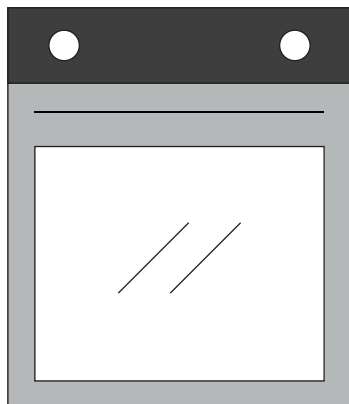


CANDY



Instrukcje użytkownika

PIEKARNIKI

PL

2

Naudojimo instrukcija

ORKAITĖ

LT

20

Lietošanas instrukcija

CEPEŠKRĀSNIS

LV

38

Kasutusjuhend

AHJUD

EE

56

Spis treści

3	Instrukcje bezpieczeństwa
7	Instrukcje ogólne
9	Opis produktu
12	Opis wyświetlacza
14	Tryby pieczenia
16	Czyszczenie i konserwacja piekarnika
16	Konserwacja
19	Rozwiązywanie problemów
74	Installation

Instrukcje bezpieczeństwa

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkę drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
- OSTRZEŻENIE: urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiegokolwiek gorącej części.
- OSTRZEŻENIE: W trakcie użytkowania piekarnika dostępne części mogą się silnie nagrzać. Małe dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez

dzieci bez nadzoru.

- Do czyszczenia szybek drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbitcie szkła.
- Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.
- Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani spray'u wysokociśnieniowego.
- Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta bez wtyczki:
URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ PODŁĄCZONE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA ZA POMOCĄ WTYCZKI LUB GNIAZDEK, LECZ MUSI BYĆ PODŁĄCZONE BEZPOŚREDNIO DO SIECI ELEKTRYCZNEJ. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W celu uzyskania instalacji zgodnej z aktualnymi przepisami bezpieczeństwa, piekarnik musi być podłączony wyłącznie z wyłącznikiem wielobiegunowym, z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii nad napięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania. Wyłącznik wielobiegunowy musi wytrzymać maksymalną moc przyłączeniową i musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony przewód uziemienia nie może być zasłaniany przez wyłącznik. Wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami z uwzględnieniem biegunowości piekarnika i źródła zasilania. Odłączenie powinno następować poprzez przełącznik w stałym okablowaniu zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
- Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta z wtyczką:
Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na

tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający.

Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Podłączenie do źródła zasilania można również wykonać, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy, z separacją styków zgodną z wymogami dla kategorii przepięciowej III, w miejscu pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania, które może wytrzymać maksymalne obciążenie i jest to zgodne z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Odłączenie umożliwia się poprzez zapewnienie dostępu do wtyczki lub wstawienie przełącznika do stałego okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
- Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.
- Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeni-

em urządzenia.

- Długa awaria zasilania podczas etapu gotowania może spowodować usterkę monitora. W takiej sytuacji należy się skontaktować z biurem obsługi klienta.
- Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
- W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory. Półka musi być włożona całkowicie do komory.
- Podczas wkładania tacy siatkowej należy zwrócić uwagę, aby krawędź antypoślizgowa była ustawiona do tyłu i do góry.
- OSTRZEŻENIE: Nie zakrywać ścianek piekarnika folią aluminiową ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenia w bezpośrednim kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.
- OSTRZEŻENIE: Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.
- PRZESTROGA: Nie napełniać wodą dna komory podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.
- W przypadku obsługiwanego urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/ustawienia.
- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Otwory podane na ostatniej stronie wykonać zgodnie z typem okucia.
- W celu prawidłowego użytkowania piekarnika nie zaleca się umieszczania żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i tacami, ale używania papieru do pieczenia i/lub specjalnych pojemników.

Instrukcje ogólne

Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby jak najlepiej wykorzystywać posiadany piekarnik, zachęcamy do uważnego przeczytania niniejszej instrukcji i starannego przechowywania jej, aby móc z niej skorzystać w razie potrzeby w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy zanotować jego numer seryjny, aby móc podać go personelowi biura obsługi klienta, gdyby wymagane były jakiegokolwiek naprawy. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie uległ on uszkodzeniu podczas transportu. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z piekarnika i zwrócić się do wykwalifikowanego technika w celu uzyskania porady. Należy trzymać z dala od dzieci wszystkie materiały opakowania (folie ochronne, styropian, kołki).

Podczas pierwszego uruchomienia piekarnika może z niego wydobyć się silny dym o nieprzyjemnym zapachu, który jest spowodowany przez klej na panelach izolacyjnych wokół rozgrzewanego po raz pierwszy piekarnika.

Jest to zjawisko całkowicie normalne i należy wówczas poczekać, aż dym całkowicie się ulotni, przed umieszczeniem żywności w piekarniku. Producent zrzuca się wszelkiej odpowiedzialności za sytuacje będące wynikiem nieprzestrzegania instrukcji podanych w niniejszym dokumencie.

UWAGA: Wymienione w niniejszej instrukcji funkcje, właściwości i akcesoria piekarnika mogą być różne w zależności od zakupionego modelu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności; wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.

Obsługa jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych istotnych zasad:

- Nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia go od gniazdka prądowego;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Ogólnie rzecz biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;
- W razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

Bezpieczeństwo elektryczne

PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA LUB WYKVALIFIKOWANEGO TECHNIKA. Sieć zasilająca, do której podłączany jest piekarnik, powinna być zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju jego instalacji. Producent zrzuca się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia będące wynikiem nieprzestrzegania takich przepisów. Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej za pomocą gniazdka ściennego z uziemieniem lub poprzez wielobiegunowy wyłącznik, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami i powinny być używane przewody o przekroju poprzecznym, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.

PODŁĄCZANIE

Piekarnik jest dostarczany z kablem zasilającym, który powinien być podłączany wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220-240 V AC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą i przewodem neutralnym. Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić:

- napięcie zasilania podane na mierniku;
- ustawienia wyłącznika.

Przewód uziemienia podłączony do zacisku uziemiającego piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemiającego sieci elektrycznej.

OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej ciągłość uziemienia sieci elektrycznej powinien sprawdzić wykwalifikowany elektryk. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne wypadki lub inne problemy wynikające z braku podłączenia piekarnika do uziemienia lub z powodu uziemienia o nieprawidłowej ciągłości.

UWAGA: ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe gniazdko ściennie, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

Zalecenia

Po każdym użyciu piekarnika kilka prostych czynności związanych z czyszczeniem go pozwoli utrzymać piekarnik w idealnej czystości.

Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi, ponieważ w kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika. Aby zapobiec nadmiernemu brudzeniu się piekarnika i wydostawaniu się z niego nieprzyjemnie pachnącego dymu, zaleca się nie używać piekarnika na najwyższych temperaturach. Zwykle lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i stosować niższą temperaturę. Poza akcesoriami dostarczonymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

Instalacja

Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanym osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.

Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70°C.

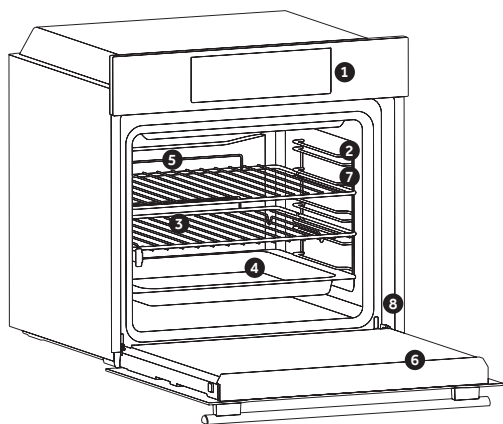
Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.

Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędnego do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

Pierwsze Użycie

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy: Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką. Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wnętrze piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń. Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli usunąć zapach nowości. W tym czasie należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia. oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

Opis produktu



1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (boczna siatka, jeśli jest dołączona)
3. Siatki
4. Tace
5. Wentylator (jeśli występuje)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)

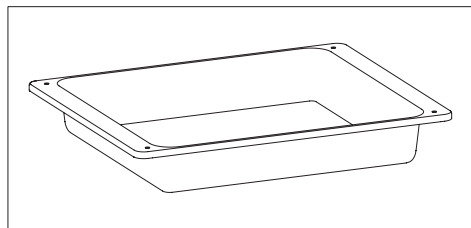
8. Numer seryjny



Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości

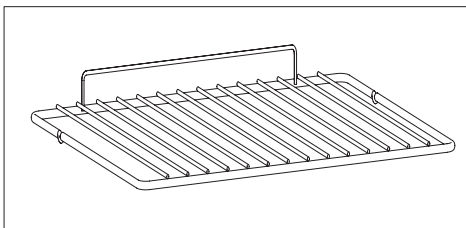
AKCESORIA (Zależy od modelu piekarnika.)

Taca ociekowa



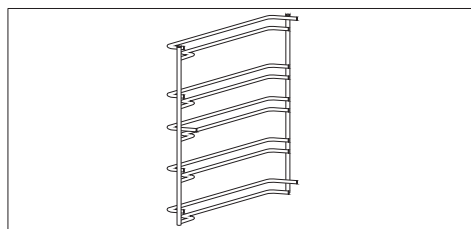
Zbiera resztki, które ociekają podczas pieczenia potraw na grillu.

Siatka metalowa



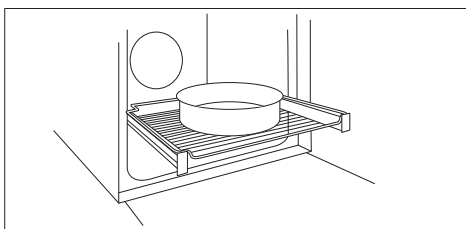
Podtrzymuje blachy i tacki do pieczenia.

Boczne siatki (tylko jeśli występują)



Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekacze.

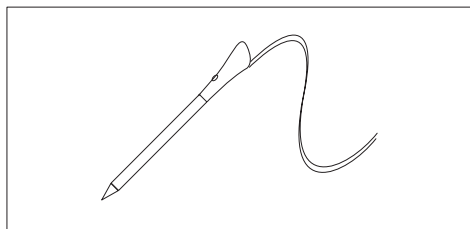
Prowadnice teleskopowe (tylko jeśli występują)



Dwie prowadnice, które ułatwiają kontrolę stanu pieczenia, ponieważ umożliwiają łatwe wyciąganie i przesuwanie tac i siatek wewnątrz komory piekarnika.

NOTATKA: Blachy i ruszty piekarnika nie nadają się do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Proszę używać odpowiednich naczyń do gotowania lub papieru do pieczenia.

Sonda do mięsa (tylko jeśli występuje)

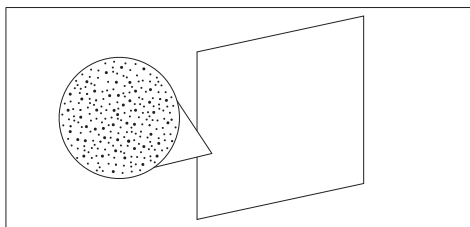


Mierzy temperaturę wewnętrzną potrawy podczas pieczenia. Włóż do otworu w górnej części komory. Należy włożyć, gdy piekarnik jest chłodny.

OSTRZEŻENIA:

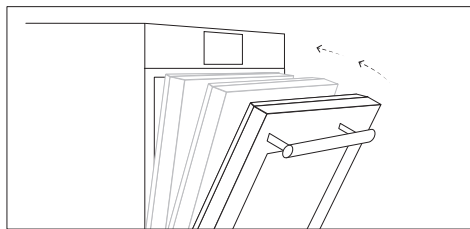
- Nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika ani rozpoczynać pieczenia, zanim nie zostanie odpowiednio włożona sonda do mięsa.
- Nie próbuj wkładać sondy do mięsa do mrożonek.

Panele katalityczne (tylko jeśli występują)



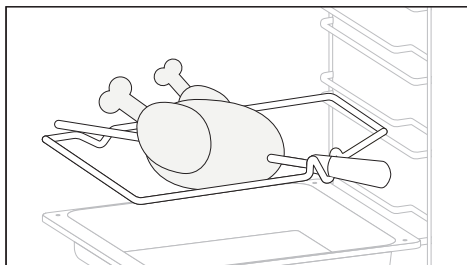
Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week).

Softclose (tylko jeśli występuje)



Zawiasy, które zapewniają automatyczny, miękki i płynny ruch podczas zamykania drzwi piekarnika.

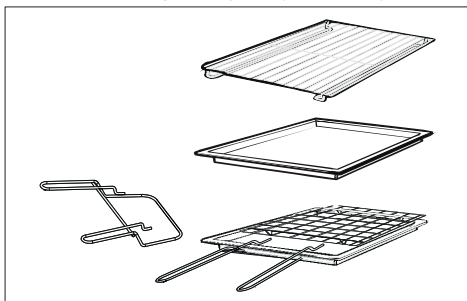
Rożen obrotowy (tylko jeśli występuje)



Nie jest wymagane wstępne nagrzewanie do gotowania na rożnie. Gotowanie odbywa się przy zamkniętych drzwiach.

- Odkręć haki.
- Włóż rożen w mięso przeznaczone do pieczenia.
- Zamocuj mięso za pomocą haków.
- Dokręć śruby.
- Włóż trzpień w otwór, w którym znajduje się silnik.
- Usuń uchwyt i użyj go na końcu gotowania, aby uniknąć poparzenia podczas wyjmowania jedzenia z piekarnika.

Zestaw patelni grillowych (tylko jeśli występuje)



Prosta półka może pomieścić foremki i naczynia. Półka z uchwytem na tacę jest szczególnie przydatna do grillowania.

Używaj jej wraz z tacą na ociekające soki.

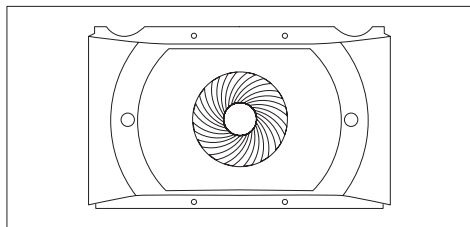
Specjalny profil półek sprawia, że pozostają one poziome, nawet gdy są całkowicie wysunięte. Nie ma ryzyka, że naczynie się zsunie lub coś się rozleje.

Taca na ociekające soki zbiera soki z grillowanych potraw. Jest przeznaczona do użytku tylko z funkcjami Grill, Rożen lub Grill z obiegiem powietrza; należy ją wyjąć z piekarnika przy używaniu innych metod gotowania. Nigdy nie używaj tacy na ociekające soki jako brytfanny, ponieważ powoduje to powstawanie dymu, a tłuszcz rozpryskuje się, brudząc piekarnik.

Półka z uchwytem na tacę

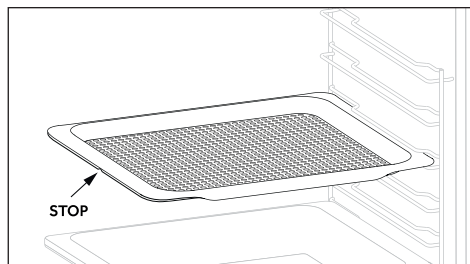
Półka z uchwytem na tacę jest idealna do grillowania. Używaj jej w połączeniu z tacą na ociekające soki. Do zestawu dołączono uchwyt, który ułatwia bezpieczne przenoszenie obu akcesoriów. Nie zostawiaj uchwyty w piekarniku.

Panel szefa kuchni (tylko jeśli występuje)



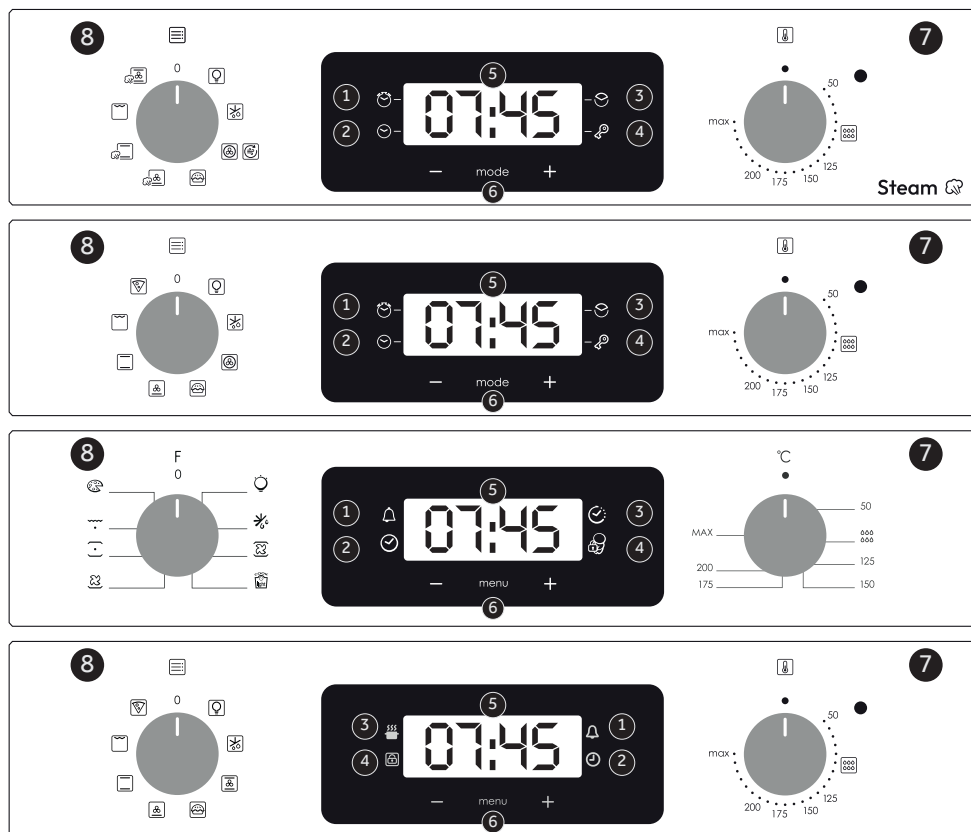
Przenośnik powietrza, który zwiększa cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika. Pozwala to na zwiększenie wydajności gotowania, bardziej równomierne pieczenie potraw w każdej temperaturze, skrócenie czasu pieczenia i wreszcie równomierne rozłożenie temperatury wewnątrz piekarnika.

Airfry Tray (tylko jeśli występuje)



Taca Airfry zapewnia, że gorące powietrze równomiernie i trójwymiarowo dociera do potrawy, co pozwala uzyskać chrupiącą skórkę przy jednoczesnym zachowaniu delikatności wnętrza. Opcjonalnie można umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1, aby zbierać soki lub okruchy panierki.

Opis produktu (Zależy od modelu piekarnika.)



Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826

Pobór mocy produktu w trybie czuwania z informacją lub wyświetlaniem stanu: 0,8 W

Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb czuwania z wyświetlaniem informacji lub stanu: 20 min

1. Minutnik
2. Ustawianie zegara
3. Czas pieczenia
4. Blokada rodzicielska
5. Wyświetlanie temperatury lub zegara
6. Elementy sterowania wyświetlaczem LCD
7. Pokrętko funkcji
8. Pokrętko termostatu

UWAGA: Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dopływie prądu jest ustawienie zegara. (brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu) Aby ustawić zegar należy:

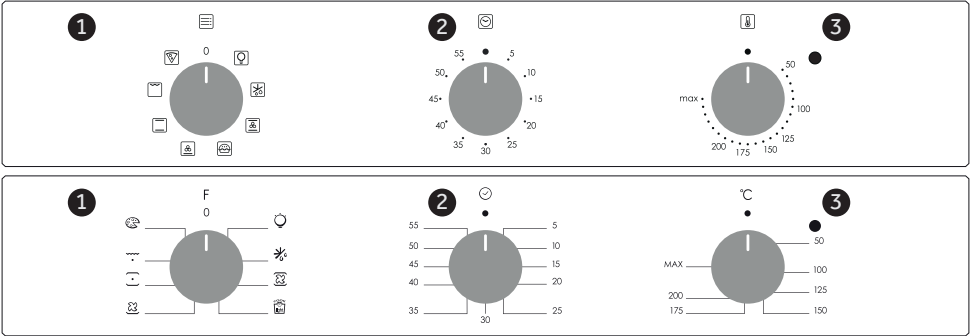
- Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz
- Nastawić godzinę przyciskami "−" "+".
- Zwolnić przyciski.

UWAGA: Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

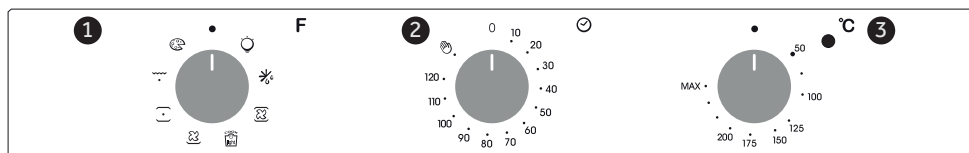
Użycie programatora zegara ze sterowaniem dotykowym

(Zależny od modelu piekarnika.)

FUNKCJA	JAK Z NIEJ KORZYSTAĆ	JAK WYŁĄCZYĆ	JAK DZIAŁA	DO CZEGO SŁUŻY
BLOKADA PRZYCIŚKÓW 	Funkcja blokady rodzicielskiej jest aktywowana poprzez dotknięcie przycisku Set (+) przez minimum 5 sekund. Od tego momentu wszystkie pozostałe funkcje są zablokowane, włącza się dioda LED blokady rodzicielskiej, a na wyświetlaczu na przemian pojawiają się komunikaty STOP i aktualny czas.	Funkcja blokady rodzicielskiej jest dezaktywowana poprzez ponowne dotknięcie przycisku Set (+) przez minimum 5 sekund. Od tego momentu dioda LED blokady rodzicielskiej gaśnie, a wszystkie funkcje stają się ponownie dostępne.		
MINUTNIK 	- Naciśnij środkowy przycisk 1 raz - Użyj przycisków „-” i „+”, aby ustawić wymagany czas - Zwolnij wszystkie przyciski	Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy (alarm ten zatrzyma się automatycznie, jednak można go natychmiast wyłączyć, naciskając przycisk SELECT).	- Sygnał dźwiękowy włącza się po zakończeniu ustawionego czasu. - W trakcie działania na wyświetlaczu pokazywany jest pozostały czas.	Umożliwia używanie piekarnika jako budzika (może być aktywowany zarówno podczas pracy piekarnika, jak i gdy piekarnik nie jest włączony).
CZAS PIECZENIA 	- Naciśnij środkowy przycisk 2 razy - Użyj przycisków „-” lub „+”, aby ustawić żądany czas gotowania - Zwolnij wszystkie przyciski - Ustaw funkcję gotowania za pomocą pokrętła wyboru funkcji piekarnika	Naciśnij dowolny przycisk, aby zatrzymać sygnał. Naciśnij środkowy przycisk, aby powrócić do funkcji zegara.	- Umożliwia ustawienie wymaganego czasu gotowania dla wybranego przepisu. - Aby sprawdzić, ile czasu pozostało, naciśnij przycisk SELECT 2 razy. - Aby zmienić ustawiony czas, naciśnij przycisk SELECT oraz przyciski „-” i „+”.	Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie. Jeśli chcesz zakończyć gotowanie wcześniej, obróć pokrętło wyboru funkcji na 0 lub ustaw czas na 0:00 (używając przycisków SELECT oraz „-” i „+”).

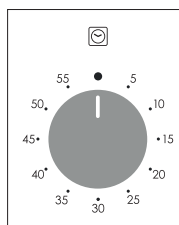


Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826
Pobór mocy produktu w trybie wyłączonym: 0,5 W
Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb wyłączenia: 20 min



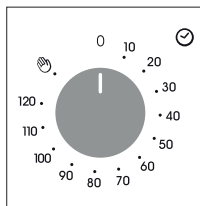
1. Pokrętko wyboru funkcji
2. Czas gotowania
3. Pokrętko termostatu

Korzystanie z minutnika



Aby ustawić czas gotowania, obróć pokrętko o pełny obrót, a następnie ustaw wskaźnik na wymaganym czasie. Po upływie ustawionego czasu sygnał dźwiękowy zabrzmi przez kilka sekund.

Korzystanie z timera zakończenia gotowania



Ten regulator umożliwia ustawienieżądanego czasu gotowania (maks. 120 minut). Piekarnik automatycznie wyłączy się po upływie ustawionego czasu.

Timer odlicza czas od ustawionej wartości, aż wróci do pozycji ∞, a następnie automatycznie wyłącza piekarnik.

Aby korzystać z piekarnika w trybie normalnym, ustaw timer w pozycji ∞ (pozycja ciągłej pracy). Upewnij się, że timer nie znajduje się w pozycji 0, aby ustawić piekarnik do gotowania.

Tryby pieczenia (Zależy od modelu piekarnika.)

Pokrętko funkcji	T °C domyślnie	T °C zakres	Funkcja
 / 			LAMPKA: Włącza światło w piekarniku.
 / 			ROZMRAŻANIE: W tej pozycji wentylator cyrkuluje powietrze o temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, co pozwala na rozmrażanie bez zmiany lub uszkodzenia zawartości białka w żywności.
 / 	180	50 ÷ MAX	WIELOPOZIOMOWE: Zalecane do drobiu, wypieków, ryb i warzyw. Ciepło lepiej przenika do potrawy, a czas gotowania i nagrzewania się skraca. Możesz gotować różne potrawy jednocześnie, niezależnie od przygotowania, na jednej lub kilku poziomach. Ta metoda zapewnia równomierny rozkład ciepła, a zapachy się nie mieszają. Dodaj około 10 minut do czasu gotowania w przypadku jednoczesnego przygotowywania kilku potraw.
 / 	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Ta funkcja pozwala na zdrowsze gotowanie, zmniejszając ilość tłuszczu lub oleju potrzebnego do przygotowania potraw. Połączenie elementów grzewczych z pulsującym cyklem powietrza zapewnia doskonały efekt pieczenia.

	210	50 ÷ MAX	DOLNE GRZANIE + WENTYLATOR: Element grzewczy na dole piekarnika działa z wentylatorem cyrkulującym powietrze wewnątrz. Idealne do tart owocowych, quiche, pizzy i pasztetów. Zapobiega wysychaniu przednich powierzchni potraw.
	210	50 ÷ MAX	DOLNE GRZANIE + WENTYLATOR + PARA: Dolny element grzewczy działa z wentylatorem cyrkulującym powietrze wewnątrz. Idealne do soczystych tart owocowych, quiche, pizzy i pasztetów. Zapobiega wysychaniu przednich powierzchni potraw. Funkcja ta może być również używana do czyszczenia piekarnika przy użyciu funkcji Aquaactiva. Aquaactiva pomaga w łatwym usuwaniu lekkich zabrudzeń za pomocą pary, zapewniając szybkie i ekologiczne czyszczenie wnętrza piekarnika.
	220	50 ÷ MAX	* KONWENCJONALNE: Zarówno górny, jak i dolny element grzewczy są używane. Rozgrzej piekarnik przez około 10 minut. Ta metoda jest idealna do tradycyjnego pieczenia i pieczenia mięs. Umieść potrawę na półce w środkowej pozycji.
	220	50 ÷ MAX	KONWENCJONALNE + PARA: Górny i dolny element grzewczy są używane. Dodaj 100 ml wody do wnętrza piekarnika, gdy jest zimny, i ustaw pokrętko na tę funkcję. Nie używaj nagrzewania wstępnego. Para zapewnia chrupiącą skórkę i błyszczącą powierzchnię, szczególnie w wypiekach.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Idealne do dużych ilości kiełbasek, steków i tostów. Cały obszar pod elementem grzewczym grilla staje się gorący. Używaj z zamkniętymi drzwiczkami. Obróć potrawę w 2/3 czasu gotowania, jeśli to konieczne. Do tostów użyj maksymalnej temperatury na poziomej półce 5 bez nagrzewania wstępnego.
	210	50 ÷ MAX	KONWENCJONALNE + WENTYLATOR: Dolne i górne elementy grzewcze pracują z wentylatorem, co zapewnia równomierne pieczenie na wszystkich poziomach. Idealne do pieczenia, zapiekanek, warzyw lub ciast z wilgotnym nadzieniem.
	210	50 ÷ MAX	KONWENCJONALNE + WENTYLATOR + PARA: Elementy grzewcze dolny i górny pracują z wentylatorem. Dodaj 150 ml wody do wnętrza piekarnika i ustaw pokrętko na tę funkcję. Nie używaj nagrzewania wstępnego. Ta metoda gotowania zwiększa soczystość i smak każdej potrawy, szczególnie pieczenia i czerwonego mięsa.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Gorące powietrze cyrkuluje w piekarniku, aby zapewnić doskonałe rezultaty dla potraw takich jak pizza lub ciasto.
	200	200	AIRFRY: Idealna funkcja do pieczenia na chrupko. W połączeniu z odpowiednim akcesorium gorące powietrze równomiernie dociera do potrawy, zapewniając trójwymiarowe pieczenie i bardziej chrupiący efekt. Umieść tacę ociekową na poziomie 1, aby zebrać soki lub okruszki.



Zeskanuj kod QR i odkryj, jak najlepiej go wykorzystać do przygotowania swoich ulubionych przepisów.

*Przetestowano zgodnie z EN 60350-1 do celów związanych z deklaracją zużycia energii i klasy energetycznej.

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

Żywotność urządzenia będzie dłuższa, jeśli będzie ono regularnie czyszczone. Należy poczekać na ochłodzenie się piekarnika przed wykonaniem czyszczenia ręcznego. Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek drucianych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przetrzeć szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym.

Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyżętej i przepłukać wodą.

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek pieka-

rnika można ją wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.

AKCESORIA

Akcesoria należy czyścić gąbką zwilżoną wodą i mydłem, przepłukać je i wysuszyć: unikać stosowania ściernych detergentów.

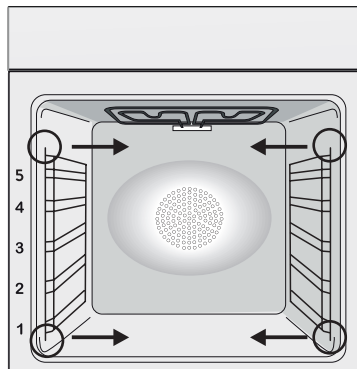
TACA NA TŁUSZCZ

Po użyciu rusztu należy wyjąć tacę na tłuszcz z piekarnika. Włączyć gorący tłuszcz do pojemnika i umyć tacę gorącą wodą, posługując się gąbką i płynem do mycia naczyń.

W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników.

Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

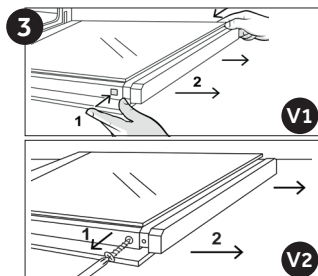
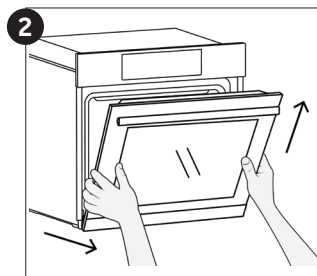
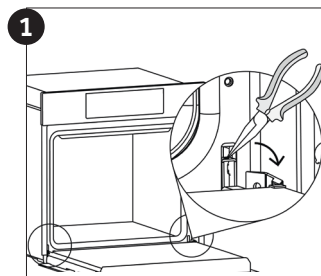
Konserwacja (Zależy od modelu piekarnika.)

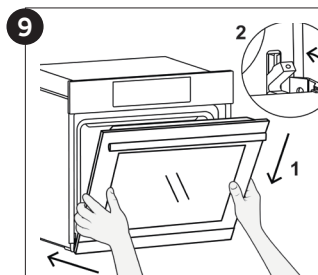
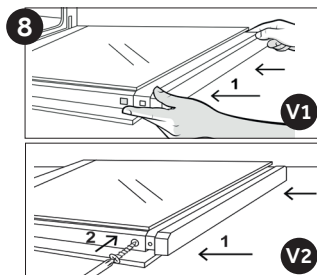
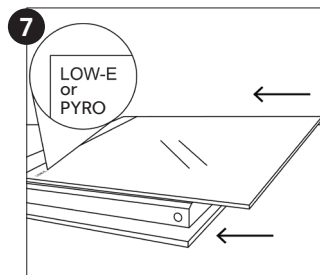
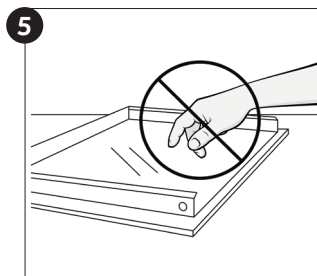
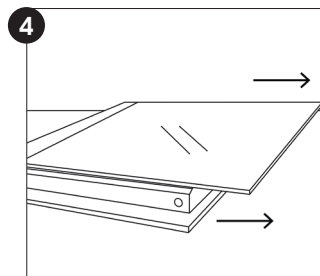


REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Usunąć druciane stojaki, ciągnąc je w kierunku wskazanym przez strzałki (patrz poniżej).
2. Aby wyczyścić druciane stojaki, włożyć je do zmywarki lub użyć mokrej gąbki, upewniając się, że zostaną osuszone po czyszczeniu.
3. Po zakończeniu procesu czyszczenia zamontuj druciane stojaki w odwrotnej kolejności.

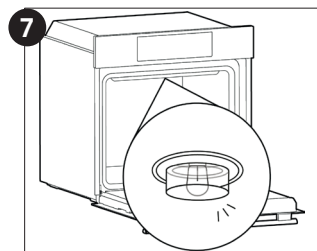
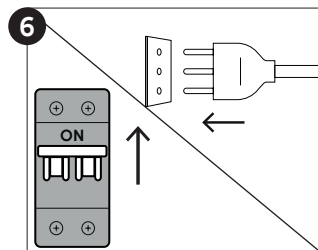
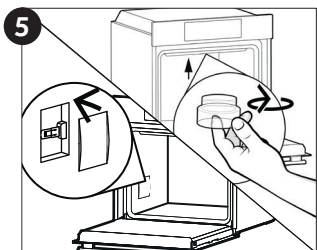
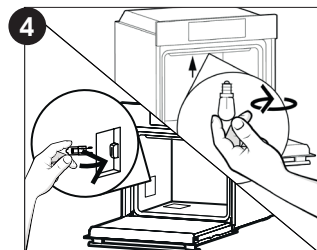
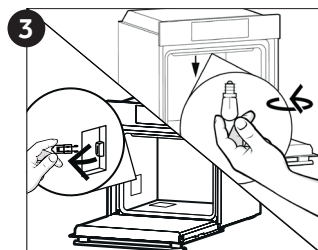
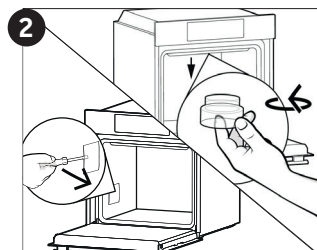
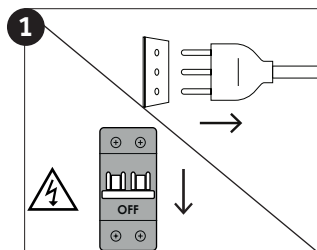
Demontaż i czyszczenie szklanych drzwi (Zależy od modelu piekarnika.)





Wymiana żarówki (Zależy od modelu piekarnika.)

1. Odłącz piekarnik od źródła zasilania.
2. Zdejmij szklaną osłonę, wykręć żarówkę i wymień ją na nową żarówkę tego samego typu.
3. Po wymianie uszkodzonej żarówki załóż z powrotem szklaną osłonę.



Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (lampa). * W przypadku problemów z lampą skontaktuj się z działem obsługi klienta.

Funkcja Aquactiva (Zależy od modelu piekarnika.)

Funkcja Aquactiva wykorzystuje parę do usuwania resztek tłuszczu i cząstek jedzenia z wnętrza piekarnika.

Instrukcja Użycia:

1. Wlej 100 ml wody do pojemnika Aquactiva znajdującego się na dnie piekarnika.
2. Ustaw funkcję piekarnika na Dół + Grzałka Wentylatora ().
3. Ustaw temperaturę na ikonę Aquactiva. ()
4. Pozwól programowi działać przez 20 minut.
5. Po upływie 20 minut wyłącz program i pozwól piekarnikowi ostygnąć.
6. Gdy urządzenie będzie chłodne, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika za pomocą wilgotnej ściereczki.

Ostrzeżenia:

Upewnij się, że urządzenie jest chłodne, zanim go dotkniesz.

Zachowaj ostrożność podczas kontaktu z gorącymi powierzchniami – istnieje ryzyko oparzenia.

Używaj wody destylowanej lub pitnej, aby zapewnić optymalną efektywność.

Funkcja Aquactiva to szybkie i ekologiczne rozwiązanie ułatwiające utrzymanie piekarnika w



Gospodarka odpadami i ochrona środowiska



Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawi-

era zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elek-

tronicznego, odbiera się go z domów.

- gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjmować bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapęłnić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie rozgrzewa się	Zegar nie jest ustawiony	Ustawić zegar
Piekarnik nie rozgrzewa się	Włączona jest blokada dziecięca	Wyłączyć blokadę dziecięcą
Piekarnik nie rozgrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnić się, że wymagane ustawienia są prawidłowe

Turinys

21	Saugos reikalavimai
25	Bendrieji nurodymai
27	Gaminio aprašymas
30	Valdymo skydelio aprašymas
32	Gaminimo režimai
34	Bendroji informacija apie valymą
34	Priežiūra
37	Nesklandumu šalinimas
74	Montavimas

Saugos reikalavimai

- Virimo metu drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant stiklinės durų dalies. Tai yra normalu. Norėdami sumažinti šį poveikį, palaukite 10–15 minučių po įjungimo, prieš dedant maistą į orkaitę. Bet kokiu atveju kondensacija išnyksta, kai orkaitė pasiekia gaminimo temperatūrą. Gaminant daržoves, naudokite indą sudangčiu, o ne atvirą skardą. Po gaminimo nelaikykite maisto orkaitėje ilgiau nei 15–20 minučių.
- ĮSPĖJIMAS: prieinamos dalys gali įkaisti, kai orkaitė veikia. Mažus vaikus laikykite saugiu atstumu.
- ĮSPĖJIMAS: prieinamos dalys gali įkaisti, kai įjungta grilio funkcija. Vaikus laikykite saugiu atstumu.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo prieš atlikdami bet kokius darbus ar priežiūrą.
- ĮSPĖJIMAS: norint išvengti pavojaus dėl atsitiktinio šiluminio pertraukiklio atkūrimo, prietaisas neturėtų būti maitinamas iš išorinio perjungiamojo įrenginio, pvz., laikmačio, arba jungiamas prie grandinės, kuri reguliariai įjungiama ir išjungiama.
- Vaikai iki 8 metų turėtų būti laikomi saugiu atstumu nuo prietaiso, jei jie nėra nuolat prižiūrimi. Vaikai neturėtų žaisti su prietaisu.
- Prietaisą gali naudoti asmenys nuo 8 metų amžiaus bei asmenys su ribotais fiziniais, sensoriniais ar protiniais gebėjimais, neturėdami patirties ar žinių apie produktą, tik jei jie yra prižiūrimi arba gavę instrukcijas, kaip saugiai naudoti prietaisą ir suvokdami galimus pavojus.
- Valymo ir priežiūros darbai neturėtų būti atliekami neprižiūrimų vaikų.
- Nenaudokite šiurkščių ar abrazyvinių medžiagų ar aštrių metalinių gremžtukų orkaitės durų stiklui valyti, nes jie gali subraižyti paviršių ir sukelti stiklo dūžimą.
- Prieš išimdami nuimamas dalis, išjunkite orkaitę. Po valymo dalis

surinkite pagal instrukcijas.

- Naudokite tik mėsos zondą, rekomenduojamą šiai orkaitei. Nenaudokite garų valytuvo ar aukšto slėgio purkštuvo valymo darbams.
- ĮSPĖJIMAS: prietaisas ir prieinamos dalys įkaista veikimo metu. Būkite atsargūs ir nelieskite įkaitusių dalių.
- ĮSPĖJIMAS: įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas prieš keičiant lemputę, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- JEI GAMINTOJAS TIEKIA ORKAITĘ BE KIŠTUKO: Prietaisas neturi būti prijungtas prie maitinimo šaltinio naudojant kištuką ar lizdą, bet turi būti tiesiogiai prijungtas prie elektros tinklo. Jungtį prie maitinimo šaltinio turi atlikti tinkamai kvalifikuotas specialistas. Kad instaliacija atitiktų galiojančius saugos teisės aktus, orkaitė turi būti prijungta tik įrengus visapolių jungiklį, atitinkantį III viršįtampių kategorijos reikalavimus, tarp prietaiso ir maitinimo šaltinio. Visapolinis jungiklis turi atlaikyti maksimalią prijungtą apkrovą ir atitikti galiojančius teisės aktus. Geltonai žalias įžeminimo laidas neturi būti nutrauktas jungikliu. Visapolinis jungiklis, naudojamas jungčiai, turi būti lengvai prieinamas, kai prietaisas sumontuotas. Jungtį prie maitinimo šaltinio turi atlikti tinkamai kvalifikuotas specialistas, atsižvelgdamas į orkaitės ir maitinimo šaltinio poliariškumą. Atsijungimas turi būti užtikrintas ištraukiant jungiklį į fiksuotą instaliaciją pagal laidų taisykles
- JEI GAMINTOJAS TIEKIA ORKAITĘ SU KIŠTUKU: Lizdas turi atitikti prietaiso etiketėje nurodytą apkrovą ir turėti veikiantį įžeminimo kontaktą. Įžeminimo laidas yra geltonai žalios spalvos. Šią operaciją turi atlikti tinkamai kvalifikuotas specialistas. Jei kištukas nesuderinamas su lizdu, kvalifikuotas elektrikas turėtų pakeisti lizdą į kitą tinkamą tipą. Kištukas ir lizdas turi atitikti šalies, kurioje atliekama instaliacija, galiojančius standartus. Jungtį prie maitinimo šaltinio taip pat galima atlikti įrengus visapolių jungiklį, atitinkantį III viršįtampių kate-

gorijos reikalavimus, tarp prietaiso ir maitinimo šaltinio. Geltonai žalias įžeminimo laidas neturi būti nutrauktas jungikliu. Lizdas arba visapolinis jungiklis, naudojamas jungčiai, turi būti lengvai prieinamas, kai prietaisas sumontuotas. Atsijungimą galima užtikrinti naudojant prieinamą kištuką arba įtraukiant jungiklį į fiksuotą instaliaciją pagal laidų taisyklės.

- Jei maitinimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti kabeliu arba specialiu rinkiniu, kurį siūlo gamintojas arba kurį galima gauti susisiekus su klientų aptarnavimo skyriumi. Maitinimo kabelio tipas turi būti H05V2V2-F. Šį darbą turi atlikti tinkamai kvalifikuotas specialistas. Įžeminimo laidas (geltonai žalias) turi būti maždaug 10 mm ilgesnis nei kiti laidai.
- Visiems remontams kreipkitės tik į klientų aptarnavimo skyrių ir prašykite naudoti originalias atsargines dalis.
- Nesilaikant aukščiau pateiktų nurodymų, gali būti pažeistas prietaiso saugumas ir panaikinta garantija.
- Bet kokie pertekliniai išsilieję skysčiai turi būti pašalinti prieš valymą.
- Ilgas elektros energijos tiekimo sutrikimas gaminimo metu gali sukelti ekrano gedimą. Tokiu atveju kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durų, kad būtų išvengta perkaitimo.
- Kai dedate lentyną į orkaitę, įsitikinkite, kad sustojimo briauna yra nukreipta aukštyn ir į orkaitės ertmės galą. Lentyna turi būti visiškai įstatyta į ertmę.
- Kai dedate grotelių padėklą, atkreipkite dėmesį, kad neslystanti briauna būtų nukreipta atgal ir aukštyn.
- ĮSPĖJIMAS: nedekoruokite orkaitės sienelių aliuminio folija ar vienkartinėmis apsaugomis, kurias galima įsigyti parduotuvėse. Aliuminio folija ar kitos apsaugos, tiesiogiai liečiantis su karštu emaliu, gali išsilydyti ir pažeisti orkaitės vidų.
- ĮSPĖJIMAS: niekada nenuimkite orkaitės durų tarpiklio.

- **ATSARGIAI:** negalima užpildyti orkaitės dugno vandeniu gaminimo metu ar kai orkaitė yra karšta.
- Papildomų veiksmų ar nustatymų nereikia, kad prietaisas veiktų nominaliu dažniu.
- Orkaitę galima montuoti aukštai stulpelyje arba po stalviršiu. Prieš tvirtinimą įsitikinkite, kad orkaitės erdvė yra tinkamai vėdinama, kad būtų užtikrinta tinkama šviežio oro cirkuliacija, reikalinga vidaus dalių aušinimui ir apsaugai.
- Padarykite paskutiniame puslapyje nurodytas angas pagal montavimo tipą.
- Orkaitės padėklai ir grotelių tinkleliai nėra tinkami tiesioginiam kontaktui su maistu. Naudokite tinkamus indus arba kepimo popierių.

Bendrieji nurodymai

Dėkojame, kad pasirinkote vieną iš mūsų gaminių. Kad naudodamiesi orkaitė pasiektumėte geriausių rezultatų, įdėmiai perskaitykite šią instrukcijų knygelę ir išsaugokite ją ateičiai, kad bet kada galėtumėte pasiskaityti. Prieš sumontuojant orkaitę, derėtų užsirašyti jos serijos numerį, kurį gali tekti nurodyti serviso personalui prireikus orkaitę taisyti. Išėmę orkaitę iš pakuotės, apžiūrėkite, ar ji nebuvo apgadinta pervežant. Kilus kokia nors abejonei, nenaudokite orkaitės ir kreipkitės patarimo į kvalifikuotą meistrą. Visas įpakavimo medžiagas (plastikinius maišus, polistireninį putplastį, vinis) padėkite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Įjungus orkaitę pirmąjį kartą, iš jos gali pasklisti dūmų, atsirandančių kaistant klįjams ant orkaitę dengiančių termoizoliacinių plokščių. Tai visiškai normalu. Prieš pašauinant maistą į orkaitę reikia palaukti, kol dūmai išsisklaidys. Gamintojas neprisiims jokios atsakomybės už žalą, patirtą dėl šioje naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų nesilaikymo.

PASTABA. Priklausomai nuo jūsų įsigytos orkaitės modelio, šioje naudojimo instrukcijoje aprašytos orkaitės funkcijos, savybės ir reikmenys gali skirtis.

Saugos reikalavimai

Orkaitė turi būti naudojama tik pagal paskirtį – t.y., gaminti maistą. Bet koks kitas naudojimas, pavyzdžiui, patalpoms šildyti, traktuotinas kaip netinkamas ir gali kelti pavojų. Gamintojas neprisiims jokios atsakomybės už žalą, patirtą dėl netinkamo, klaidingo arba neracionalaus orkaitės naudojimo.

Naudojantis bet kokių elektros prietaisu turi būti laikomasi kelių pagrindinių taisyklių:

- netraukti už elektros kabelio ištraukiant kabelio šakutę iš elektros lizdo;
- neliesti prietaiso šlapiomis ar drėgnomis rankomis arba kojomis;
- nenaudoti daugiaviečių kištukinių lizdų adapterių ir ilginamųjų laidų, nes to daryti nepatartina;
- prietaisui sugedus ar ėmus prastai veikti, išjungti prietaisą ir nemėginti jo ardyti.

Elektrosauga

PASIRŪPINKITE, KAD ORKAITĘ PRIE ELEKTROS TINKLO PRIJUNGTŲ ELEKTRIKAS ARBA KVALIFIKUOTAS MEISTRAS. Elektros tinklo, prie kurio jungiama orkaitė, parametrai turi atitikti galiojančių norminių aktų reikalavimus. Gamintojas neprisiims jokios atsakomybės už žalą, patirtą dėl šių nurodymų nesilaikymo. Atsižvelgiant į galiojančių norminių aktų reikalavimus, orkaitė prie elektros tinklo turi būti jungiama per įžemintą kištukinį elektros lizdą arba daugiapolį automatinį išjungiklį. Elektros instaliacijos atšaka turi būti apsaugota tinkamais saugikliais, o laidų skerspjūvio plotas – pakankamas užtikrinti tinkamą elektros srovės tiekimą orkaitėi.

PRIJUNGIMAS

Orkaitė yra aprūpinta elektros kabeliu, kuris turi būti jungiamas prie 220–240 V kintamosios srovės elektros tinklo: prie dviejų fazių arba prie fazės ir neutralės. Prieš prijungiant orkaitę prie elektros tinklo, būtina patikrinti:

- elektros tinklo įtampą;
- automatinio išjungiklio suveikimo srovę.

Prie orkaitės įžeminimo gnybto prijungtas įžeminimo laidas turi būti prijungiamas prie elektros tinklo įžeminimo kontūro.

ĮSPĖJIMAS

BPrieš prijungdami orkaitę prie elektros tinklo, paprašykite elektriko, kad jis išmatuotų elektros

tinklo įžeminimo kontūro varžą. Gamintojas neprisiims jokios atsakomybės dėl nelaimingų atsitikimų ar problemų, sukeltų orkaitės neprijungimo prie įžeminimo kontūro arba pernelyg didelės įžeminimo kontūro varžos.

PASTABA: Kadangi su orkaite gali tekti atlikti priežiūros darbus, patartina netoliese turėti kitą elektros lizdą, į kurį būtų galima orkaitę įjungti ištraukus ją iš įrengimo vietos. Orkaitės elektros kabelį turi pakeisti tik serviso personalas arba tinkamos kvalifikacijos meistras.

Orkaitę išjungus, aplink pagrindinį orkaitės jungiklį gali šviesti blausi švieselė. Tai normalu. Šią švieselę galima užgesinti apšukus prietaiso kabelio šakutę elektros lizde arba atvirkščiai prijungus prietaiso kabelio laidus.

Rekomendacijos

Po kiekvieno naudojimo orkaitę šiek tiek pavalius, bus galima palaikyti nepriekaištingą orkaitės švarą.

Neuždenkite orkaitės kameros sienelių aliuminio folija arba parduotuvėje įsigyta vienkartinė apsauga. Prie karšto emalio prisilietusi aliuminio folija arba kitokia apsauga gali išsilydyti ir sugadinti kameros sieneles dengiantį emalį. Kad orkaitės vidus pernelyg neužsiterštų ir nebūtų juntamas stiprus sūvilėsių kvapas, nerekomenduojama kaitinti orkaitės iki labai aukštos temperatūros. Geriau šiek tiek sumažinti temperatūrą ir gaminti maistą ilgiau. Greta su orkaite pateikiamais reikmenimis rekomenduojama naudoti tik labai dideliame karščiui atsparius indus ir kepimo formas.

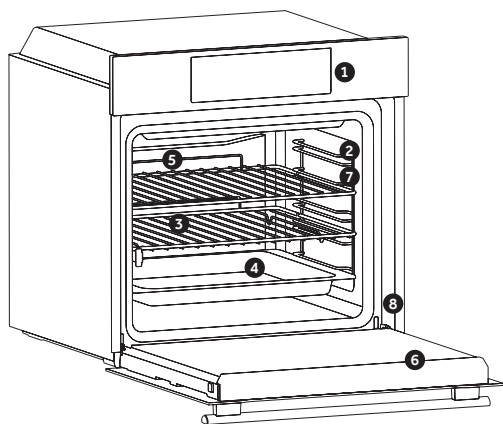
Montavimas

Gamintojas neturi jokios galimybės to kontroliuoti. Jei prireiktų gamintojo pagalbos sprendžiant su netinkamu orkaitės įrengimu susijusias problemas, tokia pagalba būtų apmokestinama atskirai (nebūtų suteikiama pagal garantiją). Turi būti vadovaujamas profesionaliam meistrui skirta montavimo instrukcija. Orkaitę įrengus netinkamai, gali kilti žmonių arba gyvūnų traumos, o taip pat materialinės žalos grėsmė. Gamintojas neprisiims jokios atsakomybės už tokias traumas ar žalą. Orkaitę galima sumontuoti aukštai virtuvės balde arba įrengti po stalviršiu. Prieš montuojant orkaitę, būtina pasirūpinti tinkama ventiliacija, kad būtų užtikrinta tinkama aušinimui bei vidinių dalių apsaugai reikalingo šviežio oro cirkuliacija. Atsižvelgdami į įrengimo pobūdį, išpjaukite reikiamas angas, kurių dydžiai nurodyti paskutiniame instrukcijos puslapyje.

Naudojimas pirmąjį kartą

PRELIMINARUS VALYMAS: išvalykite orkaitę prieš naudodami ją pirmąjį kartą. Minkštu drėgnu skudurėliu nušluostykite išorinius orkaitės paviršius. Karšto vandens ir ploviklio tirpalu nuplaukite visus reikmenis ir iššluostykite orkaitės vidų. Nustatykite orkaitę maksimaliai temperatūrai ir palikite ją įjungtą apytikriai 1 valandai. Taip pašalinis visi kvapai, atsirandantys įjungus naują orkaitę.

Gaminio aprašymas



1. Valdymo skydelis
2. Lentynų pozicijos (šoninės vielinės grotelės, jei yra)
3. Grotelės
4. Padėklai
5. Ventilatorius (jei yra)
6. Orkaitės durys
7. Šoninės vielinės grotelės (jei yra: tik plokščiai ertmei)

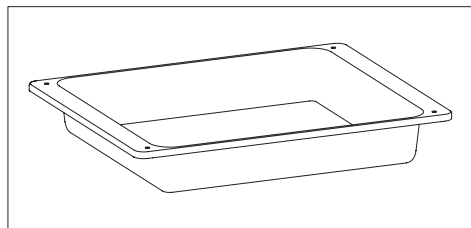
8. Serijos numeris



Jrašykite čia savo serijos numerį būsimam naudojimui.

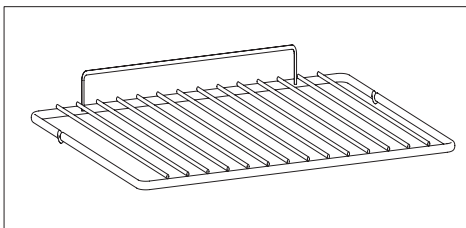
REIKMENYS (priklauso nuo modelio)

Lašų surinkimo padėklas



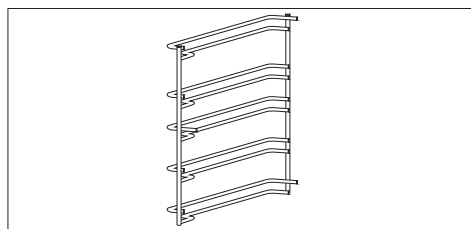
Skirtas surinkti sultis, lašančias nuo maisto, kepamo ant grotelių.

Metalinės grotelės



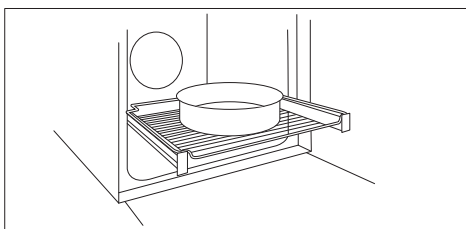
Ant jų galima dėti kepimo skardas ir lėkštes.

Šoninės vielos kreipiamosios (tik jei yra)



J abiejuose šonuose pritvirtintas kreipiamąsias įstumiamos metalinės grotelės, kepimo skardos ir lašų surinkimo padėklas.

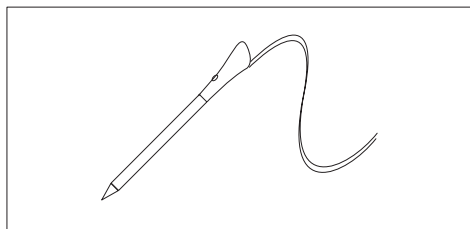
Teleskopiniai kreiptuvai (tik jei yra)



Dvi kreipiančiosios, kurios palengvina kepimo būsenos tikrinimą, nes leidžia lengvai ištraukti ir vėl įdėti padėklus bei grotelės orkaitės ertmėje.

PASTABA: Orkaitės padėklai ir grotelės nėra tinkami tiesioginiam sąlyčiui su maistu. Prašome naudoti tinkamus indus arba kepimo popierių.

Mėsos zondas (tik jei yra)

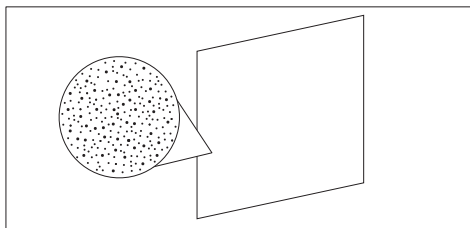


Matuoja vidinę maisto temperatūrą kepimo metu. Įstatykite į ertmės viršuje esančią angą. Zondą reikia įstatyti, kai orkaitė yra atvėsusi.

ĮSPĖJIMAI:

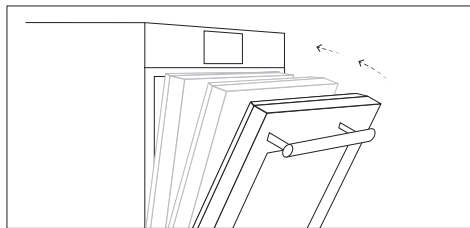
- Neįkaitinkite orkaitės ir nepradėkite gaminti, kol mėsos zondas nėra tinkamai įstatytas.
- Nemėginkite įstatyti mėsos zondo į šaldytą maistą.

Katalizinės plokštės (tik jei yra)



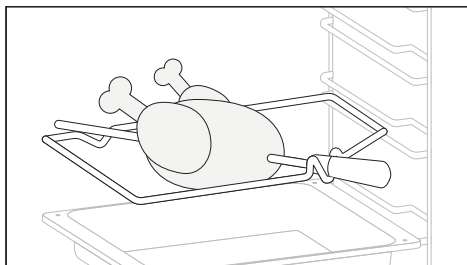
Specialios plokštės, padengtos emaliu, pagamintos su mikroporine struktūra, kuri riebalus paverčia lengvai pašalinamais dujiniais elementais. Pakeiskite jas po 3 metų naudojimo (jei naudojama 2–3 kartus per savaitę).

Softclose (tik jei yra)



Vyriai, kurie užtikrina automatinį minkštą ir sklandų orkaitės durų uždarymo judesį.

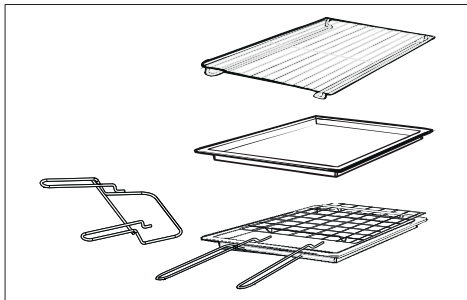
Nerija (tik jei yra)



Rotisserie kepimui nereikia išankstinio įkaitinimo. Kepkite uždaromis durimis.

- Atsukite kabliukus.
- Įkiškite iešmą į mėsą, kurią norite kepti.
- Užfiksuokite mėsą kabliukais.
- Priveržkite varžtus.
- Įstatykite iešmo veleną į skylę, kur yra variklis.
- Nuimkite rankeną ir naudokite ją kepimo pabaigoje, kad išimtumėte maistą iš orkaitės, išvengdami nudegimų.

Grill pan set (tik jei yra)



Paprasta lentyna tinka formoms ir indams laikyti. Padėklo laikiklio lentyna pačtinke kepimui ant grotelių. Naudokite ją kartu su riebalų surinkimo padėklu. Specialus lentynų profilis užtikrina, kad jos išliks horizontalios net visiškai ištraukus. Nėra pavojaus, kad indas paslys ar išsilies.

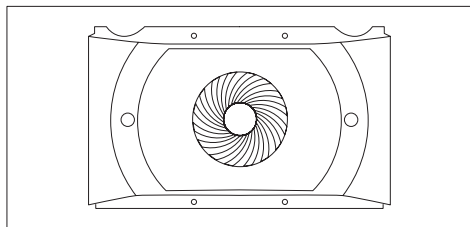
Riebalų surinkimo padėklas surenka sultis nuo kepimo maisto. Jis naudojamas tik su grotelių, rotisserie arba ventiliatoriaus pagalba veikiančiu griliu. Kitiems kepimo būdams padėklą išimkite iš orkaitės. Niekada nenaudokite riebalų surinkimo padėklo kaip kepimo skardos, nes tai sukelia dūmus ir riebalai taškosi, todėl orkaitė susiteršia.

Padėklo laikiklis:

Padėklo laikiklio lentyna idealiai tinka kepimui ant grotelių. Naudokite ją kartu su riebalų surinkimo padėklu.

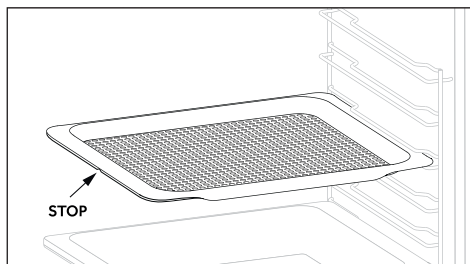
Rankena yra pridedama, kad būtų lengviau saugiai perkelti abu priedus. Nelaikykite rankenos orkaitėje.

Vyriausiasis komisijos narys (tik jei yra)



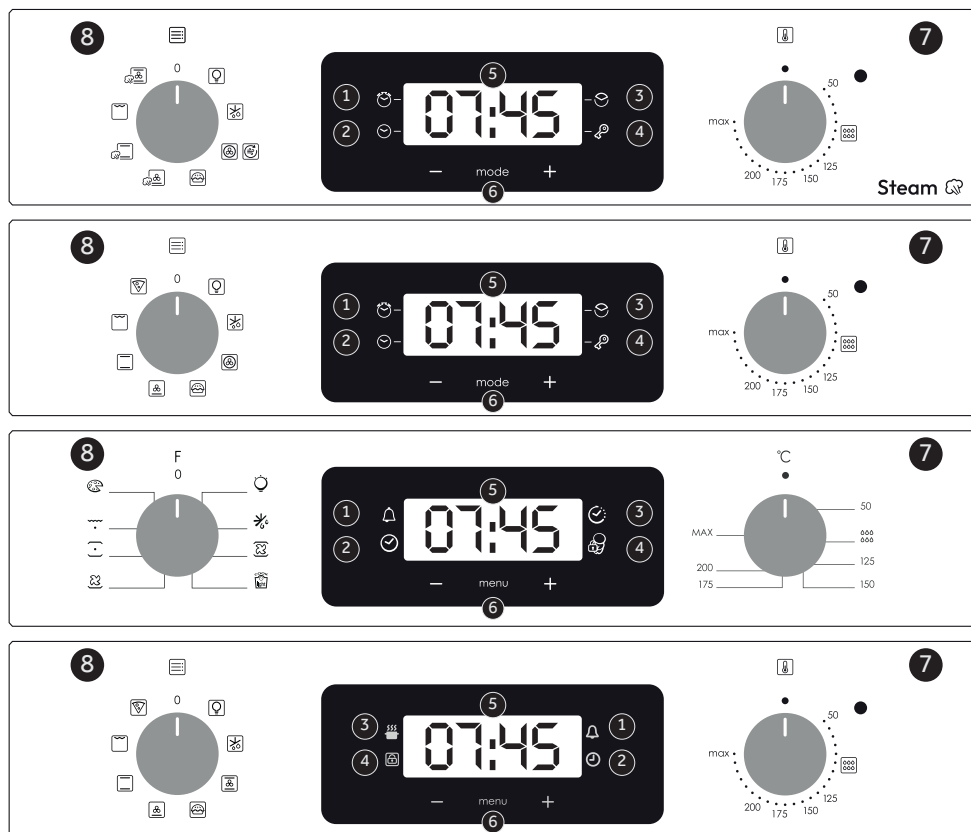
Oro konvejeris, kuris padidina oro cirkuliaciją orkaitės viduje. Tai leidžia pagerinti kepimo efektyvumą, tolygiau iškepti maistą esant bet kokiai temperatūrai, sutrumpinti kepimo laiką ir užtikrinti tolygų temperatūros pasiskirstymą orkaitės viduje.

Airfry Tray (tik jei yra)



Airfry padėklas užtikrina, kad karštas oras tolygiai ir trimatiškai pasiektų maistą, suteikdamas traškesnį paviršių, išlaikant minkštą vidų. Pasirinktinai kepimo padėklą galima padėti į L1 lygį, kad surinktų sultis ar trupinius.

Valdymo skydelio aprašymas (priklauso nuo modelio)



Mažo energijos suvartojimo duomenys pagal Komisijos reglamentą (ES) 2023/826

Gaminio energijos suvartojimas budėjimo režimu su informacijos arba būsenos rodymu: 0,8 W

Laikotarpis, po kurio įranga automatiškai persijungia į budėjimo režimo būseną su informacijos arba būsenos rodymu: 20 min.

1. Minutės laikmatis
2. Laikrodžio nustatymas
3. Kepimo laikas
4. Vaikų užraktas
5. Temperatūros arba laikrodžio rodymas
6. LCD ekrano reguliavimo valdikliai
7. Termostato pasirinkimo rankenėlė
8. Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

ĮSPĖJIMAS: Pirmasis veiksmas, kurį reikia atlikti įdiegus orkaitę arba po elektros tiekimo sutrikimo (tai galima atpažinti iš pulsuojančio ekrano, rodantį 12:00), yra tinkamo laiko nustatymas. Tai atliekama taip:

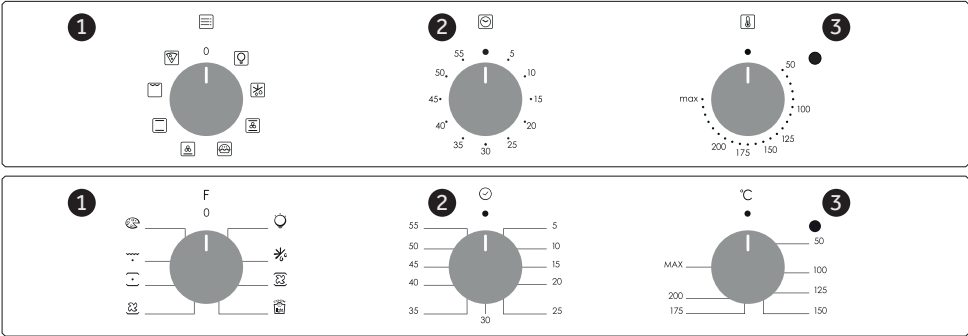
- Paspauskite centrinį mygtuką 4 kartus.
- Nustatykite laiką naudodami mygtukus „-“ ir „+“.
- Atleiskite visus mygtukus.

DĖMESIO: Orkaitė veiks tik tada, kai laikrodis bus nustatytas.

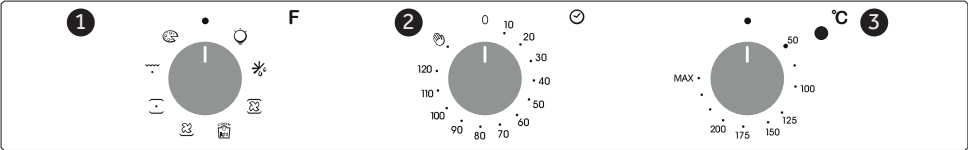
Jutiklinio valdymo laikrodžio programuotojo naudojimas

(priklauso nuo modelio)

FUNKCIJA	KAIP AKTYVUOTI	KAIP IŠJUNGTI	KĄ TAI DARO	KAM TAI REIKIA
RAKTŲ UŽRAKTA 	• Vaikų užrakto funkcija aktyvuojama palietus mygtuką Set (+) ir laikant jį ne mažiau kaip 5 sekundes. Nuo šio momento visos kitos funkcijos yra užrakintos, įsijungia vaikų užrakto LED indikatorius, o ekrane pakaitomis mirksės užrašas STOP ir dabartinis laikas.	• Vaikų užrakto funkcija išjungiama dar kartą palietus mygtuką Set (+) ir laikant jį ne mažiau kaip 5 sekundes. Nuo šio momento vaikų užrakto LED indikatorius išsijungia, ir visos funkcijos vėl tampa pasiekiamos.		
MINUTĘ MAŽIAU 	• Paspauskite centrinį mygtuką 1 kartą • Paspauskite mygtukus „-“ ir „+“, kad nustatytumėte reikalingą laiką • Atleiskite visus mygtukus	• Pasibaigus nustatytam laikui, įsijungs garsinis signalas (šis signalas sustos automatiškai, tačiau jį galima sustabdyti iškart, paspaudus mygtuką SELECT).	• Pasibaigus nustatytam laikui, įsijungia signalas. • Procesui vykstant, ekrane rodomas likęs laikas.	• Leidžia naudoti orkaitę kaip žadintuvą (gali būti aktyvuojama tiek veikiant orkaitei, tiek neveikiant orkaitei).
GAMINIMO LAIKAS 	• Paspauskite centrinį mygtuką 2 kartus • Paspauskite mygtukus „-“ arba „+“, kad nustatytumėte reikalingą kepimo trukmę • Atleiskite visus mygtukus • Nustatykite kepimo funkciją naudodami orkaitės funkcijų pasirinkimo rankenėlę	• Paspauskite bet kurį mygtuką, kad sustabdytumėte signalą. Paspauskite centrinį mygtuką, kad grįžtumėte į laikrodžio funkciją.	• Leidžia iš anksto nustatyti kepimo laiką, reikalingą pasirinktai receptūrai. • Norėdami patikrinti, kiek laiko liko, paspauskite mygtuką SELECT 2 kartus. • Norėdami pakeisti iš anksto nustatytą laiką, paspauskite SELECT ir mygtukus „-“ arba „+“.	• Pasibaigus laikui, orkaitė automatiškai išsijungs. Jei norite sustabdyti kepimą anksčiau, pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę į 0 arba nustatykite laiką į 0:00 (mygtukai SELECT ir „-“ arba „+“).

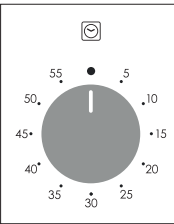


Mažo energijos suvartojimo duomenys pagal Komisijos reglamentą (ES) 2023/826
 Gaminio energijos suvartojimas išjungimo režimu: 0,5 W
 Laikotarpis, po kurio įranga automatiškai persijungia į išjungimo režimą: 20 min



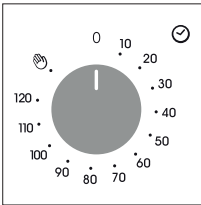
1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlė
2. Kepimo laikas
3. Termostato pasirinkimo rankenėlė

Naudojant minučių laikmatį



Norėdami nustatyti kepimo laiką, pasukite rankenėlę vieną pilną apsisukimą ir tada nustatykite rodyklę į norimą laiką. Pasibaigus nustatytam laikui, signalas skambės kelias sekundes.

Kepimo pabaigos laikmačio naudojimas



Šis valdiklis leidžia nustatyti norimą kepimo laiką (maks. 120 min.). Orkaitė automatiškai išsijungs pasibaigus nustatytam laikui.

Laikmatis skaičiuos nuo nustatyto laiko iki 0 padėties ir automatiškai išjungs orkaitę.

Norint naudoti orkaitę įprastai,

nustatykite laikmatį į 0 padėtį.

Norėdami nustatyti orkaitę, įsitikinkite, kad laikmatis nėra 0 padėtyje.

Gaminimo režimai (priklauso nuo modelio)

Simbolis	Numatytoji T °C	T °C nustatyti mo ribos	Funkcija
			LEMPUTĖ: Įjungiamas orkaitės kameros apšvietimas.
			ATŠILDYMAS: Kai rankenėlė nustatyta į šią poziciją, ventiliatorius cirkuliuoja kambario temperatūros orą aplink šaldytą maistą, kad jis atitirptų, nekeisdamas ar nepakeisdamas maisto baltymų struktūros.
	180	50 ÷ MAX	DAUGIALYGIS: Rekomenduojama šį metodą naudoti paukštienai, kepiniams, žuviai ir daržovėms. Šiluma geriau įsiskverbia į maistą, o kepimo ir įkaitinimo laikas sutrumpėja. Galima gaminti skirtingus maisto produktus vienu metu su panašiu ar skirtingu paruošimu vienoje ar keliuose pozicijose. Šis metodas užtikrina tolygų šilumos pasiskirstymą, o kvapai nesusimaišo. Pridėkite apie dešimt papildomų minučių, kai kepatė kelis patiekalus vienu metu.
	190	50 ÷ MAX	* LENGVAS GAMINIMAS (COOK LIGHT): Ši funkcija leidžia gaminti sveikiau, sumažinant reikalingų riebalų ar aliejaus kiekį. Kaitinimo elementų derinys su pulsuojančiu oro ciklu užtikrina puikius kepimo rezultatus.
	210	50 ÷ MAX	APATINIS KAITINIMAS + VENTILIATORIUS: Apatinis kaitinimo elementas naudojamas kartu su ventiliatoriumi, kuris cirkuliuoja orą orkaitės viduje. Šis metodas puikiai tinka vaisių pyragams, tartoms, quiche, picoms ir paštetui. Jis apsaugo maisto paviršių nuo išdžiūvimo.

	210	50 ÷ MAX	APATINIS KAITINIMAS + VENTILIATORIUS + GARAI: Apatinis kaitinimo elementas naudojamas kartu su ventiliatoriumi, kuris cirkuliuoja orą orkaitės viduje. Šis metodas puikiai tinka sultingiems vaisių pyragams, tartoms, quiche, picoms ir paštetui. Apsaugo maisto paviršių nuo išdžiūvimo. Ši funkcija taip pat gali būti naudojama orkaitės valymui naudojant „Aquaactiva“ funkciją. „Aquaactiva“ funkcija skirta lengvai pašalinti nešvarumus ir siūlo greitą bei ekologišką sprendimą, naudojant garus.
	220	50 ÷ MAX	* TRADICINIS KEPIMAS (CONVENTIONAL): Naudojami tiek viršutinis, tiek apatinis kaitinimo elementai. Įkaitinkite orkaitę apie dešimt minučių. Šis metodas idealiai tinka tradiciniam kepimui ir skrudinimui. Maistą į jo indą padėkite vidurinėje lentynoje.
	220	50 ÷ MAX	TRADICINIS + GARAI: Naudojami tiek viršutinis, tiek apatinis kaitinimo elementai. Įkaitinkite orkaitę apie dešimt minučių. Šis metodas idealiai tinka tradiciniam kepimui ir skrudinimui. Maistą į jo indą padėkite vidurinėje lentynoje. Ši funkcija taip pat užtikrina garais papildytą kepimą. Pridėkite 100 ml vandens į ertmę, kai orkaitė yra šalta, ir pasukite rankenėlę į šią funkciją. Šiai funkcijai nereikia įkaitinimo. Garų režimas gali būti naudojamas norint pasiekti traškesnį plutą ir blizgesnį paviršių, ypač kepiniams.
	230	50 ÷ MAX	GRILIS: Idealiai tinka dideliams kiekiui dešrelių, kepsnių ar skrebučių. Visas plotas po grilio elementu tampa karštas. Naudokite uždromis durimis. Kepant maistą, apverskite jį maždaug 2/3 proceso metu (jei reikia). Kepant skrebučius, naudokite maksimalią temperatūrą 5 lentynoje be įkaitinimo.
	210	50 ÷ MAX	TRADICINIS + VENTILIATORIUS: Pasirinkus šią funkciją, viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai dirba kartu su ventiliatoriumi, kad užtikrintų tolygų kepimą visuose lygiuose. Šis metodas idealiai tinka kepsniams, apkepams, daržovėms ar pyragams su drėgnu įdaru.
	210	50 ÷ MAX	TRADICINIS + VENTILIATORIUS + GARAI: Pasirinkus šią funkciją, viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai dirba kartu su ventiliatoriumi, kad užtikrintų tolygų kepimą visuose lygiuose. Ši funkcija taip pat užtikrina garais papildytą kepimą, kuris reikalauja 150 ml vandens pridėjimo į ertmę ir rankenėlės nustatymo į šią funkciją. Šiai funkcijai nereikia įkaitinimo. Šis metodas padidina patiekalų švelnumą ir skonį, ypač kepsniams ir raudonai mėsai.
	220	50 ÷ MAX	PICA: Ši funkcija užtikrina karšto oro cirkuliaciją orkaitėje, kad pasiektumėte puikių rezultatų, tokių kaip picos ar pyragai.
	200	200	AIRFRY: Ši funkcija idealiai tinka kepimui karšto oro cirkuliacijoje ir kartu su priedais užtikrina, kad karštas oras tolygiai ir trimatiškai pasiektų maistą, suteikdamas traškesnius rezultatus. Prašome padėti riebalų surinkimo padėklą į 1 lygį, kad surinktumėte sultis ar trupinius.



Nuskaitykite QR kodą ir sužinokite, kaip jį geriausiai panaudoti mėgstamiems receptams ruošti

* Atliktas testavimas pagal standartą EN 60350-1 siekiant nustatyti elektros energijos sąnaudas ir energinio naudingumo klasę.

Bendroji informacija apie valymą

Prietaisą reguliariai valant, jis tarnaus ilgiau. Prieš imdamiesi valymo, palaukite, kol orkaitė atvės. Orkaitės valymui niekuomet nenaudokite abrazyvių valiklių, plieninės vielos kempinių ar aštrių daiktų, nes galima nepataisomai sugadinti emaliuotas dalis.

Naudokite tik vandenį, muilą arba valiklius be baliklio (amoniako).

STIKLINĖS DALYS

Kiekvieną kartą pasinaudojus orkaite, rekomenduojama durelių stiklą nuvalyti popieriniu virtuvės rankšluosčiu. Sunkiau pašalinamoms dėmėms galima naudoti gerai išgręžtą ploviklį su suvilgytą kempinę, o po to nuplauti švariu vandeniu.

ORKAITĖS DURELIŲ TARPIKLIS

Jei tarpiklis nešvarus, jį galima nuvalyti šiek tiek sudrėkinta kempine.

REIKMENYS

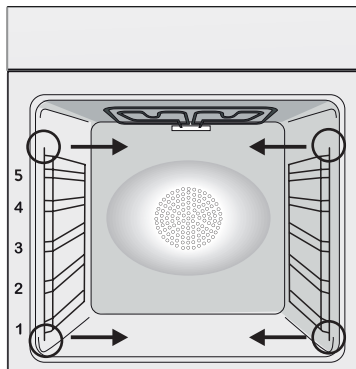
Prieš nuplaudami ir nusausedami, nuplaukite reikmenis šlapiu muilina kempine: venkite naudoti abrazyvius valiklius.

LAŠŲ SURINKIMO PADĖKLAS

Panaudoję groteles, išimkite padėklą iš orkaitės. Išpilkite riebalus į indą ir išplaukite lašų surinkimo padėklą, naudodami kempinę ir indų ploviklį.

Jeigu padėkle lieka riebalų, pamerkite padėklą vandens ir ploviklio tirpale. Lašų surinkimo padėklą taip pat galima dėti į indaplovę arba naudoti specialų orkaitės valiklį. Niekuomet nedėkite nešvaraus padėklo atgal į orkaitę.

Priežiūra (priklauso nuo modelio)



ŠONINIŲ KREIPIAMŲJŲ DURŲ NUĖMIMAS IR VALYMAS

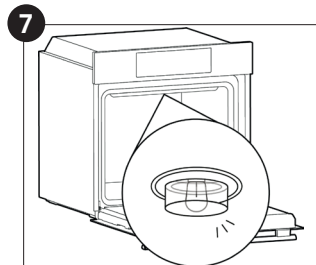
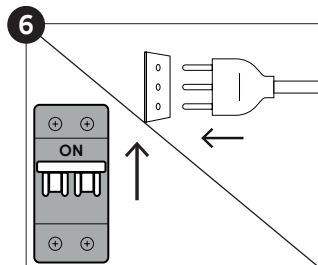
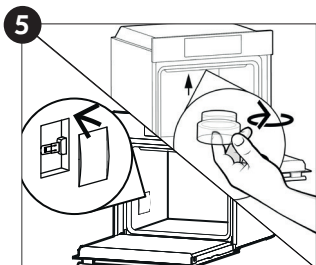
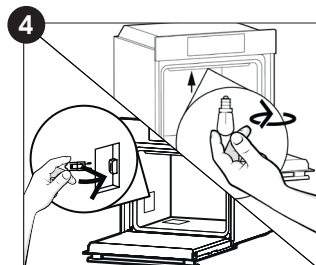
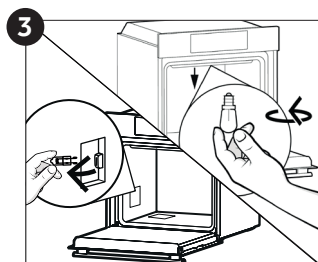
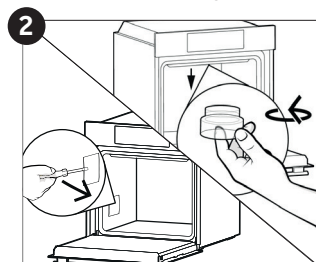
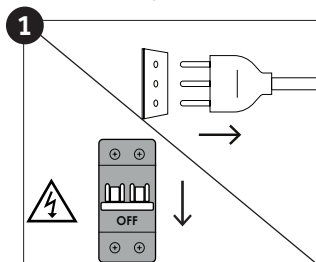
1. Nuimkite vielos kreipiamąsias, patraukdami jas rodyklių kryptimi (žr. paveikslėlį).
2. Norėdami nuvalyti vielos kreipiamąsias, galite dėti jas į indaplovę arba panaudoti drėgną kempinę, o po to gerai jas nusausti.
3. Nuvalius vielos kreipiamąsias, jos grąžinamos į orkaitę atvirkštine tvarka.

Stiklinių durų nuėmimas ir valymas (priklauso nuo modelio)

Žiūrėkite 16 psl.

Lempuės keitimas (priklauso nuo modelio)

1. Atjunkite orkaitę nuo elektros tinklo.
2. Nuimkite stiklinį dangtelį, išsukite lempuotę ir pakeiskite ją tokio paties tipo nauja lempuote.
3. Pakeitę sugedusią lempuotę, vėl uždėkite stiklinį dangtelį.



Šis gaminys turi vieną ar daugiau šviesos šaltinių, priklausančių energijos efektyvumo klasei G (Lempa). * Jei kyla problemų dėl šios lempos, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

Aquactiva Function (priklauso nuo modelio)

Aquactiva procedūra naudoja garus, kad padėtų pašalinti likusius riebalus ir maisto daleles iš orkaitės.

1. Supilkite 100 ml vandens į Aquactiva talpyklą orkaitės apačioje.
2. Nustatykite orkaitės funkciją į „Apačia + Ventilatorius“ ().
3. Nustatykite temperatūrą pagal Aquactiva piktogramą: .
4. Leiskite programai veikti 20 minučių.
5. Po 20 minučių išjunkite programą ir leiskite orkaitei atvėsti.
6. Kai prietaisas atvės, išvalykite orkaitės vidinius paviršius šluoste.

Įspėjimas:

Įsitikinkite, kad prietaisas yra atvėsęs, prieš jį liečiant.

Būkite atsargūs su visais karštais paviršiais, nes yra nudegimų rizika.

Naudokite distiliuotą arba geriamąjį vandenį.



Atliekų tvarkymas ir aplinkosauga



Šis prietaisas yra paženklintas pagal europinės direktyvos 2012/19/EU, reglamentuojančios elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekų (WEEE) utilizavimą, reikalavimus. Elektrinių ir elektroninių

prietaisų atliekose

yra ir aplinką teršiančių medžiagų (kurios gali pakenkti aplinkai), ir pagrindinių žaliavų (kurias galima perdirbti ir vėl panaudoti). Labai svarbu tinkamai tvarkyti elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekas, kad būtų surenkamos visos kenksmingos medžiagos ir perdirbamos visos antrinės žaliavos. Žmonės gali prisidėti prie to, kad elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekos nekeltų problemų aplinkai; labai svarbu laikytis kelių pagrindinių taisyklių:

- elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekų negalima mesti į buitinių šiukšlių konteinerius;
- elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekas būtina pristatyti į savivaldybės numatytus specialius surinkimo punktus.

Kai kuriose šalyse stambiagabaritės elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekos gali būti suren-

kamos iš namų. Taip pat, perkant naują buitinių prietaisą, parduotuvė privalo priimti iš pirkėjo seną prietaisą, kuris dydžiu ir paskirtimi yra analogiškas perkamam prietaisui.

APLINKOS TAUSOJIMAS IR ELEKTROS ENERGIJOS TAUPYMAS

Jei tik įmanoma, venkite pakaitinti orkaitę ir stenkitės maksimaliai ją užpildyti. Kuo rečiau darinėkite dureles, nes jas atidarius iš orkaitės kameros išeina karštis. Kad būtų taupoma elektros energija, išjunkite orkaitę 5–10 minučių prieš planuojamą gaminimo pabaigą ir išnau-dokite liekamąjį karštį, kurį toliau generuoja išjungta orkaitė. Rūpinkitės durelių tarpiklio švara, kad karštis iš orkaitės kameros neišeitų į lauką. Jei galite naudotis lengvatinio elektros energijos tarifu, gaminimo programą galima perkelti vėlesniam laikui ir gaminti maistą tomis valandomis, kai pigesnė elektra.

Nesklandumų šalinimas

Problema	Galima priežastis	Sprendimo būdas
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nepasirinktas gaminimo režimas ir nenustatyta temperatūra.	Atlikite reikiamus nustatymus.
Nieko nevyksta paspaudus mygtuką.	Apgaravo arba aprasojų valdymo skydelio mygtukai.	Mikropluošto šluoste nuo valdymo skydelio nuvalykite susikaupusią drėgmę.

Kopsavilkums

39	Norādījumi drošībai
43	Vispārīgi norādījumi
45	Produkta apraksts
48	Vadības paneļa apraksts
50	Gatavošanas režīmi
52	Vispārīgas piezīmes par tīrīšanu
52	Apkope
55	Problēmu novēršana
74	Uzstādīšana

Norādījumi drošībai

- Gatavošanas laikā cepeškrāsns iekšpusē vai uz durtiņu stikla var kondensēties mitrums. Tā ir normāla parādība. Lai šo parādību mazinātu, pēc ierīces ieslēgšanas pagaidiet 10–15 minūtes, pirms liekat ēdienu cepeškrāsnī. Jebkurā gadījumā kondensāts izzūd, kad cepeškrāsns sasniedz gatavošanas temperatūru.
- Dārzenus gatavojiet traukā ar vāku, nevis uz atklātas paplātes.
- Pēc gatavošanas neatstājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 15–20 minūtēm.
- **BRĪDINĀJUMS** – ierīce un tās sasniedzamās daļas lietošanas laikā sakarst. Esiet piesardzīgi – nepieskarieties karstajām daļām.
- **BRĪDINĀJUMS** – lietojot cepeškrāsnī, sasniedzamās daļas var sakarst. Jāraugās, lai mazi bērni atrastos drošā attālumā.
- **BRĪDINĀJUMS** – pirms spuldzes nomaiņas pārliedcinieties, ka ierīce ir izslēgta, tā izvairoties no iespējas gūt elektriskās strāvas triecienu.
- Pirms veicat darbus ar ierīci vai tās apkopi, atvienojiet to no strāvas avota.
- **BRĪDINĀJUMS** – lai izvairītos no bīstamības, nejauši atiestatot termiskās izslēgšanas iekārtu, ierīci nedrīkst darbināt ar ārēju slēdzi, piemēram, taimeru vai pievienot ķēdei, kura tiek regulāri ieslēgta vai izslēgta.
- Jāraugās, lai bērni līdz 8 gadu vecumam atrastos drošā attālumā no ierīces, ja viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo ierīci.
- Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām, bez pieredzes / zināšanām par šo produktu ierīci drīkst lietot tikai tad, ja tiek uzraudzītas / ir apmācītas par šīs ierīces drošu lietošanu un apzinās iespējamās riskus.
- Bērni bez pieaugušo uzraudzības nedrīkst tīrīt šo ierīci un veikt tās apkopi.
- Neizmantojiet raupjus vai abrazīvus materiālus, vai asus metāla

skrāpjus, lai notīrītu cepeškrāsns durvju stiklus, jo tie var saskrāpēt virsmu, un stikls tādēļ var saplīst.

- Pirms izņemamo daļu izņemšanas cepeškrāsns obligāti ir jāizslēdz. Pēc notīrīšanas salieciet tās atpakaļ atbilstoši norādījumiem.
- Lietojiet tikai šai cepeškrāsnij ieteikto cepeša termometru.
- Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena smidzinātāju.
- BRĪDINĀJUMS – lietojot grilu, sasniedzamās daļas var sakarst. Jāraugās, lai bērni atrastos drošā attālumā.
- JA RAŽOTĀJS PIEGĀDĀJIS CEPEŠKRĀSNI BEZ KONTAKTDAKŠAS: IERĪCI NEDRĪKST PIEVIENOT STRĀVAI, IZMANTOJOT KONTAKTDAKŠU VAI KONTAKTLIGZDAS – TĀ TIEŠĀ VEIDĀ JĀPIEVIENO STRĀVAS AVOTAM. Pievienošana strāvas avotam jāveic speciālistam ar atbilstošu kvalifikāciju. Lai nodrošinātu uzstādīšanu atbilstoši drošības noteikumiem, cepeškrāsns jāpievieno, starp ierīci un strāvas avotu jāierīko visus polus atvienojošs slēdzis ar tādu attālumu starp kontaktiem, kas atbilst prasībām III kategorijas pārspriegumam. Visus polus atvienojošajam slēdzim jāiztur maksimālā pieslēgtā elektriskā slodze un jāatbilst normatīvo aktu prasībām.

Dzelteni zaļo zemējuma vadu nedrīkst pārtraukt ar slēdzi. Pieslēgumam izmantotajam vairākus polus atvienojošajam slēdzim pēc ierīces uzstādīšanas jābūt viegli sasniedzamam. Ierīces pievienošana strāvas avotam jāveic speciālistam ar atbilstošu kvalifikāciju, ņemot vērā cepeškrāsns un strāvas avota polaritāti.

Jānodrošina atvienošana, ierīkojot slēdzi fiksētajā ķēdē saskaņā ar ķēdes principiem.

- JA RAŽOTĀJS PIEGĀDĀJIS CEPEŠKRĀSNI AR KONTAKTDAKŠU:

Kontaktligzdai jāatbilst uz plāksnītes norādītajai slodzei un jābūt ar pieslēgtu un funkcionējošu zemējuma kontaktu. Zemējuma vads ir zaļi dzeltenā krāsā. Šis darbs jāveic speciālistam ar at-

bilstošu kvalifikāciju. Ja kontaktligzda un ierīces kontaktdakša neatbilst, lūdziet, lai elektriķis aizstāj šo kontaktligzdu ar citu, piemērotu. Kontaktdakšai un kontaktligzdai jāatbilst normatīvo aktu prasībām valstī, kurā ierīci uzstāda. Ierīci pievienot strāvas avotam var arī, starp ierīci un strāvas avotu ierīkojot visus polus atvienojošu slēdzi, kurā attālums starp kontaktiem atbilst prasībām III kategorijas pārspriegumam un kurš spēj izturēt pieslēgto slodzi un atbilst normatīvo aktu prasībām. Dzelteni zaļo zemējuma vadu nedrīkst pārtraukt ar slēdzi. Pieslēgumam izmantotajam visus polus atvienojošajam slēdzim pēc ierīces uzstādīšanas jābūt viegli sasniedzamam. Jānodrošina atvienošana, ierīkojot slēdzifiksētajā ķēdē saskaņā ar ķēdes principiem. Ja cepeškrāsnij ir elektromehāniska temperatūras regulēšana, pievienojiet kontaktdakšu pievienojiet elektrības vadam ar atbilstošiem sprieguma, strāvas stipruma un slodzes parametriem, kas norādīti uz birkas, kā arī ar zemējuma savienojumu.

Kontaktligzdai jāatbilst uz plāksnītes norādītajai slodzei un jābūt ar pieslēgtu un funkcionējošu zemējuma kontaktu.

- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jāaizstāj ar vadu vai speciālu kabeli, ko var iegādāties no ražotāja vai, sazinoties ar klientu apkalpošanas dienestu. Elektrības vadam jābūt H05V2V2-F tipa. Vada nomaiņu vajadzētu veikt speciālistam ar atbilstošu kvalifikāciju. Zemējuma vadam (dzeltēni zaļajam) vajadzētu būt par apm. 10 mm garākam par pārējiem vadiem. Ja nepieciešams remonts, vērsieties tikai pie Klientu apkalpošanas dienesta un pieprasiet, lai tiktu izmantotas oriģinālās rezerves daļas.
- Neievērojot iepriekš minētās prasības var mazināties ierīces drošība, un garantija zaudēs spēku.
- Pirms tīrīšanas jāsavāc viss izlijušais materiāls.
- Ja gatavošanas laikā rodas ilgstošs elektroenerģijas padeves pārtraukums, var rasties ekrāna darbības traucējumi. Tādā gadījumā sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Šo ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durtiņām, citādi ierīce

var pārkarst.

- Ievietojot plauktu, pārliecinieties, ka atdure ir vērsta uz augšu un cepeškrāsns dziļumā. Plaukts cepeškrāsnī jāievieto līdz galam.
- Ievietojot restes, pievērsiet uzmanību tam, lai neslīdošā mala atrodas dziļumā un vērsta uz augšu.
- **BRĪDINĀJUMS** – neizklājiet cepeškrāsns sienas ar alumīnija foliju vai vienreiz lietojamajiem aizsargiem, kurus var iegādāties veikalos. Alumīnija folija un citi aizsargi tiešā saskarē ar karstu emalju var izkust un sabojāt emalju cepeškrāsns iekšpusē.
- **BRĪDINĀJUMS** – nekad nenoņemiet cepeškrāsns durvju blīvi.
- **UZMANĪBU!** Gatavošanas laikā un tad, kad cepeškrāsns ir karsta, nepievienojiet ūdeni cepeškrāsns apakšā.
- Ierīces darbināšanai ar nominālo frekvenci nav nepieciešamas papildu darbības / iestatījumi.
- Cepeškrāsnī var uzstādīt augstajā virtuves iekārtā vai zem darba virsmas. Pirms nostiprināšanas jānodrošina laba ventilācija ap cepeškrāsnī, lai nodrošinātu labu svaiga gaisa cirkulāciju, kas nepieciešama dzesēšanai un iekšējo daļu aizsardzībai. Izveidojiet atveres, kādas norādītas pēdējā lappusē atbilstoši uzstādīšanas veidam.
- Ieteicams ēdienu nenovietot tiešā saskarē ar plauktiem un paplātēm, bet gan izmantot cepampapīru un / vai speciālus traukus.

Vispārīgi norādījumi

Pateicamies, ka izvēlējāties mūsu produktu. Lai, lietojot cepeškrāsni, iegūtu labākos rezultātus, jums vajadzētu rūpīgi izlasīt šo rokasgrāmatu un saglabāt to izmantošanai nākotnē. Pirms cepeškrāsns uzstādīšanas pierakstiet ierīces sērijas numuru, lai varat to norādīt klientu apkalpošanas dienesta darbiniekiem, ja būs nepieciešams remonts. Pēc cepeškrāsns izņemšanas no iepakojuma pārļiecinieties, ka tā transportēšanas laikā nav bojāta. Ja šaubāties, nelietojiet cepeškrāsni un lūdziet padomu kvalificētam tehniķim. Iepakojuma materiālus (plastmasas maisus, putuplastu, naglas) glabājiet bērniem nepieejamā vietā. Cepeškrāsni ieslēdzot pirmo reizi, var rasties dūmi ar spēcīgu smaku, kas rodas, sakarstot līmei izolācijas paneļos ap cepeškrāsni. Tas ir pilnīgi normāli un, ja tā notiek, sagaidiet, līdz dūmi izklīst, un tikai tad lieciet cepeškrāsni ēdianu. Ražotājs neuzņemas atbildību, ja šajā dokumentā sniegtie norādījumi nav ievēroti.

PIEZĪME – šajā rokasgrāmatā norādītās cepeškrāsns funkcijas, īpašības un piederumi var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Norādījumi drošībai

So cepeškrāsni izmantojiet tikai paredzētajam mērķim, tas ir, tikai ēdiana pagatavošanai; izmantošana jebkādā citā veidā, piemēram, kā siltuma avotu, uzskatāma par neatbilstošu un līdz ar to bīstamu. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neatbilstošas, nepareizas vai nesaprātīgas lietošanas dēļ.

Lietojot jebkuru elektroierīci, jāievēro daži pamata noteikumi:

- lai atvienotu kontaktakšu no kontaktligzdas, nevelciet aiz elektrības vada;
- nepieskarieties ierīcei ar slapjām vai mitrām rokām vai kājām;
- vispārīgi nav ieteicams izmantot pārejas, sadalītājus un pagarinātājus;
- ja ierīcei ir darbības traucējumi / tā nedarbojas, kā nākas, izslēdziet to un nemēģiniet to salabot saviem spēkiem.

Electrical Safety

IERĪCES PIEVIEŅOŠANA ELEKTRĪBAI JĀVEIC ELEKTRIĶIM VAI KVALIFICĒTAM TEHNIĶIM.

Strāvas avotam, pie kura pievieno cepeškrāsni, jāatbilst normatīvo aktu prasībām uzstādīšanas valstī. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas rastos, neievērojot šos norādījumus. Atkarībā no noteikumiem uzstādīšanas vietā cepeškrāsns jāpievieno strāvas avotam, izmantojot sazemētu kontaktligzdu vai visus polus atvienojošu slēdzi. Strāvas avotam jābūt aizsargātam ar piemērotiem drošinātājiem, savukārt izmantotajiem vadiem jābūt ar tādu šķērsgriezumu, kas nodrošina pareizu strāvas pievadīšanu cepeškrāsni.

PIESLĒGUMS

Cepeškrāsni komplektā ir elektrības vads, kuru drīkst pievienot tikai strāvas avotam ar 220–240 V maiņstrāvas spriegumu starp fāzēm vai starp fāzi un neitrālo vadu. Pirms cepeškrāsni pievieno strāvas avotam, svarīgi pārbaudīt:

- uz skaitītāja norādīto strāvas spriegumu;
- slēdža iestatījumu.

Zemējuma vads, kurš pieslēgts cepeškrāsns zemējuma terminālim, jāpievieno strāvas avota zemējuma terminālim.

BRĪDINĀJUMS!

Pirms cepeškrāšni pievienojat strāvas avotam, lūdziet, lai elektriķis pārbauda strāvas avota zemējuma termināļa nepārtrauktību. Ražotājs neuzņemas atbildību par negadījumiem vai citām problēmām, kuras varētu rasties, cepeškrāšni nepieslēdzot zemējuma terminālim vai zemējuma savienojumam ar nepārtrauktības defektu.

PIEZĪME: tā kā cepeškrāsnij var būt nepieciešama apkope, ieteicams nodrošināt pieejamību citai kontaktligzdai tā, lai cepeškrāšni varētu pievienot tai, kad tā ir izņemta no uzstādīšanas vietas. Elektrības vada nomaīņu drīkst veikt tikai tehniskā dienesta darbinieki vai tehniķi ar līdzvērtīgu kvalifikāciju.

Ap centrālo slēdzi var būt redzams blāvs apgaismojums arī tad, kad cepeškrāšns ir izslēgta. Tā ir normāla parādība. To var novērst, pavēršot kontaktdakšu otrādi vai apmainot pievada termināļus.

Ieteikumi

Pēc katras cepeškrāšns lietošanas reizes neliela uzkopšana nodrošinās ideāli tīru cepeškrāšni. Neizklājiet cepeškrāšns sienas ar alumīnija foliju vai vienreiz lietojamajiem aizsargiem, kurus var iegādāties veikalos. Alumīnija folija un citi aizsargi tiešā saskarē ar karstu emalju var izkust un sabojāt emalju cepeškrāšns iekšpusē. Lai novērstu pārmērīgu cepeškrāšns notraipīšanos un no tās izrietošo spēcīgo dūmu smaku, iesakām neizmantot cepeškrāšni ar ļoti augstu temperatūru. Labāk gatavot ilgāku laiku un iestatīt mazliet zemāku temperatūru. Papildus cepeškrāšns komplektā pievienotajiem piederumiem iesakām izmantot tikai traukus un cepšanas formas, kas iztur ļoti augstu temperatūru.

Uztādīšana

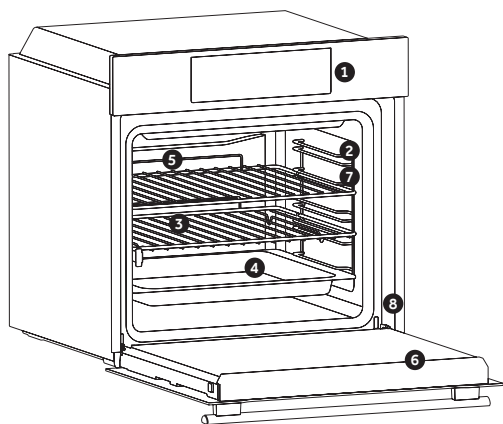
Ra-otājam nav pienākuma to veikt. Ja nepieciešama ražotāja palīdzība, lai labotu problēmas, kas radušās nepareizas uzstādīšanas dēļ, šo palīdzību garantija nesedz. Jāievēro uzstādīšanas instrukcija darbiniekiem ar profesionālu kvalifikāciju. Nepareizas uzstādīšanas dēļ var rasties kaitējums vai savainojumi cilvēkiem, dzīvniekiem un īpašumam. Ražotājs neuzņemas atbildību par šādu kaitējumu vai savainojumiem.

Cepeškrāšni var uzstādīt augstajā virtuves iekārtā vai zem darba virsmas. Pirms nostiprināšanas jānodrošina laba ventilācija ap cepeškrāšni, lai nodrošinātu labu svaiga gaisa cirkulāciju, kas nepieciešama dzesēšanai un iekšējo daļu aizsardzībai. Izveidojiet atveres, kādas norādītas pēdējā lappusē atbilstoši uzstādīšanas veidam.

Pirmā lietošanas reize

SĀKOTNĒJĀ TĪRĪŠANA: Iztīriet cepeškrāšni pirms pirmās lietošanas. Noslaukiet ārējās virsmas ar a mitru, mīkstu drānu. Nomazgājiet visus piederumus un izslaukiet cepeškrāšns iekšpusi ar karstu trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu ūdenī. Tukšai cepeškrāsnij iestatiet maksimālo temperatūru un atstājiet apmēram vienu stundu; tādējādi atbrīvosieties no jaunas ierīces smakām.

Vadības paneļa apraksts



1. Vadības panelis
2. Plauktu pozīcijas (sānu režģis, ja iekļauts)
3. Režģi
4. Paplātes
5. Ventilators (ja ir)
6. Cepeškrāsns durvis
7. Sānu režģi (ja ir: tikai plakanai dobajai konstrukcijai)

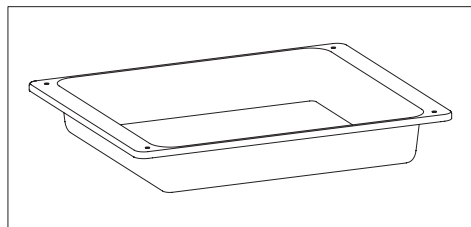
8. Sērijas numurs



Šeit ierakstiet savu sērijas numuru turpmākai atsaucei.

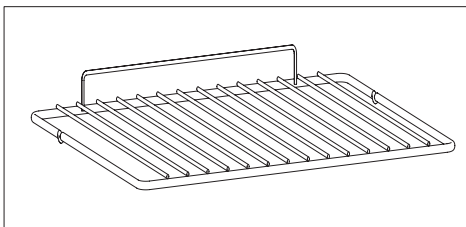
PIEDERUMI (atkarīgs no modeļa)

Pilienu uztvērēja paplāte



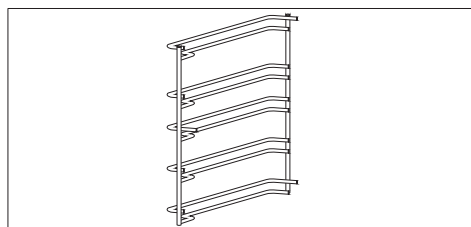
Savāc atliekas, kas nopil, gatavojot ēdienu grīlā.

Metāla restes



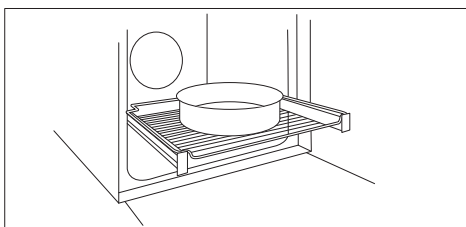
Notur cešanas paplātes un plāksnes.

Sānu stieplu restes (tikai tad, ja ir)



Atrodas abās pusēs cepeškrāsns iekšpusē, notur metāla restes un pilienu paplātes.

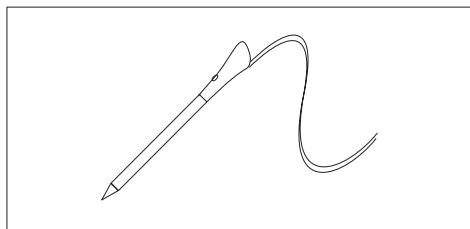
Telescopic guides (tikai tad, ja ir)



Divi vadotņu sliežu pāri, kas atvieglo gatavošanas procesa pārbaudi, jo tie ļauj viegli izvilkt un novietot paplātes un režģus cepeškrāsns dobumā.

PIEZĪME: Cepeškrāsns paplātes un režģi nav piemēroti tiešam saskarei ar pārtiku. Lūdzu, izmantotiet piemērotus traukus vai cepamo papīru.

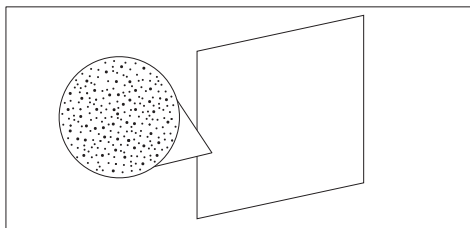
Gaļas termozonde (tikai tad, ja ir)



Mēra ēdiena iekšējo temperatūru gatavošanas laikā. Ievietojiet to atverē cepeškrāsns dobuma augšpusē. Zondi jāievieto, kamēr cepeškrāsns ir auksta. **BRĪDINĀJUMI:**

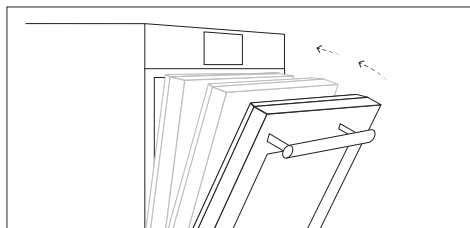
- Nepreheatējiet cepeškrāsnī vai nesāciet gatavot, pirms gaļas zonde nav pareizi ievietota.
- Nemēģiniet ievietot gaļas zondi saldētā ēdienā.

Katalītiskās panelī (tikai tad, ja ir)



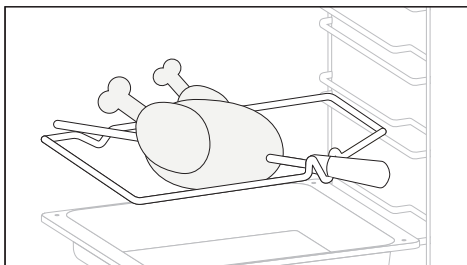
Īpaši paneli ar emaljas pārklājumu, kas veidoti ar mikroporainu struktūru, lai pārvērstu taukus gāzveida elementos, kurus ir viegli noņemt. Aizvietojiet pēc 3 gadu lietošanas (pie 2/3 gatavošanas cikliem nedēļā).

Mīkstās aizvēršanās sistēma (tikai tad, ja ir)



Enges, kas nodrošina automātisku, maigu un vienmērīgu kustību cepeškrāsns durvju aizvēršanās laikā.

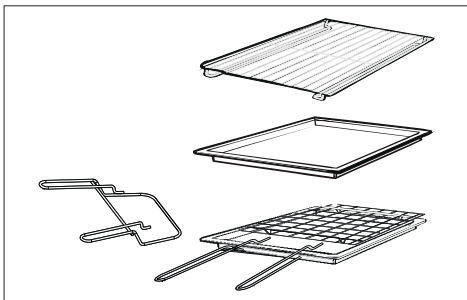
Grila iesms (tikai tad, ja ir)



Grila iesmam nav nepieciešama iepriekšēja uzsildīšana. Gatavošana notiek ar aizvērtām durvīm. Atskrūvējiet āķus

- Ievietojiet iesmu cauri gaļai, kas jāgatavo
- Piestipriniet gaļu ar āķiem
- Pievelciet skrūves
- Ievietojiet vārpstu motoram paredzētajā atverē
- Noņemiet rokturi un izmantojiet to gatavošanas beigās, lai izvairītos no apdegumiem, izņemot ēdenu no cepeškrāsns.

Grila pannas komplekts (tikai tad, ja ir)



Vienkāršais plaukts ir piemērots veidnēm un traukiem. Paplātes turētāja plaukts ir īpaši piemērots grilēšanai.

Izmantojiet to kopā ar pilienu paplāti.

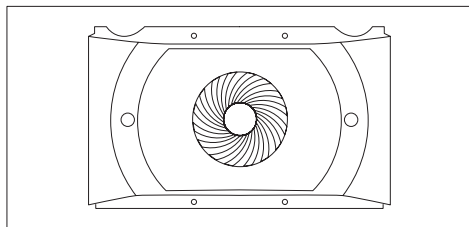
Plauktu īpašais profils nodrošina, ka tie paliek horizontāli pat tad, kad tie ir pilnībā izvilkti. Nav riska, ka trauks noslidētu vai izlītu.

Pilienu paplāte uztver sulas no grilētiem ēdieniem. Tā ir paredzēta lietošanai tikai kopā ar grilu, iesmu grilu vai ventilatoru asistēto grilu; noņemiet to no cepeškrāsns, izmantojot citas gatavošanas metodes. Nekad neizmantojiet pilienu paplāti kā cepšanas paplāti, jo tas var radīt dūmus un tauki izžākstīsies, padarot cepeškrāsnī netīru.

Paplātes turētājs

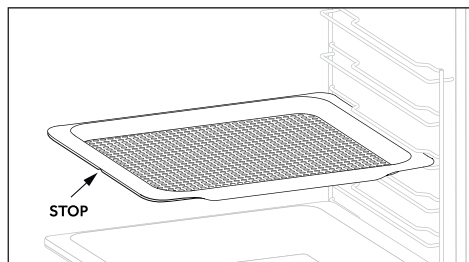
Paplātes turētāja plaukts ir ideāli piemērots grilēšanai. Izmantojiet to kopā ar pilienu paplāti. Komplektā ir rokturis, kas palīdz droši pārvietot abus piederumus. Nekad neatstājiet rokturi cepeškrāsnī.

Šefpavāra panelis (tikai tad, ja ir)



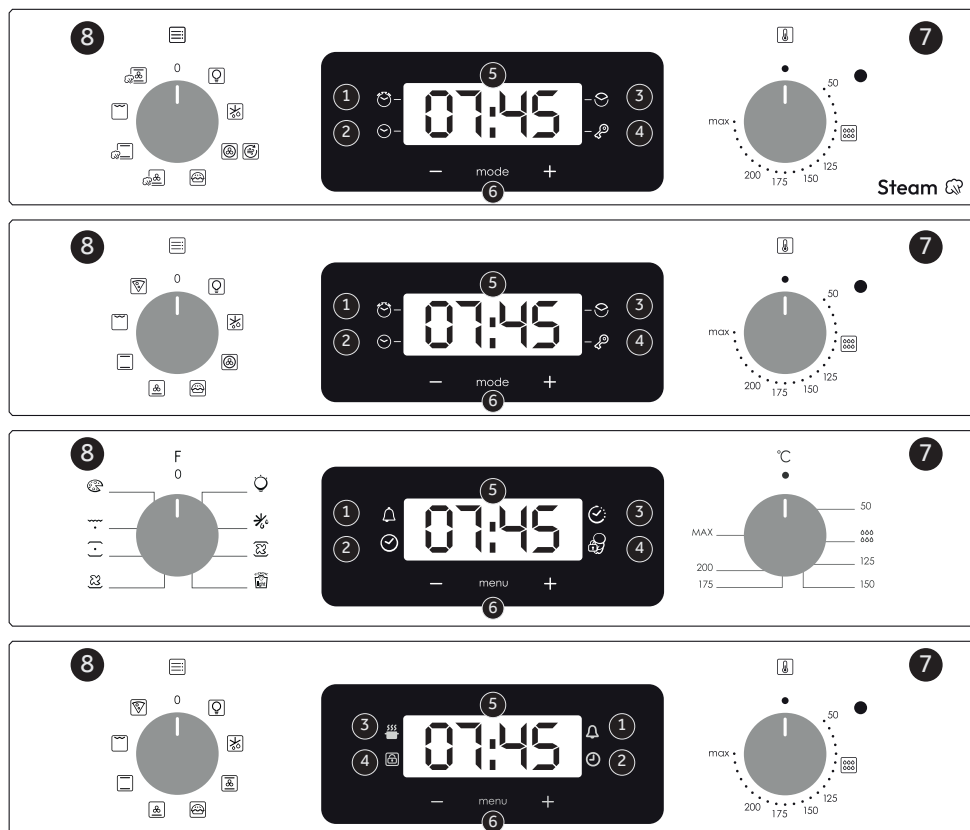
Gaisa konveijers, kas palielina gaisa cirkulāciju cepeškrāsns iekšpusē. Tas nodrošina labāku gatavošanas veiktspēju, vienmērīgāku ēdiena pagatavošanu pie jebkuras temperatūras, īsāku gatavošanas laiku un vienmērīgu temperatūras sadali cepeškrāsns iekšienē.

Airfry paplāte (tikai tad, ja ir)



Airfry paplāte nodrošina, ka karstais gaiss vienmērīgi un trīsdimensionāli sasniedz ēdienu, iegūstot kraukšķīgu ārpusi, vienlaikus saglabājot iekšpusi maigu. Papildu izvēles iespēja ir novietot cepšanas paplāti L1 līmenī, lai savāktu sulas vai maizes drupačās.

Displeja apraksts (atkarīgs no modeļa)



Zema enerģijas patēriņa dati saskaņā ar Komisijas Regulu (ES) 2023/826

Izstrādājuma enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā ar informācijas vai statusa displeju: 0,8 W

Periods, pēc kura iekārta automātiski sasniedz gaidstāves režīma stāvokli ar informācijas vai statusa displeju: 20 min

1. Minūšu taimeris
2. Pulksteņa iestatīšana
3. Gatavošanas laiks
4. Bēnu drošības slēdzene
5. Temperatūras vai pulksteņa displejs
6. LCD displeja regulēšanas vadība
7. Termostata regulēšanas poga
8. Funkciju izvēles poga

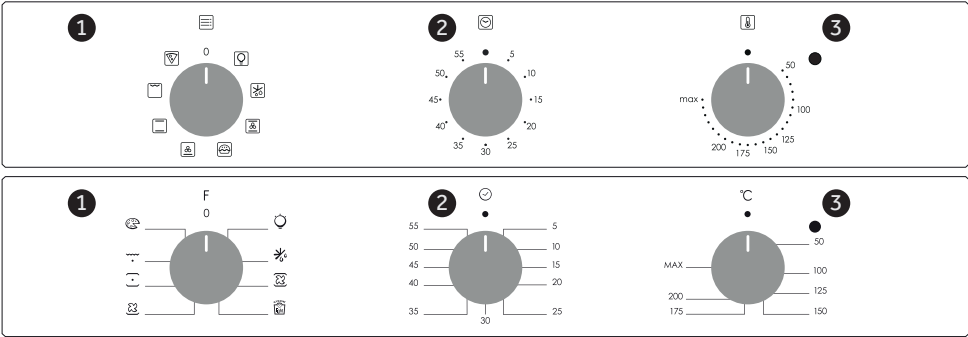
BRĪDINĀJUMS: Pirmais solis pēc cepeškrāsns uzstādīšanas vai elektroapgādes pārtraukuma (to var atpazīt pēc displeja, kas mirgo un rāda 12:00) ir pareizā laika iestatīšana. Veiciet to šādi:

- Nospiediet centrālo pogu 4 reizes.
- Iestatiet laiku ar pogām "–" un "+".
- Atlaidiet visas pogas.

UZMANĪBU: Cepeškrāsns darbosies tikai tad, ja pulkstenis ir iestatīts.

Touch vadības pulksteņa programmētāja lietošana (atkarīgs no modeļa)

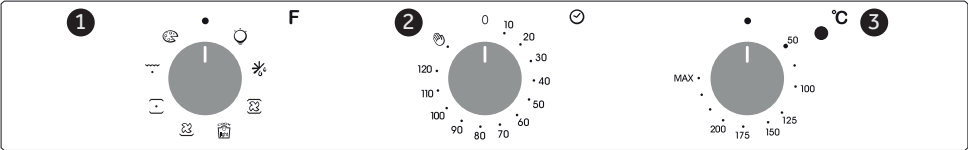
FUNKCIJA	KĀ AKTIVIZĒT	KĀ DEAKTIVIZĒT	KO TAS DARA	KĀPĒC TAS IR VAJAG
KEY LOCK 	• Bērnu bloķēšanas funkcija tiek aktivizēta, pieskaroties lestatīt (+) vismaz 5 sekundes. No šī brīža visas pārējās funkcijas ir bloķētas, iedegas bērnu bloķēšanas gaismas diode, displejā mirgos STOP un pulksteņa laiks ar pārtraukumiem.	• Bērnu bloķēšanas funkcija tiek deaktivizēta, vēlreiz pieskaroties skārienpaliktnim Set (+) vismaz uz 5 sekundēm. No šī brīža bērnu bloķēšanas gaismas diode izslēdzas un visas funkcijas ir atkal atlasāmas.		
MINŪTES NEMT-ĀJS 	• 1 reizi nospiediet centrālo pogu • Nospiediet pogas "-" "+" , lai iestatītu vajadzīgo laiku • Atlaidiet visas pogas	• Kad iestatītais laiks ir pagājis, tiek aktivizēts skaņas signāls (šis signāls apstāties pats, taču to var nekavējoties apturēt, nospiežot pogu) SELECT.	• Sounds an alarm at the end of the set time. • During the process, the display shows the remaining time.	• Ļauj izmantot cepeškrāsni kā modinātāju (var tikt aktivizēts vai nu ar cepeškrāsns darbību, vai arī nedarbinot cepeškrāsni)
GATAVOŠANAS LAIKS 	• 2 reizes nospiediet centrālo pogu • Nospiediet taustiņus "-" vai "+", lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas ilgumu • Atlaidiet visas pogas • Iestatiet gatavošanas funkciju ar cepeškrāsns funkciju selektoru	• Nospiediet jebkuru pogu, lai apturētu signālu. Nospiediet centrālo pogu, lai atgrieztos pie pulksteņa funkcijas.	• Tas ļauj iepriekš iestatīt izvēlētajai receptei nepieciešamo gatavošanas laiku. • Lai pārbaudītu, cik ilgi atlicis darboties, nospiediet pogu SELECT 2 reizes. • Lai mainītu/mainītu iepriekš iestatīto laiku, nospiediet SELECT un "-" "+" pogas.	• Kad laiks ir pagājis, cepeškrāsns automātiski izslēgsies. Ja vēlaties pārtraukt gatavošanu agrāk, pagrieziet funkciju selektoru uz 0 vai iestatiet laiku uz 0:00 (Atlasīt un "-" "+" pogas)



Zema enerģijas patēriņa dati saskaņā ar Komisijas Regulu (ES) 2023/826

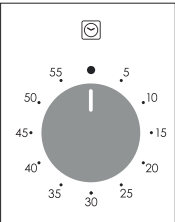
Izstrādājuma elektroenerģijas patēriņš izslēgšanas režīma stāvoklī: 0,5 W

Periods, pēc kura iekārta automātiski sasniedz izslēgšanas režīma stāvokli: 20 min



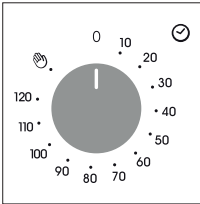
- 1. Funkciju izvēles poga
- 2. Gatavošanas laiks
- 3. Termostata regulēšanas poga

Minūtes taimera izmantošana



Lai iestatītu gatavošanas laiku, pagrieziet pogu par vienu pilnu apgriezieni un pēc tam novietojiet indeksu vajadzīgajā laikā. Kad laiks ir pagājis, signāls atskanēs dažas sekundes.

Gatavošanas beigu taimera izmantošana

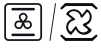


Šī vadība ļauj iestatīt vēlamo gatavošanas laiku (maks. 120 min.), cepeškrāsns automātiski izslēgsies iestatītā laika beigās. Taimeris sāks atpakaļskaitīšanu no iestatītā laika, atgriežoties 0 pozīcijā un automātiski izslēgsies.

Normālai cepeškrāsns lietošanai iestatiet taimeri pozīcijā 0. Lai iestatītu cepeškrāsns, pārliecinieties, ka taimeris nav 0 pozīcijā

Gatavošanas režīmi (atkarīgs no modeļa)

Simbols	T °C pēc noklusējuma	T °C diapazons	Funkcija
			LAMPA: ieslēdz cepeškrāsns apgaismojumu.
			ATKAUSĒ: Iestatot uz šo pozīciju, ventilators cirkulē istabas temperatūras gaisu ap saldētu ēdienu, atkausējot to, nesabojājot ēdiena proteīna saturu.
	180	50 ÷ MAX	DAUDZLĪMEŅI: Piemērots putnu gaļai, konditorejas izstrādājumiem, zivīm un dārzeņiem. Siltums labāk iesūcas ēdienā, saīsinot gatavošanas un uzsildīšanas laikus. Iespējams vienlaikus gatavot dažādus ēdienus dažādās pozīcijās, nesajaucot smaržas. Vienlaikus gatavojot vairākus ēdienus, pievienojiet aptuveni desmit minūtes papildu laika.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Ļauj gatavot veselīgāk, samazinot nepieciešamā tauku vai eļļas daudzumu. Apkures elementu kombinācija un gaisa pulsācija nodrošina lieliskus cepšanas rezultātus.
	210	50 ÷ MAX	APAKŠĒJĀ APSILDE + VENTILATORS: Apakšējais sildelements darbojas kopā ar ventilatoru, cirkulējot gaisu cepeškrāsns iekšienē. Piemērots augļu plāceņiem, tartēm, kišiem, picām un pastētēm. Šī metode novērš ēdiena priekšējās virsmas izžūšanu.

	210	50 ÷ MAX	APAKŠĒJĀ SILDE + VENTILS + TVAIKA: Apakšējais sildelements darbojas kopā ar ventilatoru un tvaiku. Piemērots sulīgiem augļu plāceņiem, tartēm, kišiem, picām un pastētēm. Var izmantot cepeškrāsns tīrīšanai ar Aquactiva funkciju, kas efektīvi novērš vieglu netīrumu, izmantojot tvaiku.
	220	50 ÷ MAX	* KONVENCIONĀLS: Gan augšējie, gan apakšējie sildelementi tiek izmantoti. Piemērots tradicionālai cepšanai un cepetim. Uzsildiet cepeškrāsns apmēram 10 minūtes pirms gatavošanas.
	220	50 ÷ MAX	PARASTĀ + TVAIKA: Gan augšējie, gan apakšējie sildelementi tiek izmantoti ar tvaiku. Pievienojiet 100 ml ūdens aukstā cepeškrāsnī un ieslēdziet funkciju. Nav nepieciešama uzsildīšana. Šī metode nodrošina kraukšķīgāku garoziņu un spīdīgāku virsmu, īpaši maizes izstrādājumiem.
	230	50 ÷ MAX	GRILS: Piemērots lielām desu, steiku un grauzdīņu porcijām. Izmantojiet ar aizvērtām durvīm. Grauzdīņiem izmantojiet maksimālo temperatūru pie plaukta pozīcijas 5, bez uzsildīšanas.
	210	50 ÷ MAX	PARASTS + VENTILS: Apakšējie un augšējie sildelementi darbojas kopā ar ventilatoru, nodrošinot vienmērīgu cepšanu. Piemērots cepešiem, sautējumiem, dārzeņiem un pīrāgiem ar mitriem pildījumiem.
	210	50 ÷ MAX	PARASTS + VENTILS + TVAIKA: Apakšējie un augšējie sildelementi darbojas kopā ar ventilatoru un tvaiku. Pievienojiet 150 ml ūdens aukstā cepeškrāsnī. Nav nepieciešama uzsildīšana. Šī metode uzlabo gaļas sulīgumu un garšu, īpaši cepešiem un sarkanajai gaļai.
	220	50 ÷ MAX	PICĀM: Nodrošina karstā gaisa cirkulāciju, ideāla funkcija picām vai kūkām.
	200	200	AIRFRY: Ideāli piemērots gaisa cepešiem. Kombinācijā ar aksesuāru karstais gaiss vienmērīgi aptver ēdiena, nodrošinot kraukšķīgu rezultātu. Izmantojiet pilnu paplāti 1. līmenī, lai savāktu sulas vai drupačas.



Skenējiet QR kodu un atklājiet, kā vislabāk to izmantot, lai pagatavotu savus iecienītākos receptes

* Pārbaudīts saskaņā ar EN 60350-1 enerģijas patēriņa deklarācijas un energoefektivitātes klases noteikšanas nolūkā.

Vispārīgas piezīmes par tīrīšanu

Ierīces kalpošanas ilgumu var pagarināt, regulāri veicot tīrīšanu. Pirms veicam manuālu tīrīšanu, sagaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Tīrīšanai nekad neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, stieplu vīkšķi vai asus priekšmetus, lai neatgriezeniski nesabojātu emaljētās daļas.

Izmantojiet tikai ūdeni, ziepes vai mazgāšanas līdzekļus ar balinātāju (amonjaku).

STIKLA DAĻAS

Pēc katras cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams stikla lodziņu notīrīt ar mitrumu uzsūcošu virtuves dvieli. Lai notīrītu ciešāk pielipušus traipus, varat izmantot mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu sūkli, to labi izspiežot un pēc tam izskalojot ar ūdeni.

CEPEŠKRĀSNS LOGA BLĪVE

Ja blīve kļuvusi netīra, to var notīrīt ar viegli samitrinātu sūkli.

PIEDERUMI

Notīriet piederumus ar slapju, ziepainu sūkli un tad noskalojiet un nosusiniet tos.

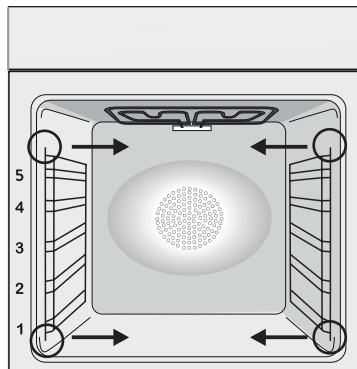
Neizmantojiet abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.

PILIENU UZTVĒRĒJA PAPLĀTE

Pēc grila lietošanas paplāti izņemiet no cepeškrāsns. Karstos taukus ielejiet traukā un mazgājiet paplāti karstā ūdenī, izmantojot sūkli un trauku mazgāšanas līdzekli.

Ja paliek taukainas atliekas, iemērciet paplāti ūdens un trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumā. Paplāti var mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā vai izmantot speciālo mazgāšanas līdzekli cepeškrāsnīm. Nekad nelieciet netīru paplāti atpakaļ cepeškrāsnī.

Apkope (atkarīgs no modeļa)



SĀNU REŽĢU NOŅĒMŠANA UN TĪRĪŠANA

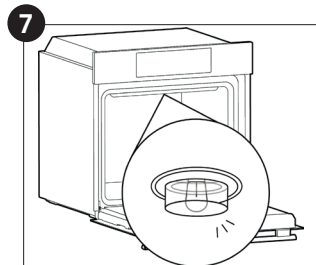
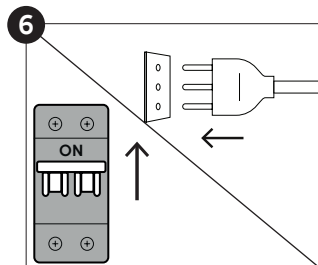
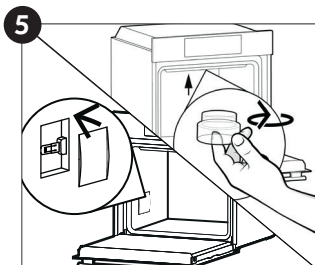
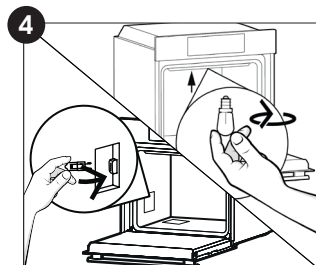
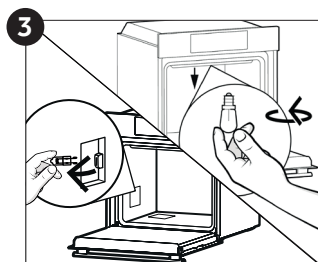
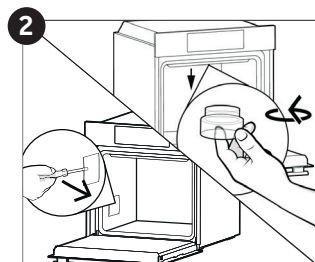
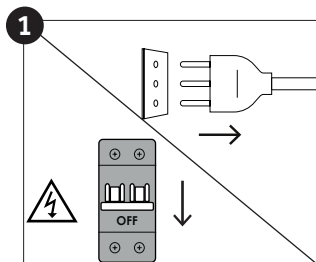
1. Noņemiet režģus, pavelkot tos bultu virzienā (skatiet zemāk).
2. Lai notīrītu režģus, ievietojiet tos trauku mazgājamajā mašīnā vai izmantojiet mitru sūkli, pārliecinoties, ka pēc tam tie tiek nosusināti.
3. Pēc tīrīšanas procesa uzstādiet režģus apgrieztā secībā.

Stikla durvju noņemšana un tīrīšana (atkarīgs no modeļa)

Skatīt 16. lpp

Spuldzes maiņa (atkarīgs no modeļa)

1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.
2. Noņemiet stikla vāku, noskrūvējiet spuldzi un nomainiet to ar jaunu tāda paša veida spuldzi.
3. Kad bojātā spuldze ir nomainīta, nomainiet stikla vāku.



Šajā izstrādājumā ir viens vai vairāki gaismas avoti ar energoefektivitātes klasi G (lampa) * Ja rodas problēmas ar šo lampu, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu

Aquaactiva funkcija (atkarīgs no modeļa)

Aquaactiva procedūrā tiek izmantots tvaiks, lai palīdzētu izņemt no cepeškrāsns atlikušos taukus un pārtikas daļiņas.

1. Ielejiet 100 ml ūdens Aquaactiva traukā cepeškrāsns apakšā.
 2. Iestatiet cepeškrāsns funkciju uz Apakšējais + ventilators ()
 3. Iestatiet temperatūru uz Aquaactiva ikonu .
 4. Ļaujiet programmai darboties 20 minūtes.
 5. Pēc 20 minūtēm izslēdziet programmu un ļaujiet cepeškrāsnij atdzist.
 6. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar drānu.
- Brīdinājums: pirms pieskaraties ierīcei, pārliecinieties, vai tā ir atdzisusi.
Jāuzmanās ar visām karstajām virsmām, jo pastāv apdegumu risks.
Izmantojiet destilētu vai dzeramu ūdeni.



Atkritumu apsaimniekosana un vides aizsardzība



Sī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu Nr. 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko ierīču atkritumiem (EEIA) EEIA satur gan piesārņojošas vielas

(kurām var būt negatīva ietekme uz vidi), gan pamatelementus (kurus var izmantot atkārtoti). Svarīgi, lai EEIA tiek veikta speciāla apstrāde, pareizi savācot un utilizējot piesārņojošas vielas un atgūstot visus materiālus. Ikvienam var būt svarīga loma, nodrošinot to, ka EEIA neklūst par vides problēmu; tādēļ svarīgi ievērot dažus pamatprincipus:

- EEIA nevajadzētu izmest kopā ar sadzīves atkritumiem;
- EEIA vajadzētu nogādāt speciālās savākšanas vietās, ko ierīkojusi pašvaldība vai reģistrēts uzņēmums.

Daudzās valstīs lieliem EEIA tiek piedāvāta savākšana mājās. Iegādājoties jaunu ierīci, veco var nodot atpakaļ pārdevējam, kuram tā ir jāpieņem bez maksas, ja vien šī ierīce ir tāda paša tipa un ar tādu pašu funkciju, kāda ir iegādātajai ierīcei.

VIDES SAUDZĒŠANA

Ja vien iespējams, neizmantojiet cepeškrāsns iepriekšēju uzkarsēšanu un vienmēr centieties cepeškrāsns maksimāli piepildīt. Durvis centieties virināt pēc iespējas retāk, jo, katrreiz tās attaisot, karstums izplūst no cepeškrāsns. Lai panāktu nozīmīgu enerģijas ietaupījumu, izslēdziet cepeškrāsns apmēram 5 līdz 10 minūtes pirms plānotā gatavošanas beigu laika un izmantojiet atlikušo karstumu, ko cepeškrāsns turpina radīt. Raugieties, lai blīves ir tīras un labā stāvoklī, lai karstums neizplūstu ārā no cepeškrāsns. Ja jums ir dinamiskais elektrības pieslēgums, "atliktās gatavošanas" programma atvieglo enerģijas taupīšanu, jo gatavošanas sākumu var pārcelt uz laiku, kad tarifs ir mazāks.

Problēmu novēršana

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns neuzkarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns neuzkarst.	Nav iestatīta gatavošanas funkcija un temperatūra.	Pārliecinieties, ka vajadzīgie iestatījumi ir veikti pareizi.
Skārienjutīgā saskarne nereaģē.	Uz saskarnes paneļa ir tvaiks un kondensāts.	Ar mikrošķiedras drānu noslaukiet saskarnes paneli, lai notīrītu kondensāta slāni.

Kokkuvõte

- 57** Ohutusjuhised
- 61** Üldjuhised
- 63** Toote kirjeldus
- 66** Juhtpaneeli kirjeldus
- 68** Töörežiimid
- 70** Üldised märkused puhastamise kohta
- 70** Hooldus
- 73** Veaotsing
- 74** Paigaldamine

Ohutusjuhised

- Toiduvalmistamisel võib ahju õõnsusesse või ukseklaasile koguneda niiskust. See on normaalne. Selle efekti mõju vähendamiseks oodake pärast seadme sisselülitamist ja enne toiduainete panemist seadmesse 10-15 minutit. Kondensatsioonivesi kaob igal juhul, kui seade on saavutanud töötemperatuuri.
- Valmistage köögivilju pigem kaanega anumaskui plaadil.
- Ärge jätke toitu pärast valmimist seadmesse kauemaks kui 15-20 minutiks.
- HOIATUS! Seade ja selle juurdepääsetavad osad lähevad seadme töötamise ajal väga kuumaks. Jälgige, et te ei puudutaks kuumi osi.
- HOIATUS! Kasutatava seadme juurdepääsetavad osad võivad minna kuumaks. Hoidke väikelapsed eemal.
- HOIATUS! Elektrilöögi ohu vältimiseks veenduge enne valgustusporni vahetamist, et seade on välja lülitatud.
- Enne mis tahes tööde või hooldustööde tegemist seadme juures ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- HOIATUS! Termokaitse juhuslikust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi toodet kasutada välise lülitusseadmega (nagu taimer) ega ühendada vooluahelasse, mida regulaarselt sisse ja välja lülitatakse.
- Alla 8-aastased lapsed peavad olema seadmest ja toitejuhtmest ohutus kauguses, v.a juhul, kui neile on tagatud pidev järelevalve.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Vanemad kui 8-aastased lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud või isikud, kellel puuduvad piisavad kogemused ja teadmised seadme kasutamiseks, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või juhul, kui neile on antud juhiseid seadme kasutamiseks ja nad mõistavad sellest tuleneda võivaid ohtusid.

- Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalve all. Ärge puhastage ukseklaasi karedate abrasiivsete puhastusvahenditega või teravate metallkaabitsatega. Nii võite klaasi kriimustada ja see võib puruneda.
- Enne äravõetavate osade eemaldamist tuleb seade välja lülitada. Pärast puhastamist pange seade vastavalt juhistelet kokku tagasi.
- Kasutage ainult selle seadmega kasutamiseks soovitatud termomeetrit.
- Ärge puhastage seadet aurupuhastiga ega kõrgsurvepihusega.
- HOIATUS! Grilli kasutamise ajal võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks. Hoidke lapsed eemal.

• KUI SEADE TARNITAKSE ILMA PISTIKUTA:

SEADET EI TOHI ÜHENDADA TOITEALLIKAGA PISTIKU VÕI PESADE KAUDU, VAID SEE TULEB ÜHENDADA OTSE VOOLU-VÕRKU. Ühenduse toiteallikaga peab tegema professionaal. Et ühendus vastaks kehtivatele ohutuseeskirjadele, tuleb seade ühendada mitmepooluselise kaitselüliti kaudu, paigaldades seadme ja toiteallika vahele ülepinge III kategooriale vastava kontaktide eraldaja.

Mitmepooluseline lüliti peab taluma maksimumkoormust ja vastama kehtivatele seadustele. Kollakasrohelist maandusjuhet ei tohi kaitselülitiga välja lülitada.

Mitmepooluseline kaitselüliti peab ka pärast seadme paigaldamist olema hõlpsalt juurdepääsetav.

Ühenduse toiteallikaga peab tegema professionaal, võttes arvesse seadme ja toiteallika polaarsust.

Seadme lahtiühendamiseks vooluvõrgust peab pistik olema juurdepääsetav või tuleb vastavalt kehtivatele eeskirjadele paigaldada fikseeritud juhtmele lüliti.

• KUI SEADE TARNITAKSE PISTIKUGA:

Pistikupesa peab taluma andmeplaadil toodud koormust, sel peab olema ühendatud maanduskontakt ja pistikupesa peab olema töökorras. Maandusjuhe on rohekaskollane. Alljärgneva

toimingu peab tegema professionaal. Kui pistikupesa ja seadme pistik ei sobi omavahel, laske elektrikul pistikupesa välja vahetada. Pistik ja pesa peavad vastama riigis kehtivatele elektripaigalduseeskirjadele. Vooluühenduse võib teha ka nii, et paigaldade seadme ja vooluallika vahele mitmepooluselise kaitselüliti, millel on ülepinge III kategooriale vastav kontaktide eraldaja ning mis talub maksimaalset ühenduskoormust ja vastab kehtivatele eeskirjadele. Kollakasrohelist maandusjuhet ei tohi kaitselülitiga välja lülitada. Mitmepooluselise kaitselüliti pesa peab ka pärast seadme paigaldamist olema hõlpsalt juurdepääsetav. Seadme lahtiühendamiseks vooluvõrgust peab pistik olema juurdepääsetav või tuleb vastavalt kehtivatele eeskirjadele paigaldada fikseeritud juhtmele lüliti.

Kui ahi on elektromehaanilise temperatuuri reguleerimisega: - ühendage pistik toitejuhtmega, mis talub seadme andmeplaadil osutatud pinget, voolutugevust ja koormust ja millel on maanduskontakt. Pistikupesa peab taluma andmeplaadil toodud koormust, sel peab olema ühendatud maanduskontakt ja pistikupesa peab olema töökorras.

- Kahjustunud toitejuhe tuleb välja vahetada tootja juures saadaval oleva toitejuhtme vastu. Pöörduge klienditeenindusse. Toitejuhtme tüüp peab olema H05V2V2-F Selle toimingu peab tegema professionaal. Maandusjuhe (kollakasroheline) peab olema teistest juhtmetest u 10 mm pikem. Remondivajaduse korral pöörduge klienditeenindusse ja kasutage ainult originaalvaruosi.
- Nende juhiste eiramisel ei pruugi seadme kasutamine olla ohutu ja garantii kaotab kehtivuse.
- Enne puhastamist eemaldage kõik mahaloksunud ained.
- Pikk voolukatkestus võib põhjustada häireid seadme töös. Häirete korral pöörduge klienditeenindusse.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivukse taha.
- Riiuli asetamisel seadmesse veenduge, et selle sulgur on su-

unaga üles ja õõnsuse tagaosas. Riiul tuleb sisestada täielikult õõnsusesse.

- Traatresti sisestamisel jälgige, et kallutamist vastane serv on suunaga taha ja üles.
- HOIATUS! Ärge vooderdage ahju seinu alumiiniumfooliumi ega ühekordse kaitsekattega. Alumiiniumfoolium vms hakkab vahetult kokkupuutel kuuma emailiga sulama ning kahjustab ahju sisemuse emailpinda.
- HOIATUS! Ärge eemaldage uksetihendit!
- ETTEVAATUST! Ärge asetage toiduvalmistamise ajal või kuuma ahju õõnsuse põhja vett.
- Seadme kasutamiseks ettenähtud sagedustel ei ole vaja täiendavaid tegevusi ega seadistusi.
- Seadet ei tohi paigaldada kõrgele pinnale ega tööpinna alla. Enne paigaldamist tuleb veenduda, et ahju ümber on piisav õhuringlus. Seda on vaja ahju jahutamiseks ja selle sisemiste osade kaitsmiseks. Tehke viimasel leheküljel täpsustatud avad vastavalt paigalduse tüübile.
- Seadme õigesti kasutamiseks on soovitatav, et toit ei puutuks restidega vahetult kokku. Kasutage küpsetuspaberit ja/või ahjus kasutamiseks sobivaid anumaid.

Üldjuhised

Täname, et ostsite meie toote. Parimate tulemuste saamiseks lugege seda juhendit hoolikalt ja hoidke juhend alles. Enne seadme paigaldamist kirjutage üles selle seerianumber, et see remondivajaduse korral klienditeenindusele esitada. Võtke seade pakendist välja ja kontrollige seda transpordikahjustuste suhtes. Kahtluste korral ärge seadet kasutage ja küsige nõu professionaalilt. Hoidke pakkematerjalid (kilekotid, polüstüreen, naelad) lastele kättesaamatult. Seadme esmakordsel sisselülitamisel võib sellest tulla tugevat iseloomulikku lõhna. Seda põhjustab seadme kütteelemente ümbritsevate isolatsioonipaneelide liimi kuumutamine esimesel kasutuskorral. See on täiesti tavapärane. Oodake enne toidu ahju panemist, et suits oleks hajunud. Tootja ei võta endale vastutust olukorras, kus ei ole järgitud selles juhendis toodud juhiseid.

MÄRKUS. Seadme funktsioonid, omadused ja tarvikud varieeruvad sõltuvalt mudelist.

Ohutusjuhised

Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil ehk toidu valmistamiseks. Igasugune muu kasutusviis, näiteks soojusallikana, loetakse sobimatuks ja seetõttu ohtlikuks. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad seadme sobimatust, valest või ebamõistlikust kasutamisest. Mis tahes elektriseadmete kasutamisel tuleb järgida peamisi reegleid:

- Ärge tõmmake pistikut pesast välja juhtmest hoides;
- Ärge puudutage seadet märgade või niiskete käte või jalgadega;
- Üldiselt ei ole adapterite, harupesade ja pikendusjuhtmete kasutamine soovitatav;
- Kui seadme töös esineb tõrkeid, lülitage seade kohe välja.

Elektriohutus

ELEKTRIÜHENDUSE PEAB TEGEMA KVALIFITSEERITUD ELEKTRIK. Ühenduse vooluvõrk peab vastama kehtivatele eeskirjadele. Me ei võta endale vastutust kahjustuste eest, mis on põhjustatud nende juhiste eiramisest. Seade tuleb ühendada vooluvõrku, millel on kaitsemaandatud pistikupesa või mitmepooluseline kaitselüliti, sõltuvalt paigaldusriigi eeskirjadest. Vooluvõrgus peavad olema sobivad kaitsmed ja juhtmetel peab olema ristlõige.

ÜHENDUS

Seadmel on toitejuhe, mis tuleb ühendada 220-240 V vahelduvvooluvõrku faasijuhtmete või faasi- ja neutraaljuhtme vahel. Enne seadme ühendamist vooluvõrku on oluline kontrollida:

- mõõdikul toodud voolupinget;
- kaitselüliti seadistust.

Seadme maandusklemmiga ühendatud maandusjuhe tuleb ühendada vooluvõrgu maandusklemmiga.

HOIATUS!

Enne seadme ühendamist vooluvõrku paluge elektrikul kontrollida vooluvõrgu maandusklemmi stabiilsust. Tootja ei võta endale vastutust õnnetuste ega probleemide eest, mis tulenevad seadme ühendamata jätmisest maandusklemmiga või defektsest maandusühendusest.

MÄRKUS: Seade võib vajada hooldustöid ning seetõttu on soovitatav, et seadme lähedal oleks teine pistikupesa, kuhu saaks seadme pärast paigaldusnišist väljavõtmist ühendada. Toitejuhet tohivad vahetada vaid klienditeeninduse vastava kvalifikatsiooniga tehnikud.

Väljalülitatud seadme korral võib tsentraalne pealüliti ümbrus veidi helendada. See on normaalne. Selle kõrvaldamiseks keerake pistik teistpidi.

Soovitused

Pärast ahju igat kasutuskorda on soovitatav seda puhastada.

Ärge vooderdage ahju seinu alumiiniumfooliumi ega ühekordse kaitsekattega. Alumiiniumfoolium vms hakkab vahetul kokkupuutel kuuma emailiga sulama ning kahjustab ahju sisemuse emailipinda. Ahju määrdumise takistamiseks ja sellest tuleneva suitsu vältimiseks ei soovita me ahju kasutada väga kõrgel temperatuuril. Pikendage selle asemel toiduvalmistusaega ja kasutage ahju veidi madalamal temperatuuril. Soovitame lisaks ahjuga kaasas olevatele tarvikutele kasutada vaid selliseid ahjunõusid ja küpsetusvorme, mis taluvad väga kõrgeid temperatuure.

Paigaldamine

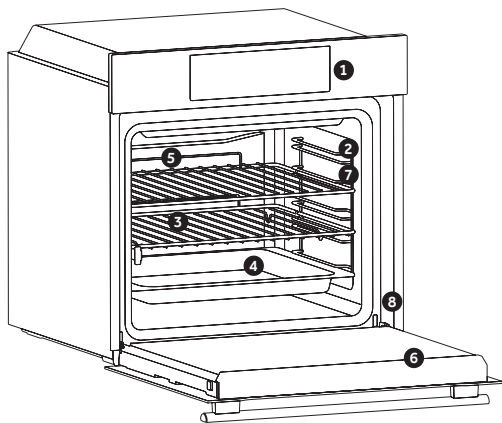
Tootjal ei ole kohustust seadet paigaldada. Kui klient vajab tootja abi volest paigaldamisest tulenevat vigade kõrvaldamisel, ei kuulu selline abi garantii alla. Järgida tuleb kvalifitseeritud töötajate paigaldusjuhiseid. Valesti paigaldatud seade võib põhjustada kahjustusi või vigastusi. Tootja ei vastuta selliste kahjude või vigastuste eest.

Seadet ei tohi paigaldada kõrgele pinnale ega tööpinna alla. Enne paigaldamist tuleb veenduda, et ahju ümber on piisav õhuringlus. Seda on vaja ahju jahutamiseks ja selle sisemiste osade kaitsmiseks. Tehke viimasel leheküljel täpsustatud avad vastavalt paigalduse tüübile.

Esimene kasutuskord

ESMANE PUHASTAMINE: Puhastage ahi enne esimest kasutuskorda. Pühkige välispindu pehme niiske lapiga. Peske kõik tarvikud ja pühkige ahju seestpoolt kuuma vee ja nõudepesuvahendi lahusega. Seadistage tühi ahi maksimumtemperatuurile ja laske sel töötada üks tund. Nii kaob ahjust uuele seadmele iseloomulik lõhn.

Toote kirjeldus



1. Juhtpaneel
2. Riiuli asendid (külgmine traatrest, kui see on olemas)
3. Restid
4. Plaadid
5. Ventilator (kui see on olemas)
6. Ahjuuks
7. Külgmised traatrestid (kui need on olemas: ainult lamedale õõnsusele)

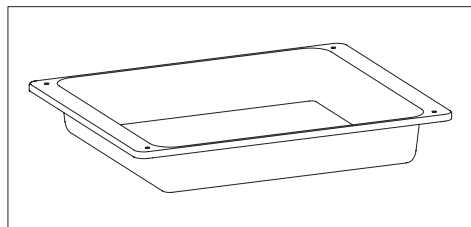
8. Seerianumber



Kirjutage siia oma seerianumber edaspidiseks kasutamiseks.

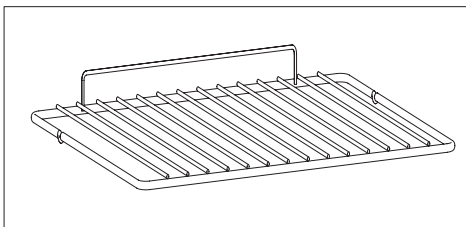
TARVIKUD (sõltub mudelist)

Tilgakoguja



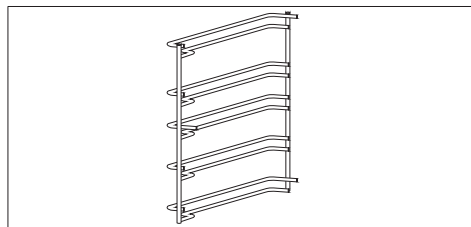
Sinna koguneb grillimisel toidust tilkuv vedelik.

Metallrest



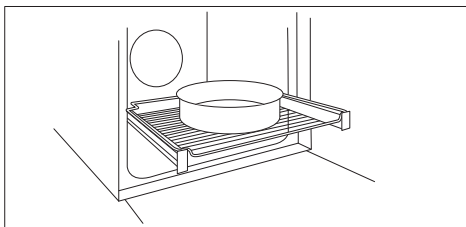
Plaatide hoidmiseks.

Külgmised traatrestid (kui need on olemas)



Asuvad ahjuõõnsuse külgedel, hoiavad metall-reste ja tilgakogujaid.

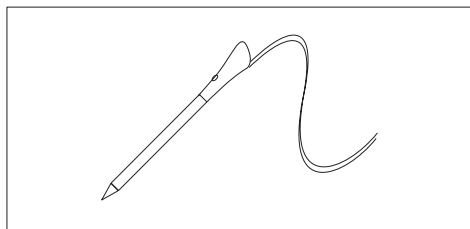
Teleskoopjuhikud (kui need on olemas)



Kaks juhtsiini, mis hõlbustavad küpsetamise seisundi kontrollimist, võimaldades hõlpsalt ahjuplaatide ja restide väljatõmbamist ning tagasi paigutamist ahjuõõnde.

MÄRKUS: Ahjuplaadid ja restid ei sobi otseseks kokkupuuteks toiduga. Palun kasutage sobivat kööginõud või küpsetuspaberit.

Lihasond (kui need on olemas)

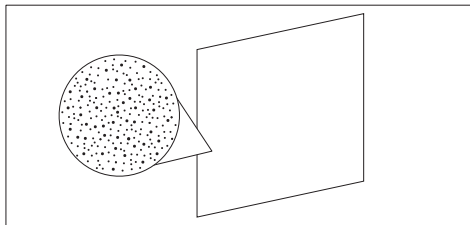


Mõõdab toidu sisetemperatuuri küpsetamise ajal. Sisestage õõnsuse ülaservas olevasse auku. Tuleks sisestada, kui ahi on jahtunud.

HOIATUSED:

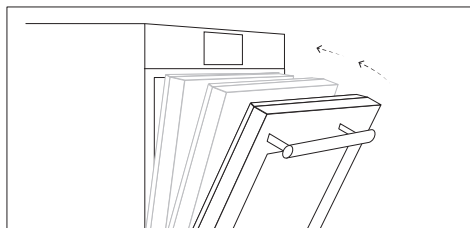
- Ärge soojendage ega alustage küpsetamist enne, kui olete lihasondi korralikult sisestanud.
- Ärge proovige sisestada lihasondi külmutatud toidu sisse.

Katalüütilised paneelid (kui need on olemas)



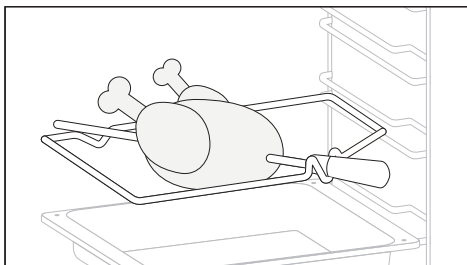
Spetsiaalsed emailiga kaetud paneelid, mis on valmistatud mikropoorse struktuuriga, et muuta rasv gaasilisteks elementideks, mida on lihtne eemaldada. Vahetage pärast 3-aastast kasutamist (2/3 küpsetustsüklit nädalas).

Softclose (kui need on olemas)



Hinged, mis tagavad automaatse pehme ja sujuva liikumise ahjuukse sulgemisfaasis.

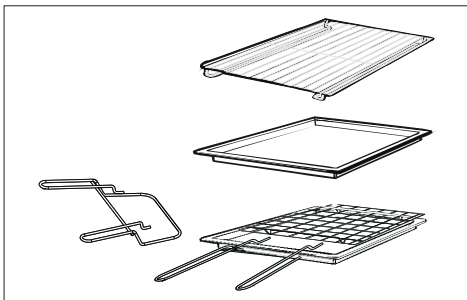
Sülgas (kui need on olemas)



Küpsetamiseks ei ole eelkuumutamist vaja. Toidu valmistamine suletud uksega.

- Keerake konksud lahti
- Pista sülg küpsetatava liha sisse
- Kinnitage liha konksudega
- Keerake kruvid kinni
- Sisestage spindel auku, kus mootor asub.
- Eemaldage käepide ja kasutage seda küpsetamise lõpus, et vältida toidu ahjust väljavõtmisel põletusi

Grillpanni komplekt (kui need on olemas)



Lihtne rest sobib vormide ja nõude jaoks.

Restialus on eriti hea grillimiseks.

Kasutage seda koos tilgaalusena.

Riulite eriprofil tagab, et need jäävad horisontaalseks isegi täielikult välja tõmmates. Pole ohtu, et nõu libiseb või midagi maha läheb.

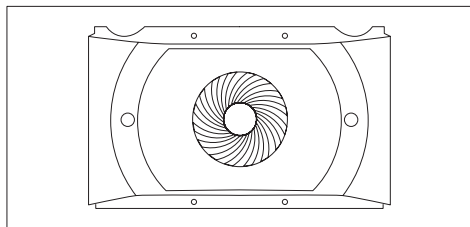
Tilgaalus püüab kinni grillitud toitudest eralduvad mahlad. Seda kasutatakse ainult grillimise, pöördgrilli või ventileeritud grillimise puhul; eemaldage see ahjust muude küpsetusmeetodite jaoks.

Ärge kunagi kasutage tilgaalust röstimisaluseks, kuna see tekitab suitsu ja rasvapritsmes määrivad ahju.

Restialus

Restialus on ideaalne grillimiseks. Kasutage seda koos tilgaalusega. Kaasas on käepide, mis aitab mõlemat tarvikut ohutult liigutada. Ärge jätke käepidet ahju sisse.

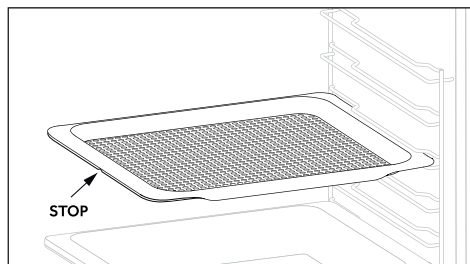
Peapaneel (kui need on olemas)



Õhustransportöör, mis suurendab õhuringlust ahju sees.

See tagab parema küpsetustulemuse, ühtlasema toidu küpsemise kõikidel temperatuuridel, lühemad küpsetusajad ja lõpuks ühtlase temperatuuri jaotumise ahju sees.

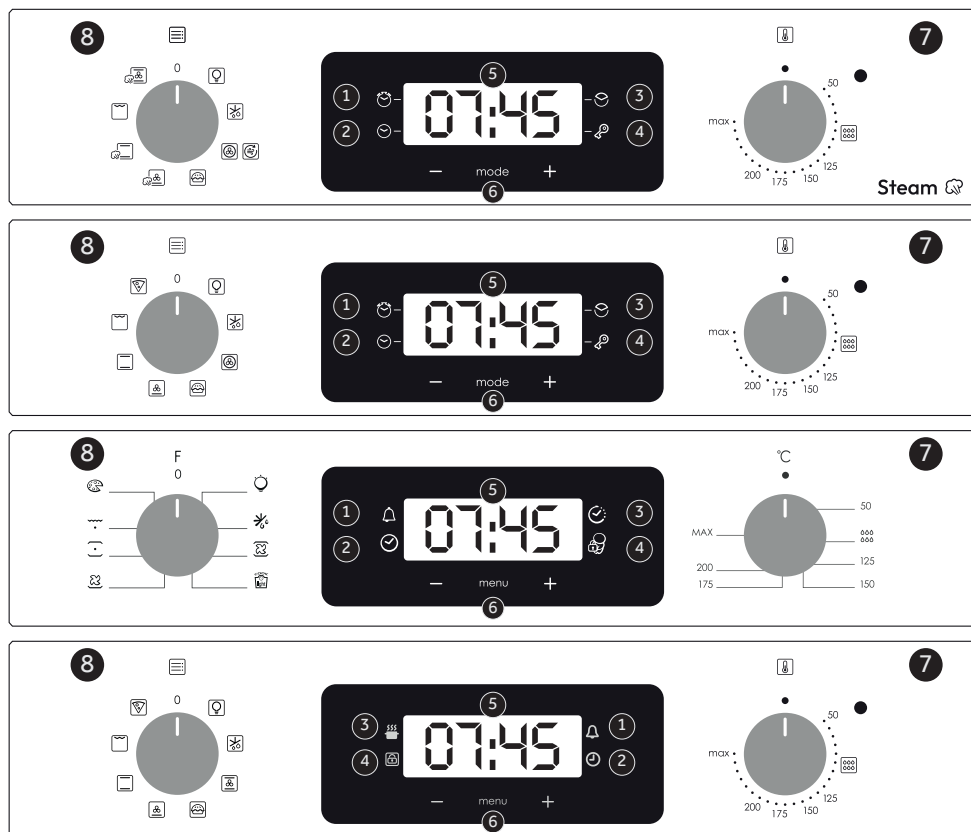
Airfry salv (kui need on olemas)



Õhufritüüri rest tagab, et kuum õhk jõuab toiduni ühtlaselt ja kolmemõõtmeliselt, mille tulemuseks on krõbedam väline kiht, säilitades samal ajal õrnuse sees.

Küpsetusplaat võib valikuliselt asetada tasandile L1, et koguda mahlu või paneeringu-jääke.

Juhtpaneeli kirjeldus (sõltub mudelist)



Madala energiatarbimise andmed komisjoni määruse (EL) 2023/826 kohaselt

Toote energiatarbimine ooterežiimi tingimustes koos teabe- või olekunäidikuga: 0,8 W

Ajavahemik, mille järel seade jõuab teabe- või olekunäidikuga automaatselt ooterežiimi: 20 min

1. Minutilugeja
2. Kella seadistamine
3. Küpsetusaja seadistamine
4. Laste lukk
5. Temperatuuri- või kellaaegade kuvamine
6. LCD-ekraani reguleerimise nupud
7. Termostaadi valikunupp
8. Funktsiooni valikunupp

HOIATUS: Esimene toiming, mis tuleb teha pärast ahju paigaldamist või pärast voolukatkestust (selle tunneb ära vilkuvu ekraani järgi, mis näitab kellaaega 12:00), on õige kellaaaja seadistamine. Seda saab teha järgmiselt:

- Vajutage keskmist nuppu 4 korda.
- Määrake kellaaeg nuppudega "-" ja "+".
- Vabastage kõik nupud.

TÄHELEPANU: Ahi töötab ainult juhul, kui kell on õigesti seadistatud.

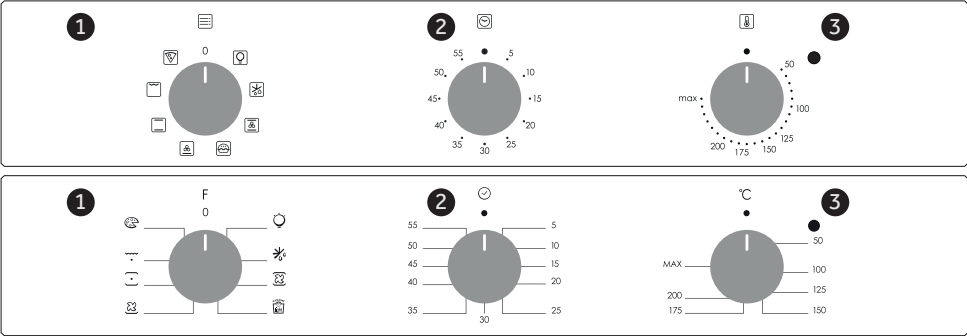
Puutetundliku kella programmeerija kasutamine (sõltub mudelist)

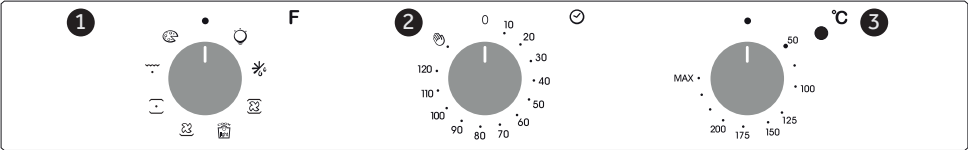
FUNKTSIOON	KUIDAS AKTIVEERIDA	KUIDAS DEAKTIVEERIDA	MIDA SEE TEEB	MIKS SEDA VAJA ON
VÕTME LUKK 	Lapseluku funktsioon aktiveeritakse, kui puudutate nuppu Set (+) vähemalt 5 sekundit. Sellest hetkest on kõik muud funktsioonid lukustatud, lapseluku LED-tuli süttib, ekraan vilgub STOP ja kellaäeg vahelduvalt	Lapseluku funktsioon deaktiveeritakse, kui puudutate uuesti puuteplaadi Set (+). Sellest hetkest lülitub lapseluku LED-tuli välja ja kõik funktsioonid on uuesti valitavad.		
MINUT VÄHEM 	- Vajutage keskmist nuppu 1 kord - Vajaliku aja määramiseks vajutage nuppe "-" "+". - Vabastage kõik nupud	Kui määratud aeg on möödunud, aktiveeritakse helisignaali (see häire katkeb iseenesest, kuid selle saab kohe peatada, vajutades nuppu) SELECT.	- Helistab määratud aja lõpus. - Protsessi ajal kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.	Võimaldab kasutada ahju äratuskellana (saab aktiveerida kas ahju töötamisel või ahjust välja lülitamata)
VALMISTAMISE AEG 	- Vajutage 2 korda keskmist nuppu - Vajaliku küpsetusaja määramiseks vajutage nuppe "-" "+". - Vabastage kõik nupud - Seadistage küpsetusfunktsioon ahju funktsiooni valikunupuga	Signaali peatamiseks vajutage suvalist nuppu. Kellafunktsiooni naasmiseks vajutage keskmist nuppu.	- See võimaldab eelseadistada valitud retsepti jaoks vajaliku küpsetusaja. - Et kontrollida, kui kaua on jäänud veel töötada, vajutage 2 korda nuppu SELECT. - Eelseadistatud aja muutmiseks vajutage SELECT ja "-" "+" nuppe.	- Kui aeg on möödunud, lülitub ahi automaatselt välja. - Kui soovite küpsendamise varem lõpetada, keerake funktsioonivalija asendisse 0 või seadke kellaäeg 0:00-le (nupud SELECT ja "-" "+")

Madala energiatarbimise andmed komisjoni määruse (EL) 2023/826 kohaselt

Toote energiatarve väljalülitatud režiimis: 0,5 W

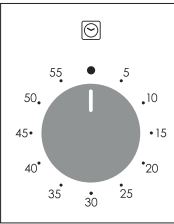
Ajavahemik, mille järel seade jõuab automaatselt väljalülitatud režiimi: 20 min





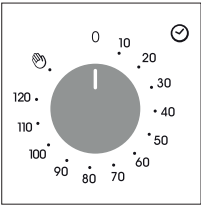
- 1. Funktsiooni valikunupp
- 2. Küpsetusaja seadistamine
- 3. Termostaadi valikunupp

Minutitaimeri kasutamine



Küpsetusaja seadistamiseks keerake nupp üks täielik pööre ja seejärel asetage indikaator soovitud ajale. Kui aeg on möödunud, annab signaal sellest märku mõneks sekundiks.

Küpsetamise lõpu taimeri kasutamine



See juhtnupp võimaldab seadistada soovitud küpsetusaja (maksimaalselt 120 minutit). Ahi lülitub automaatselt välja määratud aja lõppedes. Taimer loendab seadistatud ajast alla, naaseb 0-asendisse ja lülitub automaatselt välja. Ahju tavakasutuseks seadistage taimer 0-asendisse. Ahju seadistamiseks veenduge, et taimer ei oleks 0-asendis.

Töörežiimid (sõltub mudelist)

Sümbol	T °C vaiki- misi	T °C vahemik	Funktsioon
 / 			LAMP: Lülitab sisse ahju valguse.
 / 			SULATUS: Kui nupp on selles asendis, tsirkuleerib ventilaator toatemperatuuril õhku ümber külmutatud toidu, et see sulaks, ilma et toidu valgusisalduse omadused muutuksid.
 / 	180	50 ÷ MAX	MITMETASANDILINE: Soovitame seda meetodit kasutada linnuliha, küpsetiste, kala ja köögiviljade valmistamiseks. Kuumus tungib paremini toidu sisse ning nii küpsetus- kui ka eelkuumutusaeg on lühem. Võite valmistada erinevaid toite samal ajal, kas samade ettevalmistustega või ilma, ühel või mitmel tasandil. See küpsetusmeetod tagab ühtlase kuumuse jaotuse ning lõhnad ei segune. Lisaaega kulub umbes kümme minutit, kui valmistate samal ajal mitut rooga.
 / 	190	50 ÷ MAX	* KERGE KÜPSETUS: See funktsioon võimaldab süüa teha tervislikumal viisil, vähendades vajaliku rasva või õli kogust. Kütteseadmete kombinatsioon ja õhu pulsseeriv tsüklil tagavad ideaalse küpsetustulemuse.
 / 	210	50 ÷ MAX	ALUMINE KUUMUTUS + VENTILAATOR: Alumine küttekeha töötab koos ventilaatoriga, mis tsirkuleerib õhku ahjus. See meetod sobib ideaalselt puuviljakookide, pirukate, quiche'ide, pitsa ja pasteedi valmistamiseks. See takistab toitude esipindade kuivamist.

	210	50 ÷ MAX	ALUMINE KUUMUTUS + VENTILAATOR + AUR: Alumine küttekeha töötab koos ventilaatoriga, mis tsirkuleerib õhku ahjus. See meetod sobib mahlakate puuviljakookide, pirukate, quiche'ide, pitsa ja pasteedi valmistamiseks. See takistab toitude esipindade kuivamist. Seda funktsiooni saab kasutada ahju puhastamiseks Aquactiva funktsiooniga.
	220	50 ÷ MAX	* TRADITSIOONILINE: Kasutatakse nii ülemist kui ka alumist küttekeha. Kuumutage ahi eelnevalt umbes kümme minutit. See meetod sobib ideaalselt traditsiooniliseks röstimiseks ja küpsetamiseks. Asetage toit ja selle nõu keskmisele riulile.
	220	50 ÷ MAX	TRADITSIOONILINE + AUR: Kasutatakse nii ülemist kui ka alumist küttekeha. Kuumutage ahi eelnevalt umbes kümme minutit. See meetod sobib ideaalselt traditsiooniliseks röstimiseks ja küpsetamiseks. Asetage toit ja selle nõu keskmisele riulile. See funktsioon pakub ka aurutoetust, mis eeldab 100 ml vee lisamist ahjuõnde, kui ahi on külm, ja nupu keeramist sellele funktsioonile. Selle funktsiooni puhul ärge kasutage eelkuumutust. Aururežiimi saab kasutada eriti pagaritoodete puhul, et saada krõbedam koorik ja laikivam pind.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Sobib ideaalselt suurte koguste vorstide, steikide ja röstsaiaide jaoks. Grillilemendi all olev ala muutub kuumaks. Kasutage suletud uksega. Pöörake toitu küpsetamise ajal umbes kaks kolmandikku (vajadusel). Röstsaiaide grillimisel kasutage maksimaalset temperatuuri ja viendat riulitasandit ilma eelkuumutamiseta.
	210	50 ÷ MAX	TRADITSIOONILINE + VENTILAATOR: Selle funktsiooni valimisel töötavad alumine ja ülemine küttekeha koos ventilaatoriga, et tagada ühtlane küpsetus kõigil tasanditel. See küpsetusmeetod sobib röstide, vormiroogade, köögiviljade või niiskete täidistega pirukate jaoks.
	210	50 ÷ MAX	TRADITSIOONILINE + VENTILAATOR + AUR: Selle funktsiooni valimisel töötavad alumine ja ülemine küttekeha koos ventilaatoriga, et tagada ühtlane küpsetus kõigil tasanditel. See funktsioon lisab ka aurutoetuse, mis eeldab 150 ml vee lisamist ahjuõnde ja nupu keeramist sellele funktsioonile. Ärge kasutage eelkuumutust selle funktsiooni puhul. See küpsetusmeetod suurendab iga roa, eriti röstide ja punase liha, mahlakust ja maitset.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Selle funktsiooni korral tsirkuleerib kuum õhk ahjus, et tagada ideaalne tulemus selliste roogade puhul nagu pitsa või kook.
	200	200	ÕHUFRITÜÜR: See funktsioon sobib ideaalselt õhufritüüri küpsetamiseks ja koos vastava lisatarvikuga tagab kuuma õhu ühtlase ja kolmemõõtmelise jõudmise toiduni, andes krõbedama tulemuse.



Skaneeri QR-kood ja avasta, kuidas seda parimal viisil kasutada oma lemmikretseptide valmistamiseks.

* Katsetatud vastavalt standardile EN 60350-1 energiatarbimise kindlaks määramiseks ja energiaklassi välja selgitamiseks.

Üldised märkused puhastamise kohta

Korrapärasel puhastamisel kestab seade kauem. Enne käsitsi puhastamist laske seadmel jahtuda. Ärge puhastage seadet abrasiivsete puhastusvahenditega, terasvillast nuustikutega teravate esemetega. Nii toimides võite seadme emailosi pöördumatult kahjustada. Puhastage seadet vaid vee, seebi või pleegitusaineid (ammoniaaki) sisaldavate puhastusvahenditega.

KLAASIST OSAD

Soovitav on puhastada seadme klaasakent pärast igat kasutuskorda imava köögirätikuga. Kangekaelsete plekkide eemaldamiseks kasutage pesuvahendis leotatud käsna, mis tuleb hoolikalt välja väänata. Loputage veega.

UKSETIHEND

Määratud tihendit saab puhastada veidi ni-

iske lapiga.

TARVIKUD

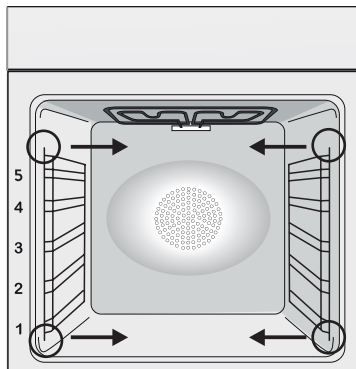
Puhastage tarvikuid niiske seebivahuse käsna, loputage ja kuivatage. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.

TILGAKOGUJA

Pärast grilli kasutamist võtke pann ahjust välja. Valage kuum rasv välja ja peske panni kuuma veega, kasutades käsna ja nõudepesuvahendit.

Kui pann jääb rasvane, leotage see vee ja pesuvahendi lahuses. Võite panni pesta ka nõudepesumasinas või kasutage ahjupuhastusvahendit. Ärge asetage määratud panni tagasi seadmesse.

Hooldus (sõltub mudelist)



KÜLGRESTIDE EEMALDAMINE JA PUHASTAMINE

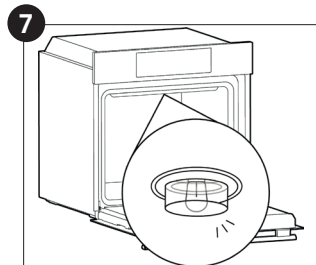
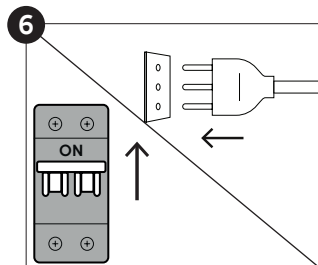
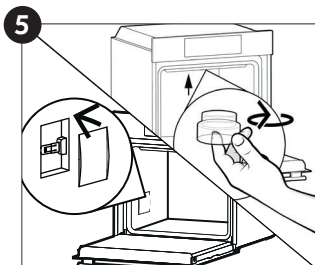
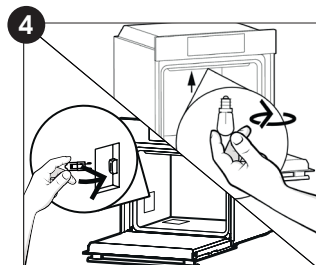
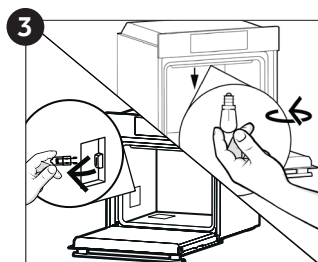
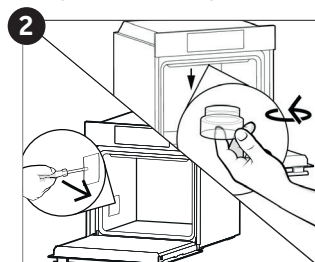
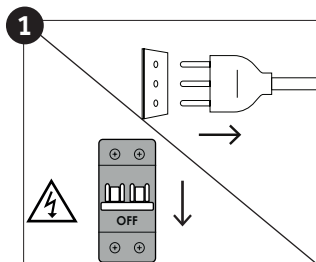
1. Eemaldage traatrestid, tõmmates need noolte suunas välja (vt allpool).
2. Peske reste nõudepesumasinas või niiske pesukäsna ja kuivatage hoolikalt.
3. Pärast puhastamist pange traatrestid vastupidises järjekorras oma kohale tagasi.

Klaasukse eemaldamine ja puhastamine (sõltub mudelist)

Vaata lk 16

Pirni vahetamine (sõltub mudelist)

1. Ühendage ahi vooluvõrgust lahti.
2. Keerake lahti klaaskate, keerake pirn lahti ja asendage see uue sama tüüpi pirniga.
3. Kui defektne pirn on vahetatud, pange klaaskate tagasi.



See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G valgusallikat (lamp) * Lambiga seotud probleemide korral võtke ühendust klienditeenindusega

Aquaactiva funktsioon (sõltub mudelist)

Aquaactivaprotseduur kasutab aurujõudu, et aidata eemaldada ahjust järelejäänud rasva ja toiduosakesi.

1. Valage 100 ml vett Aquaactiva anumasse, mis asub ahju põhjas.
 2. Seadke ahju funktsioon Alumine + Ventilatori kuumutus ().
 3. Määrake temperatuur Aquaactiva ikoonile. .
 4. Laske programmil töötada 20 minutit.
 5. Pärast 20 minutit lülitage programm välja ja laske ahjul jahtuda.
 6. Kui ahi on jahtunud, puhastage ahju sisepinnad lapiga.
- Hoiatus: Veenduge, et ahi oleks jahtunud, enne kui seda puudutate.
Olge ettevaatlik kõikide kuumade pindadega, kuna on oht põletusi saada.
Kasutage destilleeritud või joogivett.



Jäätmekäitlus ja keskkonnakaitse



See seade vastab Euroopa elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete direktiivi 2012/19/EL nõuetele (WEEE). WEEE hõlmab nii saasteaineid (mis võivad avaldada negatiivset keskkonnamõju) kui ka toorainet (mida saab taaskasutada). Saasteainete õigesti kõrvaldamiseks ja tooraine taastamiseks on oluline WEEE alla kuuluvate ainete õigesti käitlemine. Kõik inimesed saavad aidata kaasa sellele, et elektrilised ja elektroonilised jäätmed ei muutuks keskkonnale ohtlikuks. Selleks tuleb järgida peamisi eeskirju:

- Elektrilisi ja elektroonilisi jäätmeid ei tohi visata olmeprügi hulka;
- Elektrilised ja elektroonilised jäätmed tuleb viia vastavasse kogumispunkti.

Paljudes riikides viiakse sellised jäätmed kodust ära. Kehtib eeskiri, et uue seadme ostmisel peab müüja vana samaväärse seadme tasuta vastu võtma.

KESKKONNA SÄÄSTMINE JA KAITSMINE

Ärge kuumutage seadet liialt ja pange see alati võimalikult täis. Avage seadme ust võimalikult vähe, sest igal avamiskorral pääseb kuumus seadmest välja. Energia säästmiseks lülitage

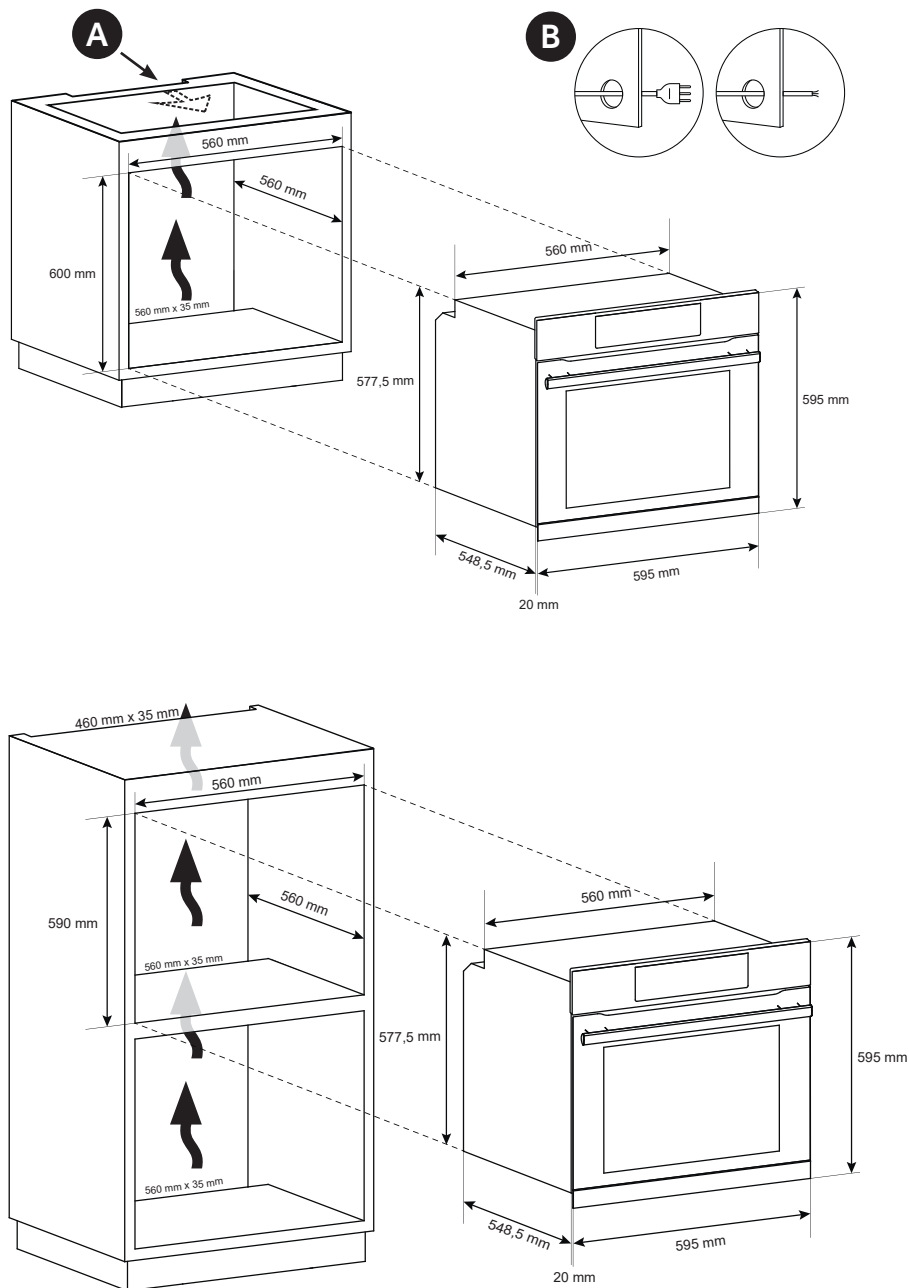
seade 5-10 minutit enne valmistusaja lõppu välja ja kasutage toiduvalmistamise lõpetamiseks seadme jääsoojust. Hoidke uksehendid puhtad ja korras. Vastasel juhul tuleb ahjuõõnsusest kuumust välja.

Tunnitariifiga elektrilepingu korral muudab viitajaga käivitamise programm energia säästmise lihtsamaks.

Veatsing

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei soojene.	Kellaaeg ei ole seadistatud.	Seadistage kellaaeg.
Ahi ei soojene.	Funktsiooni ja temperatuuri ei ole seadistatud.	Veenduge, et vajalikud seadistused on õiged.
Puutetundlik kasutajaliides ei reageeri.	Kasutajaliidese paneelil on aur ja kondensatsioonivesi.	Puhastage kasutajaliidese paneeli mikrokiudlapiga.

Installation



A

PL Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm.

LT Jei orkaitė neturi aušinimo ventiliatoriaus, padarykite 460 mm x 15 mm angą.

LV Jei orkaitē neturi aušinimo ventiliatoriaus, padarykite 460 mm x 15 mm angā.

EE Kui ahjul puudub jahutusventilaator, tehke ava mõõdmetega 460 mm x 15 mm.

B

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający. må du sørge for en åpning til strømforsyningskabelen.

LT Jei baldų gale yra apatinis dangtis, padarykite angą maitinimo kabeliui.

LV Ja mēbelei aizmugurē ir apakšējais pārsegs, izveidojiet atveri strāvas padeves kabelim.

EE Kui mööbel on tagaküljel kaetud põhjaga, tehke ava toitekaabli jaoks.

PL Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek błędy drukarskie. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i modyfikacji naszych produktów zgodnie z potrzebami wynikającymi z zainteresowania konsumentów, bez jakiegokolwiek szkody dla właściwości bezpieczeństwa lub funkcji

LT Gamintojas neatsako už netikslumus, atsiradusius dėl spausdinimo ar transkripcijos klaidų šiamė brošiūros leidinyje. Pasilikame teisę atlikti gaminių pakeitimus pagal poreikį, įskaitant tuos, kurie susiję su vartotojų interesais, nepažeidžiant saugumo ar funkcinių savybių.

LV Ražotājs neuzņemas atbildību par neprecizitātēm, kas radušās drukas vai transkripcijas kļūdu dēļ šajā brošūrā. Mēs paturam tiesības veikt izmaiņas produktos pēc nepieciešamības, tostarp saistībā ar patērētāju interesēm, neapdraudot drošības vai funkcionalitātes īpašības.

EE Tootja ei vastuta selles brošüüris sisalduvatest trüki- või ümberkirjutusvigadest tulenevate ebatäpsuste eest. Jätame endale õiguse teha toodetes vajalikke muudatusi, sealhulgas tarbija huvides, ohutust või funktsionaalseid omadusi kahjustamata.



70074710•Rev A•01.2025