, sest tekkivad rasvapekid võivad ol-
la püsivad.
- Jätke liha enne lahtilõikamist umbes 15
minutiks seisma, et mahl välja ei valguku.

- 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, koosti-
sest ja kogusest.



Esialgu tasub küpsetusprotsessi jälgida.
Leidke seadme kasutamisel parimad seadis-
tused (kuumus, aeg jne.) oma nõude, ret-
septide ja koguste jaoks.

Küpsetustabelid ja -nõuanded

Küpsetamise ja röstimise info



KOOGID

TOIDULIIK	Tavaline küpse- tamine		Ventilaatoriga küpsetamine		Küpsetus- aeg [min]	Märkused
	Ta- sand 	Temp [°C]	Ta- sand 	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
Õunakook (õunapirukas)	1	170	2 vas + par	160	100-120	Kaks 20 cm koogivormi ahjuresil
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 puu- viljatäidisega kook	2	170	2	160	50-60	20 cm koogivormis
Ploomikook	2	170	2	160	50-60	Leivavormis ¹⁾

TOIDULIIK	Tavaline küpsetamine		Ventilaatoriga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ta-sand 	Temp [°C]	Ta-sand 	Temp [°C]		
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 keedutaignast	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	Tavaline küpsetamine		Ventilaatoriga küpsetamine		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⁾
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	Tavaline küpsetamine		Ventilaatoriga küpsetamine		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	Tavaline küpsetamine		Ventilaatoriga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ta-sand 	Temp [°C]	Ta-sand 	Temp [°C]		
Loomaliha	2	200	2	190	50-70	Ahjuriulil sügavas röstimispannis
Sealiha	2	180	2	180	90-120	Ahjuriulil sügavas röstimispannis
Vasikaliha	2	190	2	175	90-120	Ahjuriulil sügavas röstimispannis
Inglise rostbiif, väheküpsetatud	2	210	2	200	44-50	Ahjuriulil sügavas röstimispannis
Inglise rostbiif, mõõdukalt küpsetatud	2	210	2	200	51-55	Ahjuriulil sügavas röstimispannis
Inglise rostbiif, läbiküpsetatud	2	210	2	200	55-60	Ahjuriulil sügavas röstimispannis
Sea abatükk	2	180	2	170	120-150	Sügavas röstimispannis
Sea sääretükk	2	180	2	160	100-120	2 tükki sügavas röstimispannis



TOIDULIIK	Tavaline küpsetamine		Ventilaatoriga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ta-sand 	Temp [°C]	Ta-sand 	Temp [°C]		
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	Tavaline küpsetamine		Ventilaatoriga küpsetamine		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. külj	2. külj
Sisefilee	4	800	3	250	12-15	12-14
Biifsteek	4	600	3	250	10-12	6-8


TOIDULIIK	Kogus		Grillimine		Küpsetusaeg minutites	
	Tükki	g	tasand 	Temp. (°C)	1. külg	2. külg
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

 Enne küpsetamist soojendage tühja ahju 10 minutit ette.

TOIDULIIK	Funktsioon Pitsa.		Küpsetusaeg mi- nutites	MÄRKUSED
	Tasand	temp. °C		
Pitsa, suur	1	200	15~25	lamedal küpsetus- plaadil
Pitsa, väike	1	200	10~20	lamedal küpsetus- plaadil või ahju riiu- lil
Kuklid, saiake- sed	1	200	15~25	lamedal küpsetus- plaadil

Puhastus ja hooldus

⚠️ Hoiautus Enne puhastamist lülitage masin välja. Veenduge, et seade oleks jahtunud.

⚠️ Hoiautus Ärge puhastage seadet aurupritsi või kõrgsurve puhastajatega.

⚠️ Ettevaatust Ärge kasutage sööbivaid puhastusaineid ega küürimisaineid, teravaid objekte, plekieemaldusvahendeid ega abrasiivseid käsnu.

⚠️ Hoiautus Ärge kasutage klaasi puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid või metallist kaabitsat. See võib kahjustada sisemise klaaspaneeli kuumakindlat pinda.

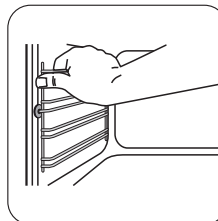
⚠️ Ettevaatust Küpsetusahju puhastuspihusti kasutamisel tuleb kindlasti järgida tootja ettekirjutusi.

- 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.

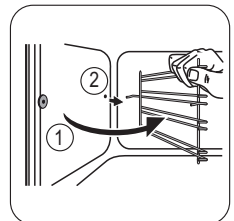
- Kui teil on kõrbemiskindla kattega tarvikuid, ärge puhastage neid agressiivsete puhastusvahendite või teravate objektidega ega nõudepesumasinas. See võib kõrbemiskindla katte hävitada!

Riiljuhikud

Riiljuhikute eemaldamine



1 Tõmmake riili tugilati esiosa sise-seina küljest lahti.



2 Tõmmake riili tagumise tugilatti sise-seina küljest lahti ja eemaldage see.

Riiljuhikute paigaldamine

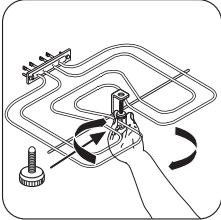
Pange riiljuhikud tagasi vastupidises järjestuses.

i Riiljuhikute ümmargused otsad peavad olema suunatud ette!

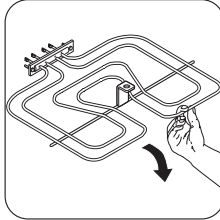
Ahju lagi

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. Põletusoht!



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.

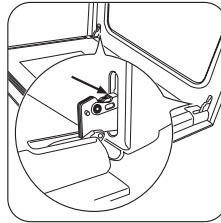
! **Hoiatus** Veenduge, et kütteelement oleks õigesti paigaldatud ega kuku alla.

Ahju ukse puhastamine

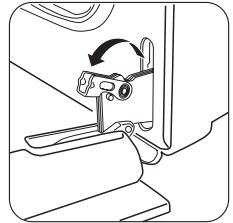
Enne ahjuukse puhastamist eemaldage see ahju küljest.

! **Hoiatus** Enne klaasukse puhastamist veenduge, et klaaspaneelid on maha jahtunud. Vastasel korral võib klaas puruneda.

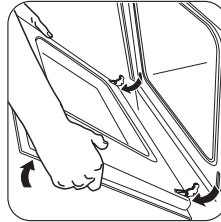
! **Hoiatus** Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud või kriimustatud, muutub klaas hapraks ja võib puruneda. Seetõttu tuleb kahjustatud paneelid asendada. Lisateabe saamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.



1 Tehke uks täielikult lahti ja võtke uks 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 see välja. Pange uks stabiilsele pinnale, mis on kaetud pehme riidega.

Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage hoolikalt.

Kui olete puhastamise lõpetanud, asetage uks oma kohale tagasi. Selleks korrake ülaloodud samme vastupidises järjekorras.

i **Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed:**

Puhastage ahju uks ainult niiske käsnaga. Kuivatage pehme riidega.

Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abraasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

Ahju lamp

! **Hoiatus** Elektrilöögi oht!

Enne ahju lambi vahetamist:

- Lülitage ahi välja.
- Eemaldage elektrikiilbist kaitsmed või lülitage välja peakaitse.

i Pange ahju lapp, et kaitsta ahju lampi ja klaasist katet.

Ahju lambipirni vahetamine/klaaskatte puhastamine

1. Eemaldamiseks keerake klaaskatet vastupäeva.

2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage pirn sobiva 300 °C kuumust taluva pirniga.
4. Paigaldage klaaskate.

Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei kuumene	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse
	Kell ei ole seatud	Seadke kell
	Vajalikud seadistused on tegevamata	Kontrollige seadistusi
	Automaatne väljalülitus on sees	Vt jaotist "Automaatne väljalülitus"
	Sisselülituse lukustus on aktiveeritud.	Vt jaotist "Sisselülituse lukustuse väljalülitamine"
	Elektrikiilibis on kaitse vallandunud	Kontrollige kaitsmeid Kui kaitse vallandub rohkem kui üks kord, võtke ühendust kvalifitseeritud elektrikuga.
	Demorežiim on sees	Vt jaotist "Demorežiim"
Ahjuvalgusti ei tööta	Ahjuvalgusti on rikkis	Asendage ahjuvalgusti pirn uuega
Toidule ja ahjuõõnde ladestub auru ja kondensvett	Toit on jäänud ahju liiga kauaks	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust hiljemalt 15-20 minuti pärast välja võtta

Kui te ei suuda probleemile lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Selleks, et teid kiiresti ja õigesti aidata, on vajalikud järgmised andmed. Need andmed on toodud andmeplaadil (vt jaotist "Toote kirjeldus")

- Mudeli kirjeldus
- Tootenumber (PNC)
- Seerianumber (S.N.)

Tähtis Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse klienditeeninduse tehniku või edasimüüja poolt tehtud visiit isegi garantiiperioodi vältel tasuta olla.

i **Näpunäiteid metallist esiosaga seadmete kasutamiseks:**

Kui te avate ukse küpsetamise või röstimise ajal või kohe pärast küpsetamist või röstimist, võib klaasile tekkida aur.

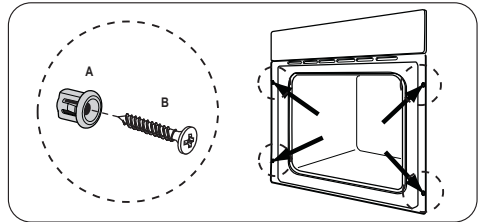
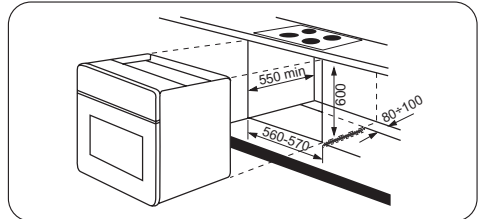
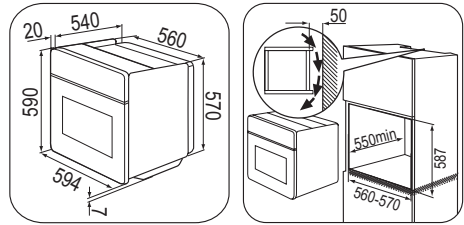
Paigaldamine

Sisseehitatud

! **Hoiatus** Kui te ei pöördu kvalifitseeritud või pädeva isiku poole, muutub seadme kahjustuse korral garantii kehtetuks.

- Enne kui paigaldate sisseehitatud seadme köögi kappi, veenduge et süvendi mõõtmed on sobivad.
- Veenduge, et paigaldate pörotuskaitse.
- Vastavalt kehtivatele määrustele tuleb kõik osad, millega on kinnitatud pörotuskaitse, fikseerida nii, et neid ei saa ilma tööriistata avada.
- Mõned ahju osad on voolupinge all. Sulgegege seade mööblisse ja veenduge, et selle ümber ei ole vaba ruumi. See hoiab ära elektrilöögi, sest sellisel juhul ei saa te ohtlikke osasid tahtmatult puudutada.
- Selle seadme võib asetada tagakülje ja ühe küljega kõrgemate seadmete või seinte lähedale. Teine külg tuleb paigutada sama kõrgusega mööbliesemesse.
- Sisseehitatud ahjud ja pliivid paigaldatakse spetsiaalsete ühendussüsteemide abil. Ohutuse kaalutlustel tuleb omavahel kombineerida ainult sama tootja seadmeid.
- Ahju kinnitamiseks sisseehitatud kappi avage ahju uks, paigutage avadesse 4 va-

hepuksi ja pingutage 4 puukruvi (vt joonist).



Elektriühendus

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


- Tootja ei vastuta, kui te ei järgi ohutusnõudeid.
- Maandage masin vastavalt ohutusnõuetele.
- Veenduge, et nimivõimsus ja andmeplaadil toodud normpinge oleksid kooskõlas kohaliku pinge ja kohaliku vooluvõrgu võimsusega.
- Seade on toitega ühendatud peakaabli kaudu, ilma pistikuta.

- Kõik elektrilised osad peab paigaldama või asendama teenindusmehhaanik või kvalifitseeritud isik.
- Kasutage alati korrektselt paigaldatud maandatud pesa.
- Ärge kasutage mitmik-pistikuid, konnektoreid ja pikenduskaableid. Esineb tulekahjuoht.
- Veenduge, et pealüliti on peale paigaldamist ligipääsetav.
- Juhtme stepslist tõmbamisel ärge hoidke kinni juhtmest. Tõmmake alati pistikust.
- Lülitage seade võrku kasutades vahendit, mis võimaldab seadme lahtiühendamist


elektrivõrgust kõikide pooluste kontaktidega, mille läbimõõt on vähemalt 3 mm, näit. automaat katkesti, maanduse lekkevoolukaitses või sulavkaitse.

- Informatsioon pingele kohta on äratoodud andmeplaadil (vaadake "Toote kirjeldus").

Jäätmekäitlus

Tootel või selle pakendil asuv sümbol  näitab, et seda toodet ei tohi kohelda majapidamisjäätmetena. Selle asemel tuleb toode anda taastõõtleamiseks vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumise punkti. Toote õige utiliseerimise kindlustamisega aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimestevisele, mida võiks vastasel juhul põhjustada selle toote ebaõige käitlemine. Lisainfo saamiseks selle toote taastõõtleamise kohta võtke ühendust kohaliku omavalitsuse, oma majapidamisjäätmete käitlejaga või kauplusega, kust te toote ostsite.

Pakkematerjal

Materjalid, mis on tähistatud sümboliga , on korduvkasutatavad. Visake pakend vastavasse kogumiskonteinerisse, et see korduvkasutusse saata.

Vanade seadmete käitlemine

1. Võtke pistik stepslist välja.
2. Lõigake ära toitejuhe ja visake see minema.
3. Kõrvaldage ukse käepide. Nii ei saa lapsed end seadmesse sulgeda. Esineb lämbumisoht.

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	36	Ápolás és tisztítás	48
Termékleírás	37	Mit tegyek, ha...	50
Az első használat előtt	37	Üzembe helyezés	51
Napi használat	39	Elektromos csatlakoztatás	52
Hasznos javaslatok és tanácsok	42	Környezetvédelmi tudnivalók	52
Ételkészítési táblázatok	43		

A változtatások jogát fenntartjuk

Biztonsági információk

i Saját biztonsága és a készülék helyes üzemeltetése érdekében az üzembe helyezés és a használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet. Az utasítást mindig tartsa a készülékkel együtt, még ha áthelyezi vagy eladja is azt. A felhasználóknak teljesen tisztában kell lenniük a készülék működésével és biztonsági jellemzőivel.

Rendeltetésszerű használat

- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- A készüléket kizárólag háztartási célú használatra tervezték.
- A készüléket nem szabad munka- vagy tárolófelületként használni.
- Tilos a készülékre vagy annak közelébe gyúlékony folyadékokat, tűzveszélyes anyagokat vagy könnyen olvadó (pl. fólia, műanyag, alumínium) tárgyakat helyezni, illetve ott tárolni.
- Legyen óvatos, ha a készülék közelében levő konnektorokba csatlakoztat más elektromos készülékeket. Ne engedje meg, hogy a csatlakozóvezetékek hozzáérjenek a forró sütőajtóhoz, vagy becsúdjának alá.
- A sütés befejezése után a nedves edényeket és ételeket ne tartsa a sütőben, mert a nedvesség károsítja a zománcot, vagy behatol a készülék részeibe.
- A sérülések és a készülék károsodásának megelőzése érdekében ne javítsa saját maga a készüléket. Mindig forduljon a szakszervizhez.

- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

i Megjegyzés a zománcbevonattal kapcsolatban

A sütő zománcbevonatának a használat eredményeképpen bekövetkező elszíneződése nem befolyásolja a készülék alkalmasságát a rendeltetésszerű és helyes használatra. Ennélfogva ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.

Gyermekbiztonság

- Csak felnőttek használhatják a készüléket. Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről annak biztosítása érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson gyermekektől távol. Fulladásveszélyesek!
- A gyermekeket tartsa távol a készüléktől, amikor az üzemel. Használat közben az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Égési sérülés veszélye.

Általános biztonság

- A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) használhassák, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.

- A készülék belseje használat közben nagyon felforrósodik. Legyen óvatos, és ne érjen hozzá semelyik fűtőelemhez sem. Égési sérülés veszélye.
- Ha a készülék ajtaját a sütés során vagy közben kinyitja, mindig álljon hátrébb, hogy a sütés során képződött gőz, illetve hő szabadon távozhasson.

Üzembe helyezés

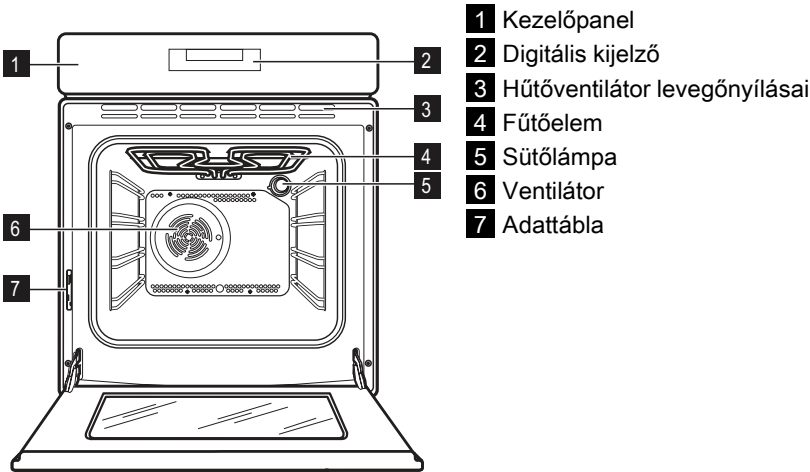
- A készülék üzembe helyezését, csatlakoztatását vagy javítását csak képezített szakember végezheti a vonatkozó szabványok betartásával. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás közben. Ne

- csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a beszállítóhoz.
- A beépített készülékek csak azután vehetők használatba, ha már a szabványoknak megfelelő, alkalmas szekrényekbe és munkafelületekbe építették be őket.
- Ne változtassa meg a műszaki adatokat, és ne alakítsa át a készüléket. Személyi sérülés és a készülék károsodásának veszélye.

⚠ Vigyázat Gondosan tartsa be az elektromos csatlakoztatással kapcsolatos utasításokat.

Termékleírás

Általános áttekintés



A sütő tartozékai

- **Sütőpolc**
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Lapos tepsi**

Kekszekhez és süteményekhez.

- **Mély hússütő tepsi**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Az első használat előtt

i A készülék használata előtt a sütő belsőjéből és külsejéről is távolítsa el min-

den csomagolóanyagot. Ne távolítsa el az adattáblát.

Figyelem A sütő ajtajának kinyitásához mindig középen fogja meg a sütőajtó fogantyúját.



A legelső tisztítás

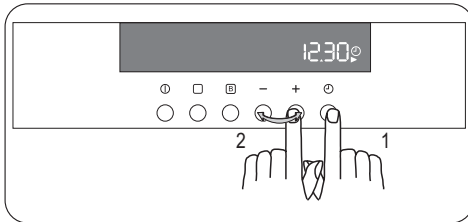
- Távolítsa el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa ki a készüléket.



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 csatlakoztatja az elektromos hálózatra, illetve áramszünetet követően az időszimbólum  és a  jel automatikusan villogni kezd.




Állítsa be a pontos időt a  vagy  gombok segítségével.

Az idő módosítása

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  villogni kezd.
2. Állítsa be a pontos időt a  vagy  gombbal.

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


Előmelegítés

Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet, és üzemeltesse üresen a sütőt



45 percig, hogy a sütőtér felületéről minden maradvány leégjen. Előfordulhat, hogy a tartozékok a normál használatnál erősebben felmelegednek. Ezalatt az idő alatt a készülékből szag áramolhat ki. Ez normális jelenség. Ügyeljen arra, hogy a helyiség jól szellőzzön.


Demo üzemmód

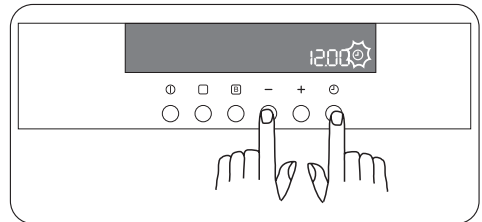
Demo üzemmódban elvégezheti sütő ellenőrzését, vagy megtekintheti az összes kezelési műveletet. A sütő nem fűt fel.

A Demo üzemmód csak a készülék első csatlakoztatásakor vagy áramszünet után használható, amikor a "12:00" és a  jel villog a kijelzőn.

A Demo üzemmód bekapcsolása

1. Nyomja meg a  gombot kb. 2 másodpercig. Hangjelzés hallható.
2. Nyomja meg a  és a "—" gombokat egyszerre. Hangjelzés hallható, és a kijelzőn a "12:00" látható

i Ha a kijelzőn  látható, a demo üzemmód aktív.



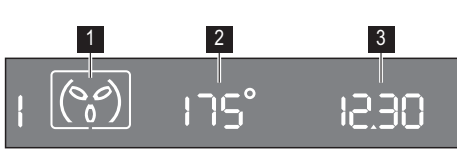
A Demo üzemmód kikapcsolása

1. Kapcsolja ki a sütőt.
2. Ismétlje meg a fenti eljárást.

i Áramszünet esetén a Demo üzemmód funkció megőrződik.

Napi használat

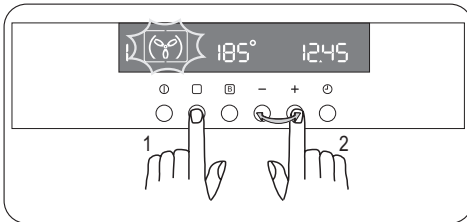
A kijelző



- 1 Sütési funkciók
- 2 Hőmérséklet
- 3 Idő

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

A sütőfunkció beállítása



1. Nyomja meg többször a gombot, amíg a kívánt funkció jelzőfénye villog.








Az automatikus hőmérséklet jelenik meg a kijelzőn. Ha nem módosítja kb. 5 másodpercen belül, a sütő elkezd a működést.

2. A hőmérséklet megváltoztatásához, nyomja meg a + vagy - gombot.

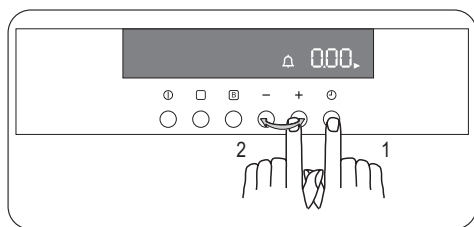
i Áramszünet esetén a beállítások kb. 3 percre megőrződnek. 3 percnél hosszabb áramkimaradás esetén a beállításokat ismét el kell végezni (a pontos idő beállítását is).


Sütőfunkciók






Sütőfunkció	Alkalmazás
	Több polc használatával azonos hőmérsékleten történő hússütéshez, illetve egyszerre hús és tésztaféle sütéséhez anélkül, hogy az egyik átvinné a másik zamatát. Előre beállított hőmérséklet: 175°C
	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Azonos szinten történő tészta- és hússütés számára. Előre beállított hőmérséklet: 200°C



Sütőfunkció	Alkalmazás
 Belső grill	Alacsony edényben elhelyezett kis mennyiségű étel grillezésére a polc közepén. Pirítós készítéséhez. Előre beállított hőmérséklet: 250°C
 Termikus grillezés	A grillező elem és a sütőventilátor üzemel, keringetve a forró levegőt az étel körül. Nagyobb húsdarabok elkészítéséhez. Előre beállított hőmérséklet: 180°C Fontos A maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: 200°C.
 Pizzasütés	Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, quiche vagy pite aljára, míg a ventilátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön. Előre beállított hőmérséklet: 175°C
 Teljes grill	A teljes grillelem bekapcsol. Nagyobb mennyiségű, lapos ételkészítés grillezéséhez. Pirítós készítéséhez. Előre beállított hőmérséklet: 250°C
 Alsó fűtőelem	Kizárólag a sütő alsó részéről melegít. Ropogós alapú sütemények készítéséhez. Előre beállított hőmérséklet: 250°C
 Felső fűtőelem	Kizárólag a sütő felső részéről melegít. Már elkészített ételek befejezéséhez. Előre beállított hőmérséklet: 250°C
 Kiolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához. Kényes élelmiszerek kiolvasztására, pl. krémmel töltött és fondant sütemények, cukrászkészítmények, kenyér és más kelt tésztából készült termékek számára.

Az órafunkciók beállítása





1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a kívánt funkció jelzőfénye villog.

2. A percszámláló , az időtartam  vagy a befejezés  funkciókhoz tartozó időpontok beállítását a  vagy  gombbal végezheti el. Ekkor világít a megfelelő jelzőfény. A beállított időtartam lejártakor a megfelelő funkció jelzőfénye villogni kezd, és 2 percen keresztül hangjelzés hallható.





i Az időtartam  és a befejezés  funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.






3. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

Az órafunkciók törlése

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a kívánt funkció jelzőfénye és a  villogni kezd.

2. Nyomja meg a " — " gombot többször, amíg az idő "00:00"-ra áll.

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.

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

- ha nem kapcsolja ki a készüléket;
 - ha nem módosítja a sütőhőmérsékletet.
- A hőmérséklet-kijelzőn az utoljára beállított hőmérséklet villog.



További funkciók

Automatikus megszakítás


A készülék kikapcsol bizonyos idő elteltével:

A sütő hőmérséklete	Kikapcsolási idő
30°C - 120°C	12,5 óra.
120°C - 200°C	8,5 óra.
200°C - 250°C	5,5 óra.
250°C-től maximális hőmérsékletig	3,0 óra.



Az automatikus leállítás után teljesen kapcsolja ki a sütőt. Ezután újra be tudja kapcsolni.

Fontos Az időtartam  vagy a befejezés  funkciók használatakor az automatikus leállítás funkció kikapcsol.

Gyermekzár

 Amikor a gyermekzár funkció aktív, nem tudja működtetni a sütőt.

A gyermekzár bekapcsolása

1. Kapcsolja be a készüléket. Nem szükséges kiválasztani semmilyen sütőfunkciót.
2. Nyomja meg a  és a  gombokat egyszerre, amíg a kijelzőn a "SAFE" felirat megjelenik. A gyermekzár bekapcsol.

A gyermekzár kikapcsolása

A gyermekzár kikapcsolásához kövesse ugyanezt az eljárást.

Maradékhő funkció


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

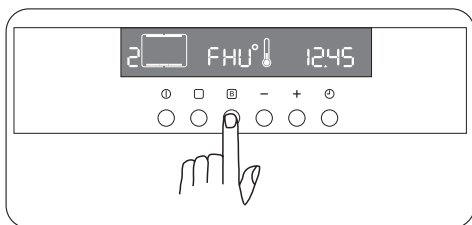
Fontos A maradékhő funkció csak abban az esetben használható, ha az időtartam hosszabb 15 percnél.

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  gombot. A kijelzőn "FHU" látható, és a gyorsfelfűtés funkció bekapcsol.



Hasznos javaslatok és tanácsok

 **Vigyázat** Sütés közben a sütő ajtaját mindig csukja be, még grillezés közben is.

 Ne tegyen sütőtepsiket, serpenyőket stb. a sütő aljára, hogy megelőzze a sütő zománczott felületeinek sérülését.

 Legyen körültekintő a tartozékok behelyezése és kivétele során, hogy ne sérüljenek meg a sütő zománczott részei.

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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.

Biztonsági hőfokszabályozó

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

- Süthet különböző ételeket egyszerre, két szinten. Tegye a polcokat az 1. és a 3. szintre.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és állandóan visszaforgatja a gőzt. Ez a rendszer lehetővé teszi a párás környezetben történő sütést, miáltal az elkészített ételek belül puhák, kívül ropogósak lesznek. Ez a minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az üvegajtókon. Ez normális jelen-

ség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a sütő ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a sütőt.

- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.

Fontos Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütő aljára, és a sütő semmilyen részét ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

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.

Húsok 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 húsek kívül jól megsüljenek, belül viszont szaftosak maradjanak 200 °C-250 °C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Fehér húsek, baromfi és hal esetén 150°C-175°C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Nagyon zsíros húsek 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 sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától 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.

Ételkészítési táblázatok

Tészta- és hússütési táblázat



SÜTEMÉNYEK



ÉTEL TÍPUSA	Felső-/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]		
Habos sütemények	2	170	2 (1 és 3)	160	45-60	Sütőformában
Linzertészta	2	170	2 (1 és 3)	160	24-34	Sütőformában
Írós-túrós lepény	1	170	2	160	60-80	26 cm-es tortaformában

ÉTEL TÍPUSA	Felső-/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Almatorta (Almás pite)	1	170	2 bal + jobb	160	100-120	2 darab 20 cm-es tortaformában a sütőpolcon
Rétes	2	175	2	150	60-80	Sütőtepsin
Torta dzsem-mel	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	Tepsin
Aprósütemények	3	150	3	150	20-30	Tepsin ¹⁾
Habcsók	3	100	3	100	90-120	Tepsin
Péksütemény	3	190	3	180	15-20	Tepsin ¹⁾
Fánk	3	190	3	180	25-35	Tepsin 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	Felső-/alsó 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⁾

ÉTEL TÍPUSA	Felső-/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]		
Rozskenyér	1	190	1	180	30-45	Kenyérsütőformában
Zsemle	2	190	2 (1 és 3)	180	25-40	6-8 zsemle a tepsin ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	Mély hússütő tepsin ¹⁾
Lángos	3	200	2	190	10~20	Tepsin ¹⁾



1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.



FELFÚJTAK

ÉTEL TÍPUSA	Felső-/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]		
Tésztakosárka	2	180	2	180	40-50	Formában
Zöldséges kosárka	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	Formában
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	6 pudingforma ¹⁾



1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.



HÚSOK

ÉTEL TÍPUSA	Felső-/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]		
Marha	2	200	2	190	50-70	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin
Sertéshús	2	180	2	180	90-120	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin


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

HAL

ÉTEL TÍPUSA	Felső-/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Pisztráng/keszeg	2	190	2 (1 és 3)	175	40-55	3-4 hal


ÉTEL TÍPUSA	Felső-/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]		
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	/
Pirítós	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	-
Makréla	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 percig 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

Ápolás és tisztítás

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

! **Vigyázat** Ne használjon gőzös vagy nagy nyomású tisztítógépet a készülék tisztításához.

! **Figyelem** Ne használjon rozsdadoldó vagy súroló tisztítószeret, éles tárgyakat, folteltávolítót vagy dörzszsivacsot.

! **Vigyázat** Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. Megsérülhet a belső üveglap hőálló felülete.

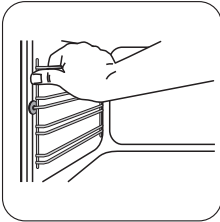
! **Figyelem** Ha sütőhöz való sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerral.

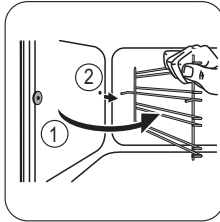
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződéseket, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződéseket célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szelű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

Polctartó sínek

A polctartó sínek eltávolítása



❶ Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.



❷ Húzza el a hátsó polctartó sint az oldalfaltól, majd vegye ki.

A polctartó sínek visszahelyezése

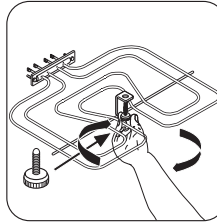
A polctartó síneket az ellenkező sorrend betartásával helyezze vissza.

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

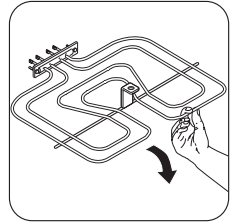
A sütő mennyezete

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 lehült-e már a készülék. Égésveszélyesek!



❶ Csavarozza ki a fűtőelemet rögzítő csavart. A legelső alkalommal használjon csavarhúzót.



❷ 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.

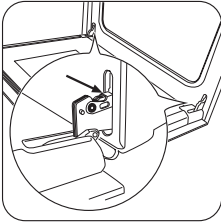
! **Vigyázat** Győződjön meg arról, hogy a fűtőelem helyesen be van helyezve, és nem esik le.

A sütőajtó tisztítása

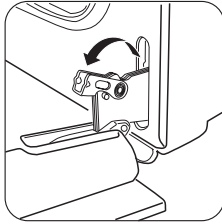
Ha a sütőajtót meg kívánja tisztítani, szerelje le a sütőről.

! **Vigyázat** Mielőtt az üvegajtó tisztításához hozzáfogna, győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehültek-e. Fennáll a veszély, hogy az üveg eltörik.

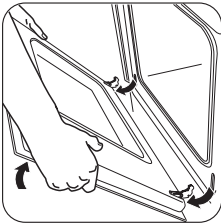
! **Vigyázat** Ha az ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcolások vannak rajtuk, az üveg meggyengül és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a helyi szakszervizhez.



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



2 Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



3 Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután húzza előre, és emelje ki a helyéről. Helyezze az ajtót stabil felületre, és védje egy puha ruhával.

Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra. Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a lépéseket.

Mit tegyek, ha...

Hibajelenség	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem melegszik fel	A sütő ki van kapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
	Az óra nincs beállítva	Állítsa be az órát
	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Ellenőrizze a beállításokat
	Az automatikus leállítás funkció be van kapcsolva	Lásd az "Automatikus megszakítás" részt

i Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha törülőruhával törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

Sütőlámpa

! **Vigyázat** Áramütés veszélye áll fenn!

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdozból, vagy kapcsolja ki az áramkör-megszakítót.

i Tegyen ruhát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegburát.

A sütőtéri izzó cseréje / az üvegbúra megtisztítása

1. Forgassa el az üvegburát az óramutató járásával megegyező irányban, majd vegye le.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütőlámpa égőjét megfelelő sütőlámpába való 300 °C-ig hőálló égőre.
4. Tegye vissza az üvegfedelet.

Hibajelenség	Lehetséges ok	Megoldás
	A gyermekzár be van kapcsolva	Lásd "A gyermekzár kikapcsolása" részt
	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték	Ellenőrizze a biztosítékot Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
	A demo üzemmód van bekapcsolva	Lásd a "Demo üzemmód" részt
Nem működik a sütőlámpa	Hibás a sütőlámpa	Cserélje ki a sütőlámpát
Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben

Ha nem talál megoldást a problémára, forduljon az eladóhoz vagy a szervizközpont-hoz.

Ezek az adatok szükségesek a gyors és helyes segítségnyújtáshoz. Ezek az adatok az adattáblán található (lásd a "Termékleírás" részt)

- Modell megnevezése
- Termékszám (PNC)
- Sorozatszám (S.N)

Üzembe helyezés

Beépítés

⚠ Vigyázat Ha nem vesz igénybe szakképzett vagy hozzáértő személyt, meghibásodás esetén a garancia hatályát veszti.

- Mielőtt beépítené a készüléket a konyhaszekrénybe, győződjön meg arról, hogy a mélyedés méretei megfelelőek-e.
- Győződjön meg arról, hogy az üzembe helyezéshez van-e érintésvédelem.
- Az érvényben lévő jogszabályok értelmében az áramütés elleni védelmet biztosító minden alkatrészt úgy kell elhelyezni, hogy

Fontos Ha nem megfelelően üzemelteti a készüléket, a szervizközpont szerelőjének vagy az eladónak a kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem.

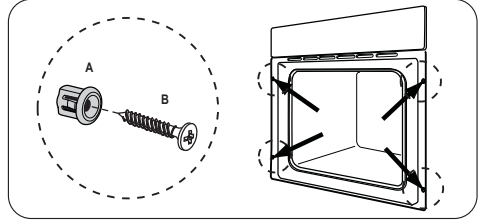
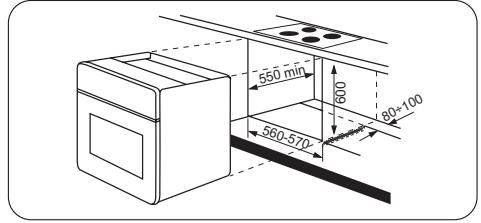
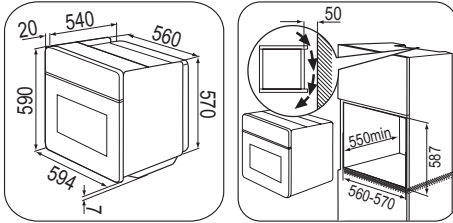
i **Javaslatok a fém előlappal rendelkező készülékekhez:**

Amikor sütemények vagy húsok sütése közben, vagy közvetlenül utána kinyitja az ajtót, gőzlecsapódást tapasztalhat az üvegen.

szerszámok nélkül ne legyenek szétszerelhetők.

- A sütő bizonyos részei áram alatt lehetnek. Burkolja be a készüléket bútorral, és győződjön meg, hogy nem marad szabadon egy része sem. Ezáltal megelőzhető az áramütés, mert véletlenül sem tud hozzáérni a veszélyes részekhez.
- A készülék úgy is beszerelhető, hogy a hátulja és az egyik oldala magasabb készülékekhez vagy falakhoz van közel. A másik oldalt ezzel szemben ugyanolyan magasságú bútorok vagy készülékek mellé kell állítani.

- A beépített sütők és beépített főzőlapok különleges csatlakozási rendszerrel vannak ellátva. Biztonsági okok miatt csak az azonos gyártótól származó készülékeket kombinálja.
- A sütő beépített szekrényhez való rögzítéséhez nyissa ki a sütő ajtaját, helyezze be a 4 távtartót a furatokba, majd szorítsa meg a 4 facsavart (lásd az ábrát).



Elektromos csatlakoztatás

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

- A gyártó nem visel felelősséget, ha nem tartja be ezeket a biztonsági óvintézkedéseket.
- Földelje a készüléket a biztonsági óvintézkedéseknek megfelelően.
- Győződjön meg arról, hogy az adattáblán feltüntetett névleges feszültség és áramtípus egyezik-e helyi áramellátás feszültségével és áramtípusával.
- Ez a készülék dugasz nélküli hálózati tápkábellel kerül szállításra.
- Az elektromos alkatrészeket csak szervizműszerész vagy képesített szakember szerelhet fel vagy cserélhet ki.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésbiztos aljzatot használjon.

- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszélyesek.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz hozzáférhető legyen az üzembe helyezés után.
- A készülék leválasztásához ne a hálózati kábelt húzza. Mindig a hálózati dugaszt húzza.
- Olyan eszközzel csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, amelynél az érintkezők megszakítási távolsága minden pólusnál legalább 3 mm; ilyen az automatikus vonalmegszakító, a földzárlatkioldó vagy a biztosíték.
- A feszültséggel kapcsolatos adatok az adattáblán találhatóak (lásd "Termékleírás").


Környezetvédelmi tudnivalók

A terméken vagy a csomagoláson található **X** 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.

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.

Csomagolóanyagok

A  jelzésű anyagok újrahasznosíthatók. Az újrahasznosítás érdekében a csomagolást egy megfelelő gyűjtőkonténerbe helyezze.

A készülék hulladékba helyezése

1. Húzza ki a dugaszt a hálózati aljzatból.
2. Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
3. Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ez megakadályozza, hogy a gyermekek bezárják magukat a készülékbe. Fulladásveszélyesek.

Turinys

Saugos informacija	54	Valymas ir priežiūra	66
Gaminio aprašymas	55	Ką daryti, jeigu...	68
Prieš naudojantis pirmąkart	55	Įrengimas	69
Kasdienis naudojimas	56	Elektros įvado prijungimas	70
Naudinga informacija ir patarimai	60	Aplinkosauga	70
Kepimo lentelės	61		

Galimi pakeitimai

Saugos informacija

i Savo asmeniniam saugumui ir tinkamam prietaiso veikimui užtikrinti, prieš įrengdami ir naudodami prietaisą atidžiai perskaitykite šį vadovą. Visada laikykite šias instrukcijas su prietaisu, netgi jeigu persikeliate arba prietaisą parduodate. Naudotojai turi gerai žinoti prietaiso veikimo ir saugos funkcijas.

Prietaiso paskirtis

- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio ir nelaikykite ant jo daiktų.
- Nestatykite ir nelaikykite ant prietaiso arba arti jo degių skysčių, lengvai užsiliepsnojančių medžiagų arba galinčių išsilydyti daiktų (pvz., plastikinės plėvelės, plastmasės, aliuminio)
- Būkite atsargūs jungdami elektros prietaisus į šalia esančius elektros lizdus. Stebėkite, kad elektros laidai neprisiliestų arba nebūtų prispausti karštomis orkaitės durelėmis.
- Baigę gaminti, orkaitėje nelaikykite drėgnų indų ir patiekalų, nes drėgmė gali pažeisti emalį arba prasiskverbti į prietaisą.
- Nemėginkite remontuoti prietaiso savarankiškai, kad nesusižeistumėte ir nesugadintumėte prietaiso. Visada kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo tarnybą.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriu metaliniu gremžtuku, nes galite subraižyti paviršių ir stiklas gali įskilti.

i Pastaba apie emalio dangą

Naudojant prietaisą, su laiku gali pakisti orkaitės emalio spalva; tai neturi įtakos įprastam prietaiso naudojimui. Šis spalvos pakitimas nelaikomas defektu ir jam garantija netaikoma.

Vaikų sauga

- Šį prietaisą naudoti gali tik suaugusieji. Priežiūrėkite vaikus ir neleiskite jiems žaisti su prietaisu.
- Visas pakuočės dalis laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Uždusimo pavojus.
- Neleiskite vaikams būti šalia, kai prietaisas veikia. Pasiekiamos dalys gali stipriai įkaisti naudojimo metu. Galima apsideginti.

Bendroji sauga

- Vaikams ir asmenims, nesugebantiems saugiai naudotis prietaisu dėl savo psichinio, jutiminio arba protinio neįgalumo arba patirties bei žinių trūkumo, negalima naudotis šiuo prietaisu be už šių asmenų saugumą atsakingų asmenų priežiūros ir nurodymų.
- Veikiant prietaisui, jo vidus labai stipriai įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Galima apsideginti.
- Jeigu ruošdami maistą arba baigę ruošti atidarote orkaitės dureles susikaupusiems garams ar karščiui išleisti, visada stovėkite atokiai.

Įrengimas

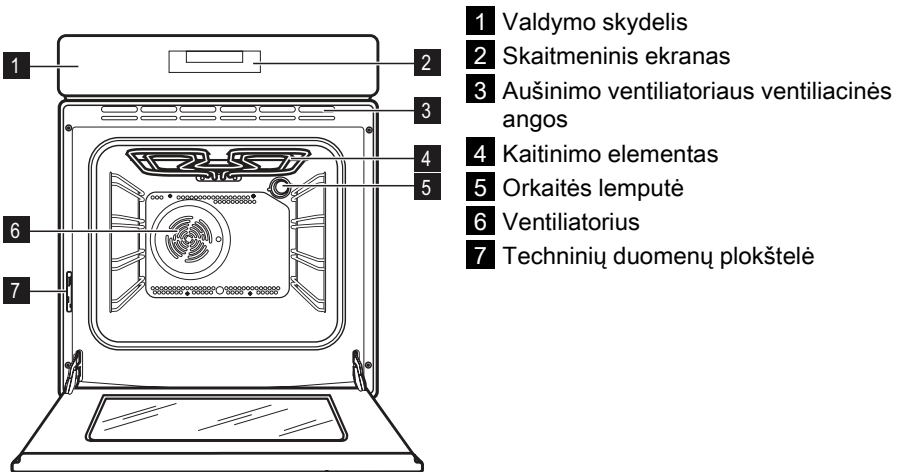
- Šį prietaisą leidžiama įrengti, prijungti ir remontuoti paisant atitinkamų standartų leidžiama tik registruotam kompetentingam asmeniui. Naudokite tik originalias atsargines dalis.
- Patikrinkite, ar prietaisas nebuvo apgadinintas transportavimo metu. Jei prietaisas apgadintas, nejunkite jo į elektros tinklą. Jei gu reikia, kreipkitės į tiekėją.

- Integruojamus prietaisus leidžiama naudoti tik juos įrengus tinkamose spintelėse su reikalavimus atitinkančiais stalviršiais.
- Nemodifikuokite šio prietaiso ir nemėgininkite keisti jo techninių savybių. Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

⚠ Išpėjimas Nuosekliai laikykitės elektros įvado prijungimo nurodymų.

Gaminio aprašymas

Bendra apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Skaitmeninis ekranas
- 3 Aušinimo ventiliatoriaus ventiliacinės angos
- 4 Kaitinimo elementas
- 5 Orkaitės lemputė
- 6 Ventiliatorius
- 7 Techninių duomenų plokštelė

Orkaitės priedai

- **Orkaitės lentyna**
Skirta kepimo indams, kepinių skardoms, kepsniams.
- **Plokščia kepimo skarda**

Skirta pyragams ir sausiniams kepti.

- **Gilus kepimo indas**
Skirta kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

Prieš naudojantis pirmąkart

i Prieš naudodami prietaisą, nuo jo išorės ir iš vidaus pašalinkite visas pakavimo medžiagas. Nepašalinkite techninių duomenų lentelės.

⚠ Atsargiai Visuomet atidarinkite orkaitės dureles laikydami už rankenos vidurio.



Pradinis valymas

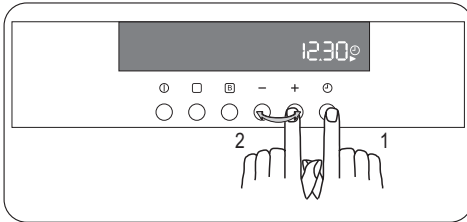
- Išimkite visas dalis iš prietaiso.
- Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą išvalykite.

⚠ 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. Spausdykite , kol pradės mirksėti simbolis .
2. Teisingą laiką nustatykite naudodami **+** arba **-**.


Laikrodis rodytų laiką ir apytikriai po 5 sekundžių mirksėjimas liausis.

Įkaitinimas



Nustatykite  ir didžiausią temperatūrą ir leiskite orkaitei veikti tuščiai apytikriai 45 minutes, kad nuo kameros paviršių nudegtų bet kokie likučiai. Priedai gali įkaisti labiau, nei naudojant įprastu būdu. Kaitinant gali sklisti


nemalonus kvapas. Tai normalu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų gerai vėdinama.

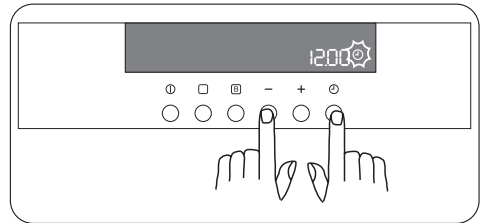
Demonstracinis režimas

Orkaitei veikiant demonstraciniu režimu galite testuoti ją arba peržiūrėti visus valdymo veiksmus. Orkaitė karščio nenaudoja. Demonstracinį režimą galima naudoti tik tada, kai prietaisas pirmą kartą prijungiamas arba buvo įvykęs maitinimo pertrūkis ir ekrane mirksi „12:00“ .

Demonstracinio režimo įjungimas

1. Nuspauskite mygtuką  apie 2 sekundes. Pasigirsta garso signalas.
2. Vienu metu nuspauskite mygtukus  ir **-**. Pasigirsta trumpas garso signalas, o ekrane rodoma „12:00“.

i Jeigu ekrane rodoma , demonstracinis režimas yra įjungtas.



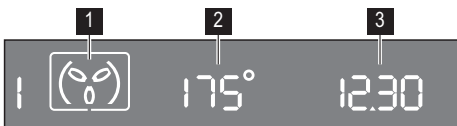
Demonstracinio režimo išjungimas

1. Orkaitę išjunkite.
2. Dar kartą atlikite aukščiau aprašytą procedūrą.

i Jei įvyksta maitinimo pertrūkis, demonstracinio režimo veikimas išsaugomas.

Kasdienis naudojimas

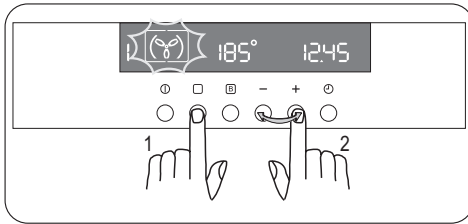
Ekranas



- 1 Kepimo funkcija
- 2 Temperatūra
- 3 Laikas




Mygtukas	Funkcija	Aprašymas
ⓘ	[JUNGTA / IŠJUNGTA	Prietaisui įjungti arba išjungti.
□	PASIRINKIMO RANKE- NĖLĖ	Orkaitės funkcijai nustatyti.
B	SPARTUSIS ĮKAITINI- MAS	Įjungia arba išjungia sparčiojo įkaitinimo funk- ciją.
🕒	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+ / -	PLIUSAS, MINUSAS	Reikšmėms (temperatūros ir laiko) keisti.

Orkaitės funkcijos nustatymas



1. Spauskite , kol ims mirksėti norimos funkcijos indikatorius.







Orkaitės funkcijos

Orkaitės funkcijos	Paskirtis
 Ventiliuojamas kepinimas	Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kurio gaminimui reikia tos pačios temperatūros, kai naudojama daugiau nei viena lentyna nesimaišant kvapams. Iš anksto nustatyta temperatūra: 175 °C
 Apat+virš kait.	Karštis skleidžiamas iš viršutinio ir apatinio kaitinimo elementų. Kepimui ir skrudinimui viename orkaitės lygmenyje. Iš anksto nustatyta temperatūra: 200 °C
 Vidinis grilis	Jis skirtas kepti grilyje plokščius patiekalus mažais kiekiais lentynos viduryje. Gaminti skrebučius. Iš anksto nustatyta temperatūra: 250 °C

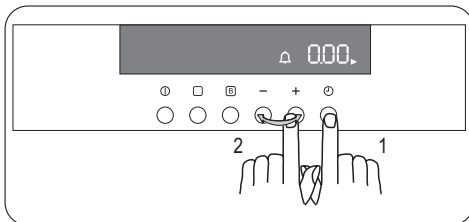
Ekrane pasirodo automatiškai nustatoma temperatūros reikšmė. Jei per apie 5 sekundes jos nepakeičiate, orkaitė pradeda veikti.



2. Temperatūros reikšmei pakeisti naudokite 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 laiko) reikia nustatyti iš naujo.

Orkaitės funkcijos		Paskirtis
	Šiluminis kepimas ant grote- lių	Grilio elementas ir orkaitės ventiliatorius karštą orą cirkuliuoja aplinkui maistą. Didelių mėsos gabalų gaminimas. Iš anksto nustatyta temperatūra: 180 °C Svarbu Maksimali temperatūra naudojant šią funkciją: 200 °C.
	Picos kepimas	Apatinis elementas tiesiogiai kaitina picos, apkepo ar įdaryto pyrago pagrindą, o ventiliatorius užtikrina oro apytaką ir tolygų įdarų bei garnyrų kepimą. Iš anksto nustatyta temperatūra: 175 °C
	Visas grilis	Įjungiamas visas grilio elementas. Plokščių patiekalų dideliais kiekiais kepimui grilyje. Gaminti skrebučius. Iš anksto nustatyta temperatūra: 250 °C
	Apatinis orkaitės elementas	Karštis sklinda tik iš apatinės orkaitės dalies. Pyragų su traškiu ir paskrudusiu pagrindu kepimui. Iš anksto nustatyta temperatūra: 250 °C
	Viršutinis kaitinimo elemen- tas	Karštis sklinda tik iš viršutinės orkaitės dalies. Pagamintų patiekalų užbaigimui. Iš anksto nustatyta temperatūra: 250 °C
	Atšildymas	Užšaldytų produktų atitirpdymas. Tinka jautriems produktams, pavyzdžiui, pyragėliams su kremu, pyragams su ledais, tešlai, duonai ir kitiems mieliniais produk- tams atšildyti.

Laikrodžio funkcijų nustatymas



1. Spauskite , kol ims mirksėti norimos funkcijos indikatorius.
2. Minučių skaitlio, , trukmės \rightarrow ar pabaigos \rightarrow laikui nustatyti, naudokite mygtuką $+$ arba $-$.



Užsidegs atitinkamos funkcijos indikatorius.

Praėjus nustatytam laikui, funkcijų indikatorius pradeda mirksėti ir 2 minutes girdimas signalas.



i Kai naudojamos trukmės \rightarrow ir pabaigos \rightarrow funkcijos, orkaitė išsijungia automatiškai.

3. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Spauskite , kol ims mirksėti norimos funkcijos indikatorius ir .

2. Spausdykite „—“, kol bus rodomas laikas „00:00“.

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.
l→l	Trukmė	Nustatyti, kiek laiko orkaitė turi veikti.
→l	Pabaiga	Orkaitės funkcijos išjungimo laikui nustatyti.

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

Papildomos funkcijos

Automatinis atjungimas

Praėjus tam tikram laikui prietaisas išsijungia:

Orkaitės temperatūra	Išsijungimo laikas
30 °C – 120 °C	12,5 val.
120 °C – 200 °C	8,5 val.
200 °C – 250 °C	5,5 val.
250 °C – maksimali °C	3,0 val.

Automatiškai išsijungus, visiškai išjunkite orkaitę. Po to vėl galite ją įjungti.

Svarbu Jeigu nustatote laikrodžio funkcijas „Trukmė“ l→l ar „Pabaiga“ →l, automatinio išjungimo funkcija išjungžiama.

Įjungimo užraktas

i Kai įjungtas įjungimo užraktas, orkaitės naudoti neįmanoma.

Įjungimo užrakto įjungimas

- Įjunkite prietaisą. Turi neveikti jokia orkaitės funkcija.
- Vienu metu spauskite „Pasirinkimas“ ir —, kol ekrane pasirodys užrašas

- jeigu neišjungiate prietaiso;
- jeigu nepakeičiate orkaitės temperatūros. Temperatūros indikatoriuje mirksi temperatūra, kuri buvo nustatyta paskutinį kartą.

„SAUGU“. Įjungimo užraktas bus įjungtas.

Įjungimo užrakto išjungimas

Įjungimo užraktą išjungsitė atlikdami tą pačią procedūrą.

Likutinio karščio funkcija

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

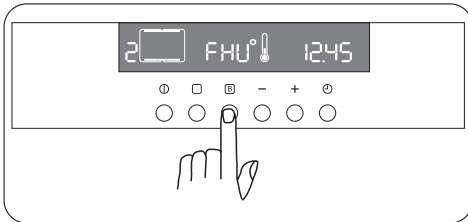
Svarbu Likusio karščio funkcija veikia tik tuo atveju, jei trukmės nuostata didesnė negu 15 minučių.

Sparčiojo įkaitinimo funkcija

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

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

1. Nustatykite orkaitės funkciją.
Jeigu reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.
2. Paspauskite mygtuką **B**. Ekrane pasirodys „FHU“ ir pradės veikti sparčiojo įkaitinimo funkcija.



3. Sparčiojo įkaitinimo funkcijai baigus veikti, pasigirsta signalas ir užrašas „FHU“ išnyksta.

Naudinga informacija ir patarimai.

⚠ Išpėjimas Maistą visada gaminkite uždare orkaitės dureles, net kai kepatė gilyje.

i Nestatykite kepimo skardų, puodų ir pan. ant orkaitės dugno, kad nepažeistumėte orkaitės emalio.

i Priedus įstatykite ir ištraukite atsargiai, kad nepažeistumėte orkaitės emalio.

- Orkaitė turi keturis lentynų lygius. Lentynų lygiai skaičiuojami nuo orkaitės dugno.
- Galite gaminti maistą dviejuose orkaitės lygiuose tuo pačiu metu. Įstatykite lentynas į 1 ir 3 lygius.
- Ši orkaitė turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką. Su šia sistema maistas gaminamas garų prisotintoje aplinkoje, tad patiekalas būna minkštas viduje ir apskrudęs iš išorės. Taip

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.

sutrumpinamas maisto gaminimo laikas ir sumažinamos energijos sąnaudos.

- Drėgmė gali kondesuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo. Tai normalu. Prieš atidarydami orkaitės dureles maisto gaminimo metu, visada atsistokite atokiai nuo prietaiso. Kondensavimuisi sumažinti, prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaisą susikaupusią drėgmę.

Svarbu Gaminimo metu tiesiai ant orkaitės dugno nedėkite jokių daiktų ir orkaitės komponentų neuždenkite aliuminio folija. Jei nepaisysite šio nurodymo, gali pakisti gaminimo rezultatai ir būti pažeistas orkaitės 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 žuvies gaminimas

- Negamininkite mėsos gabalų, kurie sveria mažiau kaip 1 kg. Gaminant per mažus gabalus mėsa pernelyg išdžiūsta.
- Kad raudona mėse būtų gerai iškepusi iš išorės ir sultinga viduje, nustatykite 200°C - 250°C temperatūrą.
- Baltą mėsą, paukštinę ir žuvį gaminkite 150°C - 175°C temperatūroje.

- Jeigu produktai labai riebiūs, naudokite surinkimo padėklą, nes nuvarvėję riebalai ant orkaitės dugno gali palikti nenuvalomas dėmes.
- Prieš pjaustydami mėsą gabaliukais, palaukite maždaug 15 minučių, kad neištekėtų sultys.
- Kad skrudinant mėsą 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.

Kepimo lentelės

Kepimo ir skrudinimo padėklas



PYRAGAI



PATIEKALAS	Tradicionis gaminimas		Ventiliuojamas kepimas		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)
Obuolių pyragas	1	170	2 kairė + dešinė	160	100-120	2 pyrago formos (20 cm) ant orkaitės lentynos
Štrudelis	2	175	2	150	60-80	Ant kepatės skardos
Pyragas su uogiene	2	170	2	160	30-40	Pyrago formoje (26 cm)
Vaisių pyragas	2	170	2	155	60-70	Pyrago formoje (26 cm)

PATIEKALAS	Tradicinis gaminimas		Ventiliuojamas kepimas		Gaminimo trukmė [min.]	Pastabos
	Lygis 	Temp. [°C]	Lygis 	Temp. [°C]		
Biskvitinis pyragas (biskvitinis pyragas be riebalų)	2	170	2	160	35-45	Pyrago formoje (26 cm)
Kalėdinis pyragas / sultingų 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
Sausainiai	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⁾
Pyragas lėkštėje	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	Tradicinis gaminimas		Ventiliuojamas kepimas		Gaminimo trukmė [min.]	Pastabos
	Lygis 	Temp. [°C]	Lygis 	Temp. [°C]		
Balta duona	1	190	1	190	60-70	1–2 kepalai, vienas kepalas – 500 g ¹⁾
Ruginė duona	1	190	1	180	30-45	Duonos formoje
Duonos bandelės	2	190	2 (1 ir 3)	180	25-40	po 6–8 bandeles ant negilios kepimo skardos ¹⁾
Pica	1	190	1	190	20-30	Giliame kepimo inde ¹⁾

PATIEKALAS	Tradicinis gaminimas		Ventiliuojamas kepimas		Gaminimo trukmė [min.]	Pastabos
	Lygis 	Temp. [°C]	Lygis 	Temp. [°C]		
Sklindžiai	3	200	2	190	10~20	Ant negilios kepimo skardos ¹⁾



1) Įkaitinkite 10 minučių.



APKEPAI

PATIEKALAS	Tradicinis gaminimas		Ventiliuojamas kepimas		Gaminimo trukmė [min.]	Pastabos
	Lygis 	Temp. [°C]	Lygis 	Temp. [°C]		
Makaronų apkepas	2	180	2	180	40-50	Formoje
Daržovių apkepas	2	200	2	175	45-60	Formoje
Apkepai su įdarais	1	190	1	190	40-50	Formoje
Lakštiniai	2	200	2	200	25-40	Formoje
Įdaryti kaneloni	2	200	2	190	25-40	Formoje
Jorkšyro pudingas	2	220	2	210	20-30	6 pudingų forma ¹⁾



1) Įkaitinkite 10 minučių.

MĖSA

PATIEKALAS	Tradicinis gaminimas		Ventiliuojamas kepimas		Gaminimo trukmė [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 rosbifas, pusiau iškepęs	2	210	2	200	44-50	Ant orkaitės lentynos ir giliame kepimo inde

PATIEKALAS	Tradicinis gami- nimas		Ventiliuojamas kepimas		Gamini- mo truk- mė [min.]	Pastabos
	Lygis 	Temp. [°C]	Lygis 	Temp. [°C]		
Angliškas rosbifas, vidu- tiniškai iške- pęs	2	210	2	200	51-55	Ant orkaitės lentynos ir giliame kepimo inde
Angliškas rosbifas, iške- pęs	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
Ėriena	2	190	2	190	110-130	Kumpis
Vištiena	2	200	2	200	70-85	Nepjaustyta višta gilia- me kepimo inde
Kalakutas	1	180	1	160	210-240	Nepjaustytas giliame ke- pimo inde
Antis	2	175	2	160	120-150	Nepjaustyta giliame ke- pimo inde
Žąsis	1	175	1	160	150-200	Nepjaustyta giliame ke- pimo inde
Triušis	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	Tradicinis gami- nimas		Ventiliuojamas kepimas		Gaminimo trukmė [min.]	Pastabos
	Lygis 	Temp. [°C]	Lygis 	Temp. [°C]		
Upėtakis / jū- ros karšis	2	190	2 (1 ir 3)	175	40-55	3-4 žuvys
Tunas / lašiša	2	190	2 (1 ir 3)	175	35-60	4-6 filė

Kepimas ant grotelių (grilis)

i 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
File 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 file	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

! **Įspėjimas** 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	-

PATIEKALAS	Kiekis		Kepimas ant grotelių		Gaminimo laikas (minutėmis) ⌚	
	Gabalai	g	lygis	Temp. (°C)	Viena pusė	Antra pusė
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

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 kepi- mo skardos
Maža pica	1	200	10~20	ant kepi- mo skardos lygiu dugnu ar ba orkaitės lentyn- nos
Duonos bande- lės	1	200	15~25	ant negilios kepi- mo skardos

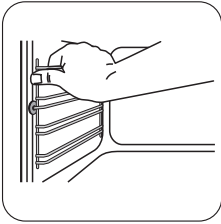
Valymas ir priežiūra

- Įspėjimas** Prieš valydami išjunkite prietaisą. Įsitinkite, kad prietaisas atvėsus.
- Įspėjimas** Nevalykite prietaiso garų ar aukšto slėgio garų valytuvais.
- Atsargiai** Nenaudokite korozinių ar braižančių valymo priemonių, aštrių daiktų, dėmių valymo priemonių ar abrazyvinių kempinių.
- Įspėjimas** Nevalykite stiklinių durelių abrazyvinėmis valymo priemonėmis arba metaliniais gremžtukais. Gali būti pažeistas vidinis atsparus karščiui paviršius.
- Atsargiai** Jeigu naudojate purškiamą orkaitių valiklį, laikykitės gamintojo instrukcijų.

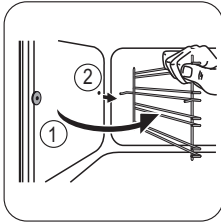
- Nuvalykite prietaiso priekį minkšta šluoste su šiltu vandeniu ir plovikliu.
- Metalinių paviršių valymui naudokite įprastą valymo priemonę
- Orkaitės vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Taip nešvarumus nuvalyti lengviau ir jie neprikepa.
- Sunkiai įveikiamus nešvarumus pašalinkite specialiais orkaitių 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 ėdžiais valikliais, daiktais aštriais kampais ir neplaukite indaplovėje. Galite sugadinti nepridegantį paviršų!

Atraminiai lentynų bėgeliai

Lentynos atraminių bėgelių išėmimas



❶ Lentynos atraminio bėgelio priekinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės.



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

Lentynų atramų įdėjimas

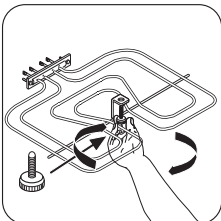
Lentynų atraminius bėgelius įstatykite atbuline tvarka.

i Užapvalinti lentynų atramų galai turi būti priekyje!

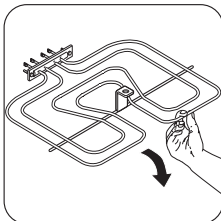
Krosnelės lubos

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

! **Įspėjimas** Prieš išimdami kaitinimo elementą, išjunkite prietaisą. Įsitikinkite, kad prietaisas atvėsęs. Galima apsigėdinti!



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



❷ 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.

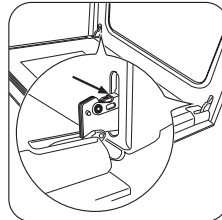
! **Įspėjimas** Įsitikinkite, kad kaitinimo elementas įstatytas tinkamai ir nenukris.

Orkaitės durelių valymas

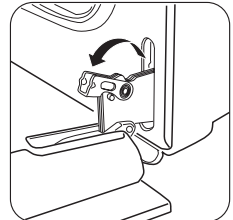
Prieš valant orkaitės dureles, jas nuimkite nuo orkaitės.

! **Įspėjimas** Prieš valydami stiklines dureles patikrinkite, ar stiklo plokštės ataušo. Karštas stiklas gali suskilti.

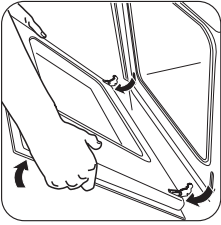
! **Įspėjimas** Jeigu durelių stiklo plokštės pažeistos arba subraižytos, stiklas susilpnėja ir gali suskilti. Kad to išvengtumėte, pakeiskite apgadintą stiklą. Išsamesnės informacijos kreipkitės į vietos techninės priežiūros tarnybą.



❶ Visiškai atidarykite orkaitės dureles ir suimkite du durelių lankstus.



❷ Pakelkite ir pasukite svirtelę, esančią ant šių dviejų lankstų.



3 Uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties (iki pusės). Tada patraukite į priekį ir išimkite iš joms skirtos vietos. Dureles padėkite ant tvirto paviršiaus prieš tai ant jo patiesę minkštą audinį.

Stiklo plokštę nuvalykite vandeniu ir muilu. Kruopščiai nusauskite. Baigę valyti, įkiškite orkaitės dureles. Norėdami tai padaryti, aprašytus veiksmus atlikite atvirkštine tvarka.

i Nerūdijančio plieno arba aliuminio prietaisai:

Orkaitės dureles valykite tik drėgna kempine. Nausausinkite minkštu audiniu. Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties ar abrazyvinių medžiagų, nes jie gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo pultą valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais.

Orkaitės lemputė

! **Ispėjimas** Elektros smūgio pavojus!

Prieš keisdami orkaitės lemputę:

- Išjunkite orkaitę.
- Išsukite saugiklius iš saugiklių skydo arba išjunkite grandinės pertraukiklį.

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

Orkaitės lemputės keitimas / stiklinio gaubtelio valymas

1. Stiklinį gaubtelį atsukite prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Pakeiskite orkaitės lemputę tinkama, 300°C temperatūrai atsparia orkaitių lempute.
4. Užsukite stiklinį gaubtelį.

Ką daryti, jeigu...

Gedimas	Galima priežastis	Problemos pašalinimas
Orkaitė nekaista.	Orkaitė išjungta.	Ijunkite orkaitę.
	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite nuostatas.
	Ijungtas automatinis išjungimas.	Žr. „Automatinis išjungimas“
	Ijungtas įjungimo užraktas.	Skaitykite skyrių „Įjungimo užrakto išjungimas“.
	Perdegė saugiklis saugiklių bloke.	Patikrinkite saugiklį. Jeigu saugiklis atsijungia kelis kartu iš eilės, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

Gedimas	Galima priežastis	Problemos pašalinimas
	Ijungtas demonstracinis režimas	Skaitykite skyrių „Demonstracinis režimas“.
Orkaitės lemputė nešviečia.	Bloga orkaitės lemputė.	Pakeiskite orkaitės lemputę.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Orkaitėje patiekalą palikote pernelyg ilgam laikui.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių.

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

Šie duomenys būtini, jei norite sulaukti skubios ir tinkamos pagalbos. Šie duomenys nurodyti techninių duomenų lentelėje (žr. „Gaminio aprašymas“).

- Modelio aprašymas
- Gaminio numeris (PNC)
- Serijos numeris (S.N.)

Įrengimas

Įrengimas balduose

! **Įspėjimas** Jei nesikreipsite į kvalifikuotą ar įgaliotą asmenį, gedimo atveju garantija nebegalios.

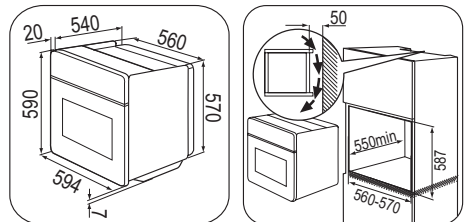
- Prieš įmontuojamą prietaisą montuodami virtuvės spintelėje patikrinkite, ar niša yra tinkamo dydžio.
- Įsitinkite, kad įrengimo vietoje yra apsauga nuo elektros smūgio.
- Vadovaujantis galiojančiais reikalavimais, visos apsaugos nuo elektros smūgio detalės pritvirtinamos taip, kad be specialių instrumentų jų nuimti nebūtų galima.
- Kai kuriose orkaitės dalyse yra įtampa. Baldas turi už dengti orkaitės dalis be tarpų. Taip išvengsite elektros smūgio, nes negalėsite netyčia prisiliesti prie pavojingų dalių.
- Įrengiant prietaisą, jo galinę arba šoninę sienelę galima priglausti prie aukštesnių virtuvės prietaisų arba sienų. Kita pusė turi būti prie to paties aukščio baldo.

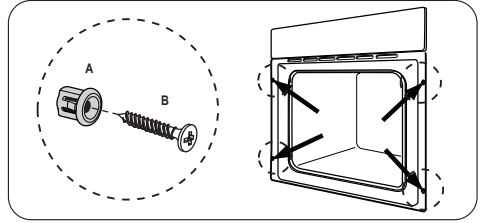
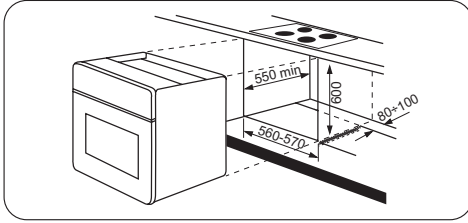
Svarbu Jei prietaisas buvo naudotas netinkamai, techninės priežiūros centro ar prekybos atstovo darbuotojo apsilankymas bus apmokestinamas net ir garantinio laikotarpio metu.

i **Patarimai naudojant prietaisus su metaline priekine dalimi**

Jei dureles atidarysite kepimo ar skrudinimo metu arba vos pasibaigus šioms procedūroms, ant stiklo gali atsirasti garų.

- Integruojamos orkaitės ir gaminimo paviršiai turi specialias sujungimo sistemas. Saugumo sumetimais sujungti galima tik to paties gamintojo prietaisus.
- Norėdami orkaitę pritvirtinti prie įmontuojamos spintelės, atidarykite orkaitės dureles, į angas įdėkite 4 tarpikius ir priveržkite 4 medvaržčius (žr. paveikslėlį).






Elektros įvado prijungimas

⚠ Įspėjimas Elektra prijungti privalo tik kvalifikuotas elektrikas arba kompetentingas asmuo.

- Gamintojas neatsako už pasekmes, jeigu nesilaikoma šių saugos nuorodų.
- Įžeminkite prietaisą pagal saugos taisykles.
- Patikrinkite, ar įtampa ir energijos rūšis techninių duomenų lentelėje atitinka pastato elektros įvado įtampą ir energijos rūšį.
- Šis prietaisas tiekiamas su elektros laidu be kištuko.
- Bet kokius elektrinius komponentus įrengti ir pakeisti gali tik techninės priežiūros centro specialistas arba kvalifikuotas aptarnavimo specialistas.
- Visada naudokite teisingai įrengtą įžeminimą elektros lizdą.


- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginamųjų laidų. Gaisro pavojus.
- Patikrinkite, ar maitinimo kabelio kištukas pasiekiamas po įrengimo.
- Netraukite už kabelio, norėdami išjungti prietaisą iš lizdo. Visada traukite laikydami už kištuko.
- Prijunkite prietaisą prie maitinimo tinklo per įrenginį, kuriuo galima atjungti visus prietaiso kontaktus nuo maitinimo tinklo, kai kontaktų atsidarymo tarpas yra ne mažesnis nei 3 mm, pvz., automatinio laidų apsaugos jungtuvu, įžeminimo nuotėkio atjungikliais arba saugikliu.
- Informacija apie įtampą pateikiama techninių duomenų lentelėje (žr. "Gaminio aprašymą").

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, 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

Simboliu  pažymėtos medžiagos gali būti pakartotinai perdirbtos. Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta.

Prietaiso utilizavimas

1. Ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
2. Nupjunkite maitinimo kabelį ir išmeskite jį.

3. Sugadinkite durelių skląstį. Taip vaikai negalės užsidaryti prietaiso viduje. Uždusimo pavojus.

www.zanussi.cz

www.zanussi.com.ee

www.zanussi.hu

356967803-A-022010