

ET	Kasutusjuhend	2
HU	Használati útmutató	17
LV	Lietošanas instrukcija	32
LT	Naudojimo instrukcija	47
SL	Navodila za uporabo	62

USER MANUAL

Ahi
Sütő
Cepeškrāsns
Orkaitė
Pečica

Sisukord

Ohutusinfo	2	Vihjeid ja näpunäiteid	8
Ohutusjuhised	3	Puhastus ja hooldus	12
Seadme kirjeldus	5	Mida teha, kui...	14
Enne esimest kasutamist	5	Tehnilised andmed	15
Igapäevane kasutamine	6	Paigaldamine	15
Kella funktsioonid	7	Jäätmekäitus	16
Lisafunktsioonid	8		

Jäetakse õigus teha muutusi.

Ohutusinfo

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud vigastuste ja kahjude eest. Hoidke juhend alles, et saaksite seda ka edaspidi kasutada.

Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

⚠ Hoiatus Lämpumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning samuti füüsilise, sensoorse või vaimse puudega või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui neid valvab täiskasvanud inimene või nende turvalisuse eest vastutav isik.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või maha jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas lapselukk, soovitame selle sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

Üldine ohutus

- Seade läheb kasutamisel seest kuumaks. Ärge puudutage kütteelemente seadmes. Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.

- Ärge kasutage pliidi puhastamiseks aurupuhastit.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuriuli toed tagasi vastupidises järjekorras.



Ohutusjuhised

Paigaldamine



Hoiatus Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid.
- Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.

Elektriühendus




Hoiatus Tulekahju- ja elektrilöögioht!


- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmesiltil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.

- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), mallekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

Kasutamine

 **Hoiatus** Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Seade läheb kasutamisel seest kuumaks. Ärge puudutage kütteelemente seadmes. Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Hoidke seadme ust alati kinni, kui see ei tööta.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige ahju läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.


 **Hoiatus** Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emaili kahjustumise või värvi muutumise ära hoidmiseks:
 - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjapinnale;
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme põhjapinnale;
 - ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse;
 - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu;

– olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.

- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd. Tegemist ei ole defektiga garantii seisukohast.
- Niiskete kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.

Hooldus ja puhastus

 **Hoiatus** Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge teeninduskeskusesse.
- Olge ukse seadmest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pliidipinna materjali kahjustumist.
- Seadmesse jäänud rasv või toit võib põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid puhastusaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

Sisevalgusti

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.

 **Hoiatus** Elektrilöögi oht!

- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult ühesuguste tehniliste näitajatega lampe.

Jäätmekäitus

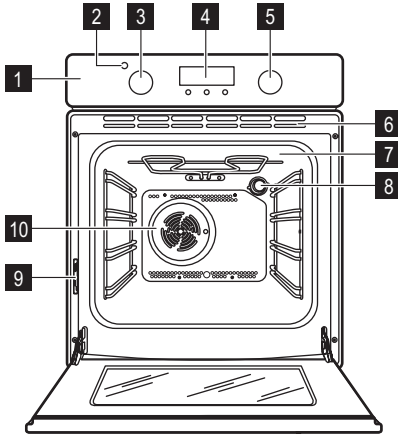
! **Hoiatus** Lämmumis- või vigastusoht!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.

- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.
- Eemaldage seadme uks, et vältida laste ja loomade seadmesse lõksujäämist.

Seadme kirjeldus

Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Temperatuuri indikaator
- 3 Temperatuuri nupp
- 4 Ekraan
- 5 Ahju funktsioonide nupp
- 6 Ventilatsioonivad
- 7 Grill
- 8 Ahjuvalgusti
- 9 Andmesilt
- 10 Ventilaator

Ahju tarvikud

- **Ahjurest**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.

- **Lame küpsetusplaat**
Kookidele ja küpsistele.

Enne esimest kasutamist

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

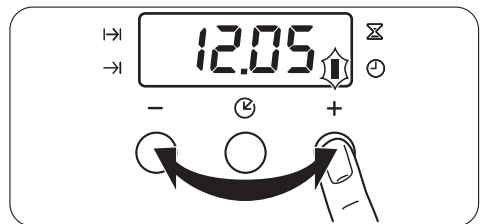
Esmane puhastamine

- Eemaldage seadmest kõik osad.
- Enne esmakordset kasutamist tuleb seade puhastada.

Tähtis Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".


Kellaaja seadmine

- i** Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.





Ahju toitevõrku ühendamisel või pärast elektrikatkestust hakkab kellaaja funktsiooni indikaator vilkuma.

Õige aja valimiseks vajutage nuppe + või -. Ligikaudu viie sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse määratud kellaeg.

-  Kellaaja muutmisel ärge valige samal ajal funktsioone Kestus I→I või Lõpp →I.

Elkuumutus

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
2. Kuumutage tühja ahju 45 minutit.
3. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.

4. Kuumutage tühja ahju 15 minutit. See on vajalik ahjuõõne pinnal olevate jääkide ärapõlemiseks. Ahjutarvikud võivad selle toimingu puhul minna kuumemaks kui tavaliselt. Toimingu käigus võib eralduda lõhna ja suitsu. See on normaalne. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

Igapäevane kasutamine






 **Hoiatus** Vt jaotist "Ohutusinfo".

Seadme sisse- ja väljalülitamine

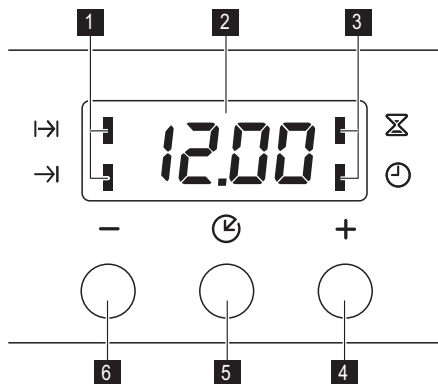
1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahju-funktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri reguleerimisnuppu.

- Temperatuuri indikaator süttib, kui temperatuur seadmes tõuseb.
3. Seadme väljalülitamiseks keerake ahju-funktsioonide nupp ja temperatuuri reguleerimisnupp välja.

Ahju funktsioonid

Ahju funktsioon	Rakendus
 Väljas-asend	Seade on välja lülitatud.
 Ahjuvalgusti	Süttib ühegi küpsetusfunktsioonita.
 Ülemine ja alumine kuumutus	Kuumutab nii ülemist kui alumist kütteelementi. Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Ventilaatoriga küpsetamine	Ühesugust küpsetustemperatuuri nõudvate toitude röstimiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriulil, ilma maitsete segunemiseta.
 Grill	Kogu grillelement on sisse lülitatud. Lamedate toiduainete suures mahus grillimiseks. Röstimiseks.

Elektronprogrammeerija



- 1 Funktsiooni indikaatorid
- 2 Kellaaja näidik
- 3 Funktsiooni indikaatorid
- 4 Nupp +
- 5 Valikunupp
- 6 Nupp -

Kella funktsioonid

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

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

Kella funktsioonide valimine

1. Valige ahju funktsioon ja temperatuur (Alarmkella puhul pole vajalik).
2. Vajutage järjest valikunuppu, kuni vajaliku kellafunktsiooni indikaator hakkab vilkuma.



3. Aja määramiseks Alarmkella , Kestvuse või Lõpu jaoks kasutage nuppe "+" või "-". Vastava kellafunktsiooni indikaator süttib. Kui aeg on täis, hakkab kellafunktsiooni indikaator vilkuma ja 2 minuti vältel kõlab helisignaal.

i Funktsioonide Kestus ja Lõpp puhul katkestab ahi automaatselt töö.

4. Vajutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
5. Seadme väljalülitamiseks keerake ahju-funktsioonide nupp ja temperatuuri nupp väljas-asendisse.

Kella funktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest valikunuppu, kuni vajaliku funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.

Lisafunktsioonid

Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahahtumiseni.

Ohutustermostaat

Ohtliku ülekuumenemise (seadme ebaõigest kasutusest või rikkis osadest tulenevalt) välti-

Vihjeid ja näpunäiteid

- Seadmes on neli riulitasandit. Alustage tasandite arvestamist alati seadme põhjast.
- Ahju eri tasanditel saab samaaegselt küpsetada mitmeid roogi. Paigutage riulid 1. ja 3. tasandile.
- Seadmes on õhuringlust ja pidevat auringlust tekitav erisüsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. Ahjus ringlev õhk kiirendab toidu küpsemist ja vähendab energiatarvet miinimumini.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või ukseklaasile. See on normaalne. Kui avate toitu valmistades ahju ukse, hoiduge alati tahapoole. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamist alustamist 10 minutit töötada.
- Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.
- Küpsetades ärge pange nõusid otse ahju põhjale ega katke ahju osi fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja rikkuda ahju emailkatet.

2. Vajutage ja hoidke nuppu "-". Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

miseks on seade varustatud ohutustermostaadiga, mis katkestab elektriühenduse. Ahj lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

Kookide küpsetamine

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

Liha ja kala küpsetamine

- Ärge küpsetage alla 1 kg kaaluvaid lihatükke. Liiga väikeste koguste küpsetamisel jääb liha kuiv.
- Et punane liha jääks pealt krõbedaks ja seest mahlakaks, valige temperatuuri vahemikuks 200–250 °C.
- Valge liha ning linnuliha ja kala puhul peaks temperatuur olema vahemikus 150–175 °C.
- Väga rasvase toidu puhul kasutage rasvapanni, sest tekkivad rasvaplekid võivad olla püsivad.

- Jätke liha enne lahtilõikamist umbes 15 minutiks seisma, et mahl välja ei valguks.
- Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake rasvapannile veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.



Esiialgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.



Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Küpsetamise ja röstimise info



KOOGID

TOIDULIIK	Ülemine ja alumine kuumutus		Ventilaatoriga kiirküpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Tasand 	Temp [°C]	Tasand 	Temp [°C]		
Vahustatud toidud	2	170	2 (1 ja 3)	165	45-60	Koogivormis
Muretaigen	2	170	2 (1 ja 3)	160	24-34	Koogivormis
Juustukook	1	170	2	165	60-80	26 cm koogivormis
Õunakook (õunapirukas)	1	170	2 (1 ja 3)	160	100-120	Kaks 20 cm koogivormi restriulil
Struudel	2	175	2	150	60-80	Küpsetusplaadil
Keedisekook	2	170	2 (1 ja 3)	160	30-40	26 cm koogivormis
Puuviljakook	2	170	2	155	60-70	26 cm koogivormis
Biskviitkook (ilma rasvata biskviitkook)	2	170	2	160	35-45	26 cm koogivormis
Jõulukook / rikkaliku puuviljatäidisega kook	2	170	2	160	50-60	20 cm koogivormis
Ploomikook	2	170	2	165	50-60	Leivavormis ¹⁾
Väikesed koogid	3	170	3 (1 ja 3)	165	20-30	Lamedal küpsetusplaadil
Küpsised	3	150	3 (1 ja 3)	140	20-30	Lamedal küpsetusplaadil ¹⁾
Beseed	3	100	3	115	90-120	Lamedal küpsetusplaadil
Kuklid	3	190	3	180	15-20	Lamedal küpsetusplaadil ¹⁾
Küpsetised keedutaignast	3	190	3 (1 ja 3)	180	25-35	Lamedal küpsetusplaadil ¹⁾
Plaadikoogid	3	180	2	170	45-70	20 cm koogivormis

TOIDULIIK	Ülemine ja alumine kuumutus		Ventilaatoriga kiirküpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Tasand 	Temp [°C]	Tasand 	Temp [°C]		
Victoria kook	1 või 2	180	2	170	40-55	Vasak + parem, 20 cm koo- givormis



1) Eelsoojendada 10 minutit.

SAI, LEIB JA PITSA

TOIDULIIK	Üla- ja alakuumutus		Ventilaatoriga kiirküpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Tasand 	Temp [°C]	Tasand 	Temp [°C]		
Sai	1	190	1	195	60-70	1-2 tk, 500 g/tk ¹⁾
Rukkileib	1	190	1	190	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	Sügaval röstimispannil ¹⁾
Lusikakoogid	3	200	2	190	10-20	Lamedal küpsetusplaadil ¹⁾



1) Eelsoojendada 10 minutit.

LAHTISED PIRUKAD



TOIDULIIK	Üla- ja alakuumutus		Ventilaatoriga kiirküpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Tasand 	Temp [°C]	Tasand 	Temp [°C]		
Pastakook	2	180	2	180	40-50	Vormis
Juurviljakook	2	200	2	200	45-60	Vormis
Quiche	1	190	1	190	40-50	Vormis
Lasanje	2	200	2	200	25-40	Vormis
Cannelloni	2	200	2	200	25-40	Vormis
Yorkshire'i puding	2	220	2	210	20-30	6 pudingvormi ¹⁾

1) Eelsoojendada 10 minutit.

LIHA

TOIDULIIK	Ülemine ja alumine kuumutus		Ventilaatoriga kiirküpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Tasand 	Temp [°C]	Tasand 	Temp [°C]		
Loomaliha	2	200	2	190	50-70	Ahjurestil ja sügaval röstimispannil
Sealiha	2	180	2	180	90-120	Ahjurestil ja sügaval röstimispannil
Vasikaliha	2	190	2	175	90-120	Ahjurestil ja sügaval röstimispannil
Inglise rostbiif, väheküpsetatud	2	210	2	200	44-50	Ahjurestil ja sügaval röstimispannil
Inglise rostbiif, mõõdukalt küpsetatud	2	210	2	200	51-55	Ahjurestil ja sügaval röstimispannil
Inglise rostbiif, läbiküpsetatud	2	210	2	200	55-60	Ahjurestil ja sügaval röstimispannil
Sea abatükk	2	180	2	170	120-150	Sügavas röstimispannis
Sea sääretükk	2	180	2	160	100-120	2 tükki sügavas röstimispannis
Lambaliha	2	190	2	190	110-130	Kints
Kana	2	200	2	200	70-85	Tervikuna sügaval röstimispannil
Kalkun	1	180	1	160	210-240	Tervikuna sügaval röstimispannil
Part	2	175	2	160	120-150	Tervikuna sügaval röstimispannil
Hani	1	175	1	160	150-200	Tervikuna sügaval röstimispannil
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	Tervikuna sügaval röstimispannil

KALA

TOIDULIIK	Ülemine ja alumine kuumutus		Ventilaatoriga kiirküpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Tasand 	Temp [°C]	Tasand 	Temp [°C]		
Meriforell/merilatastikas	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

i Enne küpsetamist soojendage tühja ahju 10 minutit ette.

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

Teave akr ulamiidide koht

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

akr ulamiidid tervisele ohtlikud. Seetõttu soovitame valmistada toitu võimalikult madalal temperatuuril ning toitu mitte liialt pruunistada.

Puhastus ja hooldus

! Hoiatus Vt jaotist "Ohutusinfo".

- Puhastage seadme esiosa ehme lapi abil sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Metallpindade puhastamiseks kasutage talalist puhastusvahendit
- Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutamist. Nii on kergem mustust eemaldada ja see ei p le 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 k rbemiskindla kattega tarvikuid,  rge puhastage neid agressiivsete puhastusvahendite või teravate objektidega ega

nõudepesumasinas. See võib k rbemiskindla katte h vitada!

i Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed

Puhastage ahjuust ainult niiske k snaga. Kuivatage pehme lapiga.

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

Uksetihendi puhastamine

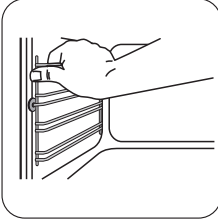
- Kontrollige uksetihendit korrapäraselt. Uksetihend asub ahju d ne raami ümber. Ärge kasutage seadet, kui uksetihend on kahjustatud. P orduge teeninduskeskusse.

- Teavet uksetihendi puhastamise kohta lugege puhastamise üldteabe osast.

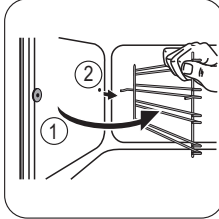
Ahjuriiuli latid

Külgeinade puhastamiseks saate eemaldada ahjuriiuli latid.

Ahjuriiuli lattide eemaldamine



1 Tõmmake ahjuriiuli lati esiosa külgeina küljest lahti.



2 Tõmmake ahjuriiuli lati tagaosas külgeina küljest lahti ja eemaldage see.

Ahjuriiuli lattide paigaldamine

Paigaldage ahjuriiuli latid vastupidises järjekorras.

i Ahjuriiuli lattide ümarad otsad peavad olema suunatud ettepoole.

Ahjuvalgusti

! **Hoiatus** Olge ahjuvalgusti vahetamisel ettevaatlik. Elektrilöögioht!

Enne ahjuvalgusti pirmi vahetamist:

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

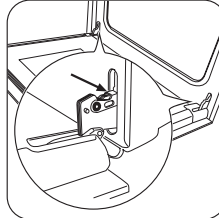
i Ahjuvalgusti pirmi ja klaaskatte vigastamise ärahoidmiseks asetage ahjupõrandale riidest lapp.

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage ahjuvalgusti pirn vastava 300 °C kuumuskindla ahjuvalgusti pirniga. Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pirmi.
4. Paigaldage klaaskate.

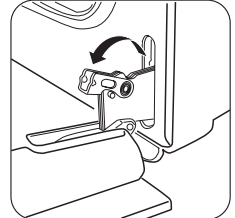
Ahju ukse puhastamine

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

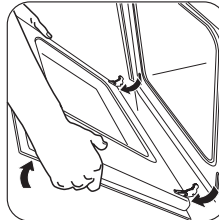
i Kui te üritate seesmist klaaspaneeli eemaldada ajal, mil ahjuuks on veel ees, võib see sulguda.



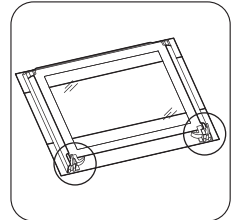
1 Tehke uks täielikult lahti ja võtke ukse hingedest kinni.



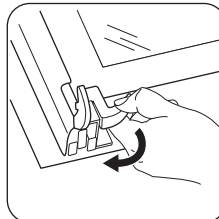
2 Tõstke hingede hoovad üles ja keerake neid.



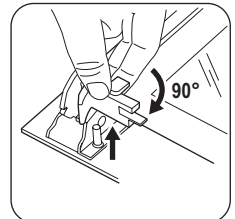
3 Sulgege ahju ukse esimesse avamise asendisse (poole peale). Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke välja.



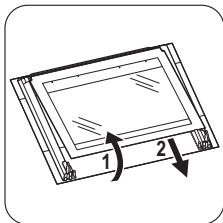
4 Asetage uks tasasele, pehme riidega kaetud pinnale.



5 Vabastage lukustusüsteem sisemise klaaspaneeli eemaldamiseks.



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



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

Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt.

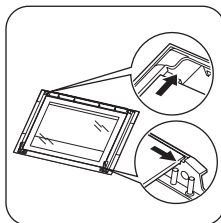
Ahju ukse ja klaaspaneeli paigaldamine

Dekoratiivraamiga seesmise paneeli paigaldamisel jälgige, et kirjaga pind jääks ukse

Mida teha, kui...

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

seesmisele küljele. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks kirja piirkonnas puudutades kare. Veenduge, et seesmine klaaspaneel oleks paigaldatud õigesti (vt joonist).



Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei soojene.	Seade on välja lülitatud.	Käivitage seade.
Ahi ei soojene.	Kella pole seadistatud.	Seadistage kell.
Ahi ei soojene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seaded on õiged.
Ahi ei soojene.	Kaitsekilbis on kaitse vallandunud.	Kontrollige kaitset. Kui kaitse vallandub rohkem kui üks kord, võtke ühendust kvalifitseeritud elektrikuga.
Ahjuvalgusti ei tööta.	Ahjuvalgusti on rikkis.	Vahetage ahjuvalgusti pirn.
Ekraanil kuvatakse 12.00 .	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell.
Toidule ja ahju koguneb auru ning 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 probleemi ise lahendada, pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole.

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesilte. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel.

Soovitame märkida siia järgmised andmed

Mudel (MOD.)

.....

Tootnumber (PNC)

.....

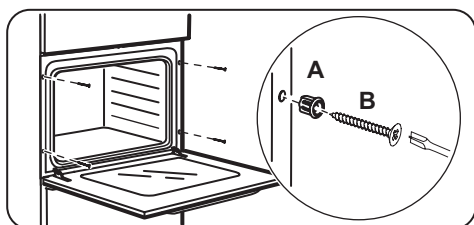
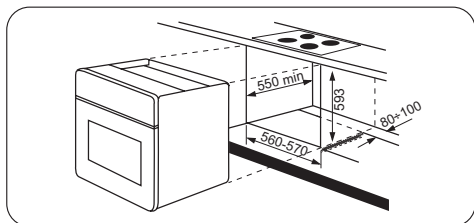
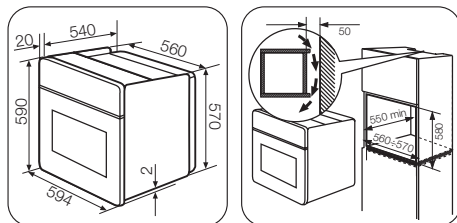
Seerianumber (S.N.)

Tehnilised andmed

Pinge	230 V
Sagedus	50 Hz

Paigaldamine

⚠ **Hoiatus** Vt jaotist "Ohutusinfo".



Elektriühendused

⚠ **Hoiatus** Elektriühendusi tohib teostada ainult kvalifitseeritud elektrik.

ⓘ Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te pole järginud jaotises "Ohutusinfo" toodud juhiseid.

Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

Kaabel

Kaablid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


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

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

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



Jäätmekäitus

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

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



Pakkematerjal

Pakkematerjal on keskkonnasõbralik ja ümbertöödeldav. Plastmassist osad on tähistatud rahvusvaheliste lühenditega nagu PE, PS jne. Hävitage pakkematerjalid keskkonnakoormust vähendades ja toimetage need selleks ette nähtud konteineritesse kohalikus jäätmehooldlas.

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	17	Hasznos javaslatok és tanácsok	23
Biztonsági előírások	18	Ápolás és tisztítás	28
Termékleírás	20	Mit tegyek, ha...	30
Az első használat előtt	20	Műszaki adatok	30
Napi használat	21	Üzembe helyezés	30
Órafunkciók	22	Környezetvédelmi tudnivalók	31
További funkciók	23		

A változtatások jogát fenntartjuk.

Biztonsági információk

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

⚠ Vigyázat Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

Általános biztonság


- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütő-

ből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.

- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- A karbantartás megkezdése előtt válassza húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.


Biztonsági előírások

Üzembe helyezés

 **Vigyázat** A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

Elektromos csatlakoztatás


 **Vigyázat** Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szaképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.

- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.


- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

Használat

 **Vigyázat** Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.


- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kivessi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.

- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tejetére.

 **Vigyázat** A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - A főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.

Ápolás és tisztítás

 **Vigyázat** Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Más különben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.

- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsir vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerral.

Belső világítás

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez

használható. Otthona kivilágítására ne használja.

⚠ Vigyázat Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

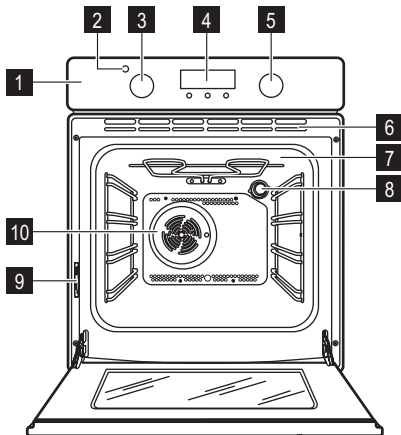
Ártalmatlanítás

⚠ Vigyázat Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

Termékleírás

Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Hőmérséklet-visszajelző
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Kijelző
- 5 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6 Szellőzőnyílások
- 7 Grill
- 8 Sütőlámpa
- 9 Adattábla
- 10 Ventilátor

Sütő tartozékai

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez.

- **Lapos sütőtepsi**
Tortákhoz és süteményekhez.

Az első használat előtt

⚠ Vigyázat Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

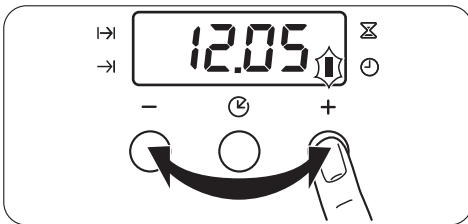
Kezdeti tisztítás

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

Fontos Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az idő beállítása

i A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.



Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően a pontos idő szimbóluma villogni kezd.

Napi használat

⚠ Vigyázat Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa a kívánt funkcióra.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.

Sütőfunkció

Sütőfunkció	Alkalmazás
KIKAPCSOLT állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
Sütőlámpa	Sütőfunkció beállítása nélkül is világít.
Felső/alsó sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Egyetlen sütőszinten történő sütéshez.

A + vagy - gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.

Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

i Az idő beállításakor tilos az Időtartam I→ vagy Befejezés →I funkciót ugyanarra az időre beállítani.



Előmelegítés

1. Állítsa be a funkciót és a maximum hőmérsékletet.
2. Működtesse üresen a sütőt 45 percig.
3. Állítsa be a funkciót és a maximum hőmérsékletet.
4. Működtesse üresen a sütőt 15 percig.

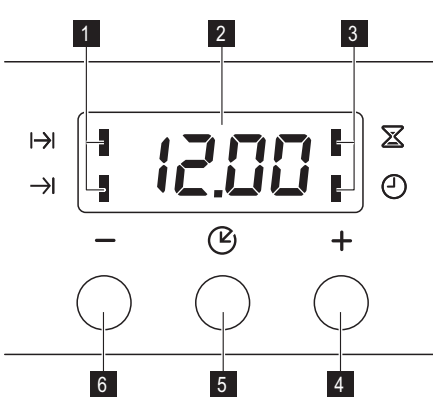
Ez a művelet elégeti a sütőtérben maradt ételmaradványokat. Előfordulhat, hogy a tartozékok jobban felmelegszene, mint normál használat esetén. Ez alatt az idő alatt a készülékből kellemetlen szag és füst távozhat. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.

3. A sütő kikapcsolásához fordítsa sütőfunkció szabályozó gombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki pozícióra.





Sütőfunkció		Alkalmazás
	Légbefúvós sütés	Egynél több sütőpolc használatával azonos hőmérsékleten történő hússütéshez, illetve hús- és tésztafélé egyidejű sütéséhez anélkül, hogy az egyik átvénné a másik zamatát.
	Grill	A teljes grillező elem be van kapcsolva. Nagyobb mennyiségű lapos ételmszer grillezéséhez. Pírtós készítéséhez.

Elektronikus programkapcsoló



- 1 Funkciók jelzői
- 2 Időkijelző
- 3 Funkciók jelzői
- 4 + gomb
- 5 Kiválasztó gomb
- 6 - gomb

Órafunkciók

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

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


Az óra funkciók beállítása

- Válasszon ki egy sütőfunkciót és állítsa be a hőmérsékletet (a Percszámlálóhoz nem szükséges).

- Nyomja meg többször a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.



3. A Percszámoló Σ , az Időtartam \rightarrow vagy a Befejezés \rightarrow funkciókhoz tartozó időpontok beállítását a "+" vagy "-" gombbal végezze. Ekkor világítani kezd az óra funkció visszajelzője. A beállított időtartam lejártakor az óra funkció visszajelző villogni kezd, és 2 percen keresztül hangjelzés hallható.

 Az Időtartam \rightarrow és a Befejezés \rightarrow funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

4. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
5. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

Az órafunkciók törlése

1. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Tartsa nyomva a „-” gombot. Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

További funkciók

Hűtőventilátor

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

Biztonsági felszerelés

A veszélyes túlforrásodás megakadályozása céljából (a készülék nem megfelelő használata

ta vagy a részegységek meghibásodása miatt) a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

Hasznos javaslatok és tanácsok

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- 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 a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- Nedvesség csapódhat le a készülék belsejében vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt legalább 10 percig üzemeltesse a készüléket.

- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és a sütő zománcát is károsíthatja.

Sütemények sütése

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

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 húsok kívül jól megsüljenek, belül viszont szaftosak maradjanak, 200-250 °C-os hőmérsékletet állítson be.
- Fehér húsok, baromfi és hal esetén 150 °C-175 °C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Nagyon zsíros húsok 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.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.



Sütési időtartamok



A sütés időtartama az étel fajtájától, annak alakjától és mennyiségétől függ.

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

Tészta- és hússütési táblázat



SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légbefúvós sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Habos sütemények	2	170	2 (1 és 3)	165	45-60	Sütőformában
Linztészta	2	170	2 (1 és 3)	160	24-34	Sütőformában
Írós-túrós lepény	1	170	2	165	60-80	26 cm-es sütőformában
Almatorta (almás pite)	1	170	2 (1 és 3)	160	100-120	2 darab 20 cm-es sütőformában a sütőrácsra
Rétes	2	175	2	150	60-80	Sütőtepsin
Gyümölcstorta	2	170	2 (1 és 3)	160	30-40	26 cm-es sütőformában
Gyümölcstorta	2	170	2	155	60-70	26 cm-es sütőformában
Piskótatészta (zsiradék nélküli piskótatészta)	2	170	2	160	35-45	26 cm-es sütőformában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	2	170	2	160	50-60	20 cm-es sütőformában
Szilvatorta	2	170	2	165	50-60	Kenyérsütő formában ¹⁾
Aprósütemények	3	170	3 (1 és 3)	165	20-30	Lapos tepsin

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légbefúvásos sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Kekszek	3	150	3 (1 és 3)	140	20-30	Lapos tepsin ¹⁾
Habcsók	3	100	3	115	90-120	Lapos tepsin
Molnárka	3	190	3	180	15-20	Lapos tepsin ¹⁾
Fánk	3	190	3 (1 és 3)	180	25-35	Lapos tepsin ¹⁾
Tortalapok	3	180	2	170	45-70	20 cm-es sütőformában
Lekváros piskóta	1 vagy 2	180	2	170	40-55	Bal és jobb oldalon 20 cm-es sütőformában



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	195	60-70	1-2 darab, 500 g/db ¹⁾
Rozskenyér	1	190	1	190	30-45	Kenyérsütő formában
Zsemle	2	190	2 (1 és 3)	180	25-40	6-8 zsemle lapos tepsiben ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	Mély hússütő tepsiben ¹⁾
Lángos	3	200	2	190	10~20	Lapos tepsiben ¹⁾

1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.


FELFÚJTAK



ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Tésztafoszárka	2	180	2	180	40-50	Formában
Zöldséges koszárka	2	200	2	200	45-60	Formában
Quiche	1	190	1	190	40-50	Formában
Lasagne	2	200	2	200	25-40	Formában

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Cannelloni	2	200	2	200	25-40	Formában
Yorkshire puding	2	220	2	210	20-30	6 pudingforma ¹⁾



1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

HÚSOK


ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légbefúvásos sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Marha	2	200	2	190	50-70	Sütőrácon és mély hússütő tepsiben
Sertés	2	180	2	180	90-120	Sütőrácon és mély hússütő tepsiben
Borjú	2	190	2	175	90-120	Sütőrácon és mély hússütő tepsiben
Angol marhasült véresen	2	210	2	200	44-50	Sütőrácon és mély hússütő tepsiben
Angol marhasült közepesen átsütve	2	210	2	200	51-55	Sütőrácon és mély hússütő tepsiben
Angol marhasült jól átsütve	2	210	2	200	55-60	Sütőrácon és mély hússütő tepsiben
Sertéslapocka	2	180	2	170	120-150	Mély hússütő tepsiben
Sertéscsülök	2	180	2	160	100-120	2 darab, egy mély hússütő tepsiben
Bárány	2	190	2	190	110-130	Comb
Csirke	2	200	2	200	70-85	Egészben, mély hússütő tepsiben
Pulyka	1	180	1	160	210-240	Egészben, mély hússütő tepsiben
Kacsa	2	175	2	160	120-150	Egészben, mély hússütő tepsiben
Liba	1	175	1	160	150-200	Egészben, mély hússütő tepsiben
Nyúlhús	2	190	2	175	60-80	feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150-200	feldarabolva

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légbefúvós sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Fácán	2	190	2	175	90-120	Egészben, mély hússütő tepsiben

HAL

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légbefúvós sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Pisztráng/tengeri keszeg	2	190	2 (1 és 3)	175	40-55	3-4 hal
Tonhal/lazac	2	190	2 (1 és 3)	175	35-60	4-6 filé

Grillezés

 Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben 	
	Darab	g	polc-magasság 	Hőmérs. (°C)	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	3	250	12-15	12-14
Bífsztek	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

Tudnivaló az akril-amidokról

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

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

Ápolás és tisztítás

⚠ Vigyázat Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnék rá a felületre.
- A makacs szennyeződések 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 szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

i Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

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

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

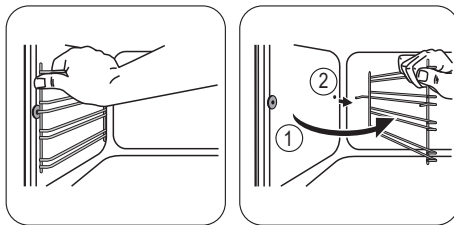
Az ajtótmítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtótmítés állapotát. Az ajtótmítés a sütőnyílás kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtótmítés sérült. Forduljon márkaszervizhez.
- Az ajtótmítés tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

Polctartó sínek

A polctartó sínek kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.

A polctartó sínek kivétele



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

A polctartó sínek visszahelyezése

A polctartó síneket a levételükkel fordított sorrendben helyezze vissza.

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

Sütőtér lámpa

⚠ Vigyázat Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

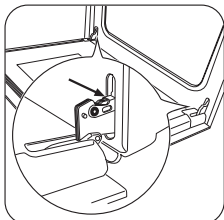
A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
 - Vegye ki a biztosítót a biztosítódobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.
- i** Tegyen egy textíliát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegburát.
 1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
 2. Tisztítsa meg az üvegburát.
 3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra. Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.
 4. Szerelje fel az üvegfedelet.

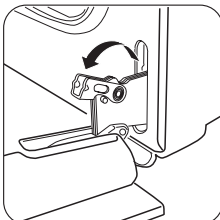
A sütőajtó tisztítása

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

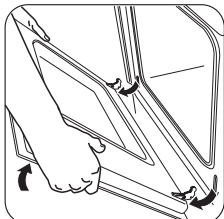
i A sütőajtó bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üvegtáblát, hogy a sütőajtó nincs levéve.



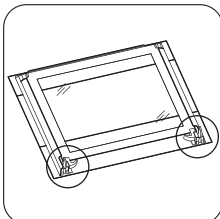
1 Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg az ajtó két zsánerjét.



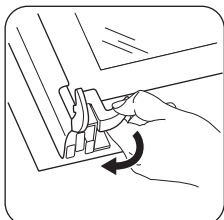
2 Emelje meg és fordítsa el a két zsáneren lévő kart.



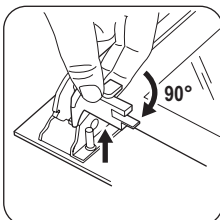
3 Cszukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



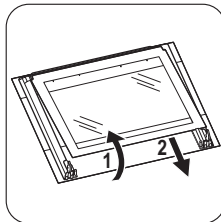
4 Helyezze az ajtót egy puha ruhára, stabil felületre.



5 Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üvegtábla kiszerezéséhez.



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



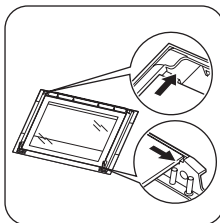
7 Óvatosan emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés) az üvegtáblát.

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


A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

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

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



Mit tegyek, ha...

 **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosító többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpát.
A kijelzőn a 12.00	Áramkimaradás volt.	Állítsa be az órát.
Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után legfeljebb 15-20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)


Termékszám (PNC)

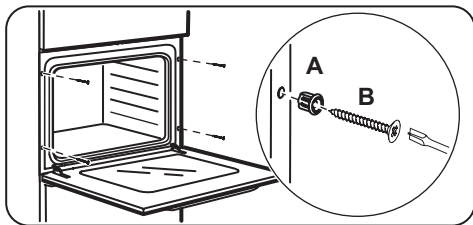
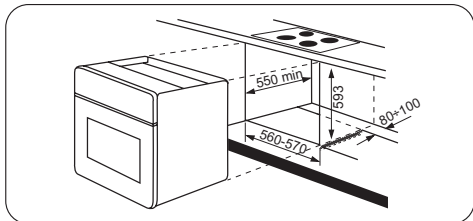
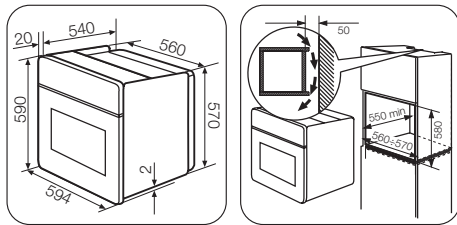
Sorozatszám (S.N.)

Műszaki adatok

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

Üzembe helyezés


 **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.



Elektromos üzembe helyezés

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

Környezetvédelmi tudnivalók

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyekkel ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha

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

Ez a készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

A vezeték

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

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

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

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



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

Csomagolóanyag

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

Saturs

Drošības informācija _____	32	Noderīgi ieteikumi un padomi _____	38
Drošības norādījumi _____	33	Kopšana un tīrīšana _____	43
Izstrādājuma apraksts _____	35	Ko darīt, ja ... _____	45
Pirms pirmās ieslēgšanas _____	35	Tehniskie dati _____	45
Izmantošana ikdienā _____	36	Uzstādīšana _____	45
Pulksteņa funkcijas _____	37	Apsvērumi par vides aizsardzību _____	46
Papildfunkcijas _____	38		

Izmaiņu tiesības rezervētas.

Drošības informācija

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiet šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

⚠ Brīdinājums Nosmakšanas, savainošanās vai pastāvīgas invaliditātes risks.

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņus uzrauga pieaugušais vai par viņu drošību atbildīgā persona.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Glabājiet iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvu ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīce aprīkota ar bērnu drošības ierīci, iesakām to aktivizēt.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.


Vispārīgi drošības norādījumi

- Ierīces iekšpuse darbības laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem ierīces iekšpusē. Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimodus, izņemot vai ievietojot piederumus vai cepeškrāsns traukus.

- Nelietot tvaika tīrītāju, lai tīrītu ierīci.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uztādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.


Drošības norādījumi

Uztādīšana

 **Brīdinājums** Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet vai nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Vienmēr rīkojieties uzmanīgi, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet minimālo attālumu no citām ierīcēm un mēbelēm.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces sāniem jāatrodas blakus pie tāda paša augstuma ierīcēm vai mēbelēm.

Elektriskais savienojums


 **Brīdinājums** Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt izemētai.
- Pārliecinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.


- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Sazinieties ar servisa daļu vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm, it īpaši, ja durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Izmantojiet tikai pareizas izolācijas ierīces: automātslēdzus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdzus un savienātājus.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla

poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

Izmantošana

 **Brīdinājums** Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Izmantojiet šo ierīci māsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ierīces iekšpuse darbības laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem ierīces iekšpusē. Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimds, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ierīces darbības laikā vienmēr turiet ierīces durvis aizvērtas.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholū saturōšu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat cepeškrāsns durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.


 **Brīdinājums** Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;

- nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
- neļaujiet ūdeni karstā ierīcē;
- neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
- izņemot vai uzstādot papildpiederumus, rīkojieties uzmanīgi.

- Emaljas krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību. Garantijas likumdošanas izpratnē tas nav defekts.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet cepamo pannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.

Apkope un tīrīšana

 **Brīdinājums** Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietojanos.
- Cepeškrāsnī atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Neīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

Iekšējais apgaismojums

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze paredzēta tikai māsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.

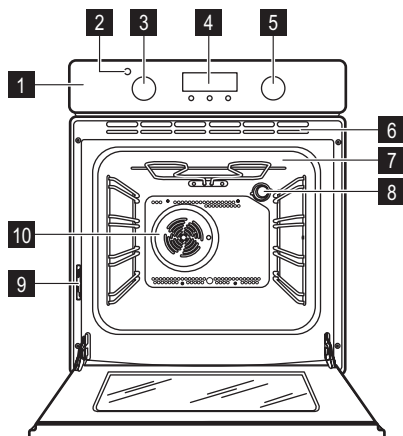
⚠ Brīdinājums Pastāv risks gūt elektrošoku!

- Pirms lampas nomaiņas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju lampas.

Ierīces utilizācija

Izstrādājuma apraksts

Vispārējs pārskats



⚠ Brīdinājums Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli un izmetiet to.
- Izņemiet durvju aizturi, lai novērstu bērnu vai dzīvnieku ieslēgšanu ierīcē.

- 1 Vadības panelis
- 2 Temperatūras indikators
- 3 Temperatūras regulators
- 4 Ekrāns
- 5 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 6 Ventilācijas atveres
- 7 Grils
- 8 Cepeškrāsns lampa
- 9 Tehnisko datu plāksnīte
- 10 Ventilators

Cepeškrāsns piederumi

- **Restes**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku traukiem un cepešiem.

- **Sekla cepešpanna**
Kūkām un cepumiem.

Pirms pirmās ieslēgšanas

⚠ Brīdinājums Skatiet sadaļu "Drošības informācija".

Pirmā tīrīšana

- Izņemiet no ierīces visas daļas.
- Iztīriet ierīci pirms pirmās lietošanas.

Svarīgi Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Laika iestatīšana


i Lai lietotu cepeškrāsns, vispirms ir jāieskaita diennakts laiks.



Kad pieslēdzat ierīci elektrības padevei vai pēc barošanas pārrāvuma, mirgo laika funkcijas indikators.

Nospiediet + vai - taustiņu, lai iestatītu pareizo laiku.


Pēc aptuveni piecām sekundēm indikators pārstāj mirgot, un displejā parādās iestatītais diennakts laiks.

 Kad maināt laiku, nedrīkst vienlaicīgi iestatīt Darb. laika |→| vai Beigu →|I funkciju.

Uzkarsēšana

1. Iestatiet funkciju  un maksimālo temperatūru.






Izmantošana ikdienā


 **Brīdinājums** Skatiet sadaļu "Drošības informācija".

Ierīces aktivizēšana un deaktivizēšana

1. Pagriezot cepeškrāsns funkciju regulatoru, izvēlieties cepeškrāsns funkciju.
2. Pagriezot temperatūras kontroles rokturi, iestatiet nepieciešamo temperatūru.

Cepeškrāsns funkcijas

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
 Pozīcija Izslēgts	Ierīce ir izslēgta.
 Cepeškrāsns lampa	Iedegas bez gatavošanas funkcijas iestatīšanas.
 Augš. + apakškarsēšana	Karsē, izmantojot augšējo un apakšējo sildelementu. Lai ceptu un grauzdētu vienā cepeškrāsns līmenī.
 Gatavošana, izmantojot ventilatoru	Lai grauzdētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda cepšanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus.
 Grils	Aktivizēts pilna izmēra grīla sildelements. Lai grilētu plānu pārtiku lielos daudzumos. Lai grauzdētu maizi.

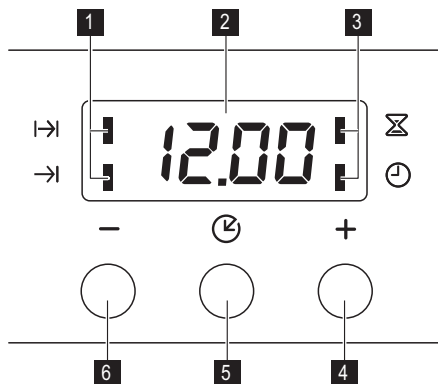
2. Atstājiet ieslēgtu tukšu cepeškrāsns uz 45 minūtēm.
3. Iestatiet funkciju  un maksimālo temperatūru.
4. Atstājiet ieslēgtu tukšu cepeškrāsns uz 15 minūtēm.

Tas nepieciešams, lai nodedzinātu nosēdumus no cepeškrāsns iekšpuses virsmas. Pieļaujami var sakarst vairāk kā normālas lietošanas laikā. Šajā laikā var izdalīties smaka un dūmi. Tas ir normāli. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma ir pietiekama.

Temperatūras indikators iedegas, kad ierīcē paaugstinās temperatūra.

3. Lai pārtrauktu ierīces darbību, pagrieziet funkciju regulatoru un temperatūras kontroles rokturi izslēgtā (Off) stāvoklī.

Elektroniskais programmētājs



- 1 Funkciju indikatori
- 2 Laika displejs
- 3 Funkciju indikatori
- 4 + taustiņš
- 5 Izvēles taustiņš
- 6 - taustiņš

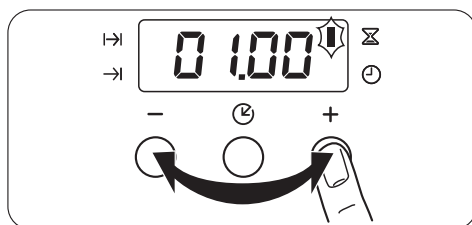
Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Lietošana	
	Diennakts laiks	Rāda laiku. Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu laiku.
	Taimeris	Lai iestatītu laika atskaitīšanu. Kad iestatītais laiks ir pagājis, atskan skaņas signāls. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.
	Ilgums	Lai noteiktu, cik ilgi cepeškrāsns jau darbojas.
	Beigas	Lai iestatītu cepeškrāsns funkcijas izslēgšanās laiku.

i Ja cepeškrāsns ir automātiski jāieslēdz vai jāizslēdz noteiktā laikā, var vienlaikus aktivizēt funkciju Darbības laiks I-> vai Programmas beigu laiks ->. Ja tas tā ir, vispirms iestatiet funkciju Darbības laiks I-> un pēc tam Programmas beigas ->.

Pulksteņa funkciju iestatīšana

- Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru (nav nepieciešams Laika atgādinājumam).
- Atkārtoti nospiediet izvēles taustiņu, līdz sāk mirgot vajadzīgās pulksteņa funkcijas indikators.



- Lai iestatītu laika atgādinājumu , darbības ilgumu I-> vai beigas ->, izmantojiet taustiņu "+" vai "-". Iedegsies attiecīgās pulksteņa funkcijas indikators. Kad šis periods ir beidzies, pulksteņa funkcijas indikators mirgo, un 2 minūtes skan skaņas signāls.

i Ar funkcijām darbības ilgums I-> un beigas -> cepeškrāsns izslēdzas automātiski.

4. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
5. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā (Off) stāvoklī.

Pulksteņa funkciju atcelšana

1. Vairākas reizes nospiediet izvēles taustiņu, līdz sāk mirgot vajadzīgās funkcijas indikators.

Papildfunkcijas

Dzesēšanas ventilators

Kad ierīce darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

Drošības termostats

Lai novērstu bīstamu pārkaršanu (nepareizas iekārtas lietošanas vai bojātās detaļas dēļ),

Noderīgi ieteikumi un padomi

- Ierīcei ir četri plauktu līmeņi. Skaitiet plauktu līmeņus no ierīces apakšas.
- Dažādus ēdienus var gatavot divos līmeņos vienlaicīgi. Novietojiet plauktus 1. un 3. līmenī.
- Šai cepeškrāsnij ir speciāla sistēma, kas cirkulē gaisu un pastāvīgi recirkulē tvaiku. Ar šo sistēmu ēdienu var gatavot ar tvaiku palīdzību, uzturot to mīkstu iekšpusē un kraukšķīgu no ārpusēs. Tas ievērojami samazina gatavošanas laiku un enerģijas patēriņu.
- Ierīcē vai uz stikla durvīm var sakrāties mitrums. Tas ir normāli. Ja lietošanas laikā atverat durvis, obligāti stāviet atstātus no ierīces. Lai mazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas darbiniet ierīci 10 minūtes.
- Pēc katras ierīces lietošanas reizes noslaukiet mitrās vietas.
- Nelieciet priekšmetus tieši uz ierīces pamatnes un gatavošanas laikā neapsedziet komponentus ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emaljas pārklājumu.

2. Nospiediet un turiet nospiektu taustiņu „-”.
- Pulksteņa funkcija nodziest dažās sekundēs.

cepeškrāsnij ir drošības termostats, kas pārtrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

Pīrāgu pagatavošana

- Piemērotākā pīrāgu gatavošanas temperatūra ir robežās no 150 °C līdz 200 °C.
- Pirms pagatavošanas sakarsējiet cepeškrāsns aptuveni 10 minūtes.
- Neatveriet cepeškrāsns durvis, pirms nav pagājušas ¼ no gatavošanas laika.
- Ja vienlaikus lietojat divas universālās cepešpannas, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

Zivju un gaļas gatavošana

- Necepiet gaļu, kas sver mazāk par 1 kg. Gatavojot gaļu nelielā daudzumā, tā izžūst.
- Lai sarkanā gaļa tiktu labi apcepta un vienlaikus sulīga, iestatiet temperatūru robežās no 200 °C-250 °C.
- Baltajai gaļai, piemēram, māļputnu gaļai un zivīm iestatiet temperatūru robežās no 150 °C -175 °C.
- Lai pagatavotu ļoti taukainu gaļu un novērstu cepeškrāsns notraipīšanu ar šķidrām taukvielām, lietojiet dziļo cepešpannu.

- Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.
- Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet dziļajā cepešpannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pielejiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

Gatavošanas sākumā pieskatiet tās norisi. Izmantojot šo ierīci, atrodiēt labākos iestatījumu (sildīšanas pakāpi, ēdiena gatavošanas laiku, utt.) saviem ēdiena gatavošanas traukiem, receptēm un daudzumam.



Gatavošanas laiki

Gatavošanas laiks atkarīgs no ēdiena veida, tā konsistences un daudzuma.

Gatavošanas un cepšanas tabulas



KŪKAS

ĒDIENA VEIDS	Abpusējā karsēšana		Gatavošana, izmantojot ventilatoru		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Līmenis 	Temp. [°C]	Līmenis 	Temp. [°C]		
Biskvītkūkas	2	170	2 (1 un 3)	165	45-60	Kūku veidnē
Smilšu mīkla	2	170	2 (1 un 3)	160	24-34	Kūku veidnē
Siera kūka	1	170	2	165	60-80	26 cm lielā kūku veidnē
Ābolkūka (ābolu pīrāgs)	1	170	2 (1 un 3)	160	100-120	Divas 20 cm kūku veidnes uz restotā plaukta
Strūdele	2	175	2	150	60-80	Uz cepešpannas
Ievārījuma kūka	2	170	2 (1 un 3)	160	30-40	26 cm lielā kūku veidnē
Augļu kūka	2	170	2	155	60-70	26 cm lielā kūku veidnē
Biskvītkūka (biskvītkūka bez tauku satura)	2	170	2	160	35-45	26 cm lielā kūku veidnē
Ziemassvētku kūka / trekna augļu kūka	2	170	2	160	50-60	20 cm lielā kūku veidnē
Plūmju kūka	2	170	2	165	50-60	Maizes formā ¹⁾
Kūciņas	3	170	3 (1 un 3)	165	20-30	Uz seklas pannas
Cepumi	3	150	3 (1 un 3)	140	20-30	Uz seklas pannas ¹⁾
Bezē	3	100	3	115	90-120	Uz seklas pannas
Bulciņas	3	190	3	180	15-20	Uz seklas pannas ¹⁾

ĒDIENA VEIDS	Abpusējā karsēšana		Gatavošana, izmantojot ventilatoru		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Līmenis 	Temp. [°C]	Līmenis 	Temp. [°C]		
Štopkūkas	3	190	3 (1 un 3)	180	25-35	Uz seklas pannas ¹⁾
Groziņi	3	180	2	170	45-70	20 cm lielā kūku veidnē
Biskvītkūka ar pildījumu	1 vai 2	180	2	170	40-55	Kreisais + labais 20 cm lielā kūku veidnē



1) Iepriekš uzsildiet 10 minūtes.



MAIZE UN PICA

ĒDIENA VEIDS	Parastā gatavošana		Gatavošana, izmantojot ventilatoru		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Līmenis 	Temp. [°C]	Līmenis 	Temp. [°C]		
Baltmaize	1	190	1	195	60-70	1-2 klaipi, 500 g viens klaips ¹⁾
Rudzu maize	1	190	1	190	30-45	Maizes veidnē
Maizītes	2	190	2 (1 un 3)	180	25-40	6-8 maizītes sekļajā pannā ¹⁾
Pica	1	190	1	190	20-30	Dziļajā cepešpannā ¹⁾
Plāceņi	3	200	2	190	10-20	Uz seklas pannas ¹⁾

1) Uzsildiet 10 minūtes.



VAĻĒJĀS OLU KRĒMA KŪKAS UN PĪRĀGI



ĒDIENA VEIDS	Parastā gatavošana		Gatavošana, izmantojot ventilatoru		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Līmenis 	Temp. [°C]	Līmenis 	Temp. [°C]		
Valējais olu krēma pīrāgs ar makaroniem	2	180	2	180	40-50	Veidnē
Valējais dārzeņu pīrāgs	2	200	2	200	45-60	Veidnē
Sāļie pīrāgi	1	190	1	190	40-50	Veidnē
Lazanja	2	200	2	200	25-40	Veidnē
Kaneloni	2	200	2	200	25-40	Veidnē

ĒDIENA VEIDS	Parastā gatavošana		Gatavošana, izmantojot ventilatoru		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Līmenis 	Temp. [°C]	Līmenis 	Temp. [°C]		
Jorkšīras pudiņš	2	220	2	210	20-30	6 pudiņu veidnes ¹⁾



1) Uzsildiet 10 minūtes.

GAĻA


ĒDIENA VEIDS	Abpusējā karsēšana		Gatavošana, izmantojot ventilatoru		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Līmenis 	Temp. [°C]	Līmenis 	Temp. [°C]		
Liellopu gaļa	2	200	2	190	50-70	Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā
Cūkgaļa	2	180	2	180	90-120	Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā
Teļa gaļa	2	190	2	175	90-120	Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (asiņains)	2	210	2	200	44-50	Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	2	210	2	200	51-55	Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pilnībā izcepts)	2	210	2	200	55-60	Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā
Cūkas plecs	2	180	2	170	120-150	Dziļajā cepešpannā
Cūkas apakšstilbs	2	180	2	160	100-120	2 gabali dziļajā cepešpannā
Jēra gaļa	2	190	2	190	110-130	Stilbs
Vista	2	200	2	200	70-85	Vesela — dziļajā cepešpannā
Tītars	1	180	1	160	210-240	Vesels — dziļajā cepešpannā
Pīle	2	175	2	160	120-150	Vesela — dziļajā cepešpannā
Zoss	1	175	1	160	150-200	Vesela — dziļajā cepešpannā



ĒDIENA VEIDS	Abpusējā karsēšana		Gatavošana, izmantojot ventilatoru		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Līmenis 	Temp. [°C]	Līmenis 	Temp. [°C]		
Trusis	2	190	2	175	60-80	Sadalīts gabalos
Zaķis	2	190	2	175	150-200	Sadalīts gabalos
Fazāns	2	190	2	175	90-120	Vesels — dziļajā cepešpannā

ZIVIS

ĒDIENA VEIDS	Abpusējā karsēšana		Gatavošana, izmantojot ventilatoru		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Līmenis 	Temp. [°C]	Līmenis 	Temp. [°C]		
Forele / jūras asaris	2	190	2 (1 un 3)	175	40-55	3-4 zivis
Tuncis/lasis	2	190	2 (1 un 3)	175	35-60	4-6 filejas

Grilēšana

 Pirms pagatavošanas sakarsējiet cepeškrāsi aptuveni 10 minūtes.

ĒDIENA VEIDS	Daudzums		Grilēšana		Gatavošanas laiks minūtēs 	
	Gabali	g	līmenis 	Temp. (°C)	viena puse	otra puse
Filejas steiki	4	800	3	250	12-15	12-14
Liellopu gaļas steiki	4	600	3	250	10-12	6-8
Desiņas	8	/	3	250	12-15	10-12
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu	4	600	3	250	12-16	12-14
Vista (sadalīta uz pusēm)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebabi	4	/	3	250	10-15	10-12
Vistas krūtiņa	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgers	6	600	3	250	20-30	
Zivju filejas	4	400	3	250	12-14	10-12
Graudziņi ar garnējumu	4-6	/	3	250	5-7	/
Graudziņš	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Informācija par akrilamīdiem

Svarīgi Saskaņā ar jaunākajiem zinātnes atzinumiem pārtikas (īpaši cieti saturošu

Kopšana un tīrīšana

⚠ Brīdinājums Skatiet sadaļu "Drošības informācija".

- Tīriet cepeškrāns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas samērcēta siltā ūdenī, kuram pievienots tīrīšanas līdzeklis.
- Lai notīrītu metāliskās virsmas, izmantojiet parastu tīrīšanas līdzekli.
- Tīriet cepeškrāns iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tādējādi varēsiet vieglāk notīrīt netīrumus, un tie nepiedegs.
- Piekaltušus netīrumus tīriet ar īpašu cepeškrāns tīrīšanas līdzekli.
- Tīriet visus cepeškrāns piederumus pēc katras lietošanas reizes ar siltā ūdenī samērcētu mīkstu drāniņu un tīrīšanas līdzekli, un pēc tam mitrās virsmas rūpīgi nosusiniet.
- Ja jums ir nepiedegoši piederumi, netīriet tos ar agresīviem tīrīšanas līdzekļiem, asiem priekšmetiem vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var sabojāt pretpiedegumu pārklājumu!

i **Ierīces no nerūsējošā tērauda vai alumīnija:**

Tīriet cepeškrāns durvis tikai ar mitru sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāns virsmu. Tīriet cepeškrāns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus

Durtiņu blīvējuma tīrīšana

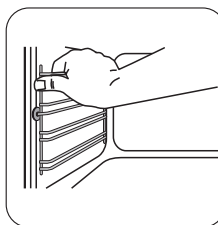
- Regulāri pārbaudiet durtiņu blīvējumu. Durtiņu blīvējums aptver cepeškrāns iekšpuses rāmi. Nelietojiet ierīci, ja durtiņu blīvējums ir bojāts. Sazinieties ar tuvāko servisa centru.
- Lai tīrītu durvju blīvējumu, skatiet vispārējo informāciju par tīrīšanu.

produktu) brūnināšana, var radīt risku veselībai. Tādēļ mēs iesakām gatavot ēdiena pie pēc iespējas zemākas temperatūras un to pārlietu neapbrūnināt.

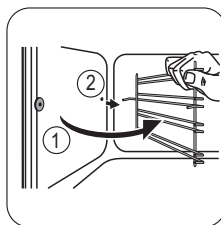
Cepeškrāns režģis

Lai tīrītu cepeškrāns iekšējās sānu sienas, izņemiet cepeškrāns režģus.

Cepeškrāns režģu izņemšana



1 Pavelciet cepeškrāns režģa priekšējo daļu nost no sānu sienas.



2 Pavelciet aizmugurējo cepeškrāns režģi no sānu sienām un izņemiet to.

Cepeškrāns režģu uzstādīšana

Uzstādiet cepeškrāns režģus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

i Noapaļotajiem plauktu rāmju galiem jābūt vērstiem uz priekšpusi.

Cepeškrāns lampa

⚠ Brīdinājums Esiet piesardzīgi, mainot cepeškrāns lampu. Var gūt elektrošoku.

Pirms nomaināt cepeškrāns lampu:

- Deaktivizējiet cepeškrānsi.
- Izņemiet drošinātājus no drošinātāju kārbas vai deaktivizējiet slēgiekārtu.

i Novietojiet audumu cepeškrāns apakšā, lai aizsargātu cepeškrāns lampu un stikla apvalku.

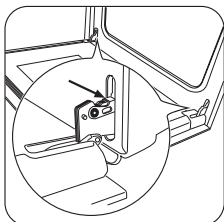
1. Pagrieziet stikla pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.

3. Nomainiet cepeškrāsns apgaismojuma spuldzi ar piemērotu siltumizturīgu cepeškrāsns spuldzi ar 300 °C nominālu. Izmantojiet tāda paša tipa cepeškrāsns lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

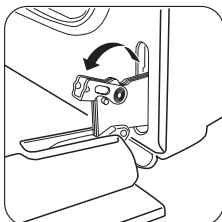
Cepeškrāsns durvju tīrīšana

Cepeškrāsns durvis ir aprīkotas ar diviem stikla paneļiem. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu.

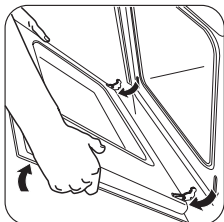
i Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsiet izņemt iekšējo stikla paneli, kamēr durvīņas vēl nav noņemtas.



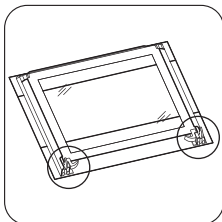
1 Atveriet durvis līdz galam un turiet abus durvju eņģes.



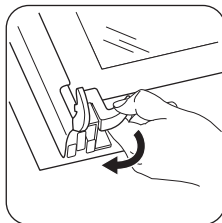
2 Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras.



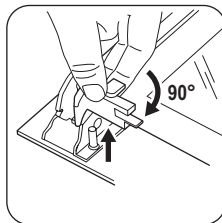
3 Veriet ciet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā (pusvirus). Tad pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



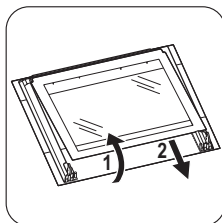
4 Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kas uzklāta uz stabilitas virsmas.



5 Atbrīvojiet bloķēšanas sistēmu, lai izņemtu iekšējo stikla paneli.



6 Pagrieziet abus stiprinājumus par 90° un izceliet no to ligzdām.



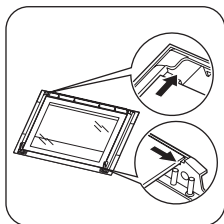
7 Uzmanīgi paceļiet (1. solis) un izņemiet (2. solis) stikla paneli.

Notīriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.


Durvju un stikla paneļa uzstādīšana

Ievietojot paneli ar dekoratīvo ietvaru, pārliecinieties, ka drukātā teksta zona ir vērsta pret durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliecinieties, vai stikla paneļa ietvars vietās, uz kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav raupjš, kad tam pieskaraties.

Ārējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi (skatiet attēlu).



Ko darīt, ja ...

 **Brīdinājums** Skatiet sadaļu "Drošības informācija".

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Ierīce ir izslēgta.	Ieslēdziet ierīci.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts diennakts laiks.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nedarbojas mājas elektrosistēmas drošinātājs.	Pārbaudiet drošinātāju. Ja drošinātājs atvienojies vairākkārtīgi, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Neieslēdzas cepeškrāsns lampa.	Cepeškrāsns lampa ir bojāta.	Nomainiet cepeškrāsns lampu.
Displejā parādās 12.00	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.	Iestatiet pulksteni.
Uz produktiem un ierīcē veidojas tvaiks un kondensāts.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15–20 minūtēm.

Ja neizdodas atrisināt problēmu pašam, sazinieties ar savu izplatītāju vai apkopes centru. Servisa centram nepieciešamie dati ir norādīti tehnisko datu plāksnītē. Tehnisko datu plāks-

nīte atrodas cepeškrāsns iekšpusē uz priekšējā rāmja.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (mod.)

Izstrādājuma Nr. (PNC)

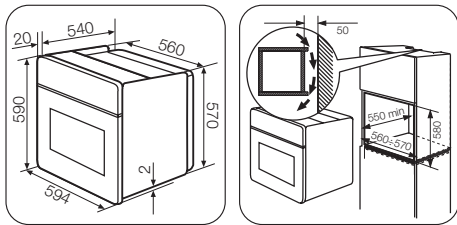
Sērijas numurs (S.N.)

Tehniskie dati

Spriegums	230 V
Frekvence	50 Hz

Uzstādīšana

 **Brīdinājums** Skatiet sadaļu "Drošības informācija".



i Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti sadaļā "Drošības informācija".

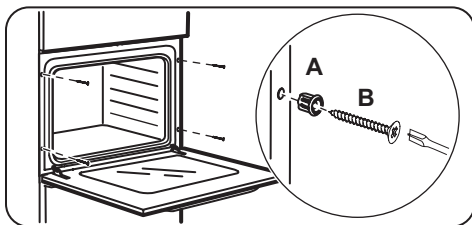
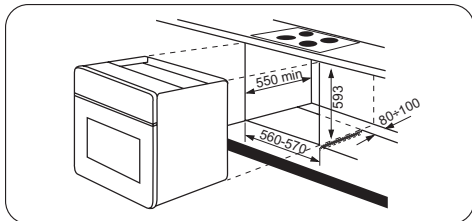
Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

Kabelis

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomaīnai: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Attiecībā uz kabeļu šķērsgriezumu, skatiet kopējo jaudu (uz tehnisko datu plāksnītes) un tabulu:

Kopējā jauda	Kabeļa šķērsgriezums
maksimums 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maksimums 2300 W	3 x 1 mm ²
maksimums 3680 W	3 x 1,5 mm ²


Iezemēšanas vadam (zaļš/dzeltens kabelis) jābūt par 2 cm garākam par fāzes un neitrālajiem kabeļiem (zili un brūni kabeļi).



Elektroinstalācija

! **Brīdinājums** Tikai kvalificēts un kompetents speciālists drīkst veikt elektroinstalācijas darbus.

Apsvērumi par vides aizsardzību

Simbols  uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmett saimniecības atkritumos. Tas jānodod attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktus pārstrādāšanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu. Lai iegūtu detalizētāku informāciju

par atbrīvošanos no šī produkta, lūdzu sazinieties ar jūsu pašvaldību, saimniecības atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā jūs iegādājāties šo produktu.

♻️ Iepakojuma materiāli
Iepakojuma materiāli ir videi draudzīgi un otrreizēji pārstrādājami. Plastmasas daļas ir marķētas ar starptautiskajiem saīsinājumiem PE, PS utt. Utilizējiet iepakojumu vietējā atkritumu apsaimniekotāja nodrošinātajos konteineros.

Turiny


Saugos informacija _____	47	Naudinga informacija ir patarimai. _____	53
Saugos instrukcija _____	48	Valymas ir priežiūra _____	58
Gaminio aprašymas _____	50	Ką daryti, jeigu... _____	59
Prieš naudojantis pirmąkart _____	50	Techniniai duomenys _____	60
Kasdienis naudojimas _____	51	Įrengimas _____	60
Laikrodžio funkcijos _____	52	Aplinkosauga _____	61
Papildomos funkcijos _____	53		

Galimi pakeitimai.

Saugos informacija

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ja pasinaudoti vėliau.

Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

 **Įspėjimas** Pavojus uždusti, susižeisti arba tapti neįgaliais.


- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus ir vyresni bei asmenys su sutrikusiais fiziniais, jutimais ar protiniais gebėjimais bei stokojantys patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi suaugusiojo arba asmens, kuris yra atsakingas už jų saugą.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise įrengtas apsaugos nuo vaikų užraktas, rekomenduojame jį įjungti.
- Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir vartotojo priežiūros darbų.

Bendrieji saugos reikalavimai


- Veikiančio prietaiso vidus įkaista. Nelieskite prietaiso kaitinimo elementų. Patiekalus arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Nenaudokite garinio valiklio prietaisui valyti.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Norint išimti lentynėles, pirmiausia patraukite lentynėlės priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.

Saugos instrukcija

Įrengimas

-  **Įspėjimas** Šį prietaisą turi prijungti tik kvalifikuotas asmuo.
- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta naudojimo instrukcija.
- Prietaisas yra sunkus: jį perkeldami, visada būkite atsargūs. Visuomet mūvėkite apsaugines pirštines.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ar įrenginių.
- Prietaisas būtinai turi būti įrengtas po saugiomis konstrukcijomis ir šalia jų.
- Prietaiso šonai turi būti greta to paties aukščio prietaisų ar įtaisų.


Elektros prijungimas

-  **Įspėjimas** Gaisro ir elektros smūgio pavojus.
- Visus elektros prijungimus turi įvesti kvalifikuotas elektrikas.

- Prietaisą būtina įžeminti.
- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų plokštelėje, atitinka jūsų elektros tinklo duomenis. Jeigu ne, kreipkitės į elektriką.
- Visada naudokite taisyklingai įrengtą, įžemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų prietaiso durelių, ypač kai durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitinkite, kad, įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.


- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Visada traukite paėmę už kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įskami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

Naudojimas

 **Įspėjimas** Susižalojimo, nudegimo, elektros smūgio arba sprogo pavojus.


- Naudokite šį prietaisą namų ūkio aplinkoje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Ventilacijos angos būtinai privalo būti neužblokuotos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Veikiančio prietaiso vidus įkaista. Nelieskite prietaiso kaitinimo elementų. Patiekalus arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiu atsparias pirštines.
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nespauskite atvirų durelių.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbatalio arba vietos daiktams laikyti.
- Prietaisui veikiant, prietaiso durelės visada privalo būti uždarytos.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.

- Šalia prietaiso arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.

 **Įspėjimas** Pavojus sugadinti prietaisą.

- Kad emalis nebūtų pažeistas arba neišblukų:
 - Nedėkite orkaitės prikaistuvių ir kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite.
 - Būkite atsargūs, išimdami arba įdėdami priedus.
- Emalio išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui. Tai nelaikomas defektu ir jam garantija netaikoma.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite giliajį kepimo skardą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.

Valymas ir priežiūra

 **Įspėjimas** Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštes, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Prietaise likę riebalai arba maistas gali sukelti gaisrą.
- Nuvalykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo

kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykite ant pakuotės pateiktą saugumo nurodymą.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

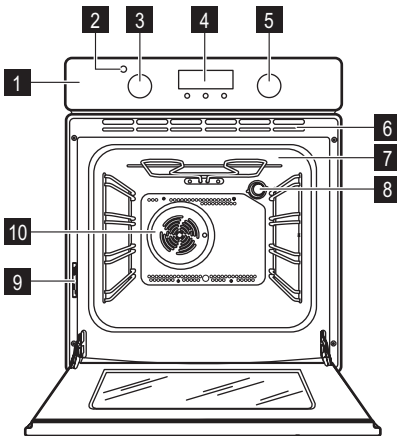
Vidinė apšvietimo lemputė

- Šiame prietaise naudojama apšvietimo arba halogeninė lemputė yra skirta tik buitiniams prietaisams. Nenaudokite jos būstui apšviesti.

! **Įspėjimas** Elektros smūgio pavojus.

Gaminio aprašymas

Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Temperatūros indikatorius
- 3 Temperatūros nustatymo rankenėlė
- 4 Ekranu rodmuo
- 5 Orkaitės funkcijų nustatymo rankenėlė
- 6 Ventiliacijos angos
- 7 Grilis
- 8 Orkaitės lemputė
- 9 Techninių duomenų plokštelė
- 10 Ventiliatorius

Orkaitės priedai

- **Vielinė lentyna**
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.

Prieš naudojantis pirmąkart

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

- Prieš keisdami lemputę, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

Seno prietaiso išmetimas

! **Įspėjimas** Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą ir išmeskite jį.
- Nuimkite durelių velkę, kad vaikai ir naminiai gyvūnai neužsidarytų prietaise.

- **Ploščias kepimo padėklas**
Skirta pyragams ir sausainiams kepti.

Pradinis valymas

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

Svarbu Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Laikrodžio nustatymas

i Prieš naudodami orkaitę, turite nustatyti laiką.



Prijungus prietaisą prie elektros tinklo arba nutrūkus elektros tiekimui, mirksi laiko funkcijos indikatorius.

Paspauskite mygtuką + arba -, kad nustatytumėte tinkamą laiką.

Maždaug po penkių sekundžių indikatorius nustos mirksėti ir ekrane bus rodomas nustatytas paros laikas.

i Kai keičiate laiką, tuo pačiu metu negalite nustatyti funkcijos „Trukmė“ I→I arba „Pabaiga“ →I.

Išankstinis įkaitinimas

1. Nustatykite funkciją ir didžiausią temperatūrą.
2. Maždaug 45 minutes kaitinkite tuščią orkaitę.
3. Nustatykite funkciją ir didžiausią temperatūrą.
4. Maždaug 15 minučių kaitinkite tuščią orkaitę.

Per tą laiką bus išdeginti ant orkaitės paviršiu likę nešvarumai. Orkaitės priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Kaitinant gali sklįsti nemalonūs kvapas ir dūmai. Tai normalu. Būtinai užtikrinkite tinkamą vėdinimą.

Kasdienis naudojimas

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

Prietaiso įjungimas ir išjungimas


1. Nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę ties orkaitės funkcija.
2. Temperatūros valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

Temperatūrai prietaise didėjant, įsijungia temperatūros indikatorius.

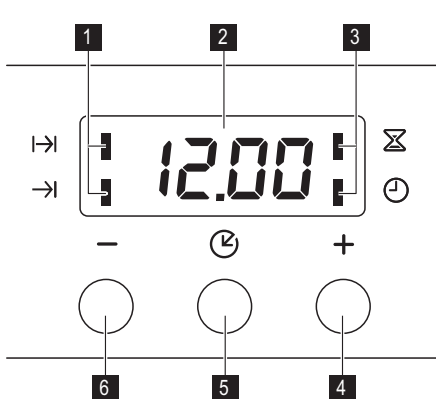
3. Norėdami išjungti prietaisą, pasukite orkaitės funkcijų valdymo ir temperatūros valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

Orkaitės funkcijos

Orkaitės funkcija	Naudojimas
IŠJUNGIMO padėtis	Prietaisas yra išjungtas.
Orkaitės lemputė	Šviečia nepasirinkus jokios gaminimo funkcijos.
Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą	Karštis skleidžiamas iš viršutinio ir apatinio kaitinimo elementų. Kepti ir skrudinti viename orkaitės lygyje.
Intensyvus karšto oro srautas	Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kurio gaminimui reikia tos pačios temperatūros, kai naudojama daugiau nei viena lentyna ir nesimaišo kvapai.





Orkaitės funkcija	Naudojimas
 <p>Grilis</p>	Ijungtas didysis grilio elementas. Dideliam plokščių patiekalų kiekiui kepti. Gaminti skrebučius.





Elektroninis programavimo įrenginys



- 1 Funkcijų indikatoriai
- 2 Laiko rodmuo
- 3 Funkcijų indikatoriai
- 4 Mygtukas +
- 5 Pasirinkimo mygtukas
- 6 Mygtukas -

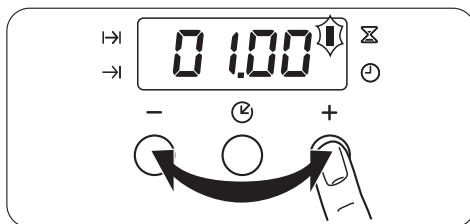
Laikrodžio funkcijos





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

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

Laikrodžio funkcijų nustatymas

1. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą (nebūtina funkcijai „Laikmatis“).
2. Spaudinėkite pasirinkimo mygtuką, kol pradės mirksėti reikalingos laikrodžio funkcijos indikatoriai.



3. Jeigu norite nustatyti funkcijas „Laikmatis“ , „Trukmė“  arba „Pabaiga“  , paspauskite mygtuką „+“ arba „-“.
- Išjungs susijusios laikrodžio funkcijos indikatoriai.

Praėjus laikui, laikrodžio funkcijos indikatorius pradeda žybcioti ir 2 minutes girdimas garso signalas.

i Naudojant funkcijas „Trukmė“ |→| ir „Paibaiga“ →| , orkaitė išsijungia automatiškai.

4. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
5. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtis.

Papildomos funkcijos

Aušinimo ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Prietaisą išjungus, ventiliatorius veikia toliau, kol prietaisas atvėsta.

Apsauginis termostatas

Apsaugai nuo pavojingo perkaitimo (dėl netaisyklingo prietaiso naudojimo arba dalių su

Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite pasirinkimo mygtuką, kol pradės žybcioti reikiamos funkcijos indikatorius.
2. Paspauskite ir palaikykite mygtuką „-“. Laikrodžio funkcija išsijungia per keletą sekundžių.

defektais), orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, nutraukiantis elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

Naudinga informacija ir patarimai.

- Prietaise yra keturi lentynų lygiai. Lentynų lygiai skaičiuojami nuo prietaiso dugno.
- Vienu metu galite gaminti skirtingus patiekalus dviejuose lygiuose. Lentynas įstatykite 1 ir 3 lygyje.
- Šis prietaisas turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką. Dėl tokios sistemos maistas ruošiamas garų prisotintoje aplinkoje, patiekalas būna minkštas viduje ir apskrudęs iš išorės. Taip sutrumpinamas maisto gaminimo laikas ir sumažinamos energijos sąnaudos.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo. Tai normalu. Prieš atidarydami prietaiso dureles maisto gaminimo metu, visada atsistokite atokiai nuo prietaiso. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.
- Po kiekvieno naudojimo nušluostykite prietaise susikaupusią drėgmę.

- Gaminimo metu tiesiai ant prietaiso dugno nedėkite jokių daiktų ir prietaiso dalių neuždenkite aliuminio folija. Jei nepaisysite šio nurodymo, gali pakisti gaminimo rezultatai, be to, galite pažeisti prietaiso emalį.

Pyragų kepimas

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

Mėsos ir žuvies gaminimas

- Negaminkite mėsos gabalų, kurie sveria mažiau kaip 1 kg. Gaminant per mažus gabalus mėsa pernelyg išdžiūsta.
- Kad raudona mėsa būtų gerai iškepusi iš išorės ir sultinga viduje, nustatykite 200 °C – 250 °C temperatūrą.

- Baltą mėsą, paukštieną ir žuvį gaminkite 150–175 °C temperatūroje.
- Jeigu produktai labai riebus, 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 kepat mėsą orkaitėje nesusidarytų daug dūmų, į surinkimo padėklą įpilkite tru-

putį vandens. Kad nesusidarytų pernelyg daug kondensato, įpilkite vandens, kai tik jis išgaruoja.

Maisto ruošimo trukmė



Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

Iš pradžių stebėkite rezultatus, kai gaminate. Raskite tinkamiausias nuostatas (kaitinimo nuostata, gaminimo trukmė ir pan.) jūsų indams, receptams ir kiekiams, kai gaminate šiuo prietaisu.

Kepimo ir skrudinimo padėklas



PYRAGAI

PATIEKALAS	Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą		Intensyvus karšto oro srautas		Gaminimo trukmė [min.]	Pastabos
	Lygis 	Temp. [°C]	Lygis 	Temp. [°C]		
Plaktos tešlos receptai	2	170	2 (1 ir 3)	165	45-60	Pyrago formoje
Trapi tešla	2	170	2 (1 ir 3)	160	24-34	Pyrago formoje
Varškės pyragas	1	170	2	165	60-80	Pyrago formoje (26 cm)
Obuolių pyragas	1	170	2 (1 ir 3)	160	100-120	2 pyrago formos (20 cm) ant vielinės lentynos
Štrudelis	2	175	2	150	60-80	Ant kepimo skardos
Pyragas su uogiene	2	170	2 (1 ir 3)	160	30-40	Pyrago formoje (26 cm)
Vaisinis pyragas	2	170	2	155	60-70	Pyrago formoje (26 cm)
Biskvitinis pyragas (biskvitinis pyragas be riebalų)	2	170	2	160	35-45	Pyrago formoje (26 cm)
Kalėdinis pyragas / riebus vaisių pyragas	2	170	2	160	50-60	Pyrago formoje (20 cm)
Slyvų pyragas	2	170	2	165	50-60	Duonos formoje ¹⁾
Pyragėliai	3	170	3 (1 ir 3)	165	20-30	Ant negilios kepimo skardos
Sausainiams	3	150	3 (1 ir 3)	140	20-30	Ant negilios kepimo skardos ¹⁾
Merengos	3	100	3	115	90-120	Ant negilios kepimo skardos

PATIEKALAS	Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą		Intensyvus karšto oro srautas		Gaminimo trukmė [min.]	Pastabos
	Lygis 	Temp. [°C]	Lygis 	Temp. [°C]		
Bandelės	3	190	3	180	15-20	Ant negilios kepimo skardos ¹⁾
plykyta tešla	3	190	3 (1 ir 3)	180	25-35	Ant negilios kepimo skardos ¹⁾
Pyragaičiai formelėse	3	180	2	170	45-70	Pyrago formoje (20 cm)
Viktorijos pyragaičiai	1 ar 2	180	2	170	40-55	Kairė + dešinė pyrago formoje (20 cm)



1) Įkaitinkite 10 minučių.

DUONA IR PICA

PATIEKALAS	Tradicinis gaminimas		Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių		Gaminimo trukmė [min.]	Pastabos
	Lygis 	Temp. [°C]	Lygis 	Temp. [°C]		
Balta duona	1	190	1	195	60-70	1–2 kepalai, vienas kepalas – 500 g ¹⁾
Ruginė duona	1	190	1	190	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⁾
Sklindžiai	3	200	2	190	10~20	Ant negilios kepimo skardos ¹⁾

1) Įkaitinkite 10 minučių.


APKEPAI



PATIEKALAS	Tradicinis gaminimas		Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių		Gaminimo trukmė [min.]	Pastabos
	Lygis 	Temp. [°C]	Lygis 	Temp. [°C]		
Makaronų apkepas	2	180	2	180	40-50	Formoje
Daržovių apkepas	2	200	2	200	45-60	Formoje
Apkepai su įdais	1	190	1	190	40-50	Formoje

PATIEKALAS	Tradicinis gami- nimas		Maisto gami- mas naudojant ventiliatorių		Gaminimo trukmė [min.]	Pastabos
	Lygis 	Temp. [°C]	Lygis 	Temp. [°C]		
Lakštiniai	2	200	2	200	25-40	Formoje
Įdaryti kaneloni	2	200	2	200	25-40	Formoje
Jorkšyro pudin- gas	2	220	2	210	20-30	6 pudingų forma ¹⁾



1) Įkaitinkite 10 minučių.

MĖSA


PATIEKALAS	Gaminimas nau- dojant viršutinį ir apatinį kaitinimą		Intensyvus karš- to oro srautas		Gaminimo trukmė [min.]	Pastabos
	Lygis 	Temp. [°C]	Lygis 	Temp. [°C]		
Jautiena	2	200	2	190	50-70	Ant vielinės lentynos ir gilia- me kepimo inde
Kiauliena	2	180	2	180	90-120	Ant vielinės lentynos ir gilia- me kepimo inde
Veršiena	2	190	2	175	90-120	Ant vielinės lentynos ir gilia- me kepimo inde
Angliškas rostbi- fas, pusiau iške- pęs	2	210	2	200	44-50	Ant vielinės lentynos ir gilia- me kepimo inde
Angliškas rostbi- fas, vidutiniškai iškepęs	2	210	2	200	51-55	Ant vielinės lentynos ir gilia- me kepimo inde
Angliškas rostbi- fas, iškepęs	2	210	2	200	55-60	Ant vielinės lentynos ir gilia- me kepimo inde
Kiaulienos men- tė	2	180	2	170	120-150	Giliame kepimo inde
Kiaulienos kulni- nė	2	180	2	160	100-120	2 vnt. giliame kepimo inde
Ėriena	2	190	2	190	110-130	Koja
Vištiena	2	200	2	200	70-85	Nepjaustytas giliame kepi- mo inde
Turkija	1	180	1	160	210-240	Nepjaustytas giliame kepi- mo inde
Antis	2	175	2	160	120-150	Nepjaustytas giliame kepi- mo inde
Žąsis	1	175	1	160	150-200	Nepjaustytas giliame kepi- mo inde


PATIEKALAS	Gaminimas naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą		Intensyvus karšto oro srautas		Gaminimo trukmė [min.]	Pastabos
	Lygis 	Temp. [°C]	Lygis 	Temp. [°C]		
Triušiena	2	190	2	175	60-80	Supjaustytas gabalais
Zuikis	2	190	2	175	150-200	Supjaustytas gabalais
Fazanas	2	190	2	175	90-120	Nepjaustytas giliame keptimo inde

ŽUVIS

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

Kepimas ant grotelių (grilis)

 Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę.

PATIEKALAS	Kiekis		Kepimas ant grotelių		Gaminimo laikas (minutėmis) 	
	Gabalai	g	lygis 	Temp. (°C)	Viena pusė	Antra pusė
Filė bifštekasai	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	
Žuvis filė	4	400	3	250	12-14	10-12
Skrebutis su garnyru	4-6	/	3	250	5-7	/
Skrebučiai	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Informacija apie akliamidus

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

Valymas ir priežiūra

⚠ Išpėjimas Žr. skyrių „Saugos informacija“.

- Prietaiso priekį valykite minkštu audiniu ir šiltu vandeniu su valymo priemone.
- Metaliniams paviršiams valyti naudokite įprastą valymo priemonę
- Orkaitės vidų valykite po kiekvieno naudojimo. Taip lengviau nuvalysite nešvarumus ir jie nepridegs.
- Įsisenėjusius nešvarumus valykite specialiu orkaitių valikliu.
- Nuvalykite visus orkaitės priedus (minkšta šluoste su šiltu vandeniu ir valymo priemone) po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti.
- Jeigu turite neprisvytančių priedų, neplaukite jų intensyvaus poveikio priemonėmis, aštriais daiktais arba indaplovėje. Taip galite pažeisti neprisvytančią dangą!

i Nerūdijančio plieno ir aliuminio prietaisai

Orkaitės dureles valykite tik drėgna kempine. Nusausinkite minkštu audiniu. Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties arba šveičiamųjų medžiagų, nes jos gali pažeisti orkaitės paviršių. Orkaitės valdymo skydelį valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais

Durelių tarpiklio valymas

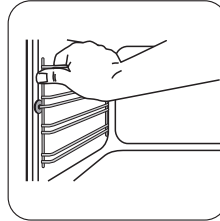
- Reguliariai tikrinkite durelių tarpiklį. Durelių tarpiklis apjuostas aplink orkaitės rėmą. Nenaudokite prietaiso, jeigu durelių tarpiklis yra pažeistas. Kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.
- Jei norite valyti durelių tarpiklį, žr. bendrą valymo informaciją.

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

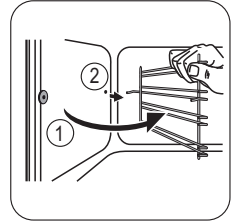
Atraminiai lentynos bėgeliai

Galite ištraukti atraminius lentynų bėgelius ir išvalyti šonines sienes.

Atraminų lentynų bėgelių išėmimas



1 Atraminio lentynos bėgelio priekinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės.



2 Atraminio lentynos bėgelio galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.

Atraminų lentynų bėgelių įdėjimas

Įdėkite atraminius lentynų bėgelius atvirkštine tvarka.

i Užapvalinti lentynų atramų galai turi būti priekyje.

Orkaitės lemputė

⚠ Išpėjimas Keisdami orkaitės lemputę, būkite atsargūs. Yra elektros smūgio pavojus.

Prieš keisdami orkaitės lemputę:

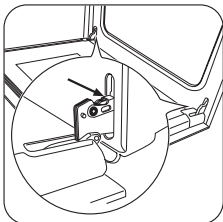
- Išjunkite orkaitę.
- Išimkite saugiklius iš skirstomosios saugiklių dėžutės arba išjunkite jungtuvą.
- i** Orkaitės apačioje padėkite skudurėlį, kad apsaugotumėte orkaitės lemputę ir stiklinį gaubtelį.

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

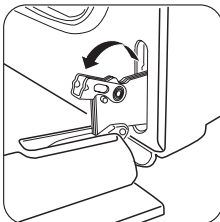
Orkaitės durelių valymas

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

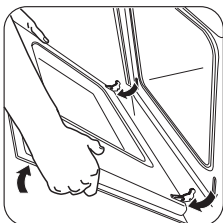
i Orkaitės durelės gali staiga užsidaryti, jei jūs bandysite išimti vidinę stiklo plokštę, nenuėmę orkaitės durelių.



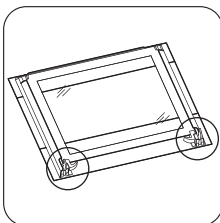
1 Visiškai atidarykite orkaitės dureles ir suimkite du durelių lankstus.



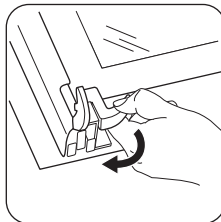
2 Pakelkite ir pasukite svirtelės, esančias ant šių dviejų lankstų.



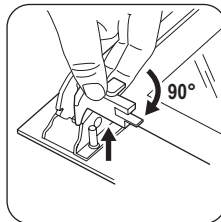
3 Uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties (iki pusės). Tada patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.



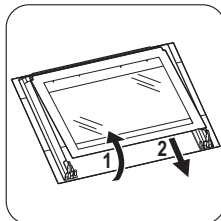
4 Padėkite dureles ant minkšto audinio užtiesto stabilaus paviršiaus.



5 Atlaisvinkite fiksavimo mechanizmą ir ištraukite vidinę stiklo plokštę.



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

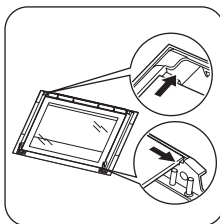


7 Atsargiai pakelkite (1-as veiksmas) ir išimkite (2-as veiksmas) stiklo plokštę.


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

Durelių ir stiklo plokštės įdėjimas

Kai dedate plokštę su dekoratyviu rėmu, žiūrėkite, kad padengta vieta būtų atsukta į vidinę durelių pusę. Žiūrėkite, kad įdėjus stiklo plokštės rėmo paviršius padengtose vietose nebūtų šiurkštus liesti. Įsitinkinkite, kad taisyklingai į vietą įdedate vidinę stiklo plokštę (žr. paveikslėlių).



Ką daryti, jeigu...

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

Problema	Galima priežastis	Atitaisymas
Orkaitė nekaista.	Prietaisas yra išjungtas.	Ijunkite prietaisą.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Išitikinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Orkaitė nekaista.	Suveikė saugiklių dėžėje esantis saugiklis.	Patikrinkite saugiklį. Jeigu saugiklis išsijungia kelis kartus iš eilės, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Neveikia orkaitės lemputė.	Orkaitės lemputė su defektais.	Pakeiskite orkaitės lemputę.
Ekrane rodoma 12.00	Nutrūko elektros tiekimas.	Nustatykite laikrodį.
Ant maisto produktų ir orkaitėje kaupiasi garai ir kondensatas.	Orkaitėje patiekalą palikote pernelyg ilgam laikui.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 15–20 minučių.

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duo-

menų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rėmo.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

.....

Gaminio numeris (PNC)

.....


Serijos numeris (S. N.)

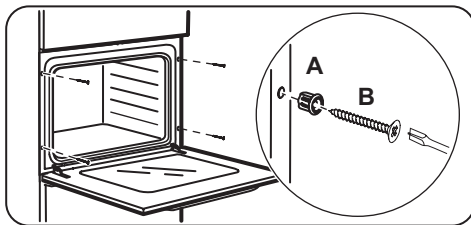
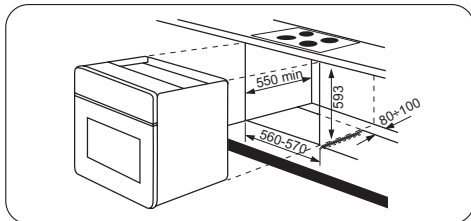
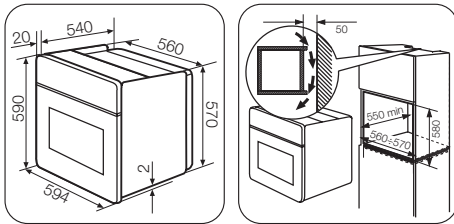
.....

Techniniai duomenys

Įtampa	230 V
Dažnis	50 Hz

Įrengimas


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



Elektrinis įrengimas

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

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,

i Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs nesiimate skyriuje „Saugos informacija“ nurodytų saugos priemonių.

Prietaisas pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

Kabelis

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

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

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

Židinio laidas (žalias / geltonas laidas) turi būti 2 cm ilgesnis nei fazinis ir nulinis laidai (mėlynas ir rudas laidai).



prašom kreiptis į savo miesto valdžios įstaigą, buitinių šiukšlių išmetimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote šį produktą.

Pakavimo medžiagos

Pakavimo medžiagos yra ekologiškos ir jas galima iš naujo perdirbti. Plastikinės dalys yra pažymėtos tarptautinėmis santrumpomis, pavyzdžiui, PE, PS ir pan. Išmeskite pakavimo medžiagas į atliekų tvarkymo punktuose specialiai šiam tikslui skirtus atliekų surinkimo konteinerius.

Vsebina

Navodila za varno uporabo _____	62	Koristni namigi in nasveti _____	68
Varnostna navodila _____	63	Vzdrževanje in čiščenje _____	72
Opis izdelka _____	65	Kaj storite v primeru... _____	74
Pred prvo uporabo _____	65	Tehnični podatki _____	75
Vsakodnevna uporaba _____	66	Namestittev _____	75
Časovne funkcije _____	67	Skrb za varstvo okolja _____	76
Dodatne funkcije _____	68		

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Navodila za varno uporabo

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe in škodo, nastalo zaradi napačne namestitve in uporabe. Navodila shranite skupaj z napravo za poznejšo uporabo.

Varnost otrok in ranljivih oseb

⚠ Opozorilo! Nevarnost zadušitve, poškodbe ali trajne telesne okvare.

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom odrasle osebe ali osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vse dele embalaže hranite zunaj dosega otrok.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli so vroči.
- Če ima naprava varovalo za otroke, priporočamo, da ga vklopite.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

Splošna varnostna navodila

- Naprava se v notranjosti med delovanjem segreje. Ne dotikajte se grelcev v napravi. Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Naprave ne čistite s paro.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.



Varnostna navodila

Namestitev



Opozorilo! To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite previdni, ker je težka. Vedno nosite zaščitne rokavice.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Poskrbite, da bo naprava nameščena pod in v bližino trdnih konstrukcij.
- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.

Priključitev na električno napetost



Opozorilo! Nevarnost požara in električnega udara.


- Električno priključitev mora opraviti pooblašeni serviser ali usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.

- Preverite, ali so električni podatki na ploščici za tehnične navedbe skladni z električno napeljavo. Če niso, se posvetujte z električarjem.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na servis ali električarja.
- Napajalni kabli ne smejo priti v stik z vrati naprave, še posebej, ko so vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (taliine varovalke odvij-


te iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.

- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

Uporaba


 **Opozorilo!** Nevarnost poškodbe, opeklin, električnega udara ali eksplozije.

- To napravo uporabljajte v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Naprava se v notranjosti med delovanjem segreje. Ne dotikajte se grelcev v napravi. Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz peči ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Med delovanjem naprave naj bodo vrata zaprta.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.

 **Opozorilo!** Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
 - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne postavljajte aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ne vpliva na zmogljivost naprave. Garancija tega ne vrednoti kot pomanjkljivost.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.

Nega in čiščenje

 **Opozorilo!** Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na servis.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzroči požar.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralne detergente. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gob, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje peči, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

Notranja lučka

- Žarnica ali halogenska žarnica, uporabljena za to napravo, je prilagojena le gospo-

dinjskim aparatom. Ne uporabljajte je za hišno razsvetljavo.

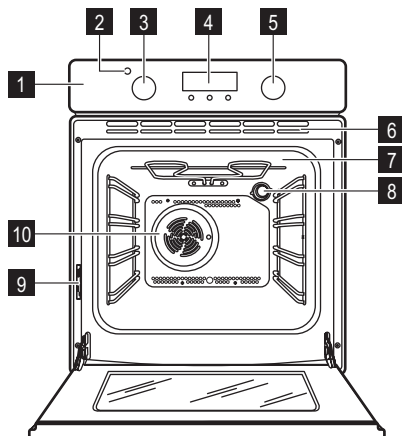
⚠ Opozorilo! Nevarnost električnega udara.

- Pred zamenjavo žarnice izkjučite napravo iz napajanja.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

Odstranjevanje

Opis izdelka

Splošni pregled



⚠ Opozorilo! Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Napravo izkjučite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel in ga zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci in živali zaprli v napravo.

- 1 Upravljalna plošča
- 2 Indikator temperature
- 3 Gumb za nastavitev temperature
- 4 Prikazovalnik
- 5 Gumb za funkcije pečice
- 6 Prezračevalne odprtine
- 7 Žar
- 8 Luč v pečici
- 9 Ploščica za tehnične navedbe
- 10 Ventilator

Oprema pečice

- **Rešetka**
Za posodo, modele, pečenke.

- **Nizek pekač za pecivo**
Za kolače in piškote.

Pred prvo uporabo

⚠ Opozorilo! Glejte poglavje »Varnostna navodila«.

Prvo čiščenje

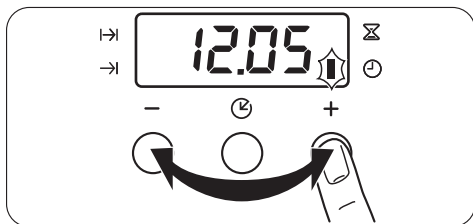
- Iz naprave odstranite vse dele.
- Pred prvo uporabo napravo očistite.

Pomembno! Glejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

Nastavitev časa

www.zanussi.com

i Pred uporabo pečice morate nastaviti čas.



Ko napravo priključite na električno omrežje ali ko pride do izpada električnega toka, utripanje indikator za časovno funkcijo. Pritisnite tipko + ali - za nastavev pravilnega časa.

Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje nastavljen čas.

i Ko spreminjate čas, ne smete sočasno nastaviti funkcije Trajanje |→| ali Konec →|.






Vsakodnevna uporaba

! **Opozorilo!** Glejte poglavje »Varnostna navodila«.



Vklop in izklop naprave

1. Z upravljalnim gumbom za funkcije pečice izberite želeno funkcijo.
2. Z gumbom za nastavev temperature izberite želeno temperaturo.

Funkcije pečice

Funkcija pečice	Uporaba
 Položaj za IZKLOP	Naprava je izklopljena.
 Luč v pečici	Lučka sveti brez pečenja.
 Gretje zgoraj in spodaj	Toplota prihaja iz zgornjega in spodnjega grelnega elementa. Za peko in pečenje mesa na eni višini pečice.
 Ventilacijsko pečenje	Za pečenje mesa ali pečenje mesa in peko hrane, ki zahteva enako temperaturo priprave, lahko uporabljate več kot eno višino, ne da bi se okusi mešali.
 Žar	Vklopljen je celoten grelec za žar. Za peko na žaru večjih količin ploskih jedi. Za pripravo popečenega kruha (toasta).

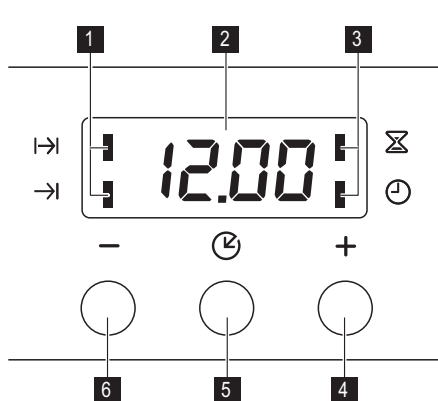
Predgrevanje

1. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.
2. Prazna pečica naj deluje 45 minut.
3. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.
4. Prazna pečica naj deluje 15 minut. Na ta način zgorijo vse nečistoče v pečici. Pripomočki se lahko segrejejo bolj kot pri običajni uporabi. V tem času se lahko sproščata vonj in dim. To je običajno. Poskrbite za zadostno zračenje.

Indikator temperature zasveti, ko se temperatura v napravi povečuje.

3. Če želite napravo izklopiti, zavrtite upravljalni gumb za funkcije pečice in gumb za nastavev temperature v položaj za izklop.

Elektronski programator



- 1** Indikatorja funkcij
- 2** Prikazovalnik časa
- 3** Indikatorja funkcij
- 4** Tipka +
- 5** Izbirna tipka
- 6** Tipka -

Časovne funkcije

Časovne funkcije		Uporaba
	Čas	Prikazuje točen čas. Za nastavev, spreminjanje ali ogled časa.
	Odštevalna ura	Za nastavev odštevanja časa. Po pretečenem nastavljenem času se oglasi zvočni signal. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice
	Trajanje	Za nastavev, koliko časa naj pečica deluje.
	Konec	Za nastavev časa izklopa pečice.

i Funkciji Trajanje in Konec se lahko uporabljata istočasno, da se pečica lahko kasneje samodejno vklopi in izklopi. V tem primeru najprej nastavite Trajanje , nato Konec .

Nastavev časovnih funkcij

- Nastavite funkcijo in temperaturo pečice (ni potrebno pri funkciji Odštevalna ura).
- Pritiskajte izbirno tipko, dokler ne začne utripati indikator zelene časovne funkcije.



3. Za nastavev časa za Odštevalno uro , Trajanje ali Konec pritisnite tipko »+« ali »-«. Zasveti indikator izbrane časovne funkcije. Ko se čas izteče, začne utripati indikator časovne funkcije in za dve minuti se oglasi zvočni signal.

- i** Pri funkcijah Trajanje in Konec se naprava samodejno izklopi.
4. Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
 5. Gumba za nastavev funkcije in temperature obrnite v položaj za izklop.

Preklic časovnih funkcij

1. Ponovno pritisnite izbirni gumb, dokler ne začne utripati indikator potrebne funkcije.

2. Pritisnite in držite tipko »- «.

Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

Dodatne funkcije

Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine naprave hladne. Če napravo izklopite, ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

Varnostni termostat

Pečica ima vgrajen varnostni termostat, ki z izklopom napajalne napetosti preprečuje ne-

varno pregrevanje (v primeru nepravilne uporabe ali okvarjenih elementov). Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

Koristni namigi in nasveti

- Naprava ima štiri nivoje za rešetko. Nivoje za rešetko štejte od spodaj navzgor.
- Istočasno lahko pripravljate različne jedi na dveh višinah. Rešetki vstavite na višini 1 in 3.
- Naprava ima poseben sistem kroženja zraka, ki neprestano obnavlja paro. To omogoča pripravo jedi v vlažnem okolju, zato ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Skrajša čas pečenja in zmanjša porabo energije na najmanjšo mogočo raven.
- Vлага lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. To je običajno. Če med pripravo hrane odpirate vrata, se vedno umaknite stran od naprave. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite napravo 10 minut pred začetkom priprave hrane.
- Po vsaki uporabi naprave obrišite vlago.
- Med pripravo hrane ne postavljajte predmetov neposredno na dno naprave in jih ne prekrivajte z aluminijasto folijo. To lahko spremeni rezultate pečenja in poškoduje emajl.

Pečenje peciva

- Najboljša temperaturo za peko tort je med 150 °C in 200 °C.
- Pečico ogrevajte približno 10 minut pred začetkom pečenja.
- Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 časa pečenja.

- Če istočasno uporabljate dva pekača, med pekačema pustite en nivo prazen.

Pečenje mesa in rib

- Ne pecite kosov mesa, ki so lažji od 1 kg. V primeru pečenja premajhnih količin se meso preveč posuši.
- Če želite, da bo rdeče meso dobro zapečeno zunaj in sočno v notranjosti, nastavite temperaturo med 200 °C in 250 °C.
- Za belo meso, perutnino in ribe nastavite temperaturo med 150 °C in 175 °C.
- Za pečenje zelo mastnega mesa uporabite prestrežno ponev, ki prepreči nastanek trajnih madežev v pečici.
- Meso pred razrezom pustite približno 15 minut v pečici, da sok ne izteče iz mesa.
- Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v prestrežno ponev nalijte nekaj vode. Za preprečitev kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.



Časi priprave

Časi priprave so odvisni od vrste, gostote in količine živila.

Na začetku nadzorujte delovanje med pečenjem. Med uporabo naprave ugotovite optimalne nastavitve (za stopnjo kuhanja, čas priprave itd.) za uporabljeno posodo, recepte in količino.

Razpredelnica za peko peciva in pečenje mesa

TORTE

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Ventilacijsko pečenje		Čas pečenja [min]	Opombe
	Nivo 	Temp. [°C]	Nivo 	Temp. [°C]		
Umešano testo	2	170	2 (1 in 3)	165	45-60	V tortnem modelu
Kolač iz krhkega testa	2	170	2 (1 in 3)	160	24-34	V tortnem modelu
Smetanova ali skutna torta	1	170	2	165	60-80	V tortnem modelu 26 cm
Jabolčna torta (jabolčna pita)	1	170	2 (1 in 3)	160	100-120	2 tortna modela premera 20 cm na rešetki
Zavitek	2	175	2	150	60-80	V pekaču
Kolač z marmelado	2	170	2 (1 in 3)	160	30-40	V tortnem modelu 26 cm
Sadni kolač	2	170	2	155	60-70	V tortnem modelu 26 cm
Biskvit (biskvit brez maščob)	2	170	2	160	35-45	V tortnem modelu 26 cm
Božični kolač/ bogata sadna torta	2	170	2	160	50-60	V tortnem modelu 20 cm
Slivov kolač	2	170	2	165	50-60	V pekaču za kruh ¹⁾
Drobno pecivo	3	170	3 (1 in 3)	165	20-30	V nizkem pekaču za pecivo
Drobno pecivo	3	150	3 (1 in 3)	140	20-30	V nizkem pekaču za pecivo ¹⁾
Beljakovi poljubčki	3	100	3	115	90-120	V nizkem pekaču za pecivo
Žemlje	3	190	3	180	15-20	V nizkem pekaču za pecivo ¹⁾
Princeske	3	190	3 (1 in 3)	180	25-35	V nizkem pekaču za pecivo ¹⁾
Pite	3	180	2	170	45-70	V tortnem modelu 20 cm
Viktorijin kolač	1 ali 2	180	2	170	40-55	Levo + desno v tortnem modelu 20 cm



1) Predgretje za 10 minut.

KRUH IN PICA

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Ventilacijsko pečenje		Čas pečenja [min]	Opombe
	Nivo 	Temp. [°C]	Nivo 	Temp. [°C]		
Beli kruh	1	190	1	195	60-70	1-2 kosa, 500 g en kos ¹⁾
Rženi kruh	1	190	1	190	30-45	V pekaču za kruh
Žemlje	2	190	2 (1 in 3)	180	25-40	6-8 žemelj v nizkem pekaču ¹⁾
Pica	1	190	1	190	20-30	V globokem pekaču ¹⁾
Čajni kolački	3	200	2	190	10~20	V nizkem pekaču za pecivo ¹⁾



1) Predgretje za 10 minut.

NARASTKI

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Ventilacijsko pečenje		Čas pečenja [min]	Opombe
	Nivo 	Temp. [°C]	Nivo 	Temp. [°C]		
Narastek s testeninami	2	180	2	180	40-50	V modelu
Zelenjavni narastek	2	200	2	200	45-60	V modelu
Pite (quiche)	1	190	1	190	40-50	V modelu
Lazanja	2	200	2	200	25-40	V modelu
Kaneloni	2	200	2	200	25-40	V modelu
Yorkshirski pud-ing	2	220	2	210	20-30	6 modelov za pud-ing ¹⁾



1) Predgretje za 10 minut.

MESO

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Ventilacijsko pečenje		Čas pečenja [min]	Opombe
	Nivo 	Temp. [°C]	Nivo 	Temp. [°C]		
Govedina	2	200	2	190	50-70	Na rešetki in v globokem pekaču
Pork	2	180	2	180	90-120	Na rešetki in v globokem pekaču
Teletina	2	190	2	175	90-120	Na rešetki in v globokem pekaču

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Ventilacijsko pečenje		Čas pečenja [min]	Opombe
	Nivo 	Temp. [°C]	Nivo 	Temp. [°C]		
Rostbif po angleško - malo pečen	2	210	2	200	44-50	Na rešetki in v globokem pekaču
Rostbif po angleško - srednje pečen	2	210	2	200	51-55	Na rešetki in v globokem pekaču
Rostbif po angleško - dobro pečen	2	210	2	200	55-60	Na rešetki in v globokem pekaču
Svinjsko pleče	2	180	2	170	120-150	V globokem pekaču
Svinjska krača	2	180	2	160	100-120	2 kosa v globokem pekaču
Jagnjetina	2	190	2	190	110-130	Stegno
Piščanec	2	200	2	200	70-85	Cel v globokem pekaču
Puran	1	180	1	160	210-240	Cel v globokem pekaču
Raca	2	175	2	160	120-150	Cel v globokem pekaču
Gos	1	175	1	160	150-200	Cel v globokem pekaču
Zajec	2	190	2	175	60-80	Razkosan
Kunec	2	190	2	175	150-200	Razkosan
Fazan	2	190	2	175	90-120	Cel v globokem pekaču


RIBE

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Ventilacijsko pečenje		Čas pečenja [min]	Opombe
	Nivo 	Temp. [°C]	Nivo 	Temp. [°C]		
Postrv/orada	2	190	2 (1 in 3)	175	40-55	3-4 ribe
Tuna/losos	2	190	2 (1 in 3)	175	35-60	4-6 filejev

Priprava na žaru



Pečico segrevajte 10 minut pred vstavljanjem živil.

VRSTA JEDI	Količina		Žar		Čas pečenja v minutah 	
	Kosov	g	raven 	Temp. (°C)	1. stran	2. stran
Goveji zrezki	4	800	3	250	12-15	12-14

VRSTA JEDI	Količina		Žar		Čas pečenja v minutah	
	Kosov	g	raven 	Temp. (°C)	1. stran 	2. stran
Biftki	4	600	3	250	10-12	6-8
Klobase	8	/	3	250	12-15	10-12
Svinjski kotleti	4	600	3	250	12-16	12-14
Piščanec (polovica)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Piščančje prsi	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Ribji fileji	4	400	3	250	12-14	10-12
Popečeni obloženi kruhki	4-6	/	3	250	5-7	/
Popečen kruh	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Informacije o akrilamidih

Pomembno! Glede na najnovejša znanstvena dognanja lahko prekomerno zapečena hrana (zlasti jedi, ki vsebujejo

škrob) predstavlja tveganje za zdravje zaradi akrilamidov. Zato priporočamo, da hrano pripravljate pri najnižjih možnih temperaturah in je ne zapečete preveč.

Vzdrževanje in čiščenje

⚠ Opozorilo! Glejte poglavje »Varnostna navodila«.

- Sprednji del naprave očistite z mehko krpo, namočeno v topli vodi s čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabljajte običajno čistilno sredstvo
- Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Na ta način lažje odstranite umazanijo, ki se ne more zapeči na površino.
- Trdovratno umazanijo očistite s posebnim čistilom za čiščenje pečice.
- Po vsaki uporabi očistite in posušite vso opremo pečice (z mehko krpo, namočeno v topli vodi s čistilom).
- Če imate teflonsko posodo, je ne čistite z agresivnimi čistili, s predmeti z ostrimi robovi ali v pomivalnem stroju. Uničil bi se teflonski premaz!

i Pripomočki iz nerjavnega jekla ali aluminija:

Vrata pečice čistite le z mokro gobico. Posušite z mehko krpo.

Nikoli ne uporabljajte jeklene volne, kislin ali abrazivnih sredstev, ki bi lahko poškodovale površino pečice. Na enak način očistite upravljalno ploščo pečice.

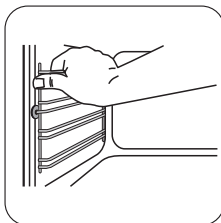
Čiščenje tesnila v vratih

- Redno preverjajte tesnilo v vratih. Tesnilo vrat je nameščeno okoli okvirja prostora pečice. Ne uporabljajte naprave, če je tesnilo v vratih poškodovano. Obrnite se na servisni center.
- Za čiščenje tesnila v vratih, glejte splošne informacije o čiščenju.

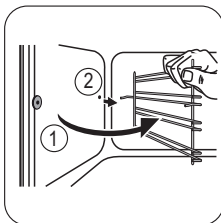
Podporna vodila rešetke

Za čiščenje stranskih sten lahko odstranite podporna vodila rešetke.

Odstranjevanje podpornih vodil rešetke



1 Sprednji del podpornega vodila rešetke povlecite stran od stranske stene.



2 Zadnji del podpornega vodila rešetke povlecite stran od stranske stene in ga odstranite.

Nameščanje podpornih vodil rešetke

Podporna vodila rešetke namestite v obratnem zaporedju.

i Zaokroženi konci podpornih vodil rešetke morajo gledati naprej.

Luč v pečici

! **Opozorilo!** Pri menjavi žarnice v pečici bodite previdni. Obstaja nevarnost električnega udara.

Pred zamenjavo žarnice v pečici:

- Izklopite pečico.
- Odstranite varovalke iz omarice z varovalkami ali odklopite odklopnik.

i Na dno pečice položite krpo, da preprečite poškodbe luči v pečici in steklenega pokrova.

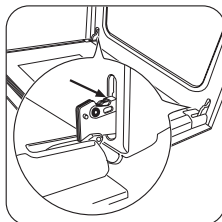
1. Steklen pokrov obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Zamenjajte žarnico v pečici z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
Uporabite enako vrsto žarnice.
4. Namestite steklen pokrov.

Čiščenje vrat pečice

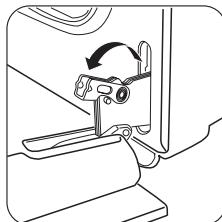
Vrata pečice so sestavljena iz dveh steklenih plošč. Za čiščenje snemite vrata pečice in notranjo stekleno ploščo.

www.zanussi.com

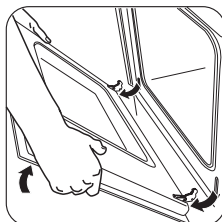
i Če poskušate odstraniti notranjo stekleno ploščo, preden odstranite vrata s pečice, se lahko vrata zaprejo.



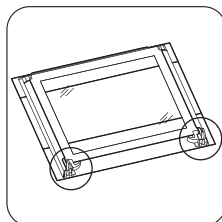
1 Vrata odprite do konca in primite tečajja vrat.



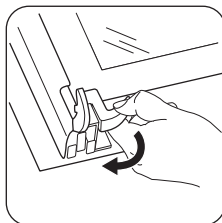
2 Dvignite in zavrtite vzvoda na obeh tečajjih.



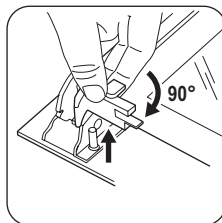
3 Zaprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (do polovice). Potem jih potegnite naprej in snemite s tečajjev.



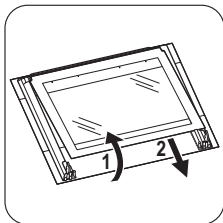
4 Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.



5 Sprostite sistem zapiranja, da boste lahko sneli notranjo stekleno ploščo.



6 Obrnite zaponki za 90° in ju snemite z njunega mesta.



7 Previdno dvignite (1. korak) in snemite (2. korak) notranjo stekleno ploščo.

Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite.

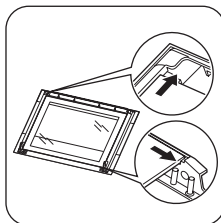
Nameščanje vrat pečice in steklene plošče

Pri nameščanju stekla z okrasnim okvirjem mora biti natis na steklu na notranji strani

Kaj storite v primeru...

! **Opozorilo!** Glejte poglavje »Varnostna navodila«.

vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površina natisa na okvirju steklene plošče ni hrapava na dotik. Poskrbite, da bo notranja steklena ploščica vstavljena na pravo mesto (glejte sliko).



Težava	Možen vzrok	Rešitve
Pečica se ne segreje.	Naprava je izklopljena.	Vklopite napravo.
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljenе.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Pečica se ne segreje.	Sprožila se je varovalka v omari ci za varovalke.	Preverite varovalko. Če se varovalka sproži več kot enkrat, se obrnite na usposobljenega električarja.
Luč v pečici ne deluje.	Žarnica je okvarjena.	Zamenjajte žarnico v pečici.
Na prikazovalniku se prikaže 12.00	Prišlo je do izpada električnega toka.	Nastavite uro.
Na živilih in stenah pečice se nabirata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte v pečici dlje kot 15-20 minut.

Če napake ne morete odpraviti sami, se obrnite na prodajalca ali na pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica

za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)

Številka izdelka (PNC)

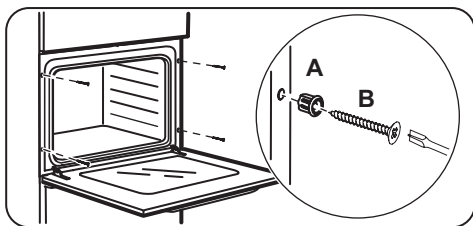
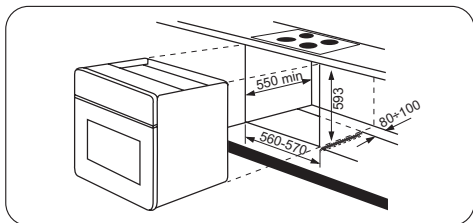
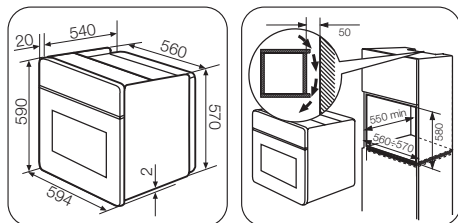
Serijska številka (S.N.)

Tehnični podatki

Napetost	230 V
Frekvenca	50 Hz

Namestitev

! **Opozorilo!** Glejte poglavje »Varnostna navodila«.



Električna namestitev

! **Opozorilo!** Namestitev naprave lahko izvede samo kvalificirana in usposobljena oseba.

i Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavja »Varnostne informacije«, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Ta naprava je dobavljena z električnim vtičem in kablom.

Kabel

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Za prerez kabla glejte skupno moč (na napisni plošči s tehničnimi podatki) in razpredelnico:

Skupna moč	Prerez kabla
maks. 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maks. 2300 W	3 x 1 mm ²
maks. 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Ozemljitveni vodnik (zelen/rumen kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).



Skrb za varstvo okolja

Simbol  na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstvi odpadki, Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme. S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavile v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in

predelavi izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.



Embalažni material

Embalažni material je okolju prijazen in ga lahko recikirate. Plastični deli so označeni z mednarodnimi oznakami, kot so PE, PS itd. Embalažni material odložite v posode za ločeno zbiranje odpadkov na krajevnem zbirališču odpadkov.



www.zanussi.com/shop

