

**ET** *EESTI*

Tervise ja o utusju ised	2
iire ju end	4
Paigaldusju ised	67

**LV** *LATVISKI*

Veselības un drošības instrukcija	28
Īsā pamācība	30
Montāžas instrukcija	67

**FR** *FRANÇAIS*

Consignes de santé et sécurité	54
Guide rapide	56
Guide d'installation	67

**LT** *LIETUVIŲ K*

Sveikatos ir saugumo vadovas	15
Trumpasis vadovas	17
Įrengimo vadovas	67

**PL** *POLSKI*

Instrukcja bezpieczeństwa	41
Skrócona instrukcja obsługi	43
Instrukcje instalacji urządzenia	67

⚠ Juhised kehtivad riigis, mille sümbol on näha seadmel. Kui seadmel riiki tähistav sümbol puudub, uurige tehnilisi juhiseid, mis annavad vajaliku informatsiooni seadme muutmiseks, et see vastaks riigispetsiifilistele tingimustele.

⚠ **ETTEVAATUST!** Gaasil töötava küpsetusseadme kasutamine toob kaasa kuumuse, niiskuse ja põlemisaaduste sattumise seadme paiknemisruumi. Kindlustage köögi piisav õhuvahetus seadme kasutamisel: hoidke naturaalsed õhutusavad lahti või paigaldage mehhaaniline ventilatsiooniseade (mehhaaniline tõmbekapp). Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat ventilatsiooni, näiteks akna avamist, või tõhusamat ventilatsiooni, näiteks mehaanilise ventilatsiooni taseme tõstmist (võimaluse korral).

⚠ Selles juhendis esitatud teabe täpne eiramine võib põhjustada tulekahju või plahvatuse, mille tulemuseks on varakahju või kehavigastus.

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

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

⚠ **HOIATUS!** Kui pliidiplaat on pragunenud, ei tohi seadet kasutada, sest tekib elektrilöögioht.

⚠ **HOIATUS!** Süttimisohu: Ärge hoidke toiduvalmistamispindadel esemeid.

⚠ **ETTEVAATUST!** Küpsetamist tuleb jälgida. Lühidat küpsetamist tuleb jälgida pidevalt.

⚠ **HOIATUS!** Pliidi õli või rasvaga küpsetamise ajal järelevalveta jätmine võib olla ohtlik – tuleoht. **ÄRGE KUNAGI** püüdke kustutada tuld veega, selle asemel lülitage seade välja ja katke seejärel leegid kinni, kasutades näiteks kaant või tuletækki.

⚠ Ärge kasutage pliidiplaati töö- või abipinnana. Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik komponendid on maha jahtunud, et vältida tuleohtu.

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

⚠ **ETTEVAATUST!** Pliidiplaadi klaasi purunemisel: - sulgege viivitamatult kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid ning eraldage seade vooluvõrgust; - ärge puudutage seadme pinda; - ärge kasutage seadet



Klaasist kaas võib puruneda, kui see kuumaks läheb.

Lülitage kõik põletid ja elektriplaadid enne kaane sulgemist välja. Ärge sulgege kaant, kui põleti põleb

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

⚠ Ärge jätke seadet kasutamise ajal kunagi järelevalveta. Kui seadmega saab kasutada sondi, kasutage ainult selle ahjuga kasutamiseks mõeldud sondi – tulekahju oht!

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

⚠ Ukse vastu löömise vältimiseks olge selle avatud või alumises asendis ettevaatlik.

Raami asetamisel seadme sisse veenduge, et stoppmärk on suunatud ülespoole ja avause tagaosa suunas.

Seadet ei tohiks käitada enam 15s. Kui põleti ei ole peale 15s süttinud, lõpetage seadmega töö ning avage kambri uks ja/või oodake vähemalt 1min enne põleti süüte uuesti katsetamist.

#### **LUBATUD KASUTUS**

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

⚠ See seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamistes ja teistes sarnastes rakendustes, nagu kauplustes, kontorites ja teiste töökeskkondade töötajate köögiipiirkondades; talumajapidamistes; hotellides, motellides, kodumajutusasutustes ja teistes sarnastes kohtades.

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide kütmine) pole lubatud.

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

⚠ Ärge hoidke plahvatus- või tuleohtlikke aineid (nt benssiini- või aerosoolikanistreid) seadmes ega selle läheduses – tulekahju oht!

⚠ Kasutage potte ja panne, mille põhi on sama põletitega lai või pisut laiem (vt vastavat tabelit). Veenduge, et restidel olevad potid ei ulatuks üle pliidiplaadi serva.

⚠ Restide vale kasutus võib pliidiplaati kahjustada: ärge paigutage reste tagurpidi ega lohistage neid pliidiplaadil.

Ärge laske põleti leegil ulatuda panni servast kaugemale.

Ärge kasutage: Malmist küpsetusplaate, küpsetuskive, terrakota-potte ja -panne.

Soojushajuteid, nagu metallvõrk jmt. Kahte põletid korraga ühe anuma kuumutamiseks (nt kala küpsetusalus).

Kui kohalikud gaasivarustuse tingimused muudavad põleti süütamise keeruliseks, on soovitatav toimingut korrata madalale leegitugevusele seatud nupuga.

Kui pliidi kohale paigaldatakse õhupuhasti, vaadake õiget vahekaugust õhupuhasti juhendist.

Restide kaitsvad kummijalad kujutavad lastele lämbumisohtu. Pärast restide eemaldamist kontrollige, et kõik jalad oleksid õigetel kohtadel.

#### **PAIGALDAMINE**

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

⚠ Elektrilised ja gaasipõhised ühendused peavad vastama kohalikele nõuetele.

⚠ Paigaldustööde, sealhulgas veeühenduse (vajadusel),

elektriühenduse loomise ning parandustööd peab tegema vastava väljaõppega tehnik. Ärge parandage ega asendage seadme osi, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata. Hoidke lapsed paigalduspiirkonnast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide korral pöörduge edasimüüja poole või lähimasse müügiesindusse. Pärast paigalduse lõppu tuleb jäätmed (kile, vahtplast jms) panna hoiule lastele kättesaamatusse kohta, sest vastasel juhul tekib lämbumisoht. Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada, sest tekib elektrilöögioht. Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet, vastasel juhul tekib tule- või elektrilöögioht. Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.

⚠ HOIATUS! Seadme muudatused ja paigaldusmeetod on olulised seadme ohutul ja korrektsel kasutamisel kõigis muudes riikides.

⚠ Kasutage juhistes märgitud rõhuregulaatoreid

seadme gaasirõhu reguleerimiseks.

⚠ Ruumis peab olema õhueraldussüsteem, mis eemaldab põlemisel tekkinud suitsu.

⚠ Ruum peab võimaldama ka korralikku õhuringlust

kuna normaalseks põlemiseks on vaja õhku.

Õhuvool ei tohiks olla väiksem kui 2 m<sup>3</sup>/h ühe seadme jõuühiku kW kohta.

⚠ Õhuringluse süsteem võib õhkuda saada ka õuest toruga, mille sisediameeter on vähemalt 100 cm<sup>2</sup>; ava ei tohi olla vastuvõtlik ummistustele.

⚠ Süsteem võib olla seadistatud kaudselt nii, et süütetegevuseks vajalik õhk saadakse kõrvalolevatest ruumidest, mis on varustatud eelpool nimetatud õhuringlustorudega.

Samas ei tohi nimetatud ruumid olla magamistoas, avalikud või tuleohuga ruumid.

⚠ Vedelgaas vajub põrandale, kuna on õhust raskem. Seetõttu peab LGP silindritega varustatud ruumides olema ka õhuvahetussüsteem, mis aitab lekke korral gaasil ruumist pääseda.

Seetõttu ei tohi osaliselt ega täielikult täidetud LPG-silindreid hoida ruumides, mis on allpool maapinda (kelder vms). Soovituslik on hoida seadmeruumis ainult kasutuses olev silinder, mis ei puutu kokku välisallikatest tekkiva võimaliku kuumusega (ahjud, tulekolded, pliidid vms), mis võiks silindri temperatuuri tõsta üle 50°C.

Kui teil on põleti nuppude keeramine keeruline, võtke ühendust müügijärgse teenindusega, kes võib defekti korral põleti kraani välja vahetada.

Õhuvahetuse avased ja kuumuse hajutit peavad olema kaetud.

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

Jäiga toruga ühendus (vask või teras).

Kui gaasirõhk erineb soovituslikust, tuleb imamistorule paigaldada riiklikele nõuetele vastav sobilik rõhuregulaator.

⚠ Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse taha – tuleoht!



kui pliit paigaldatakse alusele, tuleb see loodi seada ja komplektis oleva kinnitusketiga sein külge kinnitada, et seade aluselt maha ei libiseks.



HOIATUS! Seadme ümbermineku vältimiseks tuleb paigaldada komplekti kuuluv kinnituskett. Lugege paigaldusjuhiseid.

#### **GAASIÜHENDUS**

⚠ HOIATUS! Enne paigaldamist veenduge, et kohalikud jaotustingimused (gaasitüüp ja gaasirõhk) ja seadme konfiguratsioon on ühilduvad.

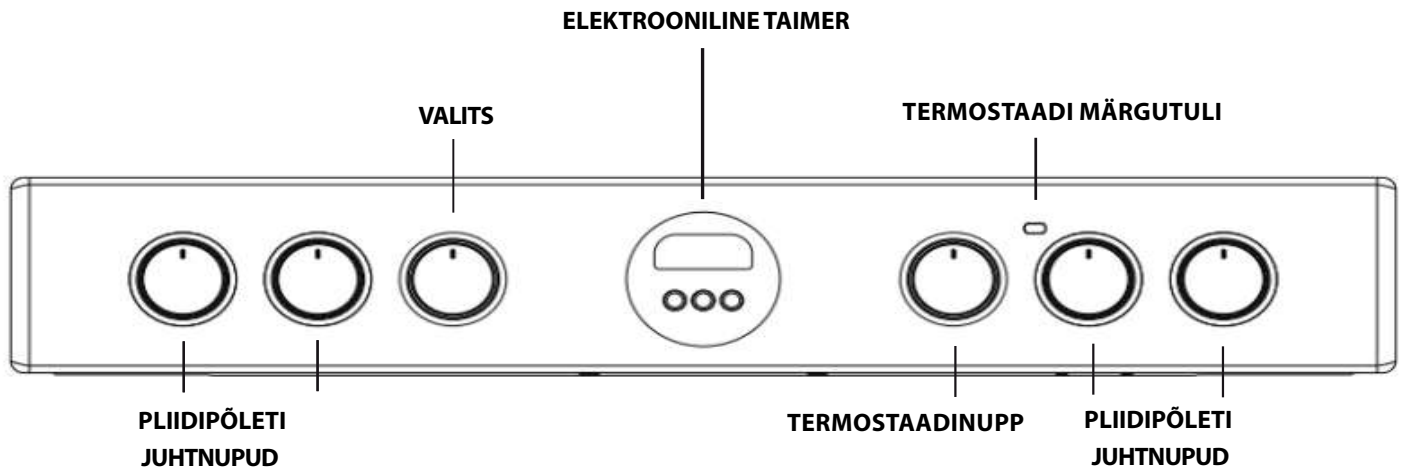
⚠ Kontrollige tabelis 1 („Põleti ja düüsi andmed“)

## TOOTE KIRJELDUS



1. Klaaskeraamiline pliidiplaat
2. Juhtpaneel
3. Traatrest
4. Alus
5. Uks
6. Liugriulite juhtsiinid
7. asend 1
8. asend 2
9. asend 3
10. asend 4
11. asend 5

## JUHTPANEEL





## PAIGALDAMINE

Enne uue seadme kasutamist lugege see juhend hoolikalt läbi. See sisaldab olulist teavet seadme ohutu paigalduse ja kasutamise kohta.

Hoidke kasutusjuhend tulevikus kasutamiseks alles. Kui te seadme edasi müüte, ära annate või mujale viite, pange kasutusjuhend sellega kindlasti kaasa. Seadme peab juhtnööride järgi paigaldama kvalifitseeritud spetsialist.

Enne igasuguseid kohandusi ja hooldustoiminguid tuleb masin lahutada vooluvõrgust.

### Paigutus ja loodimine

Seadme võib paigaldada kappide kõrvale, mis ei ulatu kõrgemale pliidiplaadist.

Seade tuleb paigaldada otse põrandale. Ärge paigaldage seadet mingisugusele tehisalusele.

Veenduge, et seadme tagaküljega kokku puutuv sein oleks valmistatud raskstüüvast kuumakindlast materjalist (T 90 °C).

Tähtis! Ärge paigaldage seadet ukse ega muu juurdepääsuvahendi kõrvale, et ust kasutavate isikute kokkupuude pliidiil olevate küpsetusnõudega oleks võimalikult väike.

**Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivukse taha – ülekuumenemise oht.**

**Seadet ei tohi paigaldada platvormile.**

Seade on kavandatud selliselt, et see mahuks üksteisest 600 mm kaugusel olevate köögikappide vahele. Mõlemal pool peab olema piisavalt ruumi, et seadet oleks võimalik hooldamiseks välja tõmmata. Seda võib kasutada ühel või mõlemal küljel paiknevate kappidega või ka nurgas. Selle võib paigaldada ka eraldiseisvalt.

Külgnevad seinad, mis ulatuvad üle pliidiplaadi, ei tohi olla seadmele lähemal kui 150 mm

ja peavad olema kaetud

kuumakindla materjaliga. Pliidi kohal olev pind või õhupuhasti peab olema vähemalt 650 mm kaugusel.

a. Seadme võib paigaldada kööki, köök-elutuppa või magamis-elutuppa, aga mitte WC-sse ega vannituppa.

b. Õhupuhasti tuleb paigaldada õhupuhasti kasutusjuhendit järgides.

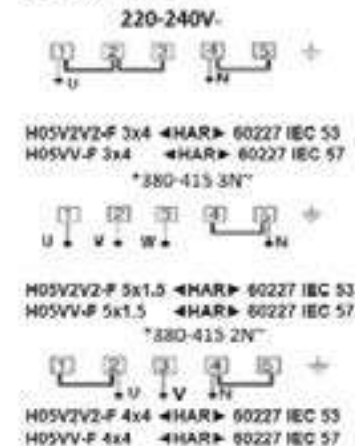
c. Seadme tagaküljega kokkupuutes olev sein peab olema tulekindel.

d. Seadmele on paigaldatud ohutuskett, mis tuleb kinnitada seadme taga oleva seina külge kinnitatud konksu külge.

### Elektriühendus

Kolmeharulise pistikuga toitekaabel on kavandatud kasutamiseks vahelduvvooluga, mille sagedus ja pingeline on märgitud andmesildile (ahju esipaneeli all). Kaabli maandusjuht on kollaroheline juhe.

Peamine elektriühendus



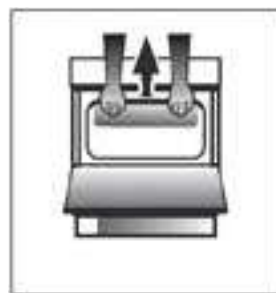
\*alternatiivsed toitevalikud

### Toitekaabli vooluvõrku ühendamine

⚠ HOIATUS! Seda peab tegema kvalifitseeritud tehnik.

Enne seadme liigutamist veenduge, et see oleks jahtunud, ja lülitage välja seadme juhtplokk. Seadet on kõige lihtsam liigutada esiküljelt tõstes, nagu allpool kirjeldatud.

Seadme liigutamine



Jn A

Avage ahjuust piisavalt, et saaksite ahjulae esiservast tugevalt kinni haarata, puutumata seejuures vastu grillelemente. (JN A)

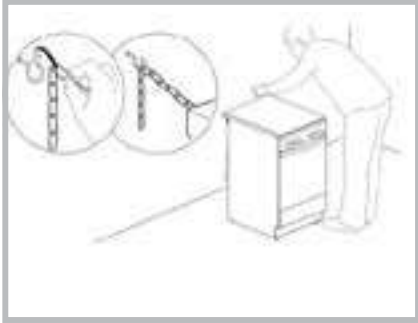
Olge seadet liigutades ettevaatlik, kuna see on raske. Hoiduge põrandakatte kahjustamisest.

Järgmised juhtnöörid tuleks läbi lugeda kvalifitseeritud tehnikul, et tagada seadme paigaldamine, reguleerimine ja tehniline hooldus kooskõlas kehtivate määrustega.

## HOIATUSED: SEADE PEAB OLEMA MAANDATUD.

Seade peab olema vooluvõrku ühendatud lülitatava (kaheharuline) seadme pistikupesaga abil, millel on sobiva võimsusega (vidatud andmesildil) kaitse. Elektrijuhtmed tarbijast seadmeni, mis läbivad lülitatavat kaheharulist seadme pistikupesaga, peavad olema ettenähtud tüüpi ja nimivoolutugevusega, nagu eespool toodud. Toitekaabel peab paiknema nii, et selle temperatuur ei ületaks kunagi rohkem kui 50 °C toatemperatuuri. Kaabel peab olema suunatud eemale tagumistest õhutusavadest.

## Ohutuskett



Seadme tahtmatu ümbermineku ennetamiseks (nt kui laps ronib ahjuuksele) tuleb paigaldada komplektis olev ohutuskett.

Seadmele on paigaldatud ohutuskett, mis tuleb kinnitada kruvi abil (pole seadmega kaasas) seadme taga olevale seinale, samale kõrgusele keti kinnituskohaga seadmel.

Valige kruvi ja kruvikinnitus seadme taga oleva seina materjali järgi.

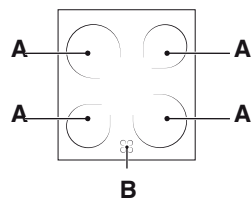
Kui kruvipea läbimõõt on väiksem kui 9 mm, tuleks kasutada seibi. Betoonseinas tuleb kasutada vähemalt 8 mm läbimõõduga ja 60 mm pikkust kruvi.

Veenduge, et kett oleks kinnitatud seadme tagaküljele ja seinale, nagu joonisel näidatud, et see oleks pärast paigaldamist pinge all ja maapinnaga paralleelne.

Tihenditel olev liim jätab klaasile rasvajäljed. Soovitage enne seadme kasutamist need spetsiaalse mitteabasiivse puhastusvahendiga eemaldada. Esimestel kasutustundidel võib olla tunda kummi lõhna, mis kaob väga kiiresti.

### KÜPSETUSTSOONID

Pliidil on elektrilised kiirgavad kütteelemendid. Kui need on kasutusel, muutuvad järgmised üksused pliidil punaseks.



**A.** Küpsetustsoon.  
**B.** Jääkuumuse märgutuli: see näitab, et vastava küpsetustsooni temperatuur on suurem kui 60 °C, kui kütteelement on välja lülitatud, kuid pole veel jahtuda jõudnud.

### Esiletõstetud kütteelementidega keedualad

Need eraldavad soojust neis sisalduvate hiliitlampide kiirguse kaudu. Neil on gaasipõletitega sarnased omadused: neid on lihtne juhtida ja need saavutavad kiiresti valitud temperatuuri, näidates samal ajal teile võimsust, millega need töötavad.

### KÜPSETUSTSOONIDE SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

Keeduala sisselülitamiseks keerake vastavat nuppu päripäeva, asendisse 0 ja 6 või 0 ja 12 vahel (kahekordne esiletõstmine ja ovaalne esiletõstmine).

Selle väljalülitamiseks keerake nupp vastupäeva asendisse „0“.

Kuumutatakse ainult ringikujulisi tähistatud küpsetustsoone. Tsoonid lähevad kuumaks ja jahtuvad kiiremini, tänu millele saab paremini ohjata tundlike toitude valmistamist. Iga küpsetustsoon on varustatud temperatuuripiirajaga, mis on keraamilise klaasi ülekuumenemist takistav kaitselüliti. Kui küpsetustsoon on tühjalt mitu minutit täisvõimsusel töötanud, hakkab temperatuuripiiraja kütteelemente automaatselt sisse ja välja lülitama, et hoida ära keraamilise klaasi kahjustamine.

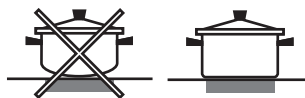
### Küpsetustsoonide andmed

Ees vasakul	Ees paremal	Taga vasakul	Taga paremal (Kahekordne esiletõst)
Keraamiline 1800W/180mm diameeter (asend 0–6)	Keraamiline 1200 W 140mm diameeter (asend 0–6)	Keraamiline 1200 W 140mm diameeter (asend 0–6)	Keraamiline 1800/750 W 180mm diameeter (asend 0–12)

Asend	Kiirgav keraamiline küpsetusplaat Tavaline või kiire küpsetusplaat	Keraamiline halogeenküpsetusplaat Automaatne küpsetusplaat
0	Väljas	Väljas
1	Kala küpsetamiseks	Või ja šokolaadi sulatamiseks
2	Kartulite (auruga), supi, kikerherneste, ubade valmistamiseks	Vedelike ülessoojendamiseks
3	Suure koguse toidu, köögiviljade, supi valmistamise jätkamiseks	
4	Praadimiseks (poolküps)	Kastmete (kaasa arvatud koorekastmete) valmistamiseks
5	Praadimiseks (küps)	
6	Kiireks pruunistamiseks või keema tõusmiseks	Keemispunktil küpsetamiseks
7		Röstimiseks
8		
9		Hautisteks
10		
11		Praadimiseks
12		

### PRAKTILISED SOOVITUSED PLIIDI KASUTAMISEKS

- Kasutage paksu lameda põhjaga küpsetusnõusid, mis sobivad täpselt küpsetustsooni suurusega.



- Küpsetusnõu läbimõõt peab olema piisavalt suur, et katta kogu soojendusplaat ja kasutada ära kogu toodetav kuumus.



- Kontrollige alati, et küpsetusnõu põhi oleks täiesti puhas ja kuiv: see tagab küpsetusnõu ideaalse kontakti küpsetustsooniga ja nii küpsetusnõu kui ka pliidi pikema eluea.
- Ärge kasutage samu küpsetusnõusid, mida kasutate gaasipõletitel: gaasipõleti kontsentreeritud kuumus võib küpsetusnõu põhja deformeerida nii, et see ei lähe enam tervenisti vastu pliidiplaati.
- Ärge jätke kunagi küpsetustsooni sisselülitatuks, kui sellel ei ole küpsetusnõud, kuna see võib tsooni kahjustada.

## FUNKTSIOONID JA IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### KASULIKUD NÄPUNÄITED

#### KÜPSETUSTABELI LUGEMINE

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku sätet ja kui toit ei ole piisavalt küps, kasutage kõrgemaid sätteid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

#### ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Konvektsioonküpsetuse funktsioon võimaldab küpsetada samal ajal eri toite (nt kala ja köögivilju) mitmel riiulil. Vajadusel vahetage tasemed ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätkke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

#### ESMAKORDNE KASUTAMINE IGAPÄEVANE KASUTUS

Kui te seadet esimest korda kasutate, kuumutage tühja ahju suletud uksega vähemalt pool tundi maksimumtemperatuuril. Enne kui ahju välja lülitate ja ahjuukse avate, veenduge, et tuba oleks korralikult õhutatud. Seadmest võib tulla pisut ebameeldivat lõhna, mida tekitab tootmisprotsessis kasutatud kaitsvate ainete põlemine.

1. Valige VALITSA abil soovitud küpsetusrežiim.
2. Valige TERMOSTAADI nuppu keerates küpsetusrežiimile soovitud temperatuur või soovitud temperatuur.

Üksikasjaliku küpsetusrežiimide ja neile soovitatud küpsetustemperatuuride loendi leiata asjakohasest tabelist (*ahjus küpsetamise soovitusete tabel*).

Küpsetamise ajal saab alati teha järgmist.

- Muuta VALITSAT keerates küpsetusrežiimi.
- Muuta TERMOSTAADI nuppu keerates temperatuuri.
- Valida täielikku küpsetamise aega ja küpsetamise lõpuaega (*vt allpool*).
- Peatada küpsetamise, keerates VALITSA asendisse „0“.

! Arge pange kunagi midagi otse ahju põhjale; vastasel korral võib emailkate kahjustada saada.  
! Asetage küpsetusnõu alati komplekti kuuluvale raamile.

#### TERMOSTAADI MÄRGUTULI

Kui see põleb, tekitab ahi kuumust.  
Kui ahi on valitud temperatuuri saavutanud, lülitub see välja. Sel hetkel hakkab tuli kordamööda sisse ja välja lülituma, mis tähendab, et termostaat töötab ja hoiab ühtlast temperatuuri.

#### AHJUVALGUSTUS

See lülitub sisse, kui VALITS on muus asendis kui „0“. See jääb põlema seniks, kuni ahi töötab. Nupuga valimise korral lülitub valgustus sisse ka siis, kui ükski kütteelement ei tööta.

### 1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks keerake *valikunupp* soovitud sümbolile.

	<b>VALGUSTUS / KIIRE EELKUMUTUS</b> Ahjuvalgustuse sisselülitamiseks. Ahju kiire eelkuumutamine.
	<b>TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE</b> Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.
	<b>GRILL (GRILLIMINE)</b> Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.
	<b>TURBOGRILL</b> Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.
	<b>ALTKUUMUTUS + VENTILAATOR</b> Tugevalt vedela konsistentsiga toidu küpsetamise lõpetamiseks ja krõbekuldse põhja saamiseks. See on kasulik ka kastmete paksendamiseks. Paigutage toit teisele tasandile. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.
	<b>KONVEKTSIOONKÜPSETUS</b> Kuni kahel tasandil korraga küpsetamiseks. Soovitav on küpsetusplaatide asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.
	<b>ALTKUUMUTUS</b> Seda funktsiooni saab kasutada täidetud pirukate küpsetamise lõpetamiseks või suppide paksendamiseks. Kasutage seda funktsiooni küpsetamise viimase 10/15 minuti jooksul.
	<b>ÕHU SUNDRINGLUS</b> Samal ajal eri toitude küpsetamiseks mitmel riiulil (kuni kolm). Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
	<b>ÜLESSULATAMINE</b> Toidu sulatamise kiirendamiseks.
	<b>AUR</b> Režiimi funktsioonid tagavad suurepärase tulemused tänu küpsetustsüklitele lisatud aurule. Valage külma ahju põhja joogivett ja valige soovitud küpsetamiseks sobiv funktsioon. Iga toidu jaoks optimaalsed veekogused ja temperatuurid on toodud küpsetustabelis. Ärge eelkuumutage ahju enne toidu sisestamist.



## TARVIKUD

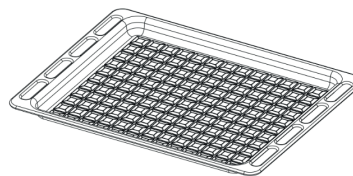
### REST



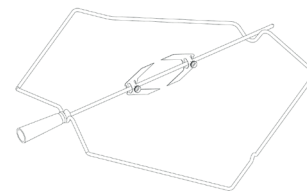
### SÜGAV ALUS



### KÜPSETUSPLAAT



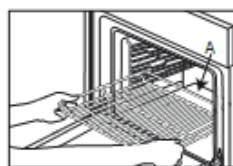
### PÖÖRLEV ELEMENT



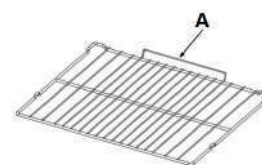
Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid, mida tootega kaasas pole, saab teenindusest eraldi juurde osta.

## RESTIDE JA TEISTE TARVIKUTE AHJU PANEMINE

1. Lükake rest horisontaalselt ahju, kõrgem osa "A" üleval (Joon. 1A, Joon. 1B).

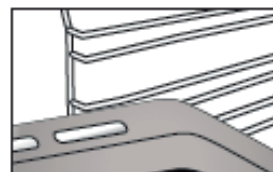


Joon. 1A



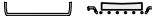
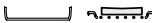

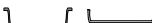


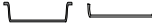
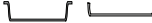
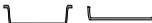




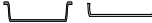

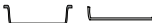
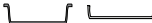
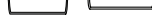
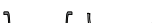



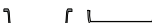

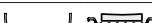





Joon. 1B



























2. Muude tarvikute, nt rasvavanni ja küpsetusplaadi sissepanek käib samamoodi (joonis 2).




































Joonis 2

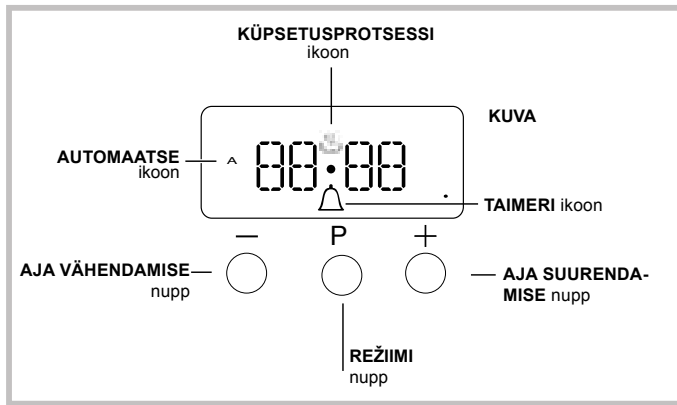
Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ja sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka pürekksklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meele pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUU- MUTUS	TEMPERATUUR. (°C)	KESTUS (min)	TASE (L-number) JA TARVIKUD
Kerkinud / biskviitkoogid	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	170	30 - 50	L-2 
Kerkinud / biskviitkoogid	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	150 - 160	40 - 60	L-3 
Kerkinud / biskviitkoogid	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	160	40 - 70	L-5 L-2 
Täidisega kook (juustukook, strudel, puuviljapirukas)	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	160-180	40-60	L-2 
Täidisega kook (juustukook, strudel, puuviljapirukas)	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	150-170	40-70	L-4 L-2 
Küpsised	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	140	30-60	L-3 
Küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	140	30-60	L-5 L-3 
Küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2 
Küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3 
Väiksed koogid / muffinid	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	160 - 180	20 - 50	L-4 
Väiksed koogid / muffinid	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2 
Väiksed koogid / muffinid	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2 
Tuuletaskud	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	170 - 200	20 - 50	L-3 
Tuuletaskud	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	170 - 180	20 - 50	L-4 
Tuuletaskud	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	170 - 180	20 - 50	L-2 
Tuuletaskud	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Meringues (Besee)	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	80 - 100	120 - 200	L-3 
Meringues (Besee)	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2 
Meringues (Besee)	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1 
Pitsa/sai/focaccia	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	190 - 250	15 - 50	L-2 
Pitsa/sai/focaccia	KONVEKTSIOONKÜPSETUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-4 
Pitsa/sai/focaccia	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-1 
Pitsa/sai/focaccia	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Pitsa/sai/focaccia	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2 
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)	KONVEKTSIOONKÜPSETUS	JAH	170-180	30-60	L-3 
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	170-180	50 - 60	L-5 L-2 
Volovanid / lehttainast küpsised	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	170 - 190	15 - 40	L-3 
Volovanid / lehttainast küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	180-210	15 - 40	L-4 
Volovanid / lehttainast küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	180-210	15 - 40	L-2 
Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	180 - 200	30 - 65	L-3 

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMU- TUS	TEMPERATUUR. (°C)	KESTUS (min)	TASE (L-number) JA TARVIKUD
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg	TURBOGRILL	—	190 – MAX	40–90	L-3  
Kana/küülik/part 1 kg	TURBOGRILL	—	230 – MAX	50 - 100	L-3  
Kalkun/hani 3 kg	TURBOGRILL	—	160 – MAX	130 - 170	L-3  
Kalafileed / -steigid	GRILL (GRILLIMINE)	—	230 – MAX	10 - 30	L-4  
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)	TURBOGRILL	—	230 – MAX	30–60	L-3  
Köögiviljagrataän	GRILL (GRILLIMINE)	—	230 – MAX	10 - 30	L-4  
Röstleib ja -sai	GRILL (GRILLIMINE)	5'	MAX	1 - 2	L-5 
Vorstid / kebab / ribi / kotletid	GRILL (GRILLIMINE)	—	230 – MAX	15 - 30	L-5  
Ahjukartulid	TURBOGRILL	—	230 – MAX	30–60	L-3  
Lambakoot / -jalg	TURBOGRILL	—	200 – MAX	50 - 100	L-3  
Terve söögikord (Cook3): Puuviljakook Lasanje Praeliha	ÖHU SUNDRINGLUS	—	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
Terve söögikord (Cook4): Puuviljakook Lasanje Lihalõigud Roasted Vegetables (Rõstitud köögiviljad)	ÖHU SUNDRINGLUS	—	180 - 190	40 - 100	L-2 
					L-6 
					L-4 
					L-3 
					L-1 

RETSEPT	FUNKTSIOON	VESI (g)	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE (L-number) JA TARVIKUD
Kerkinud / biskviitkoogid	Steam (Aur)	100	170–180	30-60	L-2  
Väiksed koogid / muffinid	Steam (Aur)	100	160–170	30-55	L-3  
Focaccia	Steam (Aur)	150	200-220	20-40	L-3  
Kuklid	Steam (Aur)	100	210	25-40	L-3  
Saiapäts	Steam (Aur)	150	170–180	70-100	L-3  
Roast beef (Rostbiif)	Steam (Aur)	200	200	35-60	L-3  
Roast beef (Rostbiif) 2kg	Steam (Aur)	250	200	40-70	L-3  
Lambajalg	Steam (Aur)	200	180-200	65-75	L-3  
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg	Steam (Aur)	200	200	60–90	L-3  
Kana/küülik/part 1 kg	Steam (Aur)	200	200-220	50-70	L-3  
Kalafileed / -steigid	Steam (Aur)	150	180	15-35	L-3  
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)	Steam (Aur)	150	180-200	25-40	L-3  
Ahjukartulid	Steam (Aur)	200	200-220	50-70	L-3  
Praetud kana 1–1,3 kg	Steam (Aur)	250	200	50-80	L-3  

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



### KELLA SEADISTAMINE

Kella saab seadistada väljalülitatud ahjuga või ka sisselülitatud ahjuga, kui eelnevalt pole programmeeritud küpsetustsükli kestust. Kui seade on vooluvõrku ühendatud või pärast elektrikatkestust hakkavad DISPLEIL vilkuma numbrid 00:00.

1. Vajutage kordamööda nuppe „+“ ja „-“.  
Koolon tundide ja minutite vahel vilgub.



2. Kasutage kellaaja muutmiseks nuppe „+“ ja „-“. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.

### SUMISTI SAGEDUSE MUUTMINE

Sumistisignaali sagedust saab muuta korduvalt nuppu „-“ vajutades.

### MINUTILUGEJA SEADISTAMINE

See funktsioon ei katkesta küpsetamist ega mõjuta ahju. Seda kasutatakse lihtsalt sumisti aktiveerimiseks pärast valitud aja möödumist.

1. Vajutage korduvalt nuppu , kuni ikoon  ja kolm numbrit hakkavad displeil vilkuma.


2. Valige nuppudega „+“ ja „-“ soovitud aeg. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.

3. Oodake 5 sekundit. Kui te nuppu veel ühe korra vajutate, kuvatakse displeil ajaarvestus. Kui valitud aeg on nulli jooksnud, aktiveeritakse sumisti.

### KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE




Enne programmeerimist tuleb valida küpsetusrežiim.

#### KÜPSETUSE KESTUSE PROGRAMMEERIMINE

1. Vajutage korduvalt nuppu , kuni ikoon **A** ja DUR-numbrid hakkavad DISPLEIL vilkuma.
2. Valige nuppudega „+“ ja „-“ soovitud kestus. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.
3. Oodake 5 sekundit, pärast seda on displeil kuvatud ikoon **A**.
4. Kui valitud aeg on möödunud ja ahi lõpetab küpsetamise, aktiveeritakse sumisti. Vajutage sumisti väljalülitamiseks ükskõik millist nuppu.


• Näide. Kell on 9:00 ja te programmeerite kestuseks 1 tunni ja 15 minutit. Programm lõpetab automaatselt töö kell 10:15.

#### KÜPSETUSREŽIIMI LÕPUAJA MÄÄRAMINE

1. Järgige samme 1 kuni 3, et määrata eespool kirjeldatud viisil kestus.
  2. Seejärel hoidke all nuppu , kuni displeil hakkab vilkuma tekst „END“ (LÖPP).
  3. Kasutage nuppe „+“ ja „-“, et küpsetuse lõpuajaga muuta. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.
  4. Oodake 5 sekundit või vajutage uuesti nuppu . Kui küpsetamine algab, on displeil kuvatud sümbol .
  5. Kui valitud aeg on möödunud, lõpetab ahi küpsetamise ja aktiveeritakse sumisti. Vajutage sumisti väljalülitamiseks ükskõik millist nuppu.  
Programmeerimine on tehtud, kui süttib ikoon **A**.
- Näide. Kell on 9:00 ja kestuseks on programmeeritud 1 tund. Lõpuajaks on määratud 12:30. Programm käivitub automaatselt kell 11:30.

#### PROGRAMMI TÜHISTAMINE

Tehke programmi tühistamiseks järgmist.

- Hoidke all nuppu , kuni programmi, mida soovite katkestada, ikoon ning numbrid hakkavad displeil vilkuma. Hoidke all nuppu „-“, kuni displeil kuvatakse numbrid 00:00.
- Hoidke all nuppe „+“ ja „-“. See tühistab kõik eelnevalt valitud sätted, kaasa arvatud taimeri sätted.

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

**LÜLITAGE PEALÜLITI VÄLJA JA VEENDUGE, ET SEADE OLEKS ENNE PUHASTAMIST KÜLM. ENNE SISSELÜLITAMIST VEENDUGE, ET KÕIK NUPUD OLEKSID VÄLJALÜLITATUD ASENDIS.**

Ärge kasutage aurupuhastusseadmeid. Kasutage kõikide toimingute juures kaitsekindaid.

Nõutavad toimingud tuleb siis, kui ahi on külm. Lahutage seade toiteallikast.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivset nuustikut, abrasiivset/söövitavat puhastusvahendit, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Tõmmake seadme pistik seinakontaktist välja.

### KERAAMILISE Pliidiplaadi PUHASTAMINE

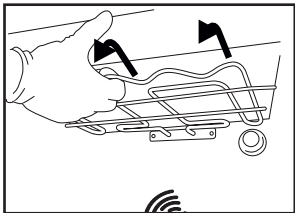
- Ärge kasutage abrasiivseid svamme ega küürimispatju, kuna need võivad klaasi kahjustada.
- Puhastage pliidiplaat pärast iga kasutamist (kui pliidiplaat on jaha), et eemaldada kõik toidujäägid ja -plekid.
- Kui pind ei ole piisavalt puhas, võib see vähendada juhtpaneeli nuppude tundlikkust.
- Kasutage kaabitsat ainult siis, kui jäägid on pliidi külge kinni jäänud. Klaasi kriimustamise vältimiseks järgige kaabitsatootja juhiseid.
- Suhkur ja kõrge suhkruisaldusega tooted kahjustavad pliidiplaati ning need tuleb kohe eemaldada.
- Sool, suhkur ja liiv võivad kriimustada klaasipinda.
- Kasutage pehmet lappi, imavat köögipaberit või spetsiaalset pliidiplaadi puhastajat (järgige tootja juhiseid).
- Keedualale vedeliku sattumisel võivad keedunõud liikuma või vibreerima hakata.
- Pärast plaadipliidi puhastamist kuivatage see põhjalikult.

### VÄLISPIND

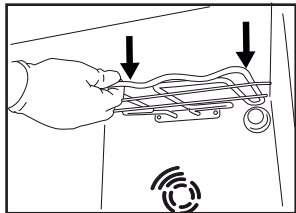
- Puhastage välispinda ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Kuivatage kuiva lapiga.
  - Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata mõne seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.
- Ärge kasutage alkoholipõhiseid tooteid, nagu denatureeritud alkohol.

### ÜLEMISE KÜTTEKEHA LIIGUTAMINE

1. Eemaldage tarvikute paigaldamiseks kasutatavad küljevõred.
2. Tõmmake kütteelement veidi välja (Joon. 1) ja alandage seda (joon. 2).
3. Küttekeha asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et küttekeha jääb külgestele tugedele toetuma.



Joonis 1



Joonis 2

### SISEPIND

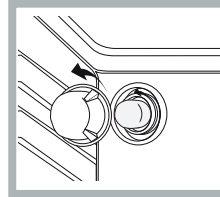
- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure veesisaldusega toitade kühvetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.
- Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.

### TARVIKUD

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

### LAMBIPIRNI VAHETAMINE

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



1. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.
- Märkus: Kasutage 40 W/230 V tüüp G9

Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinale ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009).

- Ärge käsitsege pirne paljaste kätega, kuna teie lambipirnid on saadaval meie müügi järgsest teenindusest. sõrmejäljed võivad neid kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

### AHJU PUHASTAMINE AURU ABIL

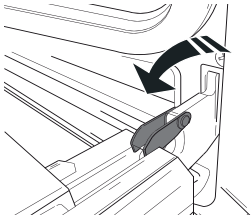
- Seda puhastusmeetodit on soovitatav kasutada pärast eriti rasvaste lihatoitude kühvetamist. See puhastusmeetod lihtsustab ahjuseintelt mustuse eemaldamist, kasutades ära ahjusüvendis tekitatavat auru. ! Tähtis! Enne auruga puhastamise alustamist tehke järgmist.
- Eemaldage ahju põhjast kõik toidujäägid ja rasv.
  - Eemaldage kõik ahju tarvikud (restid ja tilgapannid). Tehke eespool nimetatud toimingud, järgides järgmist protseduuri.
1. Valage 250ml joogivett ahju kühvetusplaadile, asetades selle alumisele riulile. Kui teie mudelil puudub nõrgumispann, pange alumisele riulile kühvetuspaber.
  2. valige ahju funktsioon ja TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE ☹ ja seadke temperatuuriks 90 °C;
  3. hoidke 35 min ahjus;
  4. lülitage ahi välja;
  5. Kui ahi on jahtunud, võite ukse avada ja puhastamise vee ja niiske lapiga lõpule viia.
  6. Kõrvaldage pärast puhastamise lõpetamist süvendist kogu sinna jäänud vesi.

Kui olete auruga puhastamise lõpetanud (nt pärast eriti rasvase toidu valmistamist või kui rasva on raske eemaldada), võib olla vaja puhastamine eelmises jaotises kirjeldatud tavameetodi abil lõpule viia. Puhastada tohib ainult külma ahju!



## AHJU UKSEKLAASI EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

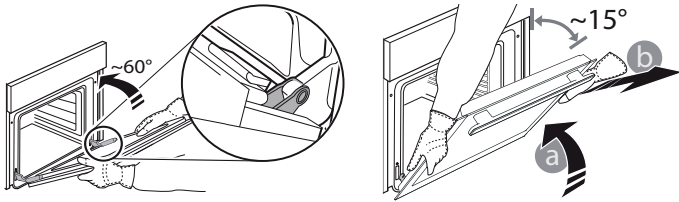
1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.

Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

Ukse eemaldamiseks lükake seda kinni, tõmmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) lahti tuleb.



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

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

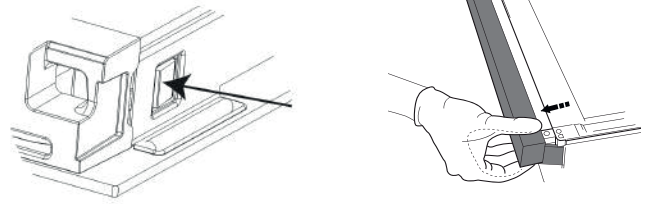
4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult.

Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi. Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korra ümberpaigaldage toiminguid.

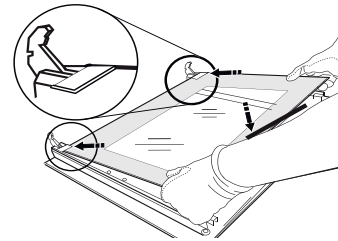
## LIHTNE PUHASTADA – KLAASI PUHASTAMINE

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



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

3. Kui te sisemist ukseklaasi tagasi paigaldate, sisestage klaaspaneel õigesti nii, et paneelil olev tekst oleks õiget pidi ja kergesti loetav.



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

## RIKKEOTSING

Mida teha, kui...

Võimalikud põhjused

Lahendused

Ahi ei tööta.

Voolukatkestus.  
Vooluvõrgust lahutatud

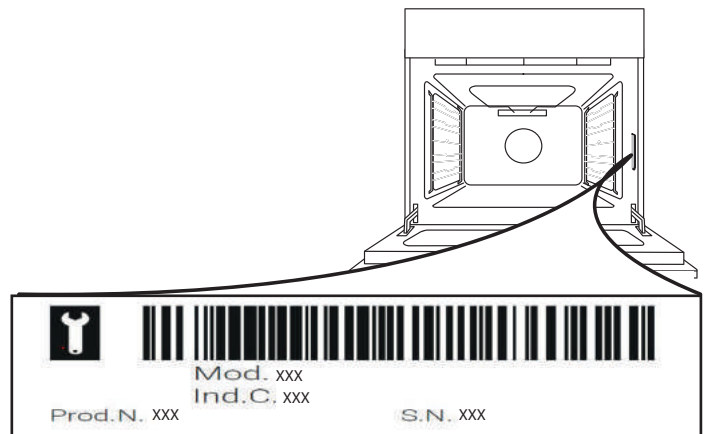
Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.

## MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

Abi saamiseks helistage tootega kaasas olevas garantiibrošüüris antud numbrile või järgige juhiseid meie veebisaidil.

Olge valmis, et teilt küsitakse järgmist teavet:

- tõrke lühike kirjeldus;
- teie seadme tüüp ja mudel;
- abikood (tootele paigaldatud andmesildil, mis on avatud ahjuuksega nähtav siseküljel, sõnale SERVICE järgnev kood);
- teie täielik aadress;
- kontakttelefoni number.



Pange tähele! Kui seadet on tarvis remontida, võtke ühendust volitatud teenindusega, kus on garanteeritud, et remontimisel kasutatakse originaalvaruosi ja remont tehakse vastavalt ettekirjutustele. Lisateavet garantii kohta leiate lisatud garantiibrošüürist.

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

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

**⚠ ĮSPĖJIMAS.** Naudojimo metu prietaisas ir pasiekiamos jo dalys įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Prietaisą reikia saugoti nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi.

**⚠ ĮSPĖJIMAS.** Jei kaitlentės paviršius yra įtrūkęs, prietaiso nenaudokite – kyla elektros smūgio pavojus.

**⚠ ĮSPĖJIMAS.** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimui skirtų paviršių.

**⚠ DĖMESIO.** Stebėkite visą gamavimo procesą. Negalima palikti be priežiūros net trumpo gamavimo proceso.

**⚠ ĮSPĖJIMAS.** Jei ant kaitlentės neprižiūrint verda riebalai arba aliejus, tai gali būti pavojinga – kyla gaisro pavojus. **JOKIU BŪDU** nebandykite liepsnos gesinti vandeniu; prietaisą išjunkite ir liepsną uždenkite, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsnai gesinti skirtu audiniu.

**⚠ Kaitlentės nenaudokite kaip darbo stalo ar atramos.**

Kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės, stenkitės neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis – kyla gaisro pavojus.

**⚠ Labai maži vaikai (0–3 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso. Vyresni vaikai (3–8 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso, nebent visą laiką yra prižiūrimi. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, turintys psichinį, jutiminį ar protinį neįgalumą arba tie, kuriems trūksta patirties arba žinių, jeigu jie yra prižiūrimi ir instruktuojami apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta su tuo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti prietaiso.**

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

**⚠ Gamavimo metu nepalikite prietaiso be priežiūros. Jei prietaise galima naudoti zondą, naudokite tik šiai krosnei rekomenduotą temperatūros zondą. Priešingu atveju kyla gaisro pavojus.**

**⚠ Stenkitės neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis, kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės – kyla gaisro pavojus. Būkite atsargūs ruošdami riebius, aliejuotus patiekalus arba pildami alkoholinius gėrimus, nes gali kilti gaisras. Keptuves ir kitus indus imkite užsimovę apsaugines pirštines. Baigę gaminti maistą, prietaiso dureles atidarykite atsargiai, kad karštas oras arba garai pamažu išeitų, nes galite nudegti. Neuždenkite karšto oro išėjimo angų krosnelės priekyje, nes gali kilti gaisras.**

**⚠ Būkite atsargūs, kad neužkliūtumėte už atidarytų arba nuleistų orkaitės durelių.**

### **LEISTINAS NAUDOJIMAS**

**⚠ DĖMESIO.** Prietaisas nėra pritaikytas valdyti naudojant išorinį perjungimo įtaisą, pvz., laikmatį, arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

**⚠ Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkyje ir panašiose patalpose, pavyzdžiui: parduotuvių, biurų ir kitų įstaigų darbuotojų virtuvėse; gyvenamuosiuose namuose-ūkiuose; viešbučiuose, moteliuose, nakvynės vietose, kur patiekiami pusryčiai (angl. „Bed and Breakfast“), bei kitose apgyvendinimo įstaigose.**

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

**⚠ Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Prietaiso nenaudokite lauke.**

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

### **ĮRENGIMAS**

**⚠ Prietaisą perkelti ir įrengti turi du ar daugiau žmonių. Priešingu atveju galite susižeisti. Mūvėkite apsaugines pirštines, kai išpakuojate ir montuojate prietaisą. Priešingu atveju galite įsijauti.**

**⚠ Įrengimą, taip pat prijungimo prie vandentiekio, elektros tinklo ir remonto darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove. Pasirūpinkite, kad montavimo vietoje nebūtų vaikų. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežimo metu. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros centrą. Įrengus prietaisą, pakuotes medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) būtina laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje – kyla uždusimo pavojus. Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad montuojant, prietaisas nepažeistų maitinimo laido. Priešingu atveju gali kilti gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą įjungti galima tik baigus įrengimo darbus.**

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

⚠ Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių – kyla gaisro pavojus.



Jei prietaisas statomas ant pagrindo, jis turi būti tinkamai lygiuotas ir pritvirtintas prie sienos kartu pateikiama grandine, kad prietaisas nenuslystų nuo pagrindo.



**PERSPĖJIMAS:** Siekiant apsaugoti nuo prietaiso virtimo, turi būti naudojama kartu pateikiama grandinė. Žr. montavimo instrukcijas.

### ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

⚠ Duomenų plokštelė yra orkaitės priekiniame krašte (matoma atidarius orkaitės dureles).

⚠ Prietaisą reikia sumontuoti taip, kad jį būtų galima išjungti iš elektros tinklo ištraukus maitinimo laidą kištuką arba iki elektros lizdo pagal sujungimų taisyklės sumontuotu daugiapoliu jungikliu ir prietaisas turi būti įžemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.

⚠ Nenaudokite ilginamųjų laidų, tinklo lizdo skirstytuvų ir adapterių. Prietaisą įrengus, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui. Prietaiso nenaudokite, jei jūsų kūnas yra drėgnas arba esate basi. Šio prietaiso nenaudokite, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai arba jei jis yra pažeistas ar buvo numestas.

⚠ Jei maitinimo laidas pažeistas, jį tokiu pačiu turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas techninės priežiūros darbuotojas ar kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite elektros smūgio pavojaus.

⚠ Jei reikia pakeisti maitinimo laidą, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš keisdami lempuotę įsitikinkite, jog prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte elektros smūgio.

### VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus; jokių būdų nenaudokite valymo garais įrenginių – kyla elektros smūgio pavojus.


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

⚠ Nenaudokite braižančių ar esdinančių produktų, valiklių su chloru ir šveistukų.

⚠ Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. – galite nusideginti.


⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš keisdami lempuotę prietaisą išjunkite, kad nekiltų elektros šoko pavojus.

### PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS

Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu . Todėl įvairias pakuotės medžiagas reikia išmesti labai atsakingai ir griežtai laikantis vietos institucijų reglamentų, reguliuojančių atliekų išmetimą.

### BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgaliotą vietos instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Šis prietaisas paženklintas pagal Europos Direktyvos 2012/19/EB dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EEJA) reikalavimus. Taip pat pagal elektros ir elektronikos įrangos atliekų 2013 m. reikalavimus (pataisas). Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimo neigiamo poveikio.

Ant prietaiso arba pridedamų dokumentų esantis simbolis  nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

### ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

Orkaitę įkaitinkite tik tuo atveju, jei tai atlikti nurodyta gaminio aprašo lape esančioje gaminimo lentelėje arba patiekalo recepte. Naudokite tamsiai lakuotas arba emaliu padengtas kepimo formas, nes jos geriau sugeria karštį.

### ATITIKTIES DEKLARACIJA

Šis prietaisas atitinka: Ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014; energijos vartojimo efektyvumo ženklavimo reglamentą 65/2014;

Ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 60350-1.

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 ir ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 60350-2.

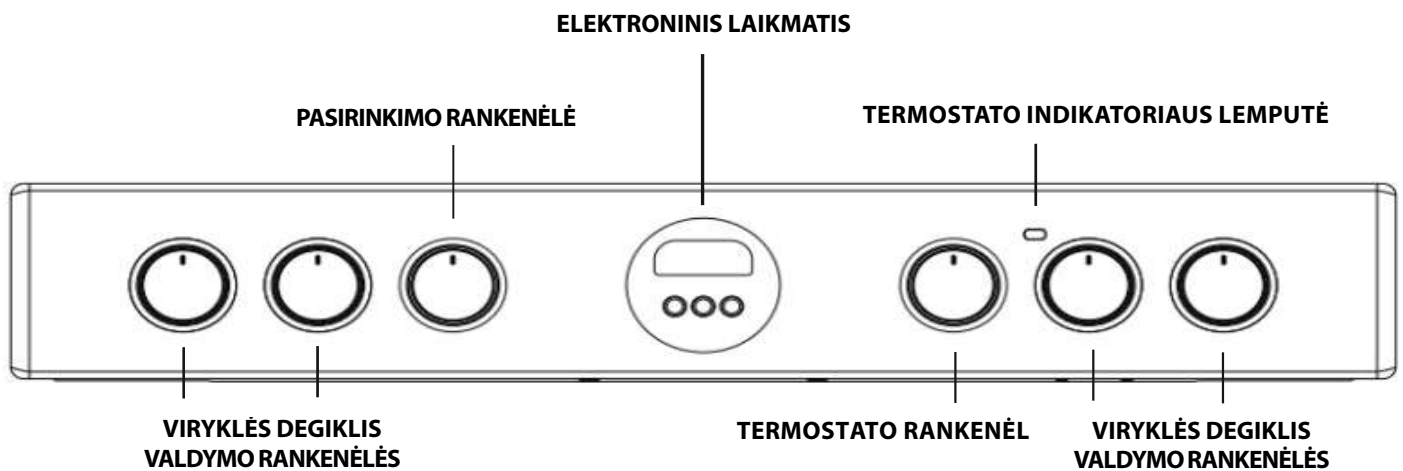


## GAMINIO APRAŠYMAS



1. Stiklo keraminė viryklė
2. Valdymo skydelis
3. Grotelės
4. Skarda
5. Durelės
6. Slankiojančiųjų grotelių kreipiantieji bėgeliai
7. 1 padėtis
8. 2 padėtis
9. 3 padėtis
10. 4 padėtis
11. 5 padėtis

## VALDYMO SKYDELIS





## ĮRENGIMAS

Prieš pradėdami naudotis naujuoju prietaisu, atidžiai perskaitykite šį instrukcijų lankstinuką. Čia pateikiama svarbi prietaiso montavimo ir eksploataavimo informacija.

Išsaugokite šias naudojimo instrukcijas, kad vėliau galėtumėte pasinaudoti. Jei prietaisas parduodamas, atiduodamas arba perkeliamas, kartu pridėkite ir šias instrukcijas.

Prietaisą turi sumontuoti kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis pateiktomis instrukcijomis.

Bet koks prietaiso reguliavimas ar techninė priežiūra turi būti atliekama atjungus prietaisą nuo elektros tinklo.

### Vietos parinkimas ir išlygiavimas

Prietaisą galima montuoti šalia spintelių, kurių aukštis neviršija kaitlentės paviršiaus aukščio.

Šią viryklę reikia statyti tiesiai ant grindų. Nestatykite šios viryklės ant bet kokio dirbtinio pagrindo.

Įsitikinkite, kad siena, kuri liečiasi su prietaiso galine dalimi, yra iš nedegios ir karščiui atsparios medžiagos (T 90°C). Svarbu. Nestatykite šio prietaiso arti durų ar kitų prieigos taškų ir taip sumažinkite tikimybę, kad durimis besinaudojantys asmenys prisilies prie ant kaitlentės paviršiaus esančių gaminimo indų.

**Siekiant išvengti perkaitimo, nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių.**

### Šio prietaiso negalima montuoti ant platformos.

Viryklė suprojektuota taip, kad ją būtų galima įrengti tarp virtuvės spintelių, jei tarp jų yra 600 mm atstumas. Abiejose pusėse turi būti tik tiek vietos, kad prireikus atlikti techninę priežiūrą viryklę būtų galima ištraukti. Ją galima įrengti su spintelėmis vienoje arba abiejose pusėse, taip pat kampe. Ją galima įrengti ir atskirai.

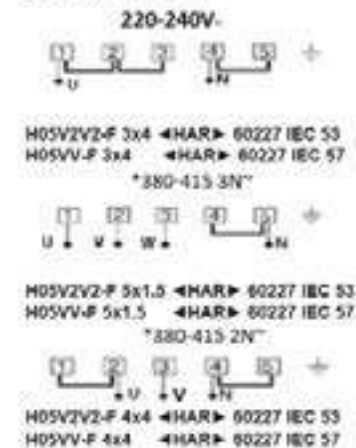
Gretimos šoninės sienos, kurios yra aukštesnės už kaitlentę, turi būti ne mažesniu nei 150 mm atstumu ir jos turi būti apsaugotos karščiui atsparia medžiaga. Bet koks viršuje sumontuotas objektas ar gartraukis turi būti ne arčiau kaip 650 mm.

- Viryklė gali būti įrengta virtuvėje, valgomajame arba svetainės kambaryje, bet ją draudžiama įrengti vonios kambaryje.
- Gartraukis turi būti montuojamas vadovaujantis gartraukio vadove pateiktais reikalavimais.
- Siena, kuri liečiasi su viryklės galine dalimi, turi būti iš nedegios medžiagos.
- Viryklė turi apsauginę grandinėlą, kuri turi būti pritvirtinta prie kablo, įsukto sienoje už prietaiso.

### Elektros prijungimas

Orkaitės su trijų polių maitinimo laidu yra skirtos veikti kintamosios srovės maitinimo dažniu ir įtampa, nurodyta duomenų plokštelėje (orkaitės skydelio apačioje). Laido žeminimo laidininkas yra geltonai žalias laidininkas.

Pagrindinio maitinimo prijungimas



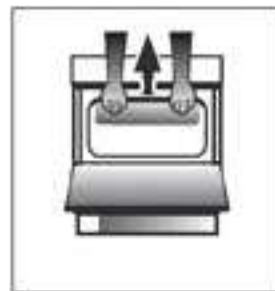
\* alternatyvios maitinimo parinktys

### Įjunkite maitinimo laidą į elektros tinklą

⚠ ĮSPĖJIMAS: Šią procedūrą turi atlikti kvalifikuotas specialistas

Prieš perkeldami viryklę patikrinkite, ar ji atvėsus, ir išjunkite viryklės valdymo bloką. Viryklę lengviausia perkelti pakėlus priekinę dalį, kaip parodyta toliau.

Viryklės perkėlimas



A pav.

Praverkite dureles tiek, kad būtų galima patogiai įsikibti į apatinį priekinį orkaitės kraštą, neliečiant kepintuvo elementų. (A PAV.)

Pernešdami viryklę būkite atsargūs, nes ji sunki. Užtikrinkite, kad gabenant nebūtų pažeista grindų danga.

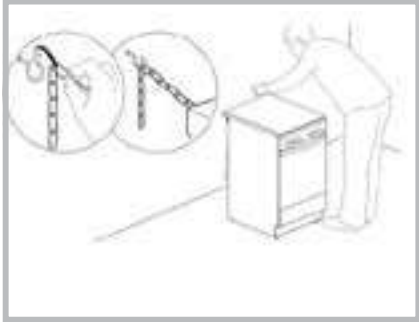
Šias instrukcijas turi perskaityti kvalifikuotas specialistas, kad prietaisas būtų tinkamai sumontuotas, sureguliuotas ir techniškai prižiūrimas vadovaujantis galiojančiais įstatymais.



## ĮSPĖJIMAI. ŠIS PRIETAISAS TURI BŪTI IŽEMINTAS.

Viryklė turi būti prijungta prie elektros tinklo per įjungtą (dvipolį) viryklės lizdą su tinkamu saugikliu, kurio galia atitinka viryklės duomenų plokštelėje nurodytą galią. Visi elektros laidai nuo vartotojo įrenginio iki viryklės per įjungtą dvipolį viryklės lizdą turi būti atitinkamo tipo ir srovės stiprumo, kaip nurodyta anksčiau. maitinimo laidas turi būti nutiestas taip, kad jokioje vietoje nepatektų į aukštesnę nei 50 °C temperatūrą nei kambario temperatūra. Laidas turi būti nutiestas toliau nuo galinių angų.

### Apsauginė grandinė



Siekiant apsaugoti nuo atsitiktinio įrenginio virtimo, pvz., vaikui užlipus ant įrenginio durelių, BŪTINA sumontuoti įrenginio apsauginę grandinę!

Viryklė turi apsauginę grandinę, kuri turi būti pritvirtinta varžtu (su virykle nepridedamas) prie už įrenginio esančios sienos, tvirtinant tokiame aukštyje, kokiam grandinėle pritvirtinta prie įrenginio.

Varžtą ir jo inkarą pasirinkite pagal sienos, esančios už prietaiso, medžiagos tipą. Jei varžto galvutės skersmuo mažesnis nei 9 mm, būtina naudoti poveržlę. Jei siena yra betoninė, būtina naudoti varžtą, kurio skersmuo mažiausiai 8 mm, o ilgis 60 mm.

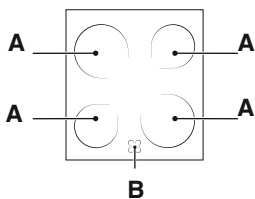
Užtikrinkite, kad grandinėle būtų pritvirtinta prie galinės viryklės sienelės ir prie sienos, kaip parodyta paveikslėlyje, kad po montavimo ji būtų įtempta ir lygiagreči grindims.

# STIKLO KERAMINĖS KAITLENTĖS NAUDOJIMAS

Ant tarpiklių užtepti klijai palieka tepalo pėdsakų ant stiklo. Prieš pradėdant naudoti prietaisą rekomenduojame juos pašalinti specialia neabrazyvine valymo priemone. Pirmosiomis naudojimo valandomis gali būti jaučiamas gumos kvapas, kuris greitai išnyks.

## GAMINIMO ZONOS

Viryklėje yra sumontuoti elektriniai kaitinimo elementai. Kai jie yra naudojami, toliau nurodyti viryklės elementai tampa raudoni.



**A.** Maisto gaminimo zona.  
**B.** Likutinės šilumos indikatorius lemputė: rodo, kad atitinkamos kepimo zonos temperatūra yra aukštesnė nei 60 °C, net jei kaitinimo elementas yra išjungtas, bet jis vis dar karštas.

## Kepimo zonos su paryškintais kaitinimo elementais

Juose esančios šiluminės lemputės skleidžia šilumą. Jų savybės panašios į dujinių degiklių: juos lengva valdyti ir jie greitai pasiekia nustatytą temperatūrą, kad galėtumėt matyti, kokią galią jie teikia.

## GAMINIMO ZONŲ ĮJUNGIMAS IR IŠJUNGIMAS

Norėdami įjungti gaminimo zoną, pasukite atitinkamą rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir pasirinkite padėtį nuo 0 iki 6 arba nuo 0 iki 12. (dvigubas paryškimas ir ovalus paryškimas).

Norėdami ją išjungti, sukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kol ji pasieks „0“ padėtį.

Kaitinimas vyksta tik paryškintose apskritose gaminimo zonose. Zonos greičiau įkaista ir greičiau atvėsta, todėl galima geriau kontroliuoti jautrius maisto produktus. Kiekvienoje kaitinimo zonoje yra šiluminis ribotuvas, kuris yra apsauginis išjungiklis, neleidžiantis keraminiam stiklui perkaisti. Po kelių minučių, kai kaitinimo zonoje nėra keptuvės, šiluminis ribotuvas automatiškai išjungia ir įjungia kaitinimo elementus, kad būtų išvengta keraminio stiklo pažeidimų.

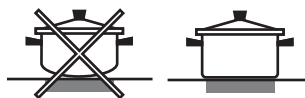
## Gaminimo zonų specifikacijos

Priekinė kairė	Priekinė dešinė	Galinė kairė	Galinė dešinė (Dvigubas paryškimas)
Keramika, 1800 W 180 mm skersmens (0–6 padėtis)	Keramika 1200 W 140 mm skersmens (0–6 padėtis)	Keramika 1200 W 140 mm skersmens (0–6 padėtis)	Keramika 1800/750 W 180 mm skersmens (0–12 padėtis)

Pad.	Spindulinė keraminė kaitvietė Įprasta arba greitoji katvietė	Keraminė halogeninė kaitvietė Automatinė KAITVIETĖ
0	Išjungta	Išjungta
1	Kaip pagaminti žuvį	Sviesto arba šokolado tirpinimas
2	Gaminti bulves (garuose), sriubas, avinžirnius, pupeles	Pakartotinai pašildyti skysčius
3	Tęsti didelio maisto, daržovių, sriubos kiekio gaminimą	
4	Kepti (vidutiniškai)	Padažams (įskaitant grietininčius padažus)
5	Kepti (gerai iškeptas)	
6	Apkepti arba greitai pakepinti	Gaminti palaikant virimo temperatūrą
7		
8		Kepsniams
9		
10		Troškiniams
11		
12		Kepimui

## VIRYKLĖS NAUDOJIMO PATARIMAI

- Naudokite keptuves storu plokščiu dugnu, kad jos tiksliai priglustų prie gaminimo zonos.



- Visada naudokite pakankamai didelio skersmens keptuves, visiškai uždengiančias kaitinimo zoną, kad išnaudotumėte visą kaitinimo energiją.



- Visada įsitinkinkite, kad keptuvės pagrindas yra visiškai švarus ir sausas, taip užtikrinsite, kad keptuvės tinkamai priglustų prie gaminimo zonų bei ilgesnį keptuvių ir kaitlentės eksploatavimo laiką.
- Nenaudokite tų pačių indų, kuriuos naudojate maistui ruošti ant dujinių viryklų: koncentruotas dujų degiklių generuojamas karštis gali deformuoti keptuvės dugną, todėl ji tinkamai nepriglunda prie paviršiaus.
- Niekada nepalikite įjungtos gaminimo zonos neuždėję ant jos keptuvės, nes taip gali būti sugadinta gaminimo zona.

## FUNKCIJOS IR KASDIENIS NAUDOJIMAS

### PATARIMAI

#### KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausius rekomenduojamus nustatymus ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite aukštesnius nustatymus. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

#### KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudojant „Konvekcinio Kepimo“ funkciją, galima gaminti skirtingus patiekalus (pvz., žuvį ir daržovę) keliuose lygmenyse vienu metu. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, pakeiskite kepimo skardos lygį (jei reikia). Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

#### NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ KASDIENIS NAUDOJIMAS

Pirmą kartą naudodami prietaisą nustatykite maksimalią temperatūrą ir kaitinkite tuščią orkaitę uždarytomis durelėmis bent pusvalandį. Įsitinkite, kad patalpa yra gerai vėdinama ir tik tada išjunkite orkaitę ir atidarykite orkaitės dureles. Prietaisas gali skleisti šiek tiek nemalonų kvapą, atsirandantį dėl gamybos proceso metu panaudotų apsauginių medžiagų degimo.

1. Sukdami PASIRINKIMO rankenėlę pasirinkite pageidaujamą gaminimo režimą.
2. Sukdami TERMOSTATO rankenėlę pasirinkite gaminimo režimui rekomenduojamą arba pageidaujamą temperatūrą.

Išsamų kepimo režimų ir siūlomų kepimo temperatūrų sąrašą rasite atitinkamoje lentelėje (žr. *lentelę Gaminimo orkaitėje patarimai*).

Gaminimo metu visada galima:

- pasukti PASIRINKIMO rankenėlę ir pakeisti gaminimo režimą.
- pasukti TERMOSTATO rankenėlę ir pakeisti temperatūrą.
- nustatyti bendrą gaminimo laiką ir gaminimo pabaigos laiką (žr. *toliau*).
- pasukti PASIRINKIMO rankenėlę į „0“ padėtį ir sustabdyti gaminimą.

! Niekada nedėkite objektų tiesiai ant orkaitės dugno; taip apsaugosite emaliuotą dangą nuo pažeidimų.  
! Gaminimo indus visada dėkite ant pridėdamų grotelių.

#### TERMOSTATO INDIKATORIAUS LEMPUTĖ

Kai ji šviečia, orkaitė generuoja šilumą. Ji išsijungia, kai orkaitės viduje pasiekiami nustatytoji temperatūra. Po to lemputė pakaitomas užsidega ir išsijungia, taip parodoma, kad termostatas veikia ir palaiko pastovų nustatytos temperatūros lygį.

#### ORKAITĖS LEMPUTĖ

Ji įjungžiama pasukus PASIRINKIMO rankenėlę į bet kurią padėtį, išskyrus „0“. Ji šviečia, kol orkaitė veikia. Pasirenkant rankenėle, šviesa įjungžiama nesuaktyvinant jokio kaitinimo elemento.

### 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio.

	<b>LEMPUTĖ / GREITAS IŠANKSTINIS PAŠILDYMAS</b> Orkaitės apšvietimo lemputei įjungti. Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.
	<b>TRADICINIS GAMINIMAS</b> Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.
	<b>KEPINTUVAS</b> Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepate mėsą, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.
	<b>KEPINIMAS PADIDINTA GALIA</b> Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.
	<b>APAČIOS KAITINIMAS + VENTILIATORIUS</b> Baigti gaminti labai skystos konsistencijos maistą ir išgauti traškų, auksinį pagrindą. Taip pat naudojamas padažams sutirštinti. Maistą padėkite ant antros lentynėlės. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.
	<b>KONVEKCINIS KEPIMAS</b> Galima gaminti įvairaus tipo maistą ant maks. dviejų lentynėlių vienu metu. Įpusėjus gaminimui galima pakeisti kepimo skardos padėtį.
	<b>APAČIA</b> Ši funkcija gali būti naudojama užbaigiant gaminti įdarytus pyragus arba sutirštinant sriubas. Gamindami naudokite šią funkciją per paskutines 10/15 min.
	<b>PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS</b> Keliems patiekalams ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminti tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.
	<b>ATŠILDYTI</b> Pagreitintas maisto atšildymas.
	<b>GARAI</b> Šios funkcijos užtikrina puikius rezultatus, nes gaminimo cikluose yra naudojami garai. Tik kol orkaitė dar šalta, orkaitės apačioje įpilkite geriamo vandens ir pasirinkite jūsų gaminimo būdą atitinkančią funkciją. Optimalus vandens kiekio ir temperatūros santykis kiekvienai maisto kategorijai nurodomas atitinkamoje gaminimo lentelėje. Prieš įdedami maistą iš anksto nekaitinkite orkaitės.

## PRIEDAI

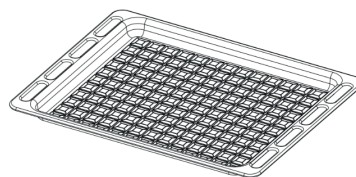
### GROTELĖS



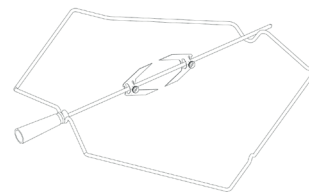
### GILUS PADĖKLAS



### KEPIMO SKARDA



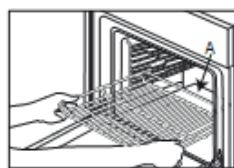
### SUKAMOJO IEŠMO KOMPLEKTAS



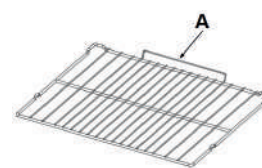
Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.

## KAIP GROTELIŲ LENTYNAS IR KITUS PRIEDUS ĮDĖTI Į ORKAITĘ

1. Grotelių lentyną įdėkite horizontaliai, į viršų pakeldami dalį „A“ (1A pav., 1B pav.)



1A pav.























































1B pav.

2. Kiti priedai, pavyzdžiui, surinkimo padėklas ir kepamoji skarda, įkišami taip pat, kaip ir grotelių lentyna (2 pav.).

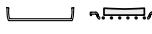
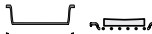
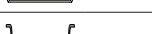
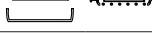
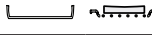


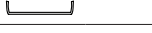
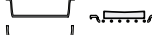
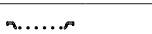



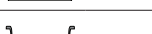
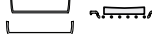
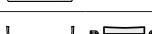
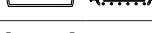
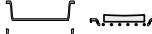


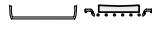
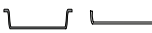
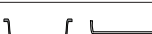
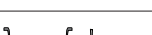

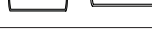
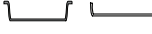
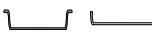
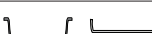
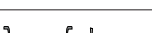
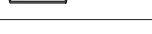
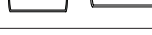

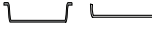
2 pav.






Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

RECEPTAS	FUNKCIJA	IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS.	TEMPERATŪRA. (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS (L-skaičius) IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	170	30–50	L-2  
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	150–160	40–60	L-3  
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	160	40–70	L-5 L-2  
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	160–180	40–60	L-2  
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	150–170	40–70	L-4 L-2  
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	140	30–60	L-3  
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	140	30–60	L-5 L-3  
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	140–150	40–50	L-6 L-4 L-2  
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	140	50–60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Pyragėliai / bandelės	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	160–180	20–50	L-4  
Pyragėliai / bandelės	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	150–160	30–40	L-5 L-2  
Pyragėliai / bandelės	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	150–160	30–50	L-6 L-4 L-2  
Bandelės su įdaru	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	170–200	20–50	L-3  
Bandelės su įdaru	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	170–180	20–50	L-4 L-2  
Bandelės su įdaru	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	170–180	20–50	L-6 L-4 L-2  
Morengai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	80–100	120–200	L-3  
Morengai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	80–100	120–200	L-4 L-2  
Morengai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	80–100	120–200	L-5 L-3 L-1  
Pica / duona / itališka duonelė	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	190–250	15–50	L-2  
Pica / duona / itališka duonelė	CONVECTION BAKE (KONVEKČINIS KEPIMAS)	TAIP	190–230	20–50	L-4 L-1  
Pica / duona / itališka duonelė	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	190–230	20–50	L-6 L-4 L-2  
Pica / duona / itališka duonelė	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	190–230	20–50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)	CONVECTION BAKE (KONVEKČINIS KEPIMAS)	TAIP	170–180	30–60	L-3  
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	170–180	50–60	L-5 L-2  
Užkandėlis / sluoksniuotos tešlos krekeriai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	170–190	15–40	L-3  
Užkandėlis / sluoksniuotos tešlos krekeriai	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	TAIP	180–210	15–40	L-4 L-2  

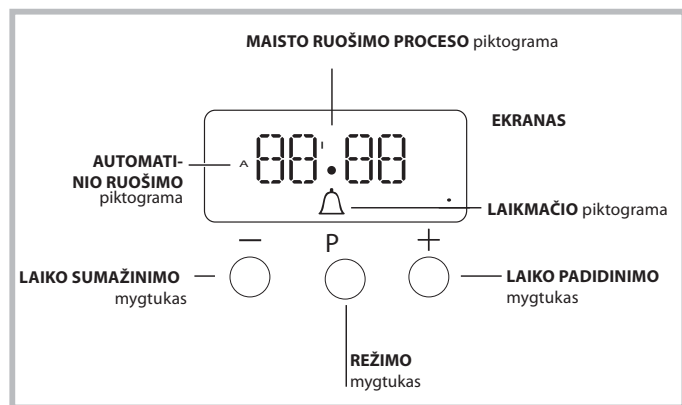


RECEPTAS	FUNKCIJA	IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS.	TEMPERATŪRA. (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS (L-skaičius) IR PRIEDAI
Lazanija / pyragas su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / vamzdeliniai makaronai	TRADICINIS GAMINIMAS	TAIP	180–200	30–65	L-3 
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	190–MAKS.	40–90	L-3 
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	230–MAKS.	50–100	L-3 
Kalakutiena / žąsiena 3 kg	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	160–MAKS.	130–170	L-3 
Žuvies filė / kepsniai	GRILL (KEPINIMAS)	-	230–MAKS.	10–30	L-4 
[darytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)]	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	230–MAKS.	30–60	L-3 
Daržovių apkepas	GRILL (KEPINIMAS)	-	230–MAKS.	10–30	L-4 
Skrebutis	GRILL (KEPINIMAS)	5'	MAKS.	1–2	L-5 
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėšainiai	GRILL (KEPINIMAS)	-	230–MAKS.	15–30	L-5 
Keptos bulvės	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	230–MAKS.	30–60	L-3 
Ēriuko koja / kojos	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	200–MAKS.	50–100	L-3 
Visas patiekalas („Cook3“): Vaisinis pyragas Lazanija Kepsnys	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	-	180–190	40–100	L-6 
					L-4 
Visas patiekalas („Cook4“): Vaisinis pyragas Lazanija Mėsos pjautiniai Keptos daržovės	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	-	180–190	40–100	L-2 
					L-6 
					L-4 
L-3 					
L-1 					

RECEPTAS	FUNKCIJA	VANDUO (g)	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS (L-skaičius) IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / biskvitiniai pyragaičiai	Steam (Garai)	100	170–180	30–60	L-2 
Pyragėliai / bandelės	Steam (Garai)	100	160–170	30–55	L-3 
Fokačija	Steam (Garai)	150	200–220	20–40	L-3 
Duonos kepiniai	Steam (Garai)	100	210	25–40	L-3 
Duonos kepalas	Steam (Garai)	150	170–180	70–100	L-3 
Kepta jautiena	Steam (Garai)	200	200	35–60	L-3 
Kepta jautiena, 2 kg	Steam (Garai)	250	200	40–70	L-3 
Ēriuko koja	Steam (Garai)	200	180–200	65–75	L-3 
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg	Steam (Garai)	200	200	60–90	L-3 
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg	Steam (Garai)	200	200–220	50–70	L-3 
Žuvies filė / kepsniai	Steam (Garai)	150	180	15–35	L-3 
[darytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)]	Steam (Garai)	150	180–200	25–40	L-3 
Keptos bulvės	Steam (Garai)	200	200–220	50–70	L-3 
Keptas viščiukas, 1–1,3 kg	Steam (Garai)	250	200	50–80	L-3 

PRIEDAI					
	Grotelių lentyna	Kepimo indas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Kepimo skarda / skysčių surinkimo padėklas arba kepimo indas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda su 200 ml vandens

## LAIKRODŽIO / LAIKO PRIMINIMO NAUDOJIMAS



### LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Laikrodį galima nustatyti išjungus arba įjungus orkaitę, jei prieš tai nebuvo užprogramuotas kepimo ciklo pabaigos laikas. Įjungus įrenginį į elektros tinklą arba po elektros energijos tiekimo pertrūkio, ekrane pradės mirksėti skaičiai 00:00.

1. Vienu metu paspauskite mygtukus „+“ ir „-“.  
Pradės mirksėti dvitaškis tarp valandų ir minučių.
2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite laiką; jei paspausite ir laikysite paspaudę bet kurį iš šių mygtukų, ekrane reikšmės keisis greičiau, todėl bus galima greičiau ir paprasčiau nustatyti norimą reikšmę.

### GARSINIO SIGNALO DAŽNIO KEITIMAS

Garsinio signalo dažnį galima keisti kelis kartus paliečiant „-“.

### LAIKO PRIMINIMO NUSTATYMAS

Ši funkcija nenutraukia maisto ruošimo ir neturi įtakos orkaitėi; ji paprasčiausiai naudojama garsiniam signalui įjungti, kai praeina nustatytas laikas.

1. Paspauskite mygtuką keletą kartų, kol piktograma ir trys skaitmenys ekrane pradėti mirksėti.
2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite norimą laiką; jei paspausite ir laikysite paspaudę bet kurį iš šių mygtukų, ekrane reikšmės keisis greičiau, todėl bus galima greičiau ir paprasčiau nustatyti reikšmę.
3. Palaukite 5 sekundes. Jei paspausite mygtuką dar kartą, ekrane bus rodomas mažėjantis laikas. Praėjus šiam laikui, įsijungs garsinis signalas.

### MAISTO RUOŠIMO PROGRAMAVIMAS

Prieš programuojant turi būti pasirinktas maisto ruošimo režimas.

### MAISTO RUOŠIMO TRUKMĖS PROGRAMAVIMAS

1. Paspauskite mygtuką keletą kartų, kol piktograma **A** ir trukmės skaitmenys ekrane pradės mirksėti.
2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite norimą trukmę; jei paspausite ir laikysite paspaudę bet kurį iš šių mygtukų, ekrane reikšmės keisis greičiau, todėl bus galima greičiau ir paprasčiau nustatyti reikšmę.
3. Palaukite 5 sekundes, paskui piktograma **A** bus rodoma ekrane.
4. Praėjus nustatytam laikui ir orkaitėi išsijungus, pasigirs garsinis signalas. Paspauskite bet kurį mygtuką, kad išjungtumėte garsinį signalą.

- Pavyzdžiui: dabar yra 9 valandos ir užprogramuotas 1 valandos ir 15 minučių laikas. Programa automatiškai išsijungs 10 val. 15 min.

### MAISTO RUOŠIMO REŽIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS

1. Atlikdami 1–3 veiksmus nustatykite trukmę, kaip aprašyta anksčiau.
  2. Tada spauskite mygtuką , kol ekrane pradės mirksėti tekstas END (pabaiga).
  3. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite maisto ruošimo pabaigos laiką; jei paspausite ir laikysite paspaudę bet kurį iš šių mygtukų, ekrane reikšmės keisis greičiau, todėl bus galima greičiau ir paprasčiau nustatyti norimą reikšmę.
  4. Palaukite 5 sekundes arba vėl paspauskite mygtuką . Prasidėjus kepimo procesui ekrane bus rodomas simbolis .
  5. Praėjus nustatytam laikui orkaitė išsijungs ir pasigirs garsinis signalas. Paspauskite bet kurį mygtuką, kad jį išjungtumėte. Programavimas nustatytas, kai šviečia piktograma **A**.
- Pavyzdžiui: Dabar yra 9 valandos ir užprogramuota 1 valandos trukmė. 12:30 yra suplanuotas pabaigos laikas. Programa automatiškai prasidės 11 val. 30 min.

### PROGRAMOS NUTRAUKIMAS

Norėdami nutraukti programą:

- spauskite mygtuką , kol pradės mirksėti piktograma, atitinkanti nustatymą, kurį norite atšaukti, ir skaitmenys ekrane. Spauskite mygtuką „-“, kol ekrane pasirodys skaitmenys 00:00.
- Paspauskite ir palaikykite mygtukus „+“ ir „-“; bus atšaukti visi anksčiau pasirinkti nustatymai, įskaitant laikmačio nustatymus.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

**IŠJUNKITE PAGRINDINĮ JUNGIKLĮ IR PRIEŠ PRADĖDAMI VALYTI ĮSITIKINKITE, KAD VIRYKLĖ ATVĖSO. PRIEŠ VĒL ĮJUNGdami ĮSITIKINKITE, KAD VISI VALDIKLIAI YRA NUSTATYTI Į IŠJUNGTA PADĖTĮ.**

**Nenaudokite valymo garais įrangos.**

**Naudokitės apsauginėmis pirštinėmis.**

**Būtinus veiksmus atlikite, kai orkaitė yra šalta.**

**Atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.**

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

Nuo prietaiso atjunkite elektros maitinimą.

### KERAMINĖS KAITLENTĖS VALYMAS

- Nenaudokite šiurkščių kempinių arba šveistukų, nes jie gali pažeisti stiklą.
- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo (kai atvėsta), kad pašalintumėte maisto likučius ir dėmes.
- Jei paviršius nėra tinkamai valomas, gali sumažėti valdymo skydelio mygtukų jautrumas.
- Grandiklį naudokite tik tuo atveju, jei likučiai prikepė prie kaitvietės. Kad nepažeistumėte stiklo, vadovaukitės grandiklio gamintojo instrukcijomis.
- Cukrus arba maisto produktai, kurių sudėtyje yra daug cukraus, gali pakenkti kaitlentei, todėl juos reikia nedelsiant pašalinti.
- Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršius.
- Naudokite minkštą šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių arba specialų kaitlenčių valiklį (vadovaukitės gamintojo nurodymais).
- Ant kaitvietės išsiliejus skysčiui, puodai gali pajudėti arba imti vibruoti.
- Nuvalytą kaitlentę kruopščiai nusauskite.

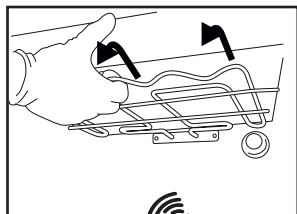
### IŠORINIAI PAVIRŠIAI

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

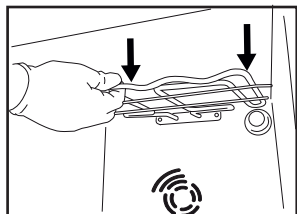
Nenaudokite alkoholio pagrindu pagamintų produktų, pavyzdžiui, denatūruoto alkoholio.

### VIRŠUTINIO KAITINIMO ELEMENTO PERKĖLIMAS

1. Nuimkite šonines priedo laikiklio groteles.
2. Šiek tiek ištraukite kaitinimo elementą (pav. 1) ir pažeminkite jį (pav. 2).
3. Norėdami kaitinamąjį elementą gražinti į pradinę padėtį, jį kelkite šiek tiek traukdami į save; žiūrėkite, kad jis pasidėtų ant šoninių atramų.



1 pav.



2 pav.

### VIDINIAI PAVIRŠIAI

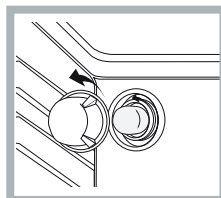
- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitėi atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

### PRIEDAI

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

### LEMPUTĖS PAKEITIMAS

1. Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.



1. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Pastaba. Naudokite 40 W /230 V, G9 tipo

Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009).

- Lemputes galima įsigyti mūsų garantinio aptarnavimo tarnyboje. Nedirbkite su lemputėmis plikomis rankomis. Pirštų atspaudai gali jas sugadinti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

### ORKAITĖS VALYMAS GARAIS


Šis valymo būdas rekomenduojamas po labai riebios (keptos) mėsos gaminimo.

Šis valymo procesas leidžia lengviau pašalinti orkaitės sienelių nešvarumus, nes orkaitės ertmėje susidaro garai, kurie palengvina valymą. !

Svarbu! Prieš padedant valymą garais:

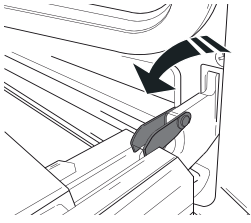
- Nuo orkaitės dugno pašalinkite maisto likučius ir riebalus.
- Išimkite visus priedus (groteles ir surinkimo padėklus).

Atlikite operacijas vadovaudamiesi toliau pateiktais nurodymais:

1. į kepimo dėklą orkaitėje įpilkite 250 ml geriamo vandens ir įstatykite jį apatinėje lentynoje. Modeliuose, kuriuose nėra surinkimo padėklo, naudokite kepimo skardą ir padėkite ją ant apatinės lentynos;
  2. pasirinkite orkaitės funkciją ir TRADICINIS GAMINIMAS  nustatykite 90 °C temperatūrą;
  3. palikite jį orkaitėje 35 min.;
  4. išjunkite orkaitę;
  5. Kai orkaitė atvės, galite atidaryti dureles ir užbaigti valymą vandeniu ir drėgna šluoste;
  6. Baigę valymą pašalinkite vandens likučius iš ertmės
- Atlikus valymą garais, kai gaminami ypač riebus patiekalai arba kai sunku pašalinti riebalus, gali tekti užbaigti valymą tradiciniu metodu, aprašytu ankstesnėje pastraipoje. Valymą atlikite tik šaltoje orkaitėje!

## DURELIŲ STIKLO IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

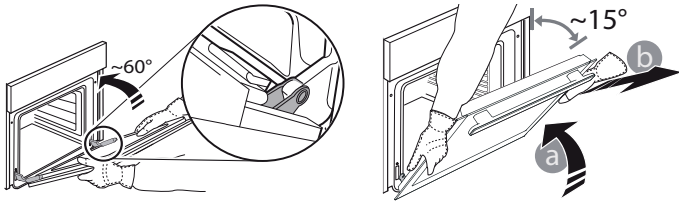
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų (a), kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos (b).



Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

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

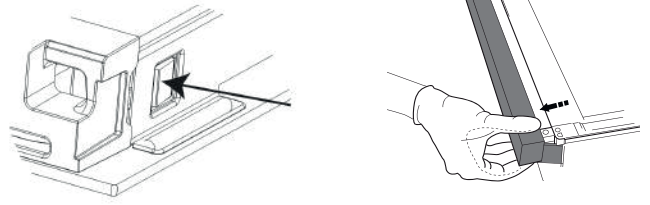
4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo.

Nuleiskite fikساتorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.

5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus.

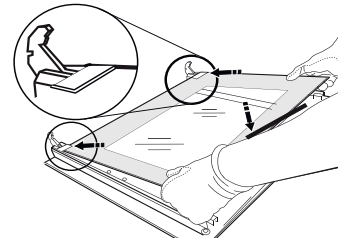
### SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

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



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

3. Surinkdami vidinį durelių stiklą teisingai įstatykite stiklo plokštę taip, kad ant plokštės užrašytas tekstas nebūtų atvirkštinis ir būtų lengvai įskaitomas.



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

## TRIKČIŲ ŠALINIMAS

### Ką daryti, jei...

### Galimos priežastys

### Sprendimai

Orkaitė neveikia.

Netiekiamas maitinimas.  
Atjungta nuo maitinimo šaltinio

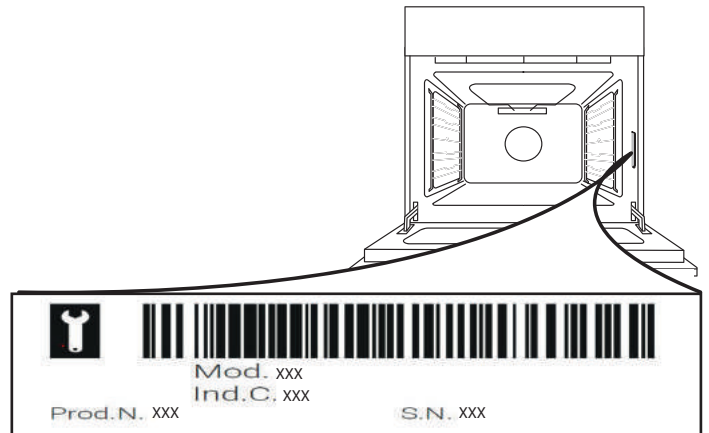
Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.

## TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

Jei reikia pagalbos, skambinkite garantiniame lankstinuke nurodytu numeriu arba vykdykite nurodymus, pateikiamus mūsų svetainėje.

Būkite pasiruošę nurodyti:

- trumpą gedimo aprašymą;
- tikslų gaminio modelį;
- techninio aptarnavimo numerį (numeris po žodžio „SERVICE“ gaminio duomenų plokštelėje; matosi vidiniame krašte atidarius orkaitės dureles);
- savo tikslų adresą;
- telefono numerį.



Atkreipkite dėmesį. Jei reikės bet kokio remonto, kreipkitės į galiojantį techninės priežiūros centrą (originalių atsarginių dalių naudojimui bei kokybiškam remontui užtikrinti).

Daugiau informacijos apie garantijos sąlygas pateikta garantiniame lankstinuke.

## DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

## NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

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

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas uzkarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērniem līdz 8 gadu vecumam ir jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Neizmantojiet ierīci, ja plīts virsma ir saplaisājusi — pastāv elektrotraumas risks.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: neglabājiet piederumus uz gatavošanas virsmām.

⚠ **UZMANĪBU!** Gatavošanas process ir jāuzrauga. Neilgs gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Gatavošana uz plīts virsmas bez uzraudzības, izmantojot taukvielas vai eļļu, var būt bīstama — aizdeģšanās risks. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nedzēsiet uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsības segu.

⚠ Neizmantojiet plīti kā darbvirsmu vai atbalstu.

Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas – pastāv aizdeģšanās risks.

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

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

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

⚠ Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas – pastāv aizdeģšanās risks. Gatavojot

ēdienu ar lielu tauku vai eļļas daudzumu vai pievienojot alkoholiskus dzērienus, rīkojieties ārkārtīgi piesardzīgi — pastāv aizdeģšanās risks. Pannu un piederumu izņemšanai lietojiet virtuves cimds. Gatavošanas laika beigās durvis atveriet uzmanīgi, pirms piekļuves ļaujiet karstajam gaisam un tvaikam pakāpeniski izplūst — pastāv apdedzināšanās risks. Nenospļojiet ierīces priekšpusē esošās karstā gaisa atveres — pastāv aizdeģšanās risks.

⚠ Esiet piesardzīgi, lai neatsistu krāsns durvis, kamēr tās ir atvērtas vai nolaistas.

### ATĻAUTĀ LIETOŠANA

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

⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram: personāla virtuves zonā veikalos, birojos un citās darba vidēs; zemnieku saimniecībās; klientu istabās viesnīcās, moteļos un citās līdzīga tipa apmešanās vietās.

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

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

⚠ Neuzglabājiet ierīcē vai tās tuvumā sprāgstošas vai viegli uzliesmojošas vielas (piemēram, degvielas vai aerosola baloniņus) – pastāv aizdeģšanās risks.

### MONTĀŽA

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

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

Noņemiet cepeškrāsni no polistirola putu pamatnes tikai uzstādīšanas laikā.

⚠ Neuzstādiet ierīci aiz dekoratīvām durvīm — pastāv aizdeģšanās risks.





Ja plīts ir novietota uz pamatnes, tā jānolīmeņo un jānostiprina pie sienas ar komplektā iekļauto fiksācijas ķēdi, lai nepieļautu ierīces noslīdēšanu no pamatnes.



**BRĪDINĀJUMS:** Lai nepieļautu ierīces apgāšanos, jāuzstāda komplektā iekļautā fiksācijas ķēde. Skatiet uzstādīšanas norādījumus.

### ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

⚠ Nominālo parametru plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns priekšējās malas (redzama, atverot cepeškrāsns durvis).

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

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

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

⚠ Barošanas kabeļa nomainas gadījumā sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pirms spuldzītes nomainas pārliedzinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.

### TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pārliedzinieties, ka pirms apkopes darbību veikšanas ierīce ir izslēgta un atvienota no strāvas padeves – pastāv strāvas trieciena risks; nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu – pastāv strāvas trieciena risks.

⚠ Nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā stikls var saplaisāt.

⚠ Nelietojiet abrazīvus vai kodīgus izstrādājumus, tīrīšanas līdzekļus uz hlora bāzes vai pannu tīrīšanas līdzekļus.

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

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

### IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

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


### MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem.

Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.

Plašāku informāciju par lietotu sadzīves ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat saņemt vietējā attiecīgajā iestādē, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA), un vadlīnijām par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem 2013 (kā norādīts grozījumos).

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

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

### IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAI

Sakarsējiet cepeškrāsni tikai līdz temperatūrai, kas norādīta kulinārijas receptē. Izmantojiet tumši lakotas vai emaljētas cepešpannas un traukus, jo tie daudz labāk absorbē karstumu.

### ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJA

Šī ierīce atbilst: Par ekodizaina prasībām Eiropas Komisijas regula 66/2014 Energomarķējuma Regulai 65/2014; Ekodizaina prasības par ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju

2019. g. vadlīnijas (grozījums) (ES izstāšanās) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-1.

Šī ierīce atbilst Eiropas Regulas 66/2014 ekodizaina prasībām un 2019. gada noteikumiem saistībā ar ekodizaina prasībām ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju (grozījums) (ES izstāšanās) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-2.

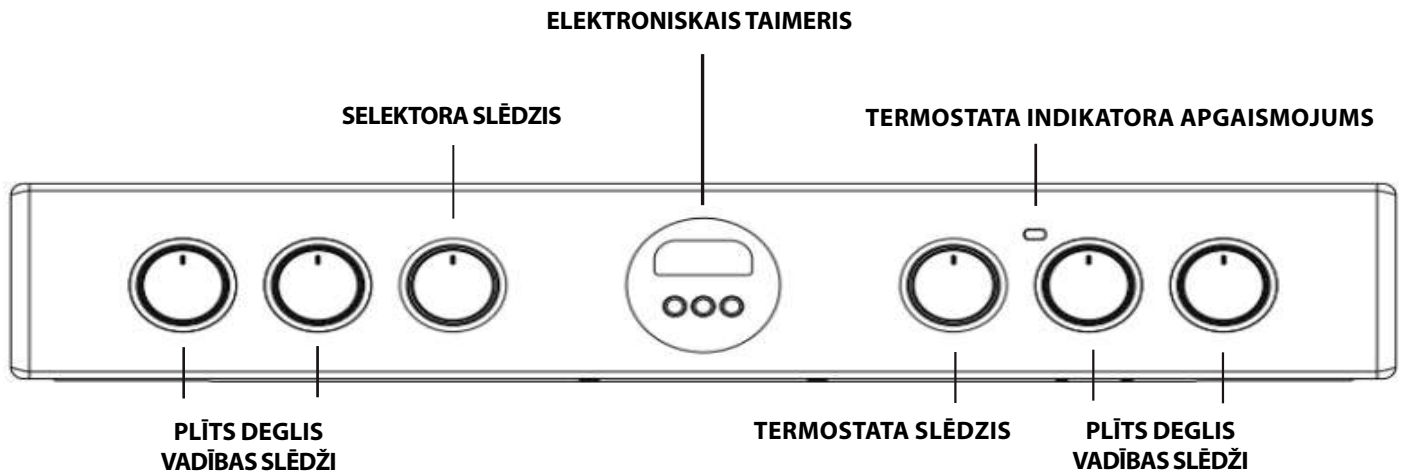


## PRODUKTA APRAKSTS



1. Stikla keramikas plīts
2. Vadības panelis
3. Plaukts
4. Paplāte
5. Durvis
6. Vadotnes bīdāmajiem plauktiem
7. novietojums 1
8. novietojums 2
9. novietojums 3
10. novietojums 4
11. novietojums 5

## VADĪBAS PANELIS



## MONTĀŽA

Pirms jaunās ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju. Tajā ir svarīga informācija par ierīces drošu uzstādīšanu un ekspluatāciju.

Saglabājiet šos lietošanas norādījumus turpmākai izmantošanai. Pārliecinieties, ka lietošanas pamācība tiek saglabāta kopā ar ierīci, ja tā tiek pārdota, atdota vai pārvietota.

Ierīce jāuzstāda kvalificētam speciālistam saskaņā ar sniegtajiem norādījumiem.

Jebkura nepieciešamā pielāgošana vai apkope jāveic pēc tam, kad ierīce ir atvienota no elektrības padeves.

### Novietošana un izlīdzināšana

Ierīci ir iespējams uzstādīt blakus skapīšiem, kuru augstums nepārsniedz plīts virsmas augstumu.

Šī plīts jāuzstāda tieši uz grīdas. Neuzstādiet šo plīti uz jebkāda veida mākslīgas pamatnes.

Pārliecinieties, ka siena, kas saskaras ar ierīces mugurvirsmu, ir izgatavota no nedegoša, karstumizturīga materiāla (T 90°C).

Svarīgi: Neuzstādiet šo ierīci blakus durvīm vai citām piekļuves iespējām, lai samazinātu iespēju, ka personas, kas izmanto durvis, varētu saskarties ar pannām uz plīts virsmas.

### Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai izvairītos no pārkaršanas

#### Šo ierīci nedrīkst uzstādīt uz platformas.

Plīts ir veidota tā, lai to varētu ievietot starp virtuves skapīšiem ar attālumu 600 mm. Attālumam abās pusēs jābūt pietiekamam, lai plīti varētu izņemt apkopei. To var izmantot ar atvilktnēm vienā vai abās pusēs, kā arī stūrī. To var lietot arī savrupi.

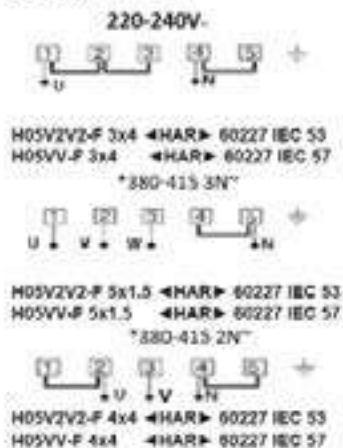
Blakus esošās sānu sienas, kas izvirzītas virs plīts virsmas līmeņa, nedrīkst atrasties tuvāk par 150 mm no plīts un tām jābūt aizsargātām ar karstumizturīgu materiālu. Jebkura pārkares virsma vai tvaika nosūcējs nedrīkst atrasties tuvāk par 650 mm.

- Plīts var atrasties virtuvē, virtuvē/ēdamistabā vai dzīvojamā istabā, bet ne vannas istabā vai dušas telpā.
- Nosūcēji jāuzstāda saskaņā ar prasībām, kas norādītas nosūcēja rokasgrāmatā.
- Sienai, kas saskaras ar plīts mugurvirsmu, jābūt no ugunsdroša materiāla.
- Plīts ir aprīkota ar drošības ķēdi, kas jāpiestiprina pie āķa, kas ir piestiprināts pie sienas aiz ierīces.

### Elektriskie savienojumi

Cepeškrāsnis ar trīs polu barošanas kabeli ir paredzētas darbam ar maiņstrāvu ar barošanas frekvenci un spriegumu, kas norādīts uz datu plāksnītes (cepeškrāsns paneļa apakšdaļā). Kabeļa zemējumvads ir dzeltenzaļais vads.

Pamatstrāvas pieslēgums



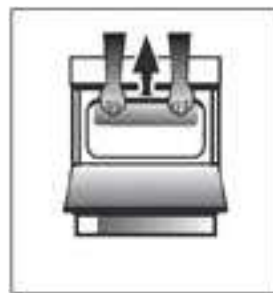
\*cita veida strāvas iespējas

### Barošanas kabeļa pieslēgšana galvenajam elektrotīklam

⚠ BRĪDINĀJUMS! Šī darbība jāveic kvalificētam tehniskajam speciālistam.

Pirms plīts pārvietošanas pārbaudiet, vai tā ir atdzisusi, un izslēdziet to plīts vadības panelī. Plīti visvieglāk pārvietot, paceļot priekšējo daļu šādi:

Plīts pārvietošana



Att. A

Atveriet grila durtiņas tiktāl, lai varētu ērti satvert cepeškrāsns augšpusē apakšējo priekšējo malu, izvairoties no jebkādiem grila elementiem. (ATT.A)

Uzmanīgi pārvietojiet plīti, jo tā ir smaga. Uzmanieties, lai grīdas segums netiktu bojāts.

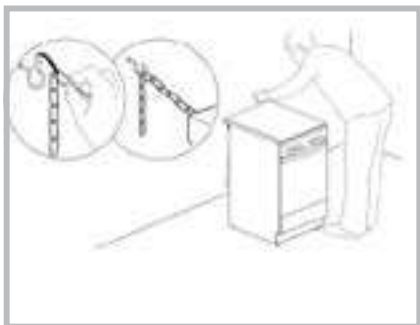
Lai nodrošinātu, ka ierīce ir pareizi uzstādīta, regulēta un tehniski pareizi apkalpota atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem, kvalificētam tehniķim jāizlasa sekojošie norādījumi.

## BRĪDINĀJUMI! ŠAI IERĪCEI JĀBŪT IEZEMĒTAI.

Plīts ir jāpievieno elektrotīklam, izmantojot ar slēdzi aprīkotu (divpolu) plīts kontaktligzdu ar pareizu jaudu, kas atbilst plīts nomināla plāksnītē norādītajai. Visiem elektroinstalācijas vadiem no patērētāja ierīces uz plīti, izmantojot ar slēdzi aprīkotu divpolu plīts kontaktligzdu, jābūt ar atbilstošu tipu un strāvas stiprumu, kā norādīts iepriekš.

Barošanas kabelis jānovieto tā, lai tā temperatūra nekad nebūtu par 50°C augstāka nekā istabas temperatūra. Kabelim jābūt novietotam prom no aizmugures ventilācijas atverēm.

## Drošības ķēde



Lai novērstu ierīces nejaušu apgāšanos, piemēram, bērnam uzkāpjot uz cepeškrāsns durvīm, komplektā iekļautā drošības ķēde IR jāuzstāda!

Plīts ir aprīkota ar drošības ķēdi, kas ar skrūvi (nav ietverta plīts komplektā) jāpiestiprina pie sienas aiz ierīces tādā pašā augstumā, kādā ķēde ir piestiprināta ierīcei.

Izvēlieties skrūvi un skrūvju enkuru atkarībā no sienas, kas atrodas aiz ierīces, materiāla veida.

Ja skrūves galvas diametrs ir mazāks par 9 mm, jāizmanto paplāksne. Betona sienai nepieciešama skrūve ar vismaz 8 mm diametru un 60 mm garumu.

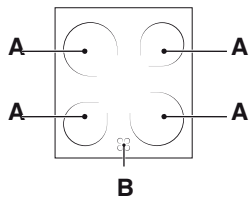
Pārlicinieties, ka ķēde ir piestiprināta pie plīts aizmugurvirsma un pie sienas, kā parādīts attēlā, lai pēc uzstādīšanas tā būtu nostiepta un paralēli zemes līmenim.

## STIKLA KERAMIKAS PLĪTS IZMANTOŠANA

Uz paplākšņiem uzklātā līme atstāj pēdas uz stikla. Pirms ierīces lietošanas iesakām tās noņemt ar speciālu neabrazīvu tīrīšanas līdzekli. Pirmajās lietošanas stundās var būt jūtama gumijas smarža, kas ātri izzudīs.

## GATAVOŠANAS ZONAS

Plīts ir aprīkota ar elektriskajiem izstarojošajiem sildelementiem. Kad tie tiek izmantoti, šādi plīts virsmas elementi kļūst sarkani.



**A.** Gatavošanas zona.  
**B.** Pārpalikušā siltuma indikatora gaisma: tā norāda, ka attiecīgās gatavošanas zonas temperatūra ir augstāka par 60°C, pat ja sildelements ir izslēgts, bet joprojām ir karsts.

## Gatavošanas zonas ar izceltiem sildelementiem

Tās izstaro siltumu no tajās ievietotajām lampām. Tām ir līdzīgas raksturīpašības kā gāzes degļiem: tās var viegli pārvaldīt un ātri sasniegt iestatīto temperatūru, ļaujot jums reāli redzēt, cik lielu jaudu tās nodrošina.

## GATAVOŠANAS ZONU IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

Lai ieslēgtu gatavošanas zonu, pagrieziet attiecīgo slēdzi pulksteņrādītāja kustības virzienā līdz stāvoklim no 0 līdz 6 vai no 0 līdz 12 (divkāršais izcēlums un ovālais izcēlums).

Lai to atkal izslēgtu, pagrieziet slēdzi pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, līdz tas atrodas pozīcijā "0".

Uzkaršana notiek tikai iezīmētajās apļveida gatavošanas zonās. Zonas uzkarst un atdziest ātrāk, nodrošinot labāku regulējamību jutīgiem ēdieniem. Katra zona ir aprīkota ar termisko ierobežotāju, kas ir automātiskais izslēdzējs, kas novērš keramiskā stikla pārkaršanu. Pēc vairākām minūtēm pie pilnas jaudas, kad uz sildīšanas zonas neatrodas panna, termiskais ierobežotājs automātiski izslēdz un ieslēdz sildelementus, lai novērstu keramiskā stikla bojājumus.

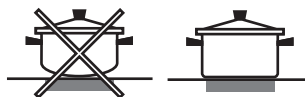
## Gatavošanas zonu jauda

Priekšējā kreisā	Priekšējā labā	Aizmugurējā kreisā	Aizmugurējā labā (Dubultais izcēlums)
Keramika 1800W Ø 180mm (pozīc. 0-6)	Keramika 1200 W Ø 140 mm (pozīc. 0-6)	Keramika 1200 W Ø 140 mm (pozīc. 0-6)	Keramika 1800/750 W Ø 180 mm (pozīc. 0-12)

Pozīc.	Siltumizstarojošā keramiskā plīts virsma Parasts vai ātrs virsmas sakarsēšanas režīms	Keramiskā halogēnā plīts virsma Automātiskā plīts virsma
0	Izslēgts	Izslēgts
1	Zivju gatavošanai	Sviesta vai šokolādeskausēšanai
2	Kartupeļu, zupu, zirņu, pupiņu gatavošanai (tvaicēšanai)	Šķidrumu uzsildīšanai
3	Lai turpinātu gatavot lielu daudzumu ēdiena, dārzeņu, zupas	
4	Cepšanai (vidējs)	Mērcēm (ieskaitot krējuma mērces)
5	Cepšanai (labi izcepts)	Vārīšanai viršanas temperatūrā
6	Lai apbrūninātu vai ātri apceptu	
7		Cepešiem
8		
9		Sautējumiem
10		
11		Cepšanai
12		

## PRAKTISKS PADOMS PLĪTS VIRSMAS IZMANTOŠANAI

- Lietojiet pannas ar biezu, plakanu pamatni, lai tā pilnībā saskartos ar gatavošanas zonu.



- Vienmēr lietojiet pannas, kuru diametrs ir pietiekami liels, lai nosegtu visu plīts virsmu un šādi izmantotu visu pieejamo siltumu.



- Vienmēr pārliedcinieties, ka pannas pamatne ir pilnīgi tīra un sausa: tas nodrošina, ka pannas izcili pieguļ gatavošanas zonām un ka gan pannas, gan plīts virsma kalpo ilgāk.
- Neizmantojiet virtuves traukus, ko lietojat uz gāzes degļiem: gāzes degļu karstuma koncentrācija, iespējams, ir deformējusi pannas pamatni, tāpēc tā nepareizi pieguļ virsmai.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu gatavošanas zonu, ja uz tās nav novietota panna, jo tas var izraisīt zonas bojājumus.



## FUNKCIJAS UN IKDIENAS LIETOŠANA

### NODERĪGI PADOMI

#### KĀ NOLASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā izmantojiet zemākos ieteicamos iestatījumus un, ja ēdiens nav pilnībā pagatavots, pārslēdziet uz augstākiem iestatījumiem. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlamās tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

#### DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

Funkcija "Cepšana ar konvekciju" ļauj vienlaicīgi gatavot dažādus ēdienus (piemēram, zivis un dārzeņus) uz dažādiem plauktiem. Ja nepieciešams, samainiet plauktus vietām, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

#### PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE IKDIENAS LIETOŠANA

Pirmo reizi lietojot ierīci, tukšo cepeškrāsnī ar aizvērtām durvīm vismaz pusstundu uzkaršējiet maksimālajā temperatūrā. Pirms cepeškrāsns izslēgšanas un cepeškrāsns durvju atvēršanas pārliecinieties, ka telpa ir labi vēdināta. Ierīce var izdalīt nedaudz nepatīkamu aromātu, ko izraisa ražošanas procesā izmantoto aizsargvielu sadegšana.

1. Atlasiet vēlamo gatavošanas režīmu ar SELEKTORA slēdzi.
2. Pagriezot TERMOSTATA slēdzi, izvēlieties gatavošanas režīmam ieteicamo temperatūru vai vēlamo temperatūru.

Saraksts ar detalizētu gatavošanas režīmu un ieteicamo gatavošanas temperatūru ir atrodams attiecīgajā tabulā (*skatīt ieteikumu tabulu gatavošanai krāsnī*).

Gatavošanas laikā vienmēr ir iespējams:

- atlasīt vēlamo gatavošanas režīmu ar SELEKTORA slēdzi.
- izmainīt temperatūru, pagriezot TERMOSTATA slēdzi uz vēlamo temperatūru.
- lestatīt gatavošanas sākuma un beigu laiku (*skatīt apakšā*).
- Pārtraukt gatavošanu, pagriezot SELEKTORA slēdzi pozīcijā "0".

! Nekad nenovietojiet priekšmetus tieši zem cepeškrāsns apakšējās daļas; tas novērsīs emaljas pārklājuma bojājumus. ! Vienmēr novietojiet traukus uz tiem paredzētajiem plauktiem.

#### TERMOSTATA INDIKATORA GAISMA

Kad tā ir ieslēgta, cepeškrāsnis uzkarst. Tā izslēdzas, kad cepeškrāsnis iekšpusē tiek sasniegta izvēlētā temperatūra. Šajā brīdī gaisma pārmaiņus iedegas un izslēdzas, norādot, ka termostats darbojas un uztur nemainīgu temperatūru.

#### KRĀSNS GAISMA

To ieslēdz, pagriezot SELEKTORA slēdzi jebkurā pozīcijā, kas nav "0". Tā deg, kamēr krāsnis darbojas. Izvēloties ar slēdzi, gaisma tiek ieslēgta, neaktivizējot nevienu no sildelementiem.

### 1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai izvēlētos funkciju, grieziet *atlases slēdzi* līdz vēlamās funkcijas simbolam.

	<b>VIEGLĀ/ĀTRĀ PRIEKŠSILDĪŠANA</b> Lai izslēgtu krāsnis gaismu. Ātrai cepeškrāsnis priekšsildīšanai.
	<b>KONVENCIONĀLA</b> Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
	<b>GRILL (GRILĒŠANA)</b> Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.
	<b>TURBO GRILS</b> Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepšpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.
	<b>APAKŠĒJĀ SILDĪŠANA+VENTILATORS</b> Lai pabeigtu gatavot ēdienu ar ļoti šķidru konsistenci un iegūtu kraukšķīgu, zeltainu pamatni. Lieto arī mērču sabiezīnāšanai. Novietojiet ēdienu uz 2. plaukta. Cepeškrāsnī nav nepieciešams sākotnēji iesildīt.
	<b>CEPŠANA AR KONVEKCIJU</b> Lai vienlaikus gatavot uz ne vairāk kā diviem plauktiem. Ir ieteicams gatavošanas laika vidū samainīt cepšpannas vietām.
	<b>APAKŠĀ</b> Šo funkciju var izmantot, lai līdz galam pagatavotu pildītus pirāgus vai sabiezīnātu zupas. Šo funkciju izmantojiet pēdējām 10/15 gatavošanas minūtēm.
	<b>PIESPIEDU GAISA PLŪSMA</b> Dažādu ēdienu gatavošanai uz vairākiem plauktiem (ne vairāk kā trim) vienlaicīgi. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.
	<b>DEFROST (ATKAUSĒŠANA)</b> Pārtikas produktu atkausēšanas paātrināšanai.
	<b>STEAM (TVAIKS)</b> funkcijas nodrošina izcilu rezultātu, nodrošinot gatavošanas ciklim tvaika padevi. Kad cepeškrāsnis ir atdzisusi, ielejiet cepeškrāsnis apakšdaļā dzeramo ūdeni un izvēlieties gatavošanas metodei atbilstošo funkciju. Optimālais ūdens daudzums un temperatūra katrai pārtikas kategorijai ir norādīta attiecīgajā gatavošanas tabulā. Pirms produktu ievietošanas neiesildiet cepeškrāsnī.

## PIEDERUMI

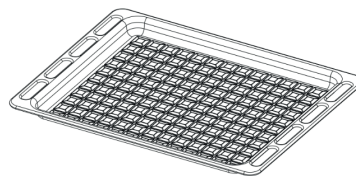
### REŽĢIS



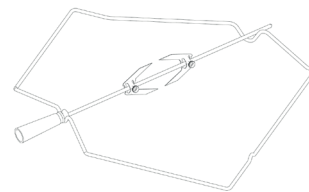
### DZIĻĀ PAPLĀTE



### CEPEŠPANNA



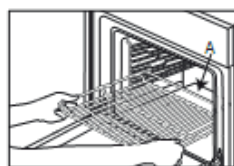
### ROTĀCIJAS IESMA KOMPLEKTS



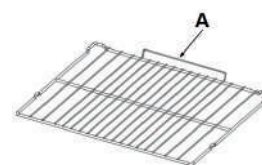
Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Papildu piederumus, kas nav iekļauti komplektā, vara iegādāties pēcpārdošanas centrā.

## STIEPĻU PLAUKTU UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA CEPEŠKRĀSNĪ

1. Ievietojiet stiepļu plauktu horizontālā pozīcijā, tā, lai paaugstinātās malas "A" atrastos virspusē (1A, 1B att.)



1A att.































































1B att.


































2. Citi piederumi, kā piemēram, notekpaplāte un cepešpanna tiek ievietota tieši tā pat kā stiepļu plaukts (2. att.).




































2. att.

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlamus tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

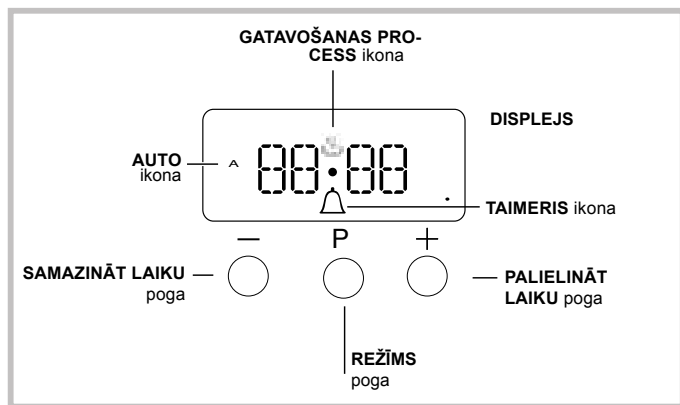
RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA. (°C)	DARBĪBAS LAIKS (Min.)	LĪMENIS (L numurs) UN PIEDERUMI
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka	KONVENCIŅĀLA	JĀ	170	30 - 50	L-2  
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	150 - 160	40 - 60	L-3  
Rauga miklas izstrādājumi/biskvītkūka	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	160	40-70	L-5 L-2  
Kūka ar pildījumu (siera kūka, strūdele, augļu pirāgs)	KONVENCIŅĀLA	JĀ	160-180	40-60	L-2  
Kūka ar pildījumu (siera kūka, strūdele, augļu pirāgs)	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	150-170	40-70	L-4 L-2  
Cepumi/smilšu cepumi	KONVENCIŅĀLA	JĀ	140	30-60	L-3  
Cepumi/smilšu cepumi	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	140	30-60	L-5 L-3  
Cepumi/smilšu cepumi	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Cepumi/smilšu cepumi	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Neliela kūka/smalkmaizīte	KONVENCIŅĀLA	JĀ	160-180	20 - 50	L-4  
Neliela kūka/smalkmaizīte	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	150 - 160	30-40	L-5 L-2  
Neliela kūka/smalkmaizīte	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Vēja kūkas	KONVENCIŅĀLA	JĀ	170 - 200	20 - 50	L-3  
Vēja kūkas	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	170 - 180	20 - 50	L-4  
Vēja kūkas	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	170 - 180	20 - 50	L-2  
Vēja kūkas	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Bezē	KONVENCIŅĀLA	JĀ	80 - 100	120 - 200	L-3  
Bezē	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Bezē	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pīca/maīze/fokača	KONVENCIŅĀLA	JĀ	190-250	15-50	L-2  
Pīca/maīze/fokača	CEPŠANA AR KONVEKCIJU	JĀ	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pīca/maīze/fokača	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pīca/maīze/fokača	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pīca/maīze/fokača	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Pīrādziņi (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs)	CEPŠANA AR KONVEKCIJU	JĀ	170-180	30-60	L-3  
Pīrādziņi (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs)	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi	KONVENCIŅĀLA	JĀ	170-190	15 - 40	L-3  
Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	180 - 210	15 - 40	L-4  
Vols-au-vent/kārtainās miklas cepumi	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	JĀ	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lazanja / augļu pīrāgi / cepta pasta / kaneloni	KONVENCIŅĀLA	JĀ	180 - 200	30 - 65	L-3  

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA. (°C)	DARBĪBAS LAIKS (Min.)	LĪMENIS (L numurs) UN PIEDERUMI
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg	TURBO GRILS	-	190 - MAKS.	40-90	L-3  
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg	TURBO GRILS	-	230 - MAKS.	50-100	L-3  
Titara/zoss gaļa, 3 kg	TURBO GRILS	-	160 - MAKS.	130 - 170	L-3  
Zivs filejas / Steiki	GRILL (GRILĒŠANA)	-	230 - MAKS.	10 - 30	L-4  
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)	TURBO GRILS	-	230 - MAKS.	30-60	L-3  
Dārzenu sacepums	GRILL (GRILĒŠANA)	-	230 - MAKS.	10 - 30	L-4  
Graudzēta maize	GRILL (GRILĒŠANA)	5'	MAKS.	1 - 2	L-5 
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgeri	GRILL (GRILĒŠANA)	-	230 - MAKS.	15 - 30	L-5  
Cepti kartupeļi	TURBO GRILS	-	230 - MAKS.	30-60	L-3  
Jēra stilbs / apakšstilbs	TURBO GRILS	-	200 - MAKS.	50-100	L-3  
Pilna maltīte (3 ēdieni): Augļu pirāgs Lazanja Cepetis	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-4  
Pilna maltīte (4 ēdieni): Augļu pirāgs Lazanja Gaļas šķēles Cepti dārzeņi	PIESPIEDU GAISA PLŪSMA	-	180 - 190	40 - 100	L-2  
					L-6  
					L-4  
					L-3  
					L-1  

RECEPTĒ	FUNKCIJA	Ūdens (g)	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMENIS (L numurs) UN PIEDERUMI
Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka	Tvaicēšana	100	170-180	30-60	L-2  
Neliela kūka/smalkmaizīte	Tvaicēšana	100	160-170	30-55	L-3  
Fokača maize	Tvaicēšana	150	200-220	20-40	L-3  
Smalkmaizītes	Tvaicēšana	100	210	25-40	L-3  
Maizes klaips	Tvaicēšana	150	170-180	70-100	L-3  
Cepta liellopu gaļa	Tvaicēšana	200	200	35-60	L-3  
Liellopu gaļas cepetis 2kg	Tvaicēšana	250	200	40-70	L-3  
Jēra stilbs	Tvaicēšana	200	180-200	65-75	L-3  
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg	Tvaicēšana	200	200	60-90	L-3  
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg	Tvaicēšana	200	200-220	50-70	L-3  
Zivs filejas / Steiki	Tvaicēšana	150	180	15-35	L-3  
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)	Tvaicēšana	150	180-200	25-40	L-3  
Cepti kartupeļi	Tvaicēšana	200	200-220	50-70	L-3  
Cepta vista 1-1,3 kg	Tvaicēšana	250	200	50-80	L-3  

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

# PULKSTENIS / MINŪŠU ATGĀDINĀTĀJA UZSTĀDĪŠANA



## PULKSTENĀ IESTATĪŠANA

Pulksteni var iestatīt, kad cepeškrāsns ir izslēgta vai ieslēgta, ar nosacījumu, ka iepriekš nav ieprogrammēts gatavošanas cikla beigu laiks.

Pēc tam, kad ierīce ir pieslēgta elektrotīklam, vai pēc elektrības padeves pārtraukuma uz DISPLEJA sāk mirgot cipari 00:00.



1. Nospiediet "+" un "-" pogu vienlaicīgi tad mirgo divpunkts starp stundām un minūtēm.
2. izmantojiet "+" un "-" pogas, lai iestatītu laiku; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vēlamu vērtību.

## ZUMMERA FREKVENCES MAINĪŠANA

Zummera signāla frekvenci var mainīt, atkārtoti pieskaroties "-".

## MINŪŠU ATGĀDINĀTĀJA IESTATĪŠANA


Šī funkcija nepārtrauc gatavošanu un neietekmē cepeškrāsns darbību; tā vienkārši tiek izmantota, lai aktivizētu zummeru, paejot iestatītajam laikam.

1. Vairākas reizes nospiediet pogu , līdz ikona  un trīs cipari uz displeja sāk mirgot.
2. izmantojiet pogas "+" un "-", lai iestatītu vēlamu laiku; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vērtību.
3. Pagaidiet 5 sekundes, ja vēlreiz nospiedisiet pogu, displejā tiks parādīta laika atskaite. Kad šis laika posms būs pagājis, ieslēgsies zummera skaņas signāls.




## GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms ieprogrammēšanas ir jāizvēlas gatavošanas režīms.

## GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANAS ILGUMS


1. Vairākas reizes nospiediet pogu , līdz sāk mirgot ikona **A** un cipari DUR uz DISPLEJA.
  2. izmantojiet pogas "+" un "-", lai iestatītu vēlamu ilgumu; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vērtību.
  3. Pagaidiet 5 sekundes, pēc tam displejā būs redzama ikona **A**.
  4. Kad iestatītais laiks būs pagājis un cepeškrāsns pārtrauks gatavošanu, atskanēs zummera skaņas signāls. Nospiediet jebkuru pogu, lai apturētu zummeru.
- Piemēram: ir pulkstenis 9:00, un ir ieprogrammēts laiks 1 stunda un 15 minūtes. Programma tiks automātiski pārtraukta plkst. 10:15.

## GATAVOŠANAS REŽĪMA BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA

1. Veiciet darbības no 1 līdz 3, lai iestatītu ilgumu, kā aprakstīts iepriekš.
  2. pēc tam nospiediet pogu , līdz uz displeja sāk mirgot teksts END.
  3. izmantojiet "+" un "-" pogas, lai iestatītu gatavošanas beigu laiku; ja nospiežat un turat kādu no šīm pogām, displejā vērtības tiek rādītas ātrāk, tādējādi var ātrāk un vieglāk iestatīt vēlamu vērtību.
  4. Pagaidiet 5 sekundes vai vēlreiz nospiediet pogu , kad gatavošanas process sākas, displejā ir redzams simbols .
  5. Kad iestatītais laiks ir pagājis, cepeškrāsns pārtrauks gatavošanu un atskanēs zummera skaņas signāls. Nospiediet jebkuru pogu, lai to apturētu.
- Programma ir iestatīta, kad iedegas ikona **A**.
- Piemēram: Ir pulkstenis 9:00, un ir ieprogrammēts laiks 1 stunda. Plānotais beigu laiks ir 12:30. Programma automātiski sāksies plkst. 11:30.

## PROGRAMMAS ATCELŠANA

Lai atceltu programmu:

- nospiediet pogu , līdz mirgo ikona, kas atbilst iestatījumam, kuru vēlaties atcelt, un cipari uz displeja. Nospiediet pogu "-", līdz uz displeja parādās 00:00.
- Nospiediet un turiet pogas "+" un "-"; tiks atcelti visi iepriekš atlasītie iestatījumi, tostarp taimera iestatījumi.



## TĪRĪŠANA UN APKOPE

**PIRMS TĪRĪŠANAS IZSLĒDZIET GALVENO SLĒDZI UN PĀRLIECINIETIES, KA PLĪTS IR AUKSTA.**

**PIRMS ATKĀRTOTAS IESLĒGŠANAS PĀRLIECINIETIES, KA VISAS VADĪBAS IERĪCES IR IZSLĒGTĀ STĀVOKLĪ.**

**Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.**

**Visu darbību laikā izmantojiet virtuves cimdus.**

**Veiciet nepieciešamās darbības, kad krāsns ir atdzisusi.**

**Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.**

**Neizmantojiet stieplu skrāpi, abrazīvus sūkļus vai kodīgus/korozīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmas.**

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

### KERAMISKO PLĪTS VIRSMU TĪRĪŠANA

- Neizmantojiet abrazīvus un skrāpējošus sūkļus, jo tie var bojāt stiklu.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet plīts virsmu (kad tā ir atdzisusi), lai noņemtu visas nogulsnes un ēdiena traipus.
- Virsma, kas nav pienācīgi tīra, var samazināt vadības panela pogu jutību.
- Izmantojiet skrāpi tikai tad, ja atliekas ir pielīpušas pie plīts virsmas. Izpildiet skrāpja ražotāja norādījumus, lai nesaskrāpētu stiklu.
- Cukurs un pārtikas produkti ar augstu cukura saturu var sabojāt plīts virsmu, tāpēc tie jānotīra nekavējoties.
- Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.
- Izmantojiet mīkstu drānu, virtuves dvieļi vai speciālu plīts virsmu tīrītāju (ievērojiet ražotāja norādījumus).
- Izlījuši šķidrums gatavošanas zonās var izraisīt katlu pārvietošanos vai vibrāciju.
- Pēc plīts virsmas tīrīšanas, rūpīgi nosusiniet to.

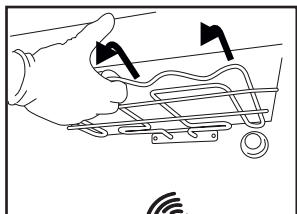
### ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienu mazgājamo līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet tās ar drānu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

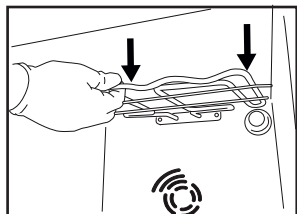
Neizmantojiet izstrādājumus uz spirta bāzes, piemēram, denaturēto spirtu.

### AUGŠĒJĀ SILDELEMENTA PĀRVIETOŠANA

1. Izņemiet piederumu turētāja sānu restes.
2. Nedaudz izvelciet sildelementu uz āru (*Att. 1*) un nolaidiet (*Att. 2*).
3. Lai uzliktu sildelementu atpakaļ, celiet to uz augšu, velkot to nedaudz uz savu pusi un pārliecinieties, ka tas turēsies uz sānu balstiem.



1. att.



2. att.

### IEKŠĒJĀS VIRSMAS

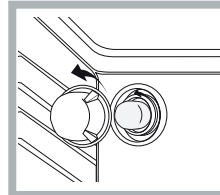
- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

### PIEDERUMI

Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas; bet, ja tie vēl ir karsti, izmantojiet virtuves cimdus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

### APGAISMOJUMA SPULDZES NOMAĪŅA

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



1. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

Piezīme: Izmantojiet 40 W/230 V G9 tipu

Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009).

Neņemiet spuldzes ar kailām rokām, Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

### CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA AR TVAIKA PALĪDZĪBU


Šī tīrīšanas metode ir ieteicama īpaši pēc ļoti trekņas (ceptas) gaļas pagatavošanas.

Šis tīrīšanas process ļauj atvieglot cepeškrāsns sienu netīrumu noņemšanu, radot tvaiku, kas tiek radīts cepeškrāsns dobumā, lai atvieglotu tīrīšanu.!

**Svarīgi!** Pirms uzsākot tīrīšanu ar tvaiku:

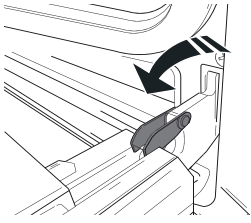
- No cepeškrāsns apakšas noņemiet ēdiena atliekas un taukus.

- Noņemiet visus cepeškrāsns piederumus (režģus un pilienu paplātes). Veiciet iepriekš minētās darbības saskaņā ar šādu procedūru:

1. ielejiet 250 ml dzeramā ūdens cepeškrāsnī esošajā cepšanas paplātē, novietojot to apakšējā plauktā. Modeļos, kuros nav pilienu paplātes, izmantojiet cepamo paplāti un novietojiet to uz apmales cepeškrāsns apakšējā plauktā;
2. izvēlieties cepeškrāsns funkciju un KONVENCIONĀLA 
3. iestatiet temperatūru līdz 90 ° C;
4. turiet to cepeškrāsnī 35 minūtes;
5. izslēdziet cepeškrāsni;
6. Kad cepeškrāsns atdzisusi, varat atvērt durvis, lai pabeigtu tīrīšanu ar ūdeni un mitru drānu;
6. Pēc tīrīšanas izslaukiet pārpalikušo ūdeni no dobuma Kad tīrīšana ar tvaiku ir pabeigta, pēc īpaši treknu ēdienu pagatavošanas vai, kad ir grūti noņemt taukus, tīrīšanu var nākties pabeigt ar tradicionālo metodi, kas aprakstīta iepriekšējā punktā. Tīrīšanu veiciet tikai atdzisušā cepeškrāsnī!

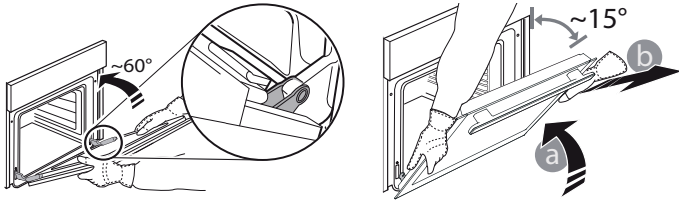
## CEPEŠKRĀSNS DURVJU STIKLA NOŅEMŠANA UN NOMAIŅA

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



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no savas vietas (b).



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

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

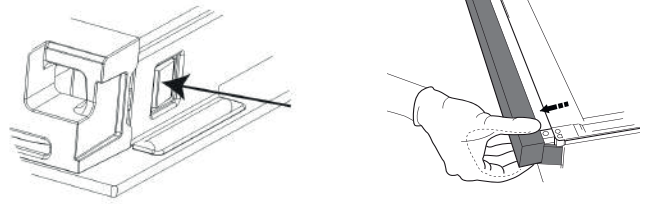
4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.

Nolaidiet fiksatorus to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tas nenotiek, atkārtojiet augstāk minētos soļus.

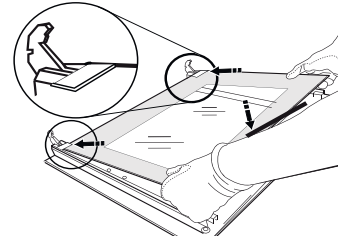
### NOKLIKŠĶINIET, LAI TĪRĪTU — STIKLA TĪRĪŠANA

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



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

3. Saliekot atpakaļ iekšējo durvju stiklu, pareizi ievietojiet stikla paneli tā, lai uz paneļa uzrakstītais teksts netiktu apgriezts un būtu viegli salasāms.



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

## PROBLĒMU RISINĀŠANA

### Kā rīkoties, ja...

### Iespējamie iemesli

### Risinājumi

Krāsns nedarbojas.

Elektroapgādes traucējumi.  
Atvienošana no elektrotīkla

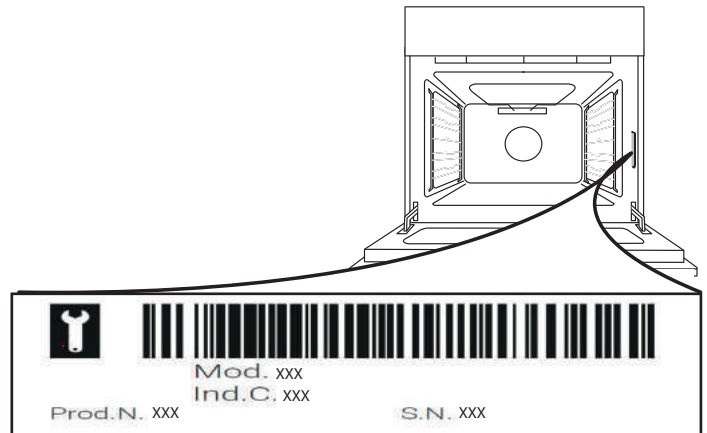
Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.

## PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANA

Lai saņemtu palīdzību, zvaniet uz izstrādājumam pievienotajā garantijas grāmatiņā norādīto tālruņa numuru vai sekojiet norādījumiem mūsu tīmekļa vietnē.

Jums būs jānorāda:

- Īsu kļūmes aprakstu;
- precīzu izstrādājuma veidu un modeli;
- palīdzības kodu (skaitlis aiz vārda SERVICE (apkopšana) uz izstrādājumam pievienotās identifikācijas plāksnītes, kas redzama uz iekšējās malas, kad cepeškrāsns durvis ir atvērtas);
- savu pilno adresi;
- kontakttālruni.



Lūdzu, ņemiet vērā: Ja nepieciešams remonts, sazinieties ar pilnvarotu pēcpārdošanas servisu, lai nodrošinātu oriģinālo rezerves daļu izmantošanu un pareizu remontu.

Lai uzzinātu vairāk par garantiju, skatiet izstrādājumam pievienoto garantijas grāmatiņu.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

## PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Należy przechowywać je w pobliżu, aby móc z nich skorzystać w przyszłości.

Niniejsze instrukcje i samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy bezwzględnie przestrzegać. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju lub innych tłuszczów może spowodować zagrożenie – ryzyko pożaru. NIGDY nie należy gasić ognia wodą! Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej.

Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

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

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

⚠ Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia

podczas procesu suszenia żywności. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

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

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

### DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

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

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

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

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

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

### INSTALACJA

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

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



najbliższym serwisem technicznym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastikowe, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Urządzenie należy odłączyć od zasilania przed każdą operacją montażową - ryzyko porażenia prądem.

Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiami - ryzyko pożaru.



jeśli urządzenie jest umieszczone na podstawie, wówczas powinno ono być wypoziomowane i zamocowane do ściany za pomocą dostarczonego łańcuszka przytrzymującego, aby zapobiec ześlizgnięciu urządzenia z podstawy.



**OSTRZEŻENIE :** Aby uniknąć przechylenia urządzenia, należy zamocować łańcuszek podtrzymujący. W celu instalacji zapoznać się z instrukcją.

### OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

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

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

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na boso lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

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



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

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania; nigdy nie używać urządzeń do czyszczenia parowego - ryzyko porażenia prądem.

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

⚠ Nie należy używać środków ściernych, żrących, środków na bazie chloru ani środków do szorowania.

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


⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wyłączyć urządzenie przed wymianą lampy - ryzyko porażenia prądem.

### UTYLIZACJA OPAKOWANIA

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

### UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD należy skontaktować się z lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. Niniejsze urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE), oraz z przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (z późniejszymi zmianami). Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli gotowania lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.

### DEKLARACJE ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia wymagania: Wymagania dotyczące ekoprojektu zgodnie z

Rozporządzeniem Komisji Europejskiej 66/2014; Rozporządzenia w sprawie etykietowania energetycznego nr 65/2014;

Ekoprojekt dla produktów związanych z energią i informacja energetyczna (zmiany) (wyjście z UE) Rozporządzenia 2019, zgodnie z normą europejską EN 60350-1.

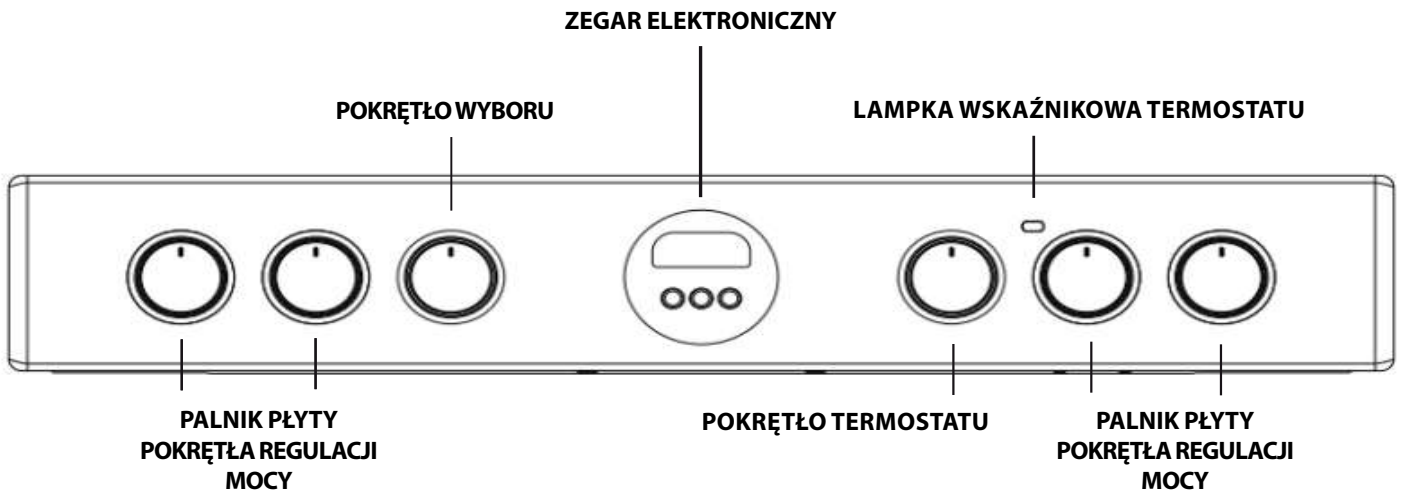
To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji Europejskiej (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-2.

## OPIS PRODUKTU



1. Płyta grzejna ze szkła ceramicznego
2. Pulpit sterujący
3. Ruszt
4. Blacha
5. Drzwiczki
6. Prowadnice rusztów
7. pozycja 1
8. pozycja 2
9. pozycja 3
10. pozycja 4
11. pozycja 5

## PULPIT STERUJĄCY





## INSTALACJA

Przed uruchomieniem nowego urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji i obsługi urządzenia.

Prosimy o zachowanie tej instrukcji obsługi do wykorzystania w przyszłości. Należy się upewnić, że instrukcja towarzyszy urządzeniu, gdy jest ono sprzedawane, oddawane lub przenoszone. Urządzenie musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego specjalistę, zgodnie z dostarczonymi instrukcjami.

Wszelkie niezbędne regulacje lub prace konserwacyjne należy wykonywać po odłączeniu urządzenia od zasilania elektrycznego.

### Pozycjonowanie i poziomowanie

Istnieje możliwość zamontowania urządzenia obok szafek o wysokości nieprzekraczającej powierzchni płyty. Kuchenkę należy ustawiać bezpośrednio na podłodze. Nie ustawiać kuchenki na żadnej sztucznej podstawie. Należy się upewnić, że ściana stykająca się z tylną częścią urządzenia jest wykonana z niepalnego i żaroodpornego materiału (T 90°C).

Ważne: Urządzenia nie należy instalować w pobliżu drzwi lub przejść, aby zminimalizować prawdopodobieństwo kontaktu osób korzystających z przejścia z naczyniami kuchennymi stojącymi na płycie grzewczej.

### Nie wolno instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby nie dopuścić do przegrzania

### Nie wolno montować urządzenia na platformie.

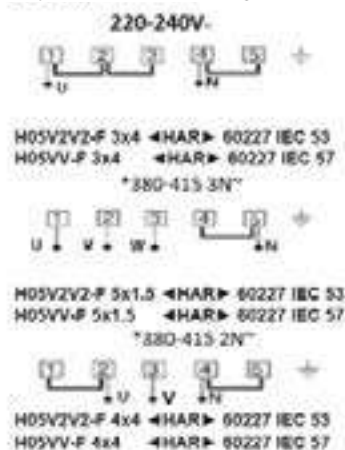
Kuchenka została zaprojektowana w taki sposób, aby zmieściła się między szafkami kuchennymi rozstawionymi w odległości 600 mm. Przestrzeń po obu stronach musi być wystarczająca, aby umożliwić wysunięcie kuchenki w celu serwisowania. Kuchenka może być zabudowana szafkami z jednej lub obu stron, a także wykorzystywana w ustawieniu narożnym. Może również służyć jako sprzęt wolnostojący. Sąsiadujące ściany boczne, wystające ponad poziom płyty, nie mogą znajdować się bliżej niż 150 mm od kuchenki i powinny być zabezpieczone materiałem odpornym na ciepło. Żadna powierzchnia podwieszana ani okap nie powinny znajdować się bliżej niż 650 mm.

- Kuchenka może być umieszczona w kuchni, pokoju z aneksem kuchennym lub w pokoju dziennym, ale nie można jej ustawiać w łazience.
- Okapy należy montować zgodnie z wymaganiami określonymi w instrukcji okapu.
- Ściana stykająca się z tyłem kuchenki musi być wykonana z materiału ognioodpornego.
- Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który należy przymocować do haka przymocowanego do ściany za urządzeniem.

### Podłączenie do zasilania

Piekarniki z trójżyłowym przewodem zasilającym są zaprojektowane do zasilania prądem przemiennym o częstotliwości i napięciu wskazanych na tabliczce znamionowej (na dole panelu sterowania piekarnikiem). Przewód uziemiający ma kolor żółto-zielony.

Podłączenie standardowego zasilania



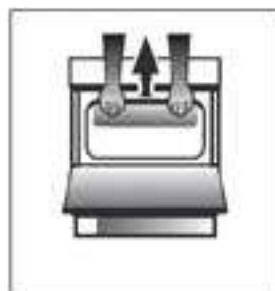
\*alternatywne opcje zasilania

### Podłączanie przewodu zasilającego do sieci

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Ta operacja powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika

Przed przeniesieniem kuchenki należy sprawdzić, czy jest nie jest gorąca i wyłączyć ją przyciskiem na panelu sterowania. Kuchenkę można łatwo przenosić, podnosząc przednią część w następujący sposób:

Przenoszenie kuchenki



Rys. A

Otworzyć drzwi grilla na tyle, aby wygodnie chwycić dolną przednią krawędź piekarnika, nie dotykając elementów grilla. (RYS. A)

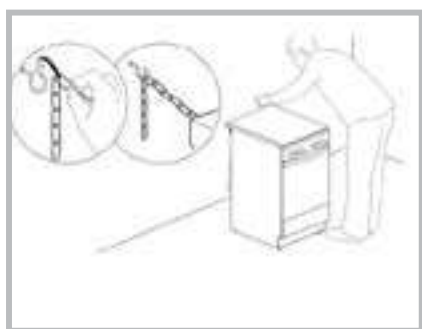
Zachować ostrożność przy przenoszeniu kuchenki, ponieważ jest ciężka. Uważać, aby nie uszkodzić wykładziny podłogowej.

W celu zapewnienia, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane, wyregulowane i serwisowane technicznie zgodnie z obowiązującymi przepisami, wykwalifikowany technik powinien zapoznać się z poniższymi instrukcjami.

## **OSTRZEŻENIA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**

Kuchenka musi być podłączona do sieci elektrycznej za pomocą przełączanego (dwubiegunowego) gniazda kuchenki, zabezpieczonego właściwym bezpiecznikiem i charakteryzującego się parametrami odpowiednimi do wartości wskazanej na tabliczce znamionowej kuchenki. Wszystkie przewody elektryczne prowadzące od przyłącza klienta do kuchenki, poprzez przełączane dwubiegunowe gniazdo kuchenki, muszą być odpowiedniego typu i charakteryzować się określonymi powyżej parametrami prądu znamionowego. Przewód zasilający musi być ułożony w taki sposób, aby w żadnym miejscu nie osiągnął temperatury przekraczającej o 50°C temperaturę w pomieszczeniu. Należy go poprowadzić z dala od tylnych otworów wentylacyjnych.

### **Łańcuszek zabezpieczający**



Aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu urządzenia, na przykład przez dziecko wchodzące na drzwi piekarnika, **NALEŻY BEZWZGLĘDNIE** zamontować dostarczony łańcuszek zabezpieczający!

Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który należy przymocować wkrętem (niedostarczany razem z kuchenką) do ściany za urządzeniem, na tej samej wysokości, na jakiej łańcuszek jest przymocowany do urządzenia.

Wkręt i kołek należy dobrać do rodzaju materiału, z którego wykonana jest ściana za urządzeniem.

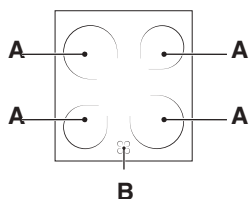
Jeśli łeb wkrętu ma średnicę mniejszą niż 9 mm, należy zastosować podkładkę. Ściana betonowa wymaga wkrętu o średnicy co najmniej 8 mm i długości 60 mm.

Upewnić się, że łańcuszek jest przymocowany do tylnej ściany kuchenki i do ściany pomieszczenia, jak pokazano na rysunku, tak aby po zamontowaniu był napięty i równoległy do poziomu podłoża.

Klej nałożony na uszczelki pozostawia ślady tłuszczu na szkle. Przed użyciem urządzenia zalecamy usunięcie ich za pomocą specjalnego, nieściernego środka czyszczącego. Podczas pierwszych kilku godzin użytkowania może pojawić się zapach gumy, który bardzo szybko zniknie.

### STREFY GOTOWANIA

Płyta wyposażona jest w elektryczne promiennikowe elementy grzejne. Gdy są używane, następujące elementy na płycie zmieniają kolor na czerwony.



**A.** Strefa gotowania.  
**B.** Kontrolka ciepła resztkowego: wskazuje, że temperatura danej strefy grzewczej przekracza 60°C, także jeśli element grzejny został wyłączony, ale nadal jest gorący.

### Strefy gotowania z podświetlaną grzałką

Emitują one ciepło poprzez promieniowanie zawartych w nich lamp. Mają podobne właściwości do palników gazowych: łatwo je regulować i dzięki dużej mocy szybko osiągają zadaną temperaturę.

### WYŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE STREF GOTOWANIA

Aby włączyć strefę gotowania, należy przekręcić odpowiednie pokrętko w prawo, na pozycję między 0 a 6 lub 0 a 12 (podwójne lub owalne podświetlenie).

Aby wyłączyć strefę gotowania, należy przekręcić pokrętko w lewo, aż znajdzie się w pozycji „0”.

Grzanie dotyczy tylko oznaczonych okrągłych stref gotowania. Strefy szybciej się nagrzewają i schładzają, zapewniając większą kontrolę nad potrawami o określonych wymaganiach temperaturowych. Każda strefa grzewcza wyposażona jest w ogranicznik termiczny, będący jednocześnie wyłącznikiem bezpieczeństwa, który zapobiega przegrzaniu szkła ceramicznego. Po kilku minutach na pełnej mocy bez naczynia na strefie grzewczej ogranicznik termiczny będzie automatycznie wyłączał i włączał elementy grzejne, aby zapobiec uszkodzeniu płyty ceramicznej

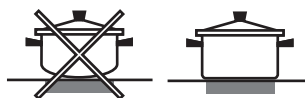
### Parametry znamionowe pól grzewczych

Przednie lewe	Przednie prawe	Tylne lewe	Tylne prawe (podwójne podświetlenie)
Ceramiczne 1800 W, średnica 180 mm (poz. 0-6)	Ceramiczne 1200 W Średnica 140 mm (poz. 0-6)	Ceramiczne 1200 W Średnica 140 mm (poz. 0-6)	Ceramiczne 1800/750 W Średnica 180 mm (poz. 0-12)

Poz.	Ceramiczne promiennikowe pole grzewcze Normalne lub szybkie pole grzewcze	Ceramiczne halogenowe pole grzewcze Automatyczne pole grzewcze
0	Wył	Wył
1	Gotowanie ryb	Roztapianie masła lub czekolady
2	Gotowanie ziemniaków (na parze), zupy, ciecierzycy, fasoli	Podgrzewanie płynów
3	Kontynuowanie gotowania dużych ilości jedzenia, warzyw, zup	
4	Pieczenie (poziom wypieczenia: średni)	Przygotowywanie sosów (w tym na bazie śmietany)
5	Pieczenie (poziom wypieczenia: dobrze wypieczony)	
6	Zarumienianie lub szybkie zagotowanie do wrzenia	Gotowanie do wrzenia
7		
8		Do pieczenia
9		
10		Do gulaszu
11		
12		Do smażenia

### PRAKTYCZNE PORADY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA PŁYTY

- Używać garnków z grubym, płaskim dnem, aby mieć pewność, że idealnie przylegają do strefy gotowania.



- Zawsze należy używać garnków o wystarczająco dużej średnicy, aby całkowicie zakryć pole grzewcze i wykorzystać całe wytworzone ciepło.



- Zawsze należy się upewnić, że dno garnka jest całkowicie czyste i suche: zapewnia to idealne przyleganie garnków do stref gotowania i wydłuża okres użytkowania garnków i płyty.
- Należy unikać korzystania z tych samych naczyń, które są używane na palnikach gazowych: koncentracja ciepła w palnikach gazowych mogła spowodować zniekształcenie podstawy naczynia, powodując, że nie będzie ona prawidłowo przylegała do powierzchni.
- W żadnym przypadku nie wolno pozostawiać włączonego pola grzejnego bez postawionego na nim naczynia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie pola.

## FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA

### PRAKTYCZNE PORADY

#### JAK KORZYSTAĆ Z TABELI PIECZENIA

Tabela zawiera najlepsze funkcyjne, akcesoria i poziom do gotowania różnych rodzajów żywności. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

#### JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Funkcja „Piecz. konwekcyjne” umożliwia pieczenie różnych potraw (takich jak ryby, warzywa) na różnych półkach, w tym samym czasie. Zamienić poziomy położenia półek po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby). Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

### PIERWSZE UŻYCIĘ CODZIENNA EKSPLOATACJA

Przy pierwszym użyciu urządzenia należy wygrzewać pusty piekarnik przy zamkniętych drzwiczkach i maksymalnej temperaturze przez co najmniej pół godziny. Przed wyłączeniem piekarnika i otwarciem drzwiczek piekarnika należy się upewnić, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane. Urządzenie może wydzielać lekko nieprzyjemny zapach spowodowany wypalaniem się substancji ochronnych użytych podczas procesu produkcyjnego.

1. Wybrać żądany tryb pieczenia, obracając POKRĘTŁO WYBORU.
2. Wybrać temperaturę zalecaną dla trybu pieczenia lub temperaturę żadaną przez użytkownika, obracając pokrętkę TERMOSTAT.

Listę opisującą tryby pieczenia i sugerowane temperatury pieczenia można znaleźć w odpowiedniej tabeli (*patrz Tabela porad dotyczących pieczenia w piekarniku*).

Podczas pieczenia zawsze można:

- Zmienić tryb pieczenia, obracając POKRĘTŁO WYBORU.
- Zmienić temperaturę obracając pokrętkę TERMOSTAT.
- Ustawić całkowity czas pieczenia i czas zakończenia pieczenia (*patrz poniżej*).
- Zakończyć pieczenie, obracając POKRĘTŁO WYBORU na pozycję „0”.

! Nie umieszczać żadnych przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika, aby nie dopuścić do uszkodzenia powłoki emalii.

! Naczynia należy zawsze umieszczać na dostarczonych rusztach.

#### KONTROLKA TERMOSTATU

Gdy jest załączona, piekarnik wytwarza ciepło.


Wyłącza się, gdy wewnątrz piekarnika osiągnie zadaną temperaturę. W tym momencie lampka naprzemiennie załącza się i gaśnie, wskazując, że termostat pracuje i utrzymuje temperaturę na stałym poziomie.

#### OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Załącza się w momencie przekręcenia POKRĘTŁA WYBORU na dowolną pozycję inną niż „0”. Pozostaje załączone przez cały czas pracy piekarnika. Po ustawieniu pokrętkę wyboru, oświetlenie załącza się bez aktywowania któregokolwiek elementu grzejnego.

### 1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji.

	<b>OŚWIETLENIE/SZYBKE NAGRZEWANIE</b> Do włączania oświetlenia piekarnika. W celu szybkiego nagrzania piekarnika.
	<b>PIECZENIE TRADYCYJNE</b> Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
	<b>GRILL</b> Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kiełbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.
	<b>TURBOGRILL</b> Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.
	<b>OGRZEWANIE DOLNE+WENTYLATOR</b> Do zakończenia gotowania potraw o bardzo płynnej konsystencji i uzyskania chrupiących, złocistych spodów. Przydatny również do zagęszczania sosów. Zaleca się umieszczenie potrawy na drugim poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	<b>PIECZENIE KONWEKCYJNE</b> Do jednoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch półkach. Zaleca się zmianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia.
	<b>SPÓD</b> Z funkcji można korzystać do końca pieczenia nadziewanych ciast oraz do większego zagęszczania zup. Włączyć tę funkcję na ostatnie 10–15 minut pieczenia.
	<b>WYMUSZONY NADMUCH</b> Do gotowania różnych potraw na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.
	<b>ROZMRAŻANIE</b> Do przyspieszenia rozmrażania żywności.
	<b>GOTOWANIE NA PARZE</b> Korzystając z funkcji, można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania. Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać wody pitnej i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Optymalne ilości wody i wartości temperatury dla każdego rodzaju potrawy zostały podane w odpowiedniej tabeli gotowania. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.

## AKCESORIA

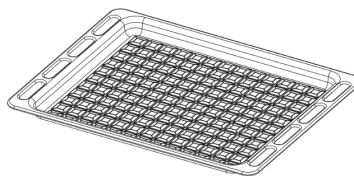
### KRATKA



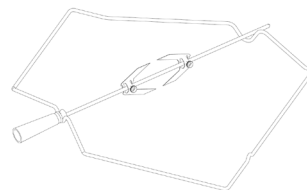
### BLACHA GŁĘBOKA



### BLACHA DO PIECZENIA



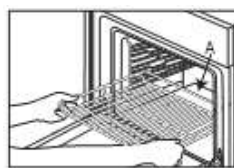
### ROŻEN



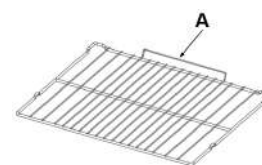
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.

## WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią „A” skierowaną ku górze (rys. 1A, rys. 1B)



Rys. 1A



Rys. 1B





























































2. Inne akcesoria, np. ociekacz oraz blacha do pieczenia, wkłada się w ten sam sposób co ruszt (Rys. 2).























































Rys. 2








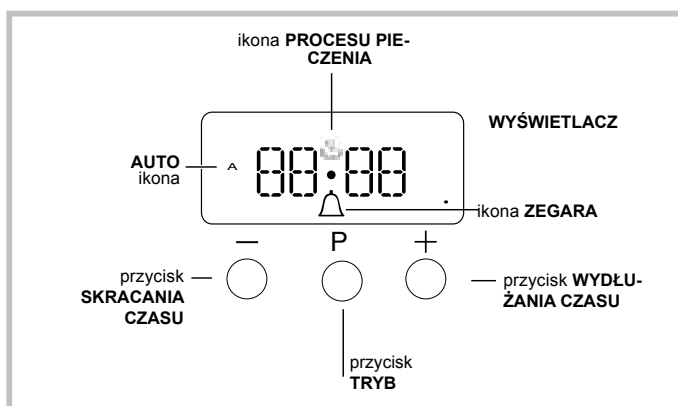
Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

PRZEPIS	FUNKCJA	PODGRZEWANIE.	TEMPERATURA. (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkoty	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170	30 - 50	L-2  
Ciasta drożdżowe / biszkoty	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	40 - 60	L-3  
Ciasta drożdżowe / biszkoty	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	160	40 - 70	L-5 L-2  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160-180	40-60	L-2  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	140	30 - 60	L-3  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140	30 - 60	L-5 L-3  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Ciastka / Muffiny	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160 - 180	20 - 50	L-4  
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Ptysie	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170 - 200	20 - 50	L-3  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20 - 50	L-4  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20 - 50	L-2  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Bezy	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	80 - 100	120 - 200	L-3  
Bezy	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Bezy	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190 - 250	15-50	L-2  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	PIECZENIE KONWEKCYJNE	TAK	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	PIECZENIE KONWEKCYJNE	TAK	170-180	30 - 60	L-3  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170 - 190	15 - 40	L-3  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180 - 210	15 - 40	L-4  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lazania/ Tarta/ Zapiekanka makaronowa/ Cannelloni	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	180 - 200	30 - 65	L-3  

PRZEPIS	FUNKCJA	PODGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg	TURBOGRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3  
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	TURBOGRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Indyk / Gęś 3 kg	TURBOGRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Filety / kawałki ryb	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	TURBOGRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Zapiekane warzywa	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Tost	GRILL	5'	MAKS	1 - 2	L-5 
Kielbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5  
Pieczone ziemniaki	TURBOGRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Udziec jagnięcy/ golonka	TURBOGRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  
Pełne danie (Cook3): Tarta z owocami Lazania Pieczeń	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-4  
Pełne danie (Cook4): Tarta z owocami Lazania Kawałki mięsa Pieczone warzywa	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 100	L-2  
					L-6  
					L-4  
					L-3  

PRZEPIS	FUNKCJA	WODA (g)	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (min)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty	Para	100	170-180	30-60	L-2  
Ciastka / Muffiny	Para	100	160-170	30-55	L-3  
Focaccia	Para	150	200-220	20-40	L-3  
Bułki	Para	100	210	25-40	L-3  
Bochenek chleba	Para	150	170-180	70-100	L-3  
Pieczeń wołowa	Para	200	200	35-60	L-3  
Befsztyk 2 kg	Para	250	200	40-70	L-3  
Udziec jagnięcy	Para	200	180-200	65-75	L-3  
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg	Para	200	200	60-90	L-3  
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	Para	200	200-220	50-70	L-3  
Filety / kawałki ryb	Para	150	180	15-35	L-3  
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	Para	150	180-200	25-40	L-3  
Pieczone ziemniaki	Para	200	200-220	50-70	L-3  
Kurczak pieczony 1-1,3 kg	Para	250	200	50-80	L-3  

AKCESORIA					
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Błacha do pieczenia/ Błacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Błacha na ściekający tłuszcz/ błacha do pieczenia	Błacha na ściekający tłuszcz / Błacha do pieczenia napełniona 200 ml wody



### USTAWIANIE ZEGARA

Zegar można ustawić przy wyłączonym lub włączonym piekarniku, pod warunkiem, że nie został wcześniej zaprogramowany czas zakończenia cyklu pieczenia.

Po podłączeniu urządzenia do sieci lub po zaniku zasilania, cyfry 00:00 na WYŚWIETLACZU zaczną migać.



1. Nacisnąć jednocześnie przyciski „+” i „-”  
Dwukropek rozdzielający godziny i minuty zacznie migać.
2. Ustawić godzinę za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie czasu będzie szybsze i łatwiejsze.

### ZMIANA CZĘSTOTLIWOŚCI SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Częstotliwość sygnału dźwiękowego można zmienić, naciskając kilkakrotnie „-”.

### USTAWIANIE MINUTNIKA


Ta funkcja nie przerywa gotowania i nie wpływa na działanie piekarnika; służy po prostu do załączenia sygnału dźwiękowego po upływie ustawionego czasu.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż ikona  i trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Ustawić żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie żadanego czasu będzie szybsze i łatwiejsze.
3. Odczekać 5 sekund. Przy ponownym naciśnięciu przycisku, na wyświetlaczu pokaże się odliczany czas. Po jego upływie załączy się sygnał dźwiękowy.

### PROGRAMOWANIE PIECZENIA


Przed zaprogramowaniem należy wybrać tryb pieczenia.



### PROGRAMOWANIE CZASU PIECZENIA

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż ikona **A** i cyfry DUR na WYŚWIETLACZU zaczną migać.
2. Ustawić żądany czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie żadanego czasu będzie szybsze i łatwiejsze.
3. Odczekać 5 sekund. Po upływie tego czasu na wyświetlaczu widoczna będzie ikona **A**.
4. Po upływie ustawionego czasu i wyłączeniu piekarnika załączy się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

- Na przykład: jest godzina 9:00 i zaprogramowano czas pieczenia wynoszący 1 godzinę i 15 minut. Program wyłączy się automatycznie o godzinie 10:15.


### USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA TRYBU PIECZENIA

1. Wykonać kroki od 1 do 3, aby ustawić czas pieczenia zgodnie z powyższym opisem.
2. Następnie naciskać przycisk , aż napis END na wyświetlaczu zacznie migać.
3. Ustawić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie czasu będzie szybsze i łatwiejsze.

4. Odczekać 5 sekund lub ponownie nacisnąć przycisk . Po rozpoczęciu procesu pieczenia na wyświetlaczu widoczny jest symbol .
  5. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się, a włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy nacisnąć dowolny przycisk. Podświetlona ikona **A** oznacza, że pieczenie zostało zaprogramowane.
- Na przykład: Jest godzina 9:00 i zaprogramowano czas pieczenia wynoszący 1 godzinę. Jako godzinę zakończenia procesu ustawiono 12:30. Program włączy się automatycznie o godzinie 11:30.

### ANULOWANIE PROGRAMU

Aby anulować program:

1. naciskać przycisk , aż ikona odpowiadająca ustawieniu, które chcesz anulować i cyfry na wyświetlaczu zaczną migać. Naciskać przycisk „-”, aż na wyświetlaczu pojawią się cyfry 00:00.
2. Nacisnąć i przytrzymać przyciski „+” i „-”; spowoduje to anulowanie wszystkich wcześniejszych ustawień, w tym ustawień zegara.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA WYŁĄCZYĆ GŁÓWNY WYŁĄCZNIK I UPEWNIĆ SIĘ, ŻE KUCHENKA NIE JEST GORĄCA. PRZED PONOWNYM WŁĄCZENIEM NALEŻY SIĘ UPEWNIĆ SIĘ, ŻE WSZYSTKIE ELEMENTY STERUJĄCE ZNAJDUJĄ SIĘ W POZYCJI WYŁĄCZONEJ.**

**Nie stosować urządzeń czyszczących parą.**

**Podczas wykonywania wszystkich czynności należy używać rękawic ochronnych.**

**Wszystkie czynności należy przeprowadzać przy zimnym piekarniku.**

**Odłączyć urządzenie od zasilania.**

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

Odłączyć urządzenie od zasilania.

### CZYSZCZENIE PŁYTY CERAMICZNEJ

- Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę kuchenki (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Powierzchnia, która nie jest utrzymywana w odpowiedniej czystości, może doprowadzić do zmniejszenia czułości przycisków panelu sterowania.
- Skrobaczki należy używać wyłącznie wtedy, gdy zanieczyszczenia przywarły do płyty kuchenki. Aby uniknąć zarysowania szkła, należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi skrobaczki.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę kuchenki i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.
- Używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty kuchenki (postępować zgodnie z instrukcją producenta).
- Płyny rozlane na polach grzewczych mogą powodować przesuwanie się lub drganie naczyń.
- Po wyczyszczeniu płyty kuchenki, należy ją dokładnie osuszyć.

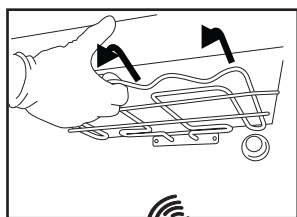
### POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

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

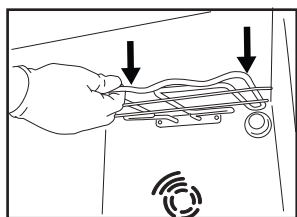
Nie używać produktów na bazie alkoholu, takich jak denaturat.

### OBNIŻANIE GÓRNEJ GRZAŁKI

1. Wyjąć boczne prowadnice półek.
2. Wyciągnąć nieco element grzewczy (Rys. 1) i obniżyć go (Rys. 2).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 1



Rys. 2

### POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia spowodowane przez resztki potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

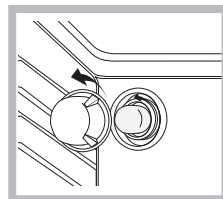
### AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem

płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

### WYMIANA ŻARÓWKI

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



1. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Zastosować żarówkę 40 W/230 V typu G9

Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

- Nie dotykać żarówek gołymi rękami, ponieważ Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. ślady palców mogą je uszkodzić. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.


### CZYSZCZENIE PAROWE

Ten sposób czyszczenia zalecany jest szczególnie po przygotowaniu bardzo tłustych (pieczonych) mięs.

Ten proces czyszczenia ułatwia usuwanie zabrudzeń ze ścian piekarnika poprzez wytwarzanie pary, która powstaje we wnętrzu piekarnika, co ułatwia czyszczenie. !

Ważne! Przed rozpoczęciem czyszczenia parowego:

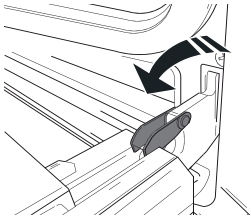
- Usunąć wszelkie resztki jedzenia i tłuszcz z dna piekarnika.
- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (kratki i tace ociekowe). Postępować zgodnie z poniższą procedurą:

1. Wlać 250 ml wody pitnej na blachę do pieczenia w piekarniku, umieszczając ją na dolnej półce. W modelach, w których nie ma tacy ociekowej, użyć blachy do pieczenia i umieścić ją na prowadnicy dolnej półki;
2. Wybrać funkcję piekarnika PIECZENIE TRADYCYJNE  i ustawić temperaturę 90°C;
3. Trzymać blachę w piekarniku przez 35 min;
4. Wyłączyć piekarnik;
5. Po ostygnięciu piekarnika można otworzyć drzwi, aby dokończyć czyszczenie wodą i wilgotną szmatką;
6. Po zakończeniu czyszczenia należy usunąć resztki wody z piekarnika

Po zakończeniu czyszczenia parowego, po pieczeniu szczególnie tłustych potraw lub gdy tłuszcz jest trudny do usunięcia, może być konieczne dokończenie czyszczenia metodą tradycyjną, opisaną w poprzednim akapicie. Czyścić wyłącznie, gdy piekarnik jest zimny!

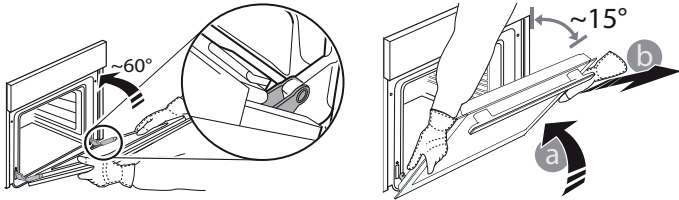
## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

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



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

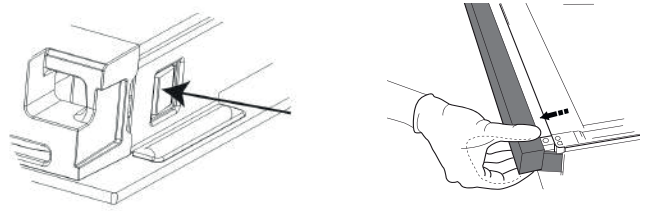
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

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

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyższe opisanie czynności.

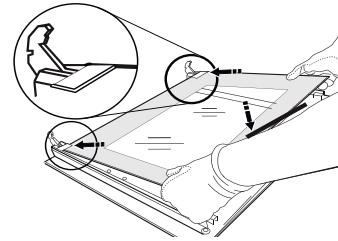
## KLIKNAĆ, BY WYCZYŚCIĆ – CZYSZCZENIE SZYBY

1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.

3. Podczas ponownego montażu wewnętrznej szyby drzwi należy prawidłowo włożyć szybę tak, aby tekst napisany na szybie nie był odwrócony i był łatwy do odczytania.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy sprawdzić, czy uszczelka jest zabezpieczona.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### Co zrobić, gdy...

### Możliwe przyczyny

### Rozwiązania

Piekarnik nie działa.

Awaria zasilania.  
Urządzenie odłączone od zasilania

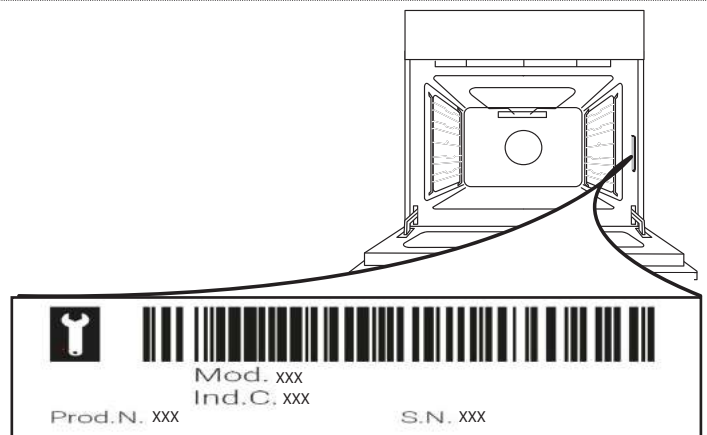
Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć urządzenie i uruchomić je ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal występuje.

## SERWIS TECHNICZNY

W celu uzyskania pomocy, zadzwonić pod numer znajdujący się na karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami ze strony internetowej.

Przygotować:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ modelu produktu
- kod serwisowy (numer następujący po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej przymocowanej do urządzenia, widocznej przy krawędzi, po otwarciu drzwiczek piekarnika);
- dokładny adres;
- telefon kontaktowy.



Uwaga: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy). Więcej szczegółów można znaleźć w załączonej karcie gwarancyjnej.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil un ou réglage incorrect des commandes.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés sauf s'ils sont surveillés en continu.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **MISE EN GARDE** : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

## IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec précaution, en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à la cavité - risque de brûlures. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas entrer en collision avec la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

### UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **MISE EN GARDE** : L'appareil n'est pas destiné à être actionné par le biais d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou un système de télécommande séparé.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est permise (par exemple chauffage de pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - un incendie pourrait se déclarer.

### INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

L'installation, y compris l'alimentation en eau (éventuelle), les raccordements électriques ⚠ et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé

pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc.) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique.

Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

Retirez l'appareil de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation. ⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - risque d'incendie.

⚠ Si la grille est placée sur une base, elle doit être nivelée et fixée à la paroi par la chaîne de conservation fournie, pour éviter l'appareil en glissant de la base.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter que l'appareil ne glisse, la chaîne de retenue doit être installée. Consultez les instructions pour l'installation.

### AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus.

Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ Si le câble électrique doit être remplacé, contactez un centre de maintenance agréé.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ **AVERTISSEMENT** : Il convient de s'assurer que l'appareil est coupé et débranché de l'alimentation électrique avant de réaliser une opération de maintenance ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à la vapeur - risque de choc électrique.

⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ Utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

⚠ Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant toute opération de nettoyage ou de maintenance. - Risque de brûlures.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule - vous pourriez vous électrocuter.

### ÉLIMINATION DES MATÉRIEAUX D'EMBALLAGE


Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻. Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut des déchets.

### MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2012/19/EU, Déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

### CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

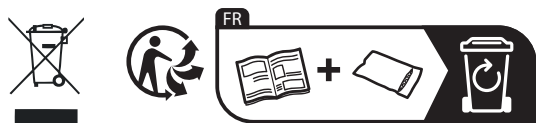
Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car elles absorbent mieux la chaleur.

### DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Réglementation 66/2014 ; Réglementation en matière de Label énergétique 65/2014 ;

Cet appareil respecte les normes suivantes : Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

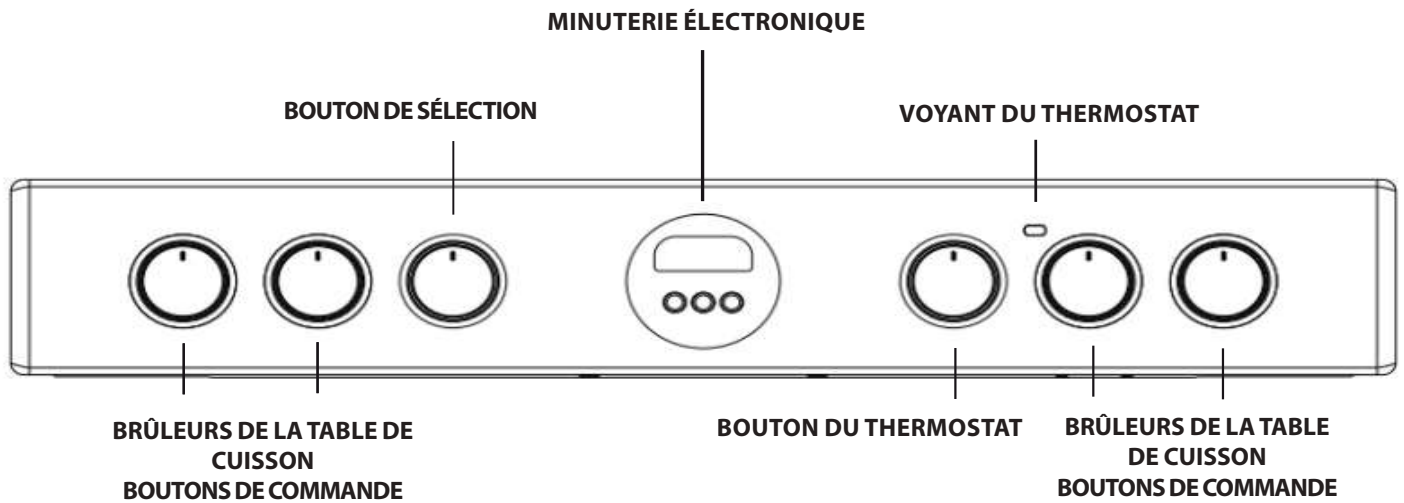


## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson en vitrocéramique
2. Panneau de commandes
3. Clayette
4. Lèche-frite
5. Porte
6. Rails de guidage pour les grilles coulissantes
7. position 1
8. position 2
9. position 3
10. position 4
11. position 5

## PANNEAU DE COMMANDES



## INSTALLATION DU FOUR

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce livret d'instructions. Il contient des informations importantes concernant l'installation et le fonctionnement sûrs de l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi pour toute future consultation. Veillez à ce que les instructions soient conservées avec l'appareil s'il est vendu, donné ou déplacé. L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié conformément aux instructions fournies.

Tout réglage ou entretien nécessaire doit être effectué après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique.

### Positionnement et mise à niveau

Il est possible d'installer l'appareil à côté d'armoires dont la hauteur ne dépasse pas celle de la surface de la table de cuisson.

Cette table de cuisson doit être installée directement sur le sol. N'installez pas cette table de cuisson sur une base artificielle de quelque nature que ce soit.

Assurez-vous que la paroi en contact avec l'arrière de l'appareil est en matériau ininflammable et résistant à la chaleur (T 90°C).

Important : N'installez pas cet appareil près de la porte ou d'un autre moyen d'accès afin de minimiser le risque que les personnes utilisant la porte entrent en contact avec des casseroles sur la surface de la plaque de cuisson.

### L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe

### Cet appareil ne doit pas être installé sur une plate-forme.

La table de cuisson est conçue pour s'adapter entre des placards de cuisine espacés de 600 mm. L'espace de chaque côté doit simplement être suffisant pour permettre de sortir la table de cuisson pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec des placards d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans un angle. Elle peut également être utilisée de façon autonome.

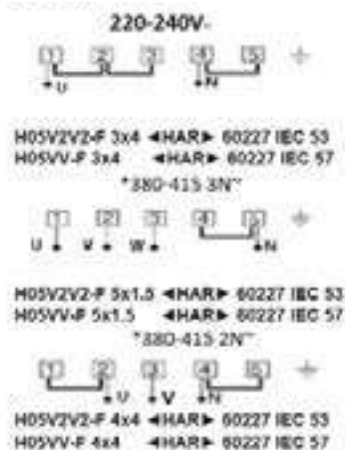
Les parois latérales adjacentes qui se projettent au-dessus du niveau de la table de cuisson doivent être au moins à 150 mm de la table de cuisson et protégées par un matériau résistant à la chaleur. Toute surface surplombante ou hotte de table de cuisson ne doit pas être plus proche que 650 mm.

- La table de cuisson peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou garçonnière, mais pas dans une salle de bains ou une salle de douche.
- Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel de hotte.
- Le mur en contact avec l'arrière de la table de cuisson doit être en matériau ignifuge.
- La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être attachée à un crochet, fixé au mur derrière l'appareil.

### Branchement électrique

Les fours équipés d'un câble d'alimentation tripolaire sont conçus pour fonctionner en courant alternatif à la fréquence et à la tension d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique (en bas du panneau de commande du four). Le conducteur de mise à la terre du câble est le conducteur jaune-vert.

Branchement électrique de base



\*options d'alimentation alternatives

### Raccordement du câble d'alimentation au réseau

⚠ AVERTISSEMENT : Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé

Avant de déplacer la table de cuisson, vérifiez qu'elle est froide et éteignez l'unité de commande. Le déplacement de votre table de cuisson est plus facile en soulevant l'avant comme suit :

Déplacement de la table de cuisson



Fig. A

Ouvrez suffisamment la porte du gril pour saisir confortablement le bord inférieur avant de la voûte du four, en évitant les éléments du gril. (FIG. A)

Déplacez la table de cuisson avec précaution car elle est lourde.

Veillez à ne pas endommager le revêtement.

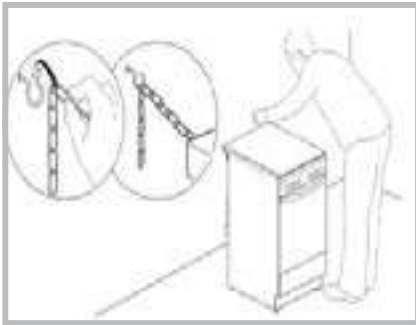
Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié afin de s'assurer que l'appareil est installé, réglé et entretenu techniquement, correctement et conformément aux réglementations en vigueur.

## AVERTISSEMENTS : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

La table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique par une prise de courant commutée (bipolaire) pour table de cuisson correctement protégée par un fusible d'une capacité appropriée à celle indiquée sur la plaque signalétique de la table de cuisson. Tous les câbles électriques allant de l'unité de consommation à la table de cuisson, en passant par la prise bipolaire commutée, doivent être de type et d'intensité nominale acceptables, comme indiqué ci-dessus.

Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure de 50°C à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière.

### Chaîne de sécurité



Afin d'éviter que l'appareil ne bascule accidentellement, par exemple si un enfant grimpe sur la porte du four, la chaîne de sécurité fournie DOIT être installée !

La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée au moyen d'une vis (non fournie avec la table) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que la chaîne est attachée à l'appareil.

Choisissez la vis et la cheville en fonction du type de matériau du mur derrière l'appareil.

Si la tête de la vis a un diamètre inférieur à 9 mm, il faut utiliser une rondelle. Un mur en béton nécessite une vis d'au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de longueur.

Assurez-vous que la chaîne est fixée à la paroi arrière de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure, de sorte qu'après l'installation, elle soit tendue et parallèle au niveau du sol.

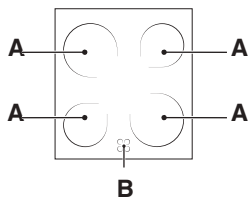


## UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

La colle appliquée sur les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Avant d'utiliser l'appareil, nous vous recommandons de les éliminer avec un produit détergent non-abrasif spécial. Pendant les premières heures d'utilisation, il peut y avoir une odeur de caoutchouc qui disparaîtra très rapidement.

### ZONES DE CUISSON

La table de cuisson est équipée d'éléments chauffants radiants électriques. Lorsqu'ils sont utilisés, les éléments suivant sur la table de cuisson deviennent rouges.



**A.** La zone de cuisson.

**B.** Le voyant indicateur de chaleur résiduelle : cela indique que la température de la zone de cuisson correspondante est supérieure à 60°C, même quand l'élément chauffant a été coupé mais est toujours chaud.

### Zones de cuisson avec des éléments chauffants radiants

Ils émettent une chaleur par radiation émanant des lampes halogène qu'ils contiennent. Ils ont des propriétés similaires aux brûleurs à gaz : ils sont faciles à commander et atteignent les températures réglées rapidement, vous permettant de voir la puissance qu'ils fournissent.

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DES ZONES DE CUISSON

Pour allumer la zone de cuisson, tournez le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à une position comprise entre 0 et 6, ou 0 et 12 (Double Allumage et Allumage Ovale).

Pour l'éteindre, tournez le bouton dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 ».

Le chauffage se produit uniquement dans les zones de cuisson circulaires marquées. Les zones chauffent et refroidissent plus rapidement, ce qui permet de mieux contrôler les aliments sensibles. Chaque zone de cuisson est équipée d'un limiteur thermique, un dispositif de sécurité qui empêche la vitrocéramique de surchauffer. Après plusieurs minutes à pleine puissance sans casserole sur la zone de cuisson, le limiteur thermique éteint et rallume automatiquement les éléments chauffants pour éviter d'endommager la vitrocéramique.

### Classification des zones de cuisson

Avant gauche	Avant droite	Arrière gauche	Arrière droite (Double allumage)
céramique 1800W Diamètre 180 mm (pos. 0-6)	Céramique 1200 W Diamètre 140 mm (pos. 0-6)	Céramique 1200 W Diamètre 140 mm (pos. 0-6)	Céramique 1800/750 W Diamètre 180 mm (pos. 0-12)

Pos.	Plaque chauffante en céramique rayonnante Plaque chauffante normale ou rapide	Plaque chauffante halogène en céramique Plaque chauffante automatique
0	Off	Off
1	Pour cuire le poisson	Pour faire fondre le beurre ou le chocolat
2	Pour cuire pommes de terre (vapeur), soupe, pois chiches, haricots	Pour réchauffer les liquides
3	Pour continuer à cuire de grandes quantités d'aliments, légumes, soupe	
4	Pour rôtir (à point)	Pour les sauces (y compris les sauces à la crème)
5	Pour rôtir (bien cuit)	Pour cuire au point d'ébullition
6	Pour dorer ou gratiner rapidement	
7		Pour les rôtis
8		
9		Pour les ragoûts
10		
11		Pour frire
12		

### CONSEIL PRATIQUE SUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- Utiliser des casseroles avec une base plate, épaisse pour s'assurer qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de cuisson.



- Utiliser toujours des casseroles ayant un diamètre suffisamment grand pour couvrir la table de cuisson pleinement, afin d'utiliser toute la chaleur produite.



- Assurez-vous toujours que la base de la casserole est totalement propre et sèche : cela permet de s'assurer que les casseroles adhèrent parfaitement aux zones de cuisson et que les casseroles et la table de cuisson durent plus longtemps.
- Éviter d'utiliser les mêmes ustensiles de cuisson que ceux utilisés sur des brûleurs à gaz : la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut avoir déformé la base de la casserole, et elle risque de ne pas adhérer correctement à la surface.
- Ne laissez jamais une zone de cuisson allumée sans casserole dessus, la zone pourrait être endommagée.

# UTILISATION DU FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS UTILISATION QUOTIDIENNE

! La première fois que vous utilisez l'appareil, chauffez le four vide avec sa porte fermée à sa température maximale pendant au moins une demi-heure. Assurez-vous que la pièce est bien aérée avant de couper le four et d'ouvrir la porte du four. L'appareil peut émettre une légère odeur désagréable provoquée par la combustion des substances de protection utilisées pendant le processus de fabrication.

## Mode d'emploi du four

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en tournant le bouton SÉLECTEUR.

2. Sélectionnez la température recommandée pour le mode de cuisson ou la température souhaitée en tournant le bouton THERMOSTAT. Une liste détaillant les modes de cuisson et les températures de cuisson suggérées figure dans le tableau correspondant (voir TABLEAU DE CUISSON).

Pendant la cuisson, il est toujours possible de :

- Changer le mode de cuisson en tournant le bouton SÉLECTEUR.
- Changer la température en tournant le bouton THERMOSTAT.
- Régler le temps de cuisson total et l'heure de fin de cuisson.
- Arrêter la cuisson en tournant le bouton SÉLECTEUR dans la position « 0 ».

! Ne mettez jamais d'objets directement sur le fond du four ; cela évitera d'endommager le revêtement émaillé.

! Placez toujours les ustensiles de cuisson sur le(s) rack(s) fourni(s).

## VOYANT LUMINEUX DU THERMOSTAT

Lorsqu'il est allumé, le four génère de la chaleur. Il se coupe lorsque l'intérieur du four atteint la température sélectionnée. À ce stade, le témoin s'allume et se coupe en alternance, indiquant que le thermostat fonctionne et maintient la température à un niveau constant.

## ÉCLAIRAGE DU FOUR

Il est allumé lors de la rotation du bouton SÉLECTEUR dans n'importe quelle position autre que « 0 ». Il reste allumé tant que le four fonctionne. En sélectionnant à l'aide du bouton, l'éclairage est allumé sans qu'aucun élément de chauffage ne soit activé.











## Turn&GO Steam

Les fonctions donnent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez de l'eau potable au fond de la cavité et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant.

Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée.

	<b>ÉCLAIRAGE/PRÉCHAUFFAGE RAPIDE</b> Pour allumer la lumière du four. Pour préchauffer le four rapidement.
	<b>CONVENTIONNELLE</b> Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
	<b>CUISSON À CONVECTION NATURELLE</b> Pour cuire sur un maximum de deux niveaux en même temps. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson. Cette fonction vous permet de cuire en même temps différents aliments (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles.
	<b>GRIL</b> Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
	<b>GRIL TURBO</b> Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
	<b>BAS</b> La fonction peut être utilisée pour terminer la cuisson des tartes farcies ou faire épaissir une soupe. Utilisez cette fonction pendant les 10 à 15 dernières minutes de cuisson.
	<b>DÉCONGÉLATION</b> Pour accélérer la décongélation des aliments.
	<b>CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR</b> Pour finir la cuisson d'aliments à consistance liquide et pour obtenir des bases croustillantes et dorées. Utile aussi pour épaissir les sauces. Utilisez la 2e fente. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	<b>VAPEUR</b> Les fonctions fournissent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez de l'eau potable au fond de la cavité et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.
	<b>CHALEUR PULSÉE</b> Pour cuire des aliments différents sur plusieurs grilles (maximum trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

## ACCESSOIRES

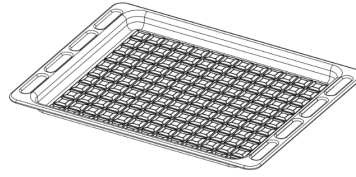
### GRILLE



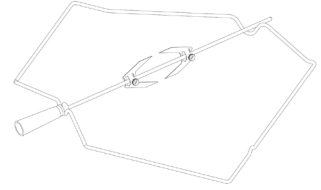
### LÈCHEFRITE



### PLAQUE DE CUISSON



### KIT TOURNEBROCHE



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service après-vente.

## INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1A, Fig. 1B)

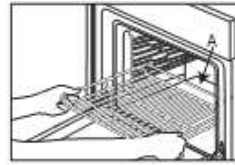


Fig. 1a

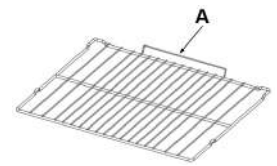


Fig. 1B

2. Pour les autres accessoires, tels que la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière que pour la grille (Fig. 2).

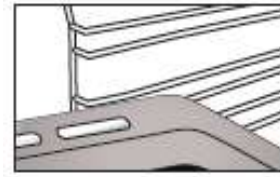


























































































































Fig. 2

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CONVENTIONNELLE	OUI	170	30 - 50	L-2  
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	40 - 60	L-3  
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CHALEUR PULSÉE	OUI	160	40 - 70	L-5 L-2  
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CONVENTIONNELLE	OUI	160-180	40-60	L-2  
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Biscuits / Petit pain	CONVENTIONNELLE	OUI	140	30 - 60	L-3  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140	30 - 60	I-5 L-3  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140	50 - 60	L-6 I-5 I-4 L-3  
Petits gâteaux / Muffins	CONVENTIONNELLE	OUI	160 - 180	20 - 50	L-4  
Petits gâteaux / Muffins	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
Petits gâteaux / Muffins	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Chouquettes	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 200	20 - 50	L-3  
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 180	20 - 50	L-4  
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 180	20 - 50	L-2  
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Meringues	CONVENTIONNELLE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-3  
Meringues	CHALEUR PULSÉE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Meringues	CHALEUR PULSÉE	OUI	80 - 100	120 - 200	I-5 I-3 I-1  
Pizza / Pain / Fougasse	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pizza / Pain / Fougasse	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	I-5 I-4 I-3 I-2  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	170-180	30 - 60	L-3  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CHALEUR PULSÉE	OUI	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Vol-au-vent / Feuilletés	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 190	15 - 40	L-3  
Vol-au-vent / Feuilletés	CHALEUR PULSÉE	OUI	180 - 210	15 - 40	L-4  
Vol-au-vent / Feuilletés	CHALEUR PULSÉE	OUI	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes	CONVENTIONNELLE	OUI	180 - 200	30 - 65	L-3  

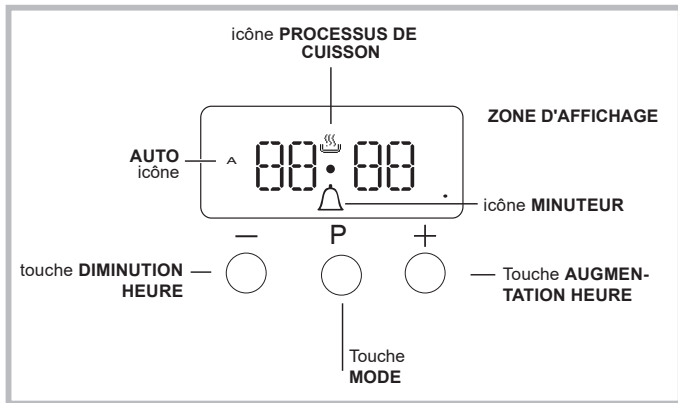
RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	TURBOGRIL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3  
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	TURBOGRIL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Dinde/Oie 3 kg	TURBOGRIL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Filets de poisson/steaks	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	TURBOGRIL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Gratin de légumes	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Pain grillé	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-5 
Saucisses/kebab/côtes levées/hamburgers	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5  
Pom. terre rôties	TURBOGRIL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Gigot d'agneau/jarrets	TURBOGRIL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  
Repas complet (Cook3) : Tarte aux fruits Lasagnes Rôti	CHALEUR PULSÉE	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-2  
Repas complet (Cook4) : Tarte aux fruits Lasagnes Morceaux de viandes Légumes rôtis	CHALEUR PULSÉE	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-3  

RECETTE	FONCTION	EAU (g)	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise	Vapeur	100	170-180	30-60	L-2  
Petits gâteaux / Muffins	Vapeur	100	160-170	30-55	L-3  
Fougasse	Vapeur	150	200-220	20-40	L-3  
Petits pains	Vapeur	100	210	25-40	L-3  
Pain (miche)	Vapeur	150	170-180	70-100	L-3  
Rôti de bœuf	Vapeur	200	200	35-60	L-3  
Rosbif 2Kg	Vapeur	250	200	40-70	L-3  
Gigot d'agneau	Vapeur	200	180-200	65-75	L-3  
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	Vapeur	200	200	60-90	L-3  
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	Vapeur	200	200-220	50-70	L-3  
Filets de poisson/steaks	Vapeur	150	180	15-35	L-3  
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	Vapeur	150	180-200	25-40	L-3  
Pom. terre rôties	Vapeur	200	200-220	50-70	L-3  
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg	Vapeur	250	200	50-80	L-3  

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau



## FONCTIONNEMENT DE L'HORLOGE / DU MINUTEUR



### Réglage de l'horloge

L'horloge peut être réglée quand le four est éteint ou lorsqu'il est allumé, à condition que l'heure de fin d'un cycle de cuisson n'ait pas été programmée précédemment.

Une fois l'appareil branché au secteur, ou après une coupure de courant, les chiffres 00:00 sur l'écran commenceront à clignoter.

1. Appuyez simultanément sur les boutons « + » et « - »

Le point entre les heures et les minutes clignote.



2. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler l'heure ; Si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez régler la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement.

### Modification de la fréquence du signal sonore

La fréquence du signal sonore peut être modifiée en appuyant sur la touche « - » de manière répétée.

### Réglage de la minuterie

Cette fonction n'interrompt pas la cuisson et n'affecte pas le four ; elle est simplement utilisée pour activer le signal sonore lorsque le temps établi s'est écoulé.

1. Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que l'icône  et les trois chiffres sur l'écran commencent à clignoter.

2. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler l'heure souhaitée ; si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez régler la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement..


3. Attendez 5 secondes, si vous appuyez sur la touche plusieurs fois, l'écran affichera alors le temps pendant le compte à rebours.

Lorsque ce laps de temps s'est écoulé, le signal sonore s'active.

### Programmer la cuisson

Un mode de cuisson doit être sélectionné avant de pouvoir effectuer la programmation.

### Programmation de la durée de cuisson

1. Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que l'icône A et les chiffres DUR sur l'écran commencent à clignoter.

2. Utiliser les boutons + et - pour régler la durée souhaitée ; si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez


réglage la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement.  
3. Attendez 5 secondes, après quoi l'icône A sera visible sur l'écran.

4. Lorsque le temps réglé s'est écoulé et que le four arrêtera la cuisson, vous entendrez un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.



- Par exemple : Il est 9h00 et un temps d'1 heure et 15 minutes est programmé. Le programme s'arrêtera automatiquement à 10h15.

### Réglage de l'heure de fin pour un mode de cuisson

1. Suivez les étapes 1 à 3 pour régler la durée comme détaillé ci-dessus.

2. Ensuite, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le texte FIN sur l'écran commence à clignoter.

3. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler l'heure de fin de cuisson ; Si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez régler la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement.

4. Attendez 5 secondes ou appuyez à nouveau sur la touche , lorsque le processus de cuisson démarre, le symbole  est visible sur l'écran.


5. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le four arrêtera la cuisson et vous entendrez un signal sonore. Appuyez sur n'importe quel bouton pour l'arrêter.

La programmation a été réglée lorsque l'icône A est allumée.

- Par exemple : Il est 9h00 et une durée d'1 heure a été programmée. 12h30 est programmé comme heure de fin. Le programme démarrera automatiquement à 11h30.

### Annulation d'un programme

Pour annuler un programme :

- appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'icône correspondant au réglage que vous souhaitez supprimer et les chiffres sur l'écran clignotent. Appuyez sur la touche « - » jusqu'à ce que les chiffres 00:00 apparaissent sur l'écran.
- Appuyez sur les touches « + » et « - » et maintenez-les enfoncées ; cela supprimera tous les réglages précédemment sélectionnés, y compris les réglages du minuteur.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**COUPEZ L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET ASSUREZ-VOUS QUE LA TABLE DE CUISSON EST FROIDE AVANT DE LA NETTOYER. AVANT DE LA RALLUMER, ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES SONT EN POSITION OFF.**

**N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**

**Utilisez des gants de protection lors des opérations.**

**Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.**

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

**N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.**

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

### NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
- Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyant pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

### SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibrilles humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez-les avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibrilles humide.

N'utilisez pas de produits à base d'alcool comme de l'alcool dénaturé.

### DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE CHAUFFANTE SUPÉRIEURE

1. Retirez les grilles de support latérales.
2. Tirez légèrement l'élément chauffant ( Fig. 1) et abaissez-le (Fig. 2).
3. Pour replacer la résistance chauffante, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous et en vous assurant qu'elle repose sur le support latéral.

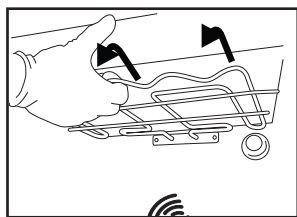


Fig. 1

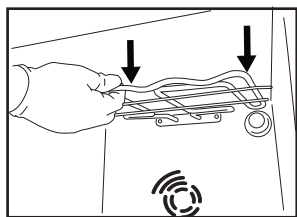


Fig. 2

### SURFACES INTÉRIEURES

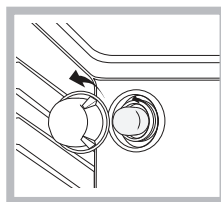
- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

### ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

### REEMPLACER L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.



1. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Remarque : Utilisez une ampoule 40 W/230 V type G9

L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009).  
- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Les ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.  
Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

### NETTOYAGE DU FOUR À LA VAPEUR

Cette méthode de nettoyage est recommandée en particulier après la cuisson de viandes très grasses (rôtis).

Ce processus de nettoyage permet de faciliter la suppression de saleté des parois du four en générant de la vapeur qui est créée à l'intérieur de la cavité du four pour un nettoyage plus facile. !


Important! Avant de démarrer le nettoyage à la vapeur :

- Enlevez les éventuels résidus alimentaires et de graisse du fond du four.

- Enlevez les éventuels accessoires du four (grilles et lèche-frites).

Effectuez les opérations ci-dessus selon la procédure suivante :

1. versez 250 ml d'eau potable dans la plaque de cuisson dans le four, en la plaçant dans les rayons inférieurs. Dans les modèles sans lèche-frite, utilisez une feuille de cuisson et placez-la sur la plaque de l'étage inférieur :

2. sélectionnez la fonction du four CONVENTIONNELLE  et réglez la température à 90 ° C ;

3. maintenez-la dans le four pendant 35 min ;

4. coupez le four ;

5. Une fois le four refroidi, vous pouvez ouvrir la porte pour compléter le nettoyage avec de l'eau et un chiffon humide ;

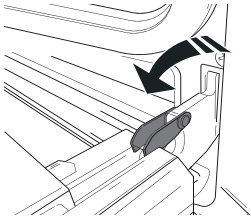
6. éliminez l'eau résiduelle de la cavité après avoir terminé le nettoyage

Lorsque le nettoyage à la vapeur est effectué, après la cuisson d'aliments particulièrement gras, ou lorsque la graisse est difficile à enlever, vous devez achever le nettoyage avec la méthode traditionnelle, décrite au paragraphe précédent.

Effectuez le nettoyage uniquement dans le four froid !

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

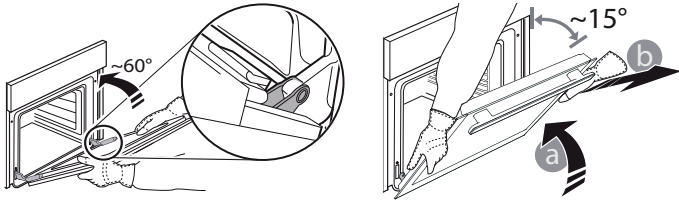
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à ce qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

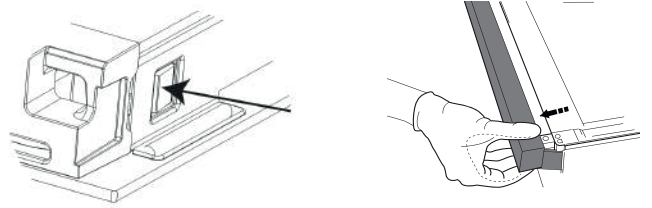
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est ali-

gnée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

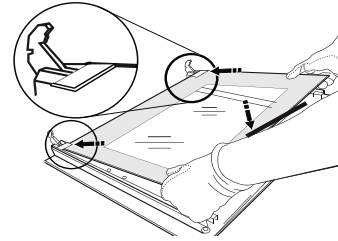
### CLIQER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Lors du remontage de la vitre de porte intérieure, insérez le panneau en verre correctement de sorte que le texte écrit sur le panneau ne soit pas à l'envers et qu'il soit facilement lisible.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

## DÉPANNAGE

### Que faire si...

### Causes possibles

### Solutions

Le four ne fonctionne pas.

Coupure de courant.  
Débranchez de l'alimentation principale

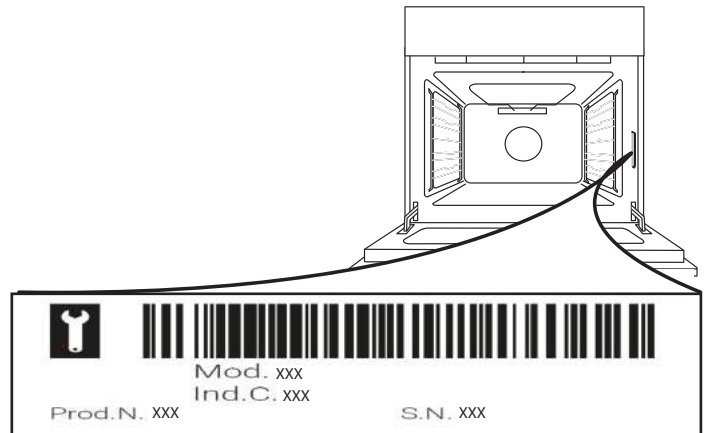
Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

## SERVICE APRÈS-VENTE

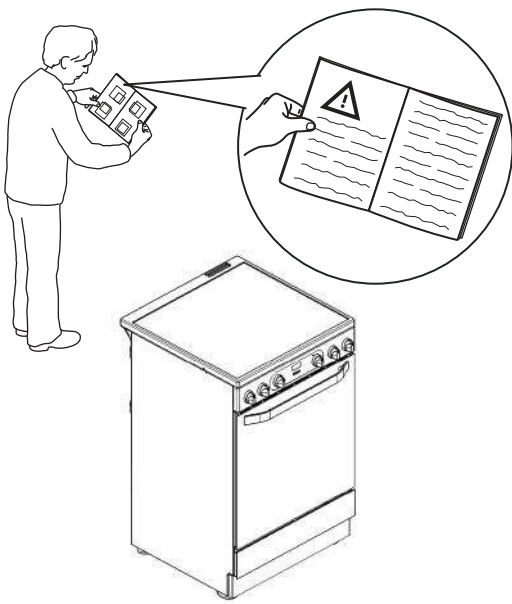
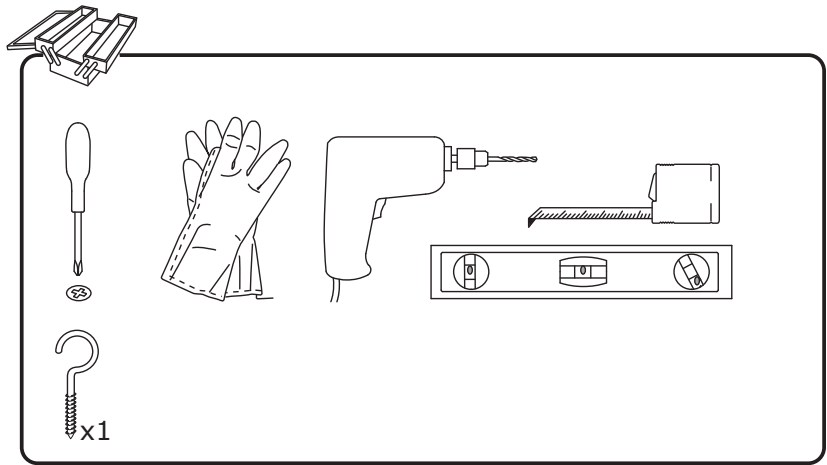
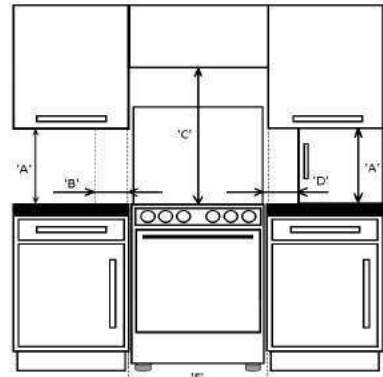
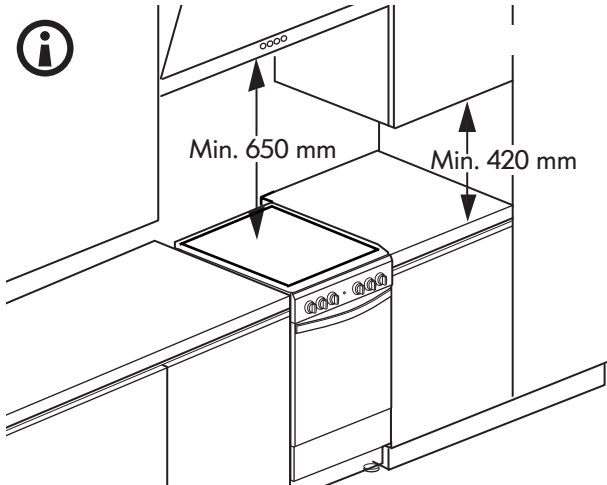
Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web.

Soyez prêt à fournir :

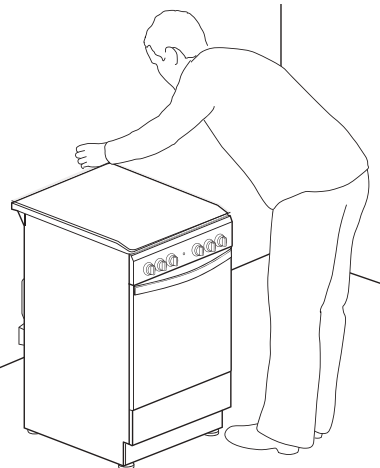
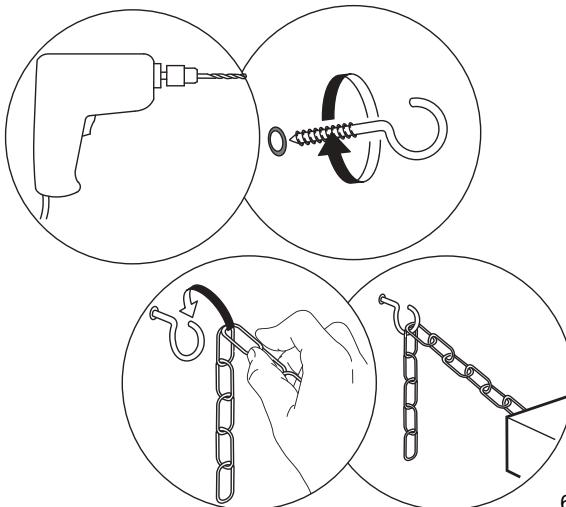
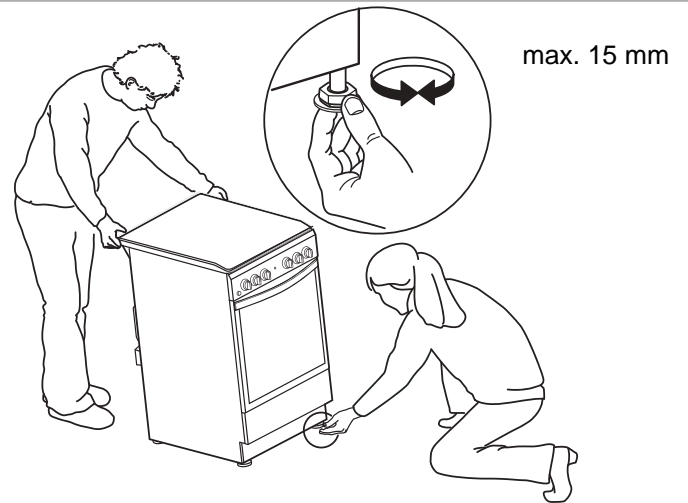
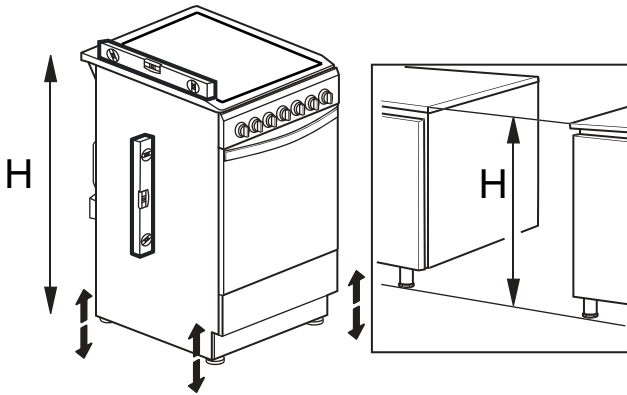
- Une brève description du problème.
- Le type et le modèle exact de l'appareil.
- Le code d'aide (le nombre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique placée sur l'appareil, qui est visible sur le bord intérieur gauche lorsque la porte du four est ouverte).
- Votre adresse complète.
- Un numéro de téléphone de contact.



Veillez noter: Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement. Veuillez vous référer au livret de garantie pour plus d'information sur la garantie.

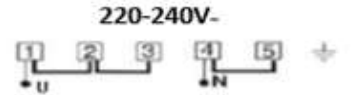
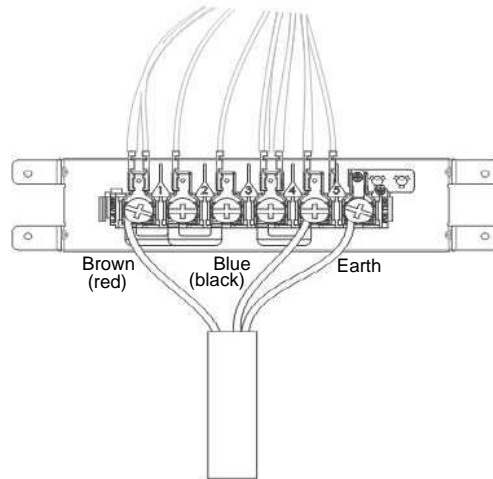
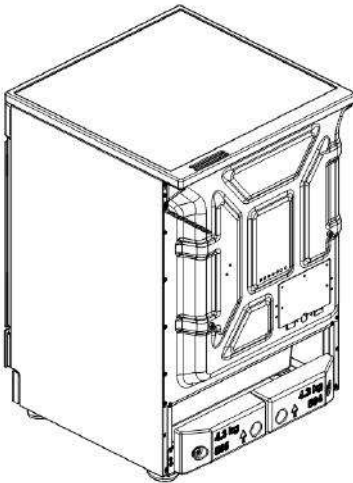
**1****2****3** 

'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	150mm Min	650mm Min	150mm Min	600mm Min

**4**



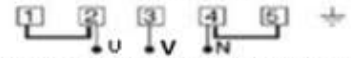
5



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53  
 H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57  
 \*380-415 3N~



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53  
 H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57  
 \*380-415 2N~



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53  
 H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

6

