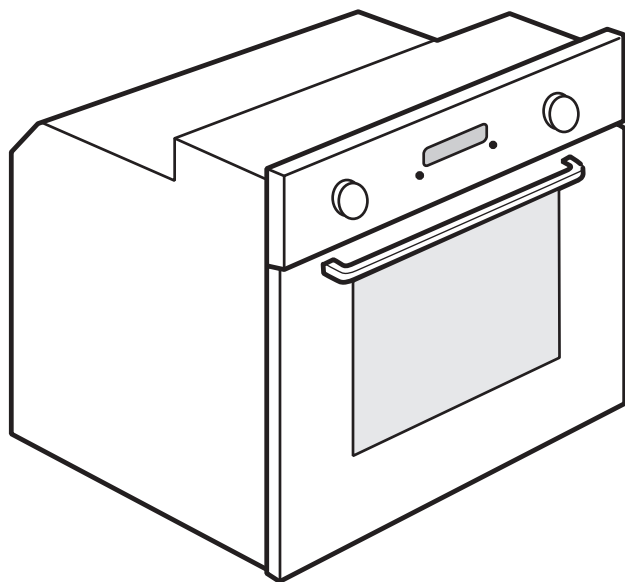


AKP 468



- GB** User and maintenance manual
- PL** Instrukcja obsługi i konserwacji
- ET** Kasutus- ja hooldusjuhend
- LT** Naudotojo ir techninės priežiūros vadomas
- LV** Lietošanas un apkopes rokasgrāmata

The Whirlpool logo consists of a stylized swirl above the word "Whirlpool" in a bold, sans-serif font. The swirl is composed of several curved lines that create a sense of motion.

SENSING THE DIFFERENCE

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.



This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.

All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:



DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.



WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

INSTALLATION

After unpacking the oven, make sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

Make sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm²) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use:


- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♻️). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY C E

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (C E) n.1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE 0000 000 00000



If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

CLEANING



WARNING

- **Never use steam cleaning equipment.**
- **Only clean the oven when it is cool to the touch.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

N.B.: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

MAINTENANCE

⚠ WARNING

- Use protective gloves.
- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect the appliance from the power supply.

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

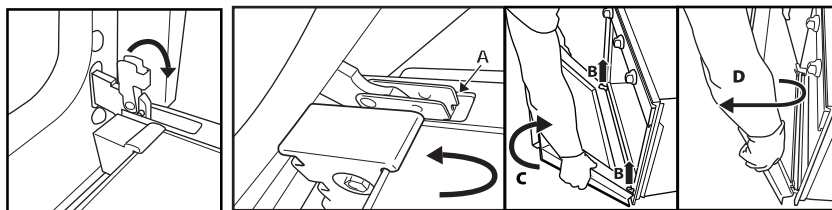


Fig. 1

Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

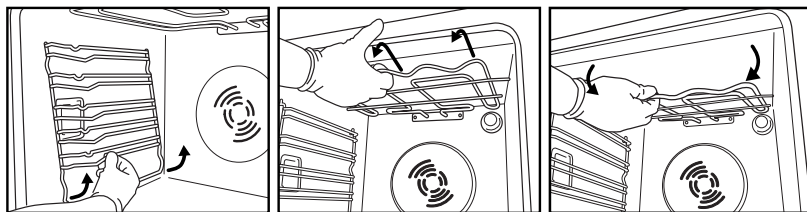


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

To replace the side lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the side accessory holder grilles, if present (Fig. 3).
3. Use a screwdriver to prise off the lamp cover (Fig. 7).
4. Replace the lamp (see note for lamp type) (Fig. 8).
5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place (Fig. 9).
6. Refit the side accessory holder grilles.
7. Reconnect the oven to the power supply.

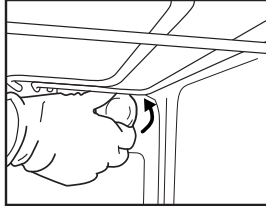


Fig. 6

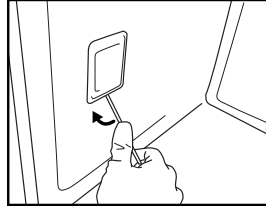


Fig. 7

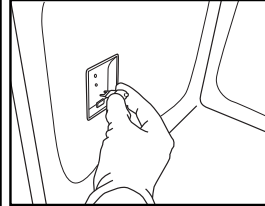


Fig. 8

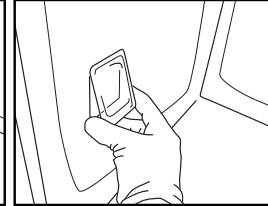


Fig. 9

N.B.:

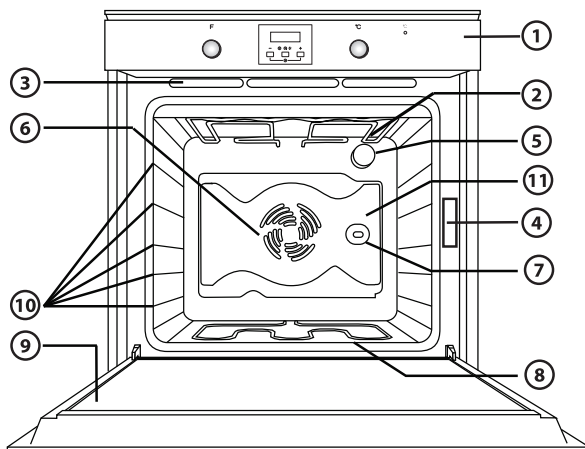
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them.**
- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling fan (not visible)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Fan
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (hidden)
9. Door
10. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
11. Rear wall

N.B.:

- During cooking, the cooling fan may switch on at intervals in order to minimise energy consumption.
- At the end of cooking, after the oven is switched off, the cooling fan may continue to run for a while.
- When the oven door is opened during cooking, the heating elements switch off.

ACCESSORIES SUPPLIED

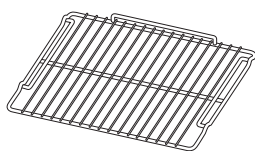


Fig. A

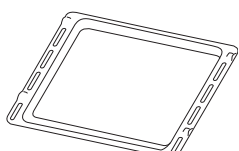


Fig. B

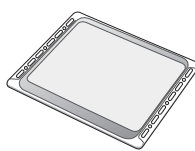


Fig. C

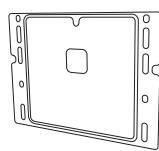


Fig. D

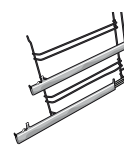


Fig. E

- A. WIRE SHELF (1):** the wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles.
- B. DRIP TRAY (1):** the drip tray is designed to be positioned under the wire shelf in order to collect fat or as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.
- C. BAKING TRAY (2):** for cooking all bread and pastry products, but also roasts, fish en papillote, etc.
- D. CATALYTIC PANELS (2):** for easier and more thorough cleaning of the oven walls.
- E. SLIDING RUNNERS:** to facilitate insertion and removal of accessories.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their accidental removal.

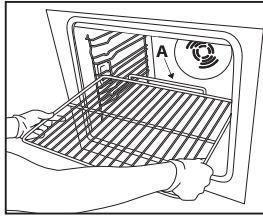


Fig. 1

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1).
2. Angle the wire shelf when it reaches the locking position "B" (Fig. 2).

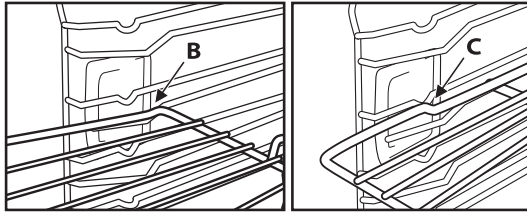


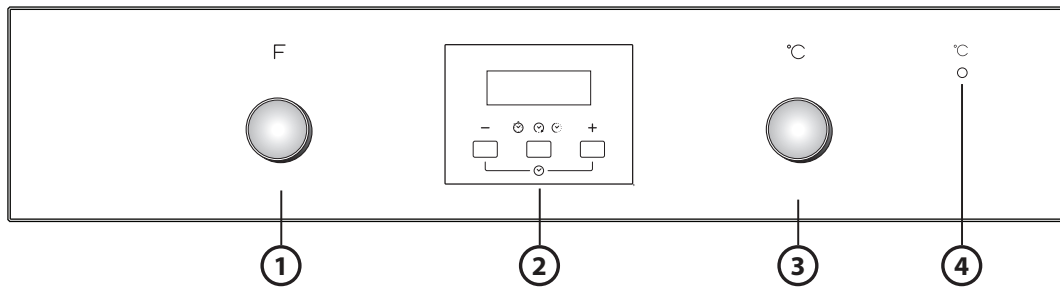
Fig. 2

Fig. 3

3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to "C" (Fig. 3).
4. To remove the wire shelf proceed in reverse order.

The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. Function selector knob
2. Electronic programmer
3. Thermostat knob

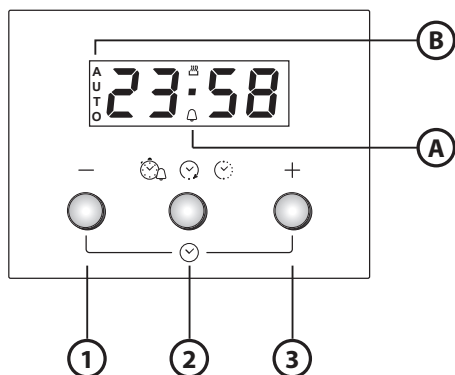
N.B.: the knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.




4. Thermostat led


HOW TO OPERATE THE OVEN

- Turn the selector knob to the required function.
The oven light switches on.
 - Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.
The thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature.
- At the end of cooking, turn the knobs to "0".

USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER



1. Button - : to decrease the value shown on the display
2. Button    : for selecting the various settings:
 - a. Timer
 - b. Cooking time
 - c. Cooking end time setting
3. Button + : to increase the value shown on the display

- A.** The symbol  indicates that the timer function is in operation
- B.** The **AUTO** symbol confirms the setting has been made

Using the oven for the first time


Setting the time of day and the tone of the acoustic signal.

Upon connection of the oven to the mains power supply, **AUTO** and 0.00 flash on the display. To set the time of day, press buttons - and + at the same time: the two central dots flash. Set the time of day using the buttons + and -. Having selected the desired value, press the middle button. The display shows "ton 1". To select the desired tone, press button -. Having selected the preferred tone, press the middle button. To change the time of day, proceed as described above.



Setting the timer

To set the timer, keep the middle button pressed for about 2 seconds: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Set the timer using the button + (the maximum programmable value is 23 hours and 59 minutes). The countdown begins after a few seconds. The display shows the time of day and the bell remains lit, confirming the timer has been set. To display the countdown status and change it if necessary, press the middle button again for 2 seconds.












Setting cooking time

After selecting the cooking mode and temperature using the knobs, press the middle button for 2 seconds: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Press the middle button again: on the display *dur* and 0.00 appear in sequence and **AUTO** flashes. Set cooking time using the buttons + and - (the maximum programmable value is 10 hours). After a few seconds the display shows the time of day and **AUTO** remains lit, confirming the setting. To view the remaining cooking time and change it if necessary, press the middle button for 2 seconds and then press it again a second time. At the end of the set time, the symbol  switches off, the alarm sounds and **AUTO** flashes on the display. Press any button to deactivate the alarm. Return the functions and temperature knob to zero and press the middle button for two seconds to end cooking.














Delaying cooking end time










After selecting cooking time, press the middle button: the display shows *End*, cooking end time and **AUTO** flashing in sequence. Press the button + to view the desired cooking end time (cooking can be delayed by a maximum of 23 hours and 59 minutes). After a few seconds the display shows the time of day, the symbol  switches off and **AUTO** remains lit, confirming the setting. To display the cooking end time and change it if necessary, press the middle button for 2 seconds and then press it again twice. At the end of the countdown, the symbol  lights up and the oven proceeds with the selected cooking mode.



FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTIONS KNOB		
	OFF	To stop cooking and switch off the oven.
	LAMP	To switch the oven interior light on/off.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 2nd shelf. Preheat the oven to the required temperature. The thermostat led turns off when the oven is ready and food can be placed in it.
	CONVECTION BAKE	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf, and pizzas on one or two shelves. This function delivers an even, golden, crisp top and base. When cooking on two levels, switch the position of the dishes halfway through cooking to cook food more evenly. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 3rd shelves. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd shelf, adding approx. half a litre of water. Preheat the oven for 3 - 5 min. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
	TURBOFAN	For food with a crisp base and soft top. Ideal for cooking cakes with liquid filling and no precooked base (e.g. tarts, plum cakes, ricotta cakes as well as pizzas with abundant topping) on a single shelf. Place food on the 2nd shelf. Preheat the oven before cooking. This function is also ideal for frozen convenience foods (e.g. pizzas, chips, strudel, lasagna). Follow the instructions on the product packaging.
	FORCED AIR	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on a maximum of two shelves at the same time (e.g.: fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 3rd shelves, preheating the oven first.
	BOTTOM HEATING ELEMENT + FAN	To finish cooking food with a very liquid consistency and to obtain crisp, golden bases. Also useful for thickening sauces. Place food on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	BOTTOM HEATING	For browning the base of dishes at the end of cooking. Place food on the 1st/2nd shelf. This function can also be used for slow cooking, e.g. meat or vegetable stews; in this case, use the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.

COOKING TABLES

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Leavened cakes		Yes	2	150-175	35-90	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-170	30-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	2	150-190	30-85	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-190	35-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets		Yes	2	160-175	20-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	150-175	20-45	Shelf 3: wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	2	175-200	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	170-190	35-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	2	100	110-150	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	100	130-150	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	2	225-250	12-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	225-250	25-50	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	2	250	10-15	Shelf 2: drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-3	250	10-20	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	2	175-200	40-50	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	175-190	55-65	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	2	175-200	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	175-200	25-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	200	45-55	Oven tray on wire shelf

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		Yes	2	200	80-110	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	2	200	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	1/2	200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	175-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	175-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		Yes	4	200	3-5	Wire shelf
Fish fillets / steaks		Yes	4	200	20-30	Shelf 3: wire tray (turn food halfway through cooking)
						Shelf 2: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	200	55-70	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
						Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef rare 1 Kg		-	2	200	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	2	200	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	2	200	45-55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Vegetable gratin		-	2	200	20-30	Oven tray on wire shelf
Lasagna & Meat		Yes	1-3	200	50-100	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Meat & Potatoes		Yes	1-3	200	45-100	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		Yes	1-3	175	30-50	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

The times given in the table are for cooking done with delayed start mode (if available). Cooking times may be longer, depending on the dish.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

Cooking different foods at the same time

Using the "FORCED AIR" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function". If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (if present)

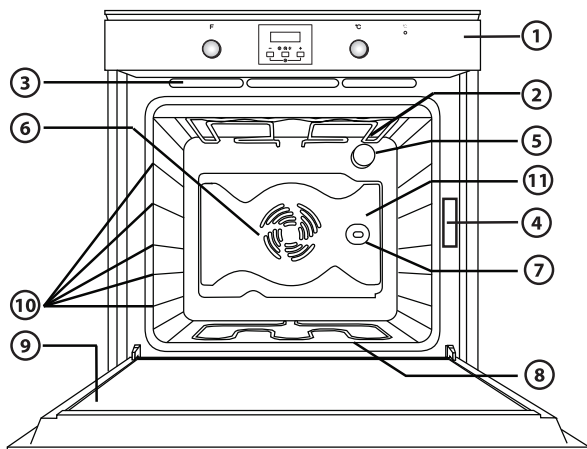
Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To prevent smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE - PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI

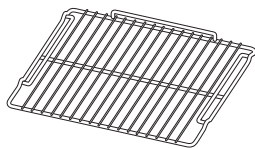


1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. Wentylator
7. Rożen (jeśli jest w zestawie)
8. Dolna grzałka (niewidoczna)
9. Drzwi
10. Położenie półek (liczba półek wskazana jest z przodu piekarnika)
11. Ścianka tylna

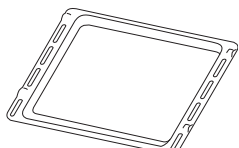
UWAGA:

- Podczas pieczenia wentylator chłodzący może się od czasu do czasu uruchamiać, aby zmniejszyć pobór energii elektrycznej.
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.
- Otwarcie drzwi piekarnika w czasie pieczenia powoduje wyłączenie grzałek.

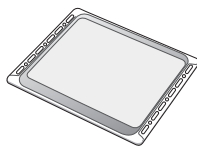
AKCESORIA W ZESTAWIE



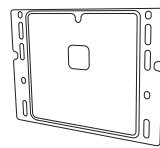
Rys. A



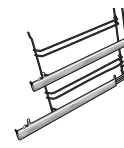
Rys. B



Rys. C



Rys. D



Rys. E

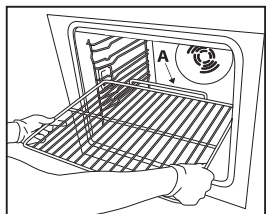
- RUSZT (1):** rusztu można używać do grillowania potraw lub jako podstawkę dla blach, form i innych naczyń do pieczenia.
- OCIEKACZ (1)** służy do zbierania tłuszczu (należy go wtedy wsunąć pod ruszt) lub jako forma do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccia itp.
- BLACHA DO PIECZENIA (2):** do pieczenia różnych rodzajów pieczywa oraz produktów cukierniczych, ale również do pieczenia mięs, ryb w folii itp.
- PANELE KATALITYCZNE (2):** dla łatwiejszego i lepszego czyszczenia ścianek piekarnika.
- WYSUWANE PROWADNICE:** ułatwiają wsuwanie i wysuwanie akcesoriów.

AKCESORIA NA ZAMÓWIENIE

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

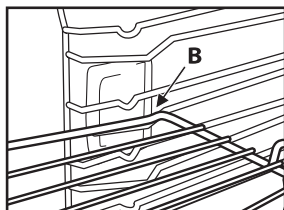
WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

Ruszt i inne akcesoria posiadają blokady, które uniemożliwiają ich przypadkowe wyjęcie.

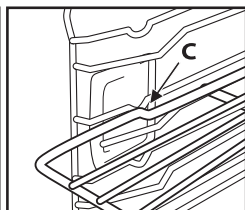


Rys. 1

1. Włożyć ruszt poziomo, tak aby podniesiona część "A" była skierowana do góry (Rys. 1).
2. Gdy ruszt dojdzie do położenia blokowania "B", przechylić ruszt (Rys. 2).



Rys. 2

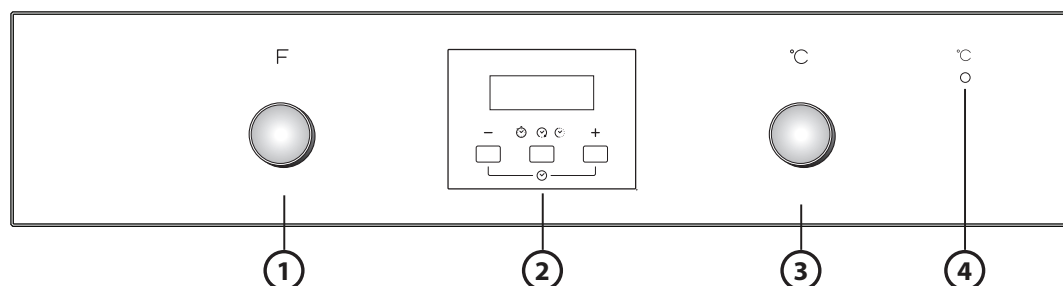


Rys. 3

3. Ponownie ustawić ruszt poziomo i docisnąć go do końca w położenie "C" (Rys. 3).
4. Aby wyjąć ruszt, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Włożenie innych akcesoriów, np. ociekacza, blachy do pieczenia ciast, wymaga wykonania takich samych czynności. Wypustka w części płaskiej pozwala na zablokowanie akcesoriów.

OPIS PANELU STEROWANIA



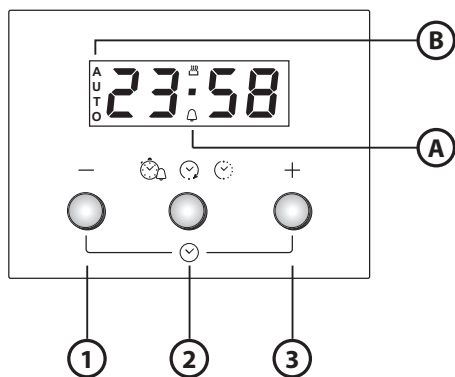
1. Pokrętło wyboru funkcji
 2. Programator elektroniczny
 3. Pokrętło termostatu
 4. Dioda termostatu
- UWAGA: pokrętła są chowane. Nacisnąć je na środku, aby wysunęły się z obsady.**

URUCHAMIANIE PIEKARNIKA

- Ustawić pokrętło wyboru funkcji na żadaną funkcję.
Zapali się oświetlenie piekarnika.
- Obrócić pokrętło termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić na żadaną temperaturę.
Zapali się kontrolka termostatu. Kontrolka wyłączy się w momencie osiągnięcia wybranej temperatury.

Po zakończeniu pieczenia ustawić pokrętła w położeniu "0".

KORZYSTANIE Z PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO



1. Przycisk - : służy do zmniejszania wartości pokazanej na wyświetlaczu
2. Przycisk : służy do wybierania różnych ustawień:
 - a. Zegar czasowy
 - b. Czas pieczenia
 - c. Ustawienie czasu zakończenia pieczenia
3. Przycisk + : służy do zwiększania wartości pokazanej na wyświetlaczu

- A.** Symbol wskazuje, że włączona została funkcja zegara czasowego
- B.** Symbol **AUTO** potwierdza, że ustawienie zostało zapisane

Przed pierwszym użyciem piekarnika

Ustawianie godziny oraz tonu sygnału dźwiękowego.

Po podłączeniu piekarnika do źródła zasilania na wyświetlaczu zacznie migać **AUTO** i 0.00. Aby ustawić godzinę, należy jednocześnie nacisnąć przyciski - i + : zaczną migać dwie środkowe kropki. Ustawić godzinę za pomocą przycisków + i -. Po wybraniu odpowiedniej godziny nacisnąć środkowy przycisk. Wyświetlacz pokazuje "ton 1". Aby wybrać żądany ton, nacisnąć przycisk -. Po wybraniu odpowiedniego tonu nacisnąć środkowy przycisk. Aby zmienić godzinę postępować w sposób opisany powyżej.

Ustawianie zegara czasowego

Aby ustawić zegar czasowy, należy przez około 2 sekundy przytrzymać wciśnięty środkowy przycisk. Na wyświetlaczu pojawi się 0.00 i zacznie migać symbol dzwonka. Ustawić zegar czasowy za pomocą przycisku + (maksymalny czas możliwy do zaprogramowania to 23 godziny i 59 minut). Po kilku sekundach rozpocznie się odliczanie. Na wyświetlaczu będzie widoczna aktualna godzina i symbol dzwonka pozostanie podświetlony, potwierdzając, że ustawiony został zegar czasowy. Aby wyświetlić stan zegara czasowego oraz zmienić go (jeśli to konieczne), należy ponownie nacisnąć i przez 2 sekundy przytrzymać środkowy przycisk.









Programowanie czasu pieczenia

Po wybraniu za pomocą pokręteł trybu pieczenia i temperatury, należy nacisnąć i przez 2 sekundy przytrzymać środkowy przycisk. Na wyświetlaczu pojawi się 0.00 i zacznie migać symbol dzwonka. Ponownie nacisnąć środkowy przycisk: na wyświetlaczu po kolei pojawi się *dur* i 0.00 oraz zacznie migać **AUTO**. Ustawić czas pieczenia za pomocą przycisków + i - (maksymalny czas możliwy do zaprogramowania to 10 godzin). Po kilku sekundach na wyświetlaczu zostanie wyświetlona aktualna godzina, a **AUTO** pozostanie podświetlone, aby potwierdzić dokonane ustawienie. Aby sprawdzić pozostały czas pieczenia oraz, jeśli to wymagane, zmienić go, nacisnąć i przez 2 sekundy przytrzymać środkowy przycisk, a następnie jeszcze raz go nacisnąć. Po upływie ustawionego czasu symbol wyłączy się, rozlegnie się alarm dźwiękowy a na wyświetlaczu zacznie migać **AUTO**. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm dźwiękowy. Ustawić pokręta wyboru funkcji i temperatury z powrotem na zero oraz nacisnąć i przez 2 sekundy przytrzymać środkowy przycisk, aby zakończyć pieczenie.

Opóźnienie czasu zakończenia pieczenia

Po wybraniu czasu pieczenia nacisnąć środkowy przycisk; na wyświetlaczu pojawi się *End*, oraz na zmianę będzie migał czas zakończenia pieczenia oraz **AUTO**. Nacisnąć przycisk +, aby sprawdzić żądany czas opóźnienia pieczenia (czas pieczenia można opóźnić maksymalnie o 23 godziny i 59 minut). Po kilku sekundach na wyświetlaczu zostanie wyświetlona aktualna godzina, symbol zgaśnie a **AUTO** pozostanie podświetlone, aby potwierdzić dokonane ustawienie. Aby wyświetlić czas zakończenia pieczenia oraz, jeśli to wymagane, zmienić go, nacisnąć i przez 2 sekundy przytrzymać środkowy przycisk, a następnie ponownie dwa razy go nacisnąć. Po zakończeniu odliczania zapali się symbol i piekarnik przejdzie do wybranego trybu pieczenia.

TABELA OPISU FUNKCJI

POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI		
	OFF	Do przerywania pieczenia i wyłączenia piekarnika.
	KONTROLKA	Do włączania i wyłączenia oświetlenia wewnątrz piekarnika.
	KONWENCJONALNE	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Korzystać z 2. poziomu. Wstępnie rozgrzać piekarnik do odpowiedniej temperatury. Dioda termostatu zgaśnie, gdy piekarnik będzie gotowy i będzie można włożyć do niego potrawę.
	PIECZ. KONWEKCYJNE	Do pieczenia ciasteczek z płynnym nadzieniem (słonnych lub słodkich) na jednym poziomie oraz do pieczenia pizzy na jednym lub dwóch poziomach. Ta funkcja pozwala uzyskać równomiernie przypieczoną, przyrumienioną i chrupiącą górę i spód potrawy. W przypadku pieczenia na dwóch poziomach należy zamienić pozycję potraw w połowie pieczenia; pozwoli to na uzyskanie równomierniejszego upieczenia. Podczas pieczenia na jednej półce zaleca się korzystanie z poziomu 2. Do przyrządzenia potraw na dwóch poziomach należy użyć 1. i 3. poziomu. Podgrzać piekarnik do żądanej temperatury i włożyć potrawę, gdy pojawi się sygnalizacja osiągnięcia ustawionej temperatury.
	GRILL	Do pieczenia kawałków mięsa, kebabów i kiełbasek oraz na rożnie, do zapiekania warzyw oraz do przyrumieniania chleba. Zaleca się włożenie potrawy na poziom 4. Podczas grillowania mięs zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający tłuszcz. Umieścić go na 3. poziomie i wlać ok. pół litra wody. Nagrzewać piekarnik przez 3-5 min. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
	TURBOGRILL	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający tłuszcz. Włożyć ociekacz na poziom 1. lub 2., wlewając do niego około pół litra wody. Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie po obu stronach. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
	ROZMRAŻANIE	Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
	TURBOWENTYLATOR	Do przyrządzania potraw z chrupkim spodem i miękką górą. Jest to idealna funkcja do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem i bez upieczonej wcześniej podstawy (np. tart, ciast ze śliwkami, ciast z serem ricotta oraz pizzy bez zbyt dużej ilości dodatków) na jednym poziomie. Zaleca się włożenie potrawy na poziom 2. Zaleca się nagrzanie piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia. Funkcja ta idealnie nadaje się również do przyrządzania zamrożonych potraw (np. pizzy, frytek, szarlotki, lasagna). Należy postępować zgodnie z zaleceniami podanymi na opakowaniu przyrządzanej potrawy.

POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI (Cd.)




















	TERMOOBIEG	Do równoczesnego pieczenia potraw na kilku poziomach. Potrawy mogą być różne, lecz muszą wymagać takiej samej temperatury pieczenia (np. ryby, warzywa, ciasta). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Podczas pieczenia na jednej półce zaleca się korzystanie z poziomu 2. Do przyrządzania potraw na dwóch poziomach należy wstępnie podgrzać piekarnik, a następnie użyć 1. i 3. poziomu.
	GRZAŁKA DOLNA + TERMOOBIEG	Do wykańczania przygotowywania potraw o mocno ciekłej konsystencji oraz do uzyskiwania chrupkich i przyrumienionych spodów, Odpowiednia również do zagęszczania sosów. Zaleca się włożenie potrawy na poziom 2. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	GRZAŁKA DOLNA	Do przyrumieniania spodu potraw pod koniec pieczenia. Zaleca się włożenie potrawy na poziom 1. lub 2. Funkcji tej można również użyć do wolnego pieczenia np. gulaszu mięsnego lub warzywnego (w takim przypadku potrawę należy umieścić na 2. poziomie). Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

TABELA PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i uwagi
Ciasta drożdżowe		Tak	2	150-175	35-90	Tortownica na ruszcie
		Tak	1-3	150-170	30-90	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: tortownica na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, szarlotka)		Tak	2	150-190	30-85	Ociekacz / blacha do pieczenia lub tortownica na ruszcie
		Tak	1-3	150-190	35-90	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: tortownica na ruszcie
Biszkopty / Babeczki		Tak	2	160-175	20-45	Ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	150-175	20-45	Poziom 3: ruszt Poziom 1: ociekacz / blacha do pieczenia
Ptyście		Tak	2	175-200	30-40	Ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	170-190	35-45	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz / blacha do pieczenia
Bezy		Tak	2	100	110-150	Ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	100	130-150	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz / blacha do pieczenia
Chleb / Pizza / Focaccia		Tak	2	225-250	12-50	Ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	225-250	25-50	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz / blacha do pieczenia
Mrożona pizza		Tak	2	250	10-15	Poziom 2: ociekacz / blacha do pieczenia lub ruszt
		Tak	1-3	250	10-20	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz / blacha do pieczenia
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)		Tak	2	175-200	40-50	Tortownica na ruszcie
		Tak	1-3	175-190	55-65	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: tortownica na ruszcie
Nadziwane ciasto francuskie / Słone paluszki		Tak	2	175-200	20-30	Ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	175-200	25-45	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz / blacha do pieczenia

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Aksesoria i uwagi
Lasagne / Zapiekany makaron / Canneloni / Zapiekanka		Tak	2	200	45-55	Blacha na ruszcie
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg		Tak	2	200	80-110	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		Tak	2	200	50-100	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	1/2	200	80-130	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba pieczona / w folii (filet, w całości)		Tak	2	175-200	40-60	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	2	175-200	50-60	Blacha na ruszcie
Tosty		Tak	4	200	3-5	Ruszt
Filety / steki rybne		Tak	4	200	20-30	Poziom 3: ruszt (obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia) Poziom 2: ociekacz z wodą
Kiełbaski / Kebaby / Żeberka / Hamburgery		Tak	4	200	30-40	Poziom 4: ruszt (obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia) Poziom 3: ociekacz z wodą
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Poziom 2: ruszt (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia) Poziom 1: ociekacz z wodą
Rostbef krwisty 1 kg		-	2	200	35-45	Blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Udziec jagnięcy / Golonka		-	2	200	60-90	Ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	2	200	45-55	Ociekacz / blacha do pieczenia (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekanka warzywna		-	2	200	20-30	Blacha na ruszcie
Lasagne i Mięsa		Tak	1-3	200	50-100	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz lub blacha do pieczenia na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i uwagi
Mięsa i Ziemniaki		Tak	1-3	200	45-100	Poziom 3: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: ociekacz lub blacha do pieczenia na ruszcie
Ryby i Warzywa		Tak	1-3	175	30-50	Poziom 3: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: ociekacz lub blacha do pieczenia na ruszcie

Podane w tabeli czasy pieczenia dotyczą przyrządzania potraw przy wykorzystaniu funkcji opóźnienia rozpoczęcia pieczenia (jeśli jest dostępna). W zależności od rodzaju potrawy czasy pieczenia mogą być dłuższe.

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej czy kilku poziomach jednocześnie. Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania (gdy jest przewidziane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo stosować niższe sugerowane wartości, a później, jeśli pieczenie nie jest zgodne z wymaganiami, przejść do wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub z porcelany. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji "TERMOOBIEG" można na różnych poziomach jednocześnie piec różne potrawy, które wymagają tej samej temperatury pieczenia (np. ryby i warzywa). Wyjąć potrawy, które wymagają krótszego pieczenia, i pozostawić potrawy, które wymagają dłuższego pieczenia.

Ciasta

- Delikatne ciasta piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia tradycyjnego na jednym tylko poziomie. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie z kompletu. Do pieczenia na kilku poziomach wybierać funkcję Termoobieg i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować.
- Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, włożyć drewniany patyczek w najwyższym miejscu ciasta. Jeśli patyczek pozostanie suchy, ciasto jest gotowe.
- Jeśli stosowane są formy z nieprzywierającą powłoką, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli ciasto opada podczas pieczenia, podczas następnego pieczenia użyć niższej temperatury lub zmniejszyć ilość płynu lub delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE". Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, korzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięso

- Stosować blachy lub naczynia żaroodporne dowolnego rodzaju, dopasowane do rozmiarów piezonego mięsa. W przypadku pieczeni zaleca się wlanie na dno naczynia nieco rosółu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10-15 min. lub zawinąć w folię aluminiową.
- Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający sok - należy do niego wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełnić wodę.

Rożen (jeśli jest w zestawie)

Służy do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu, umożliwiając ich równomierne dopieczenie. Wsunąć mięso na szpikulec rożna, obwiązując go sznurkiem kuchennym (w przypadku kurczaka) i upewnić się, że jest unieruchomione przed włożeniem szpikulca do gniazda na przedniej ścianie piekarnika, po czym oprzeć go na odpowiednim wsporniku. Aby zmniejszyć ilość dymu i zebrać spływające soki, zaleca się umieszczenie na pierwszej półce ociekacza, do którego należy wlać pół litra wody. Szpikulec posiada plastikowe pokrętło, które należy zdjąć przed rozpoczęciem pieczenia i z którego należy korzystać po jego zakończeniu, aby wyjąć mięso z piekarnika bez ryzyka poparzenia.

Pizza

Lekko nasmarować blachę, aby pizza była bardziej chrupiąca, nawet na spodzie. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia dodać mozzarellę na pizzę.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWO ORAZ BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać.



Ten symbol informuje o potencjalnym ryzyku dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich. Wszystkie wiadomości dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych urazów.



OSTRZEŻENIE

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych urazów.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego ryzyka oraz informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy ściśle przestrzegać następujących instrukcji:

- Urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do każdej czynności instalacyjnej.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi lokalnie przepisami bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający piekarnik powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby instalacja była zgodna z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, należy zamontować wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym odstępie styków wynoszącym 3 mm.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie odłączać urządzenia od zasilania ciągnąc za przewód.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go bosą.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Wszystkie inne zastosowania (np. do ogrzewania pomieszczeń) są zabronione. Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Urządzenia nie powinny obsługiwać dzieci ani osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub mentalnej, a także osoby bez doświadczenia, chyba że obsługa odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją doświadczonych osób, które przejmą odpowiedzialność za ich bezpieczeństwo.
- Dostępne części mogą się bardzo rozgrzać podczas pracy piekarnika. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia i nie bawiły się nim.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek ani wewnętrznych powierzchni urządzenia, ponieważ można się poparzyć. Nie dopuszczać do kontaktu ze ściereczkami lub innym łatwopalnym materiałem, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygły wystarczająco.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia i pozwolić na stopniowe wyjście gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwiczki urządzenia są zamknięte, gorące powietrze wychodzi na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.
- Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawiczek. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.
- Nie wkładać do urządzenia materiałów łatwopalnych i nie przechowywać ich w jego pobliżu. W razie przypadkowego włączenia się urządzenia mogłoby dojść do pożaru.
- Nie wolno podgrzewać ani piec w urządzeniu potraw w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Ciśnienie, jakie wytworzy się wewnątrz, może spowodować eksplozję pojemnika i uszkodzenie urządzenia.
- Nie używać pojemników plastikowych.

- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy nadzorować pieczenie potraw z dużą ilością tłuszczu lub oleju.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
- Jeśli do pieczonych potraw dodano napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. Nie można zatem wykluczyć, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką.

Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostały wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewody zasilające, aby zapewnić, że sprzęt jest niezdatny do użytku.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem gminy, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

INSTALACJA

Po rozpakowaniu piekarnika należy sprawdzić, czy nie został on uszkodzony w czasie transportu oraz czy drzwiczki zamykają się prawidłowo. W razie problemów należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu dopiero tuż przez instalacją.

PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

- Meble kuchenne mające bezpośrednią styczność z piekarnikiem muszą być odporne na ciepło (min. 90 °C).
- Mebel należy przyciąć przed włożeniem piekarnika i dokładnie usunąć trociny i wióry.
- Po zainstalowaniu dolna część piekarnika nie powinna być już dostępna.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią piekarnika.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w sieci. Tabliczka znamionowa znajduje się przy przedniej krawędzi piekarnika i jest widoczna przy otwartych drzwiczkach.

- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany technik. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

ZALECENIA OGÓLNE

Przed pierwszym użyciem:

- Usunąć zabezpieczenia kartonowe, folię oraz nalepki z akcesoriów.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika i rozgrzać go do temperatury 200° na ok. jedną godzinę. Pozwoli to na usunięcie woni materiału izolacyjnego oraz smarów ochronnych.


Podczas eksploatacji:

- Nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiczkach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się na drzwiczkach i nie wieszać żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nigdy nie wlewać wody do wnętrza gorącego piekarnika; może dojść do uszkodzenia powierzchni emaliowanej.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Należy sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez jego drzwiczki.
- Nie wolno narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.

Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem (♻️). Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz utylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
- Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi.
- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Oszczędzanie energii

- Nagrzewać urządzenie jedynie wtedy, jeśli jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej wchłaniają ciepło.
- Wyłączyć piekarnik 10/15 minut przed upływem ustawionego łącznego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do kontaktów z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) nr 1935/2004. Zostało ono zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie nr 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zmieniała Dyrektywę nr 73/23/EWG z późniejszymi zmianami), Dyrektywie w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej ("EMC") nr 2004/108/WE.

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

Piekarnik nie działa:

- Sprawdzić, czy jest zasilanie oraz czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.
- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym:

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z punktami opisanymi w "Instrukcji wyszukiwania usterek".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych testów urządzenie dalej nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisowy (to numer znajdujący się po słowie Service na tabliczce znamionowej), podany na prawej, wewnętrznej krawędzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiczkach). Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;
- dokładny adres;
- numer telefonu.

SERVICE 0000 000 00000



Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do **autoryzowanego serwisu** (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE

- Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.
- Czyszczenie przeprowadzać, gdy urządzenie jest zimne.
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Zewnętrzne części piekarnika

WAŻNE: nie stosować detergentów antykorozyjnych ani ściernych. Jeśli taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z urządzeniem, należy natychmiast wytrzeć go wilgotną ściereczką.

- Powierzchnie czyścić wilgotną ściereczką. Jeśli są bardzo zabrudzone, dodać do wody kilka kropel płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Wnętrze piekarnika

WAŻNE: nie stosować gąbek ściernych, metalowych myjek ani skrobaków. Jeśli będą stosowane, mogą z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie oraz szybę w drzwiach.

- Po każdym użyciu piekarnika odczekać, aż ostygnie, a następnie wyczyścić go (najlepiej wtedy, gdy jest jeszcze ciepły), aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia (np. potraw o dużej zawartości cukru).
- Stosować środki przeznaczone do czyszczenia piekarników i przestrzegać zaleceń ich producenta.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwi (patrz KONSERWACJA).
- Górna grzałka grilla (patrz KONSERWACJA) może zostać obniżona (tylko w niektórych modelach), aby ułatwić czyszczenie górnej części komory urządzenia.

UWAGA: podczas długiego pieczenia potraw zawierających dużo wody (np. pizzy, warzyw itp.) może dojść do osadzania się skroplin na wewnętrznej stronie drzwi oraz na uszczelce. Po wystygnięciu piekarnika należy je wytrzeć ściereczką lub gąbką.

Aksesoria:

- Akcesoria po użyciu należy umyć płynem do mycia naczyń. Jeśli są jeszcze gorące, ubrać rękawice kuchenne.
- Pozostałości żywności można łatwo usunąć za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbką.

Czyszczenie tylnego panelu oraz bocznych paneli katalitycznych

(jeśli urządzenie jest w nie wyposażone):

WAŻNE: Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek oraz szorstkich gąbek do mycia naczyń, ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.

- Włączyć pusty piekarnik na temperaturę 200°C w funkcji Termoobiegu i pozwolić, żeby pracował przez ok. 1 godzinę.
- Po zakończeniu pozwolić urządzeniu ostygnąć, a następnie gąbką usunąć ewentualne resztki potraw.

KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE

- Stosować rękawice ochronne.
- Opisane czynności przeprowadzać przy zimnym urządzeniu.
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

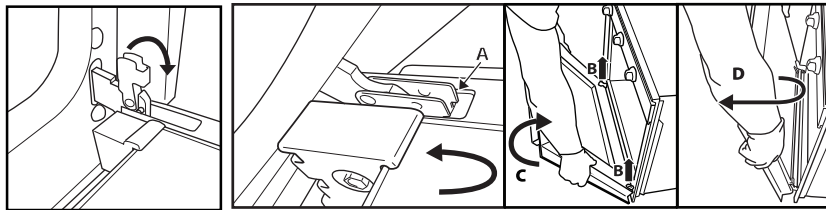
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (Rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (Rys. 2).

Ponowny montaż drzwiczek:

1. Włożyć zawiasy w osady.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Opuścić dwa zaczepy.
4. Zamknąć drzwi.

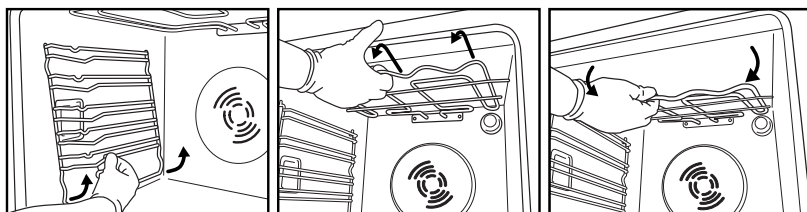


Rys. 1

Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

1. Wyjąć boczne prowadnice półek (Rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (Rys. 4) i ją obniżyć (Rys. 5).
3. Aby z powrotem umieścić grzałkę na miejscu, podnieść ją, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na osadach bocznych.



Rys. 3

Rys. 4

Rys. 5

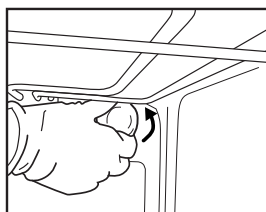
WYMIANA ŻARÓWKI

Aby wymienić tylną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

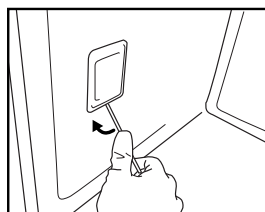
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (Rys. 6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz.
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

Aby wymienić boczną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

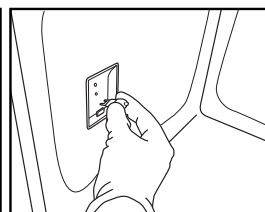
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Wyjąć boczne prowadnice półek, jeśli urządzenie jest w nie wyposażone (Rys. 3).
3. Podważyć płaskim śrubokrętem i wyjąć klosz (Rys. 7).
4. Wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) (Rys. 8).
5. Z powrotem nałożyć klosz i docisnąć do ścianki, aby zaskoczył i zamknął się prawidłowo (Rys. 9).
6. Z powrotem zamontować boczne prowadnice półek.
7. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.



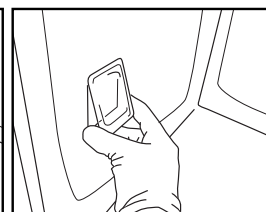
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

UWAGA:

- Stosować wyłącznie żarówki 25-40W/230V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20-40W/230 V, typ G9, T300°C.
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.

WAŻNE:

- **W razie stosowania żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękami. Na żarówce pozostają odciski palców, co może doprowadzić do późniejszego jej uszkodzenia.**
- **Nie uruchamiać piekarnika, jeśli klosz nie jest z powrotem zainstalowany.**

OLULISED OHUTUSJUHISED

TEIE ENDA JA TEISTE OHUTUS ON ÜLIM!

Selles kasutusjuhendis ja seadmel endal on olulised hoiatused, mida tuleb lugeda ja pidevalt järgida.



See on ohutusega seotud spetsiifilise ohu sümbol, mis mis hoiatab kasutajaid potentsiaalsete ohtude suhtes, mis võivad ohustada neid endid ja teisi.

Kõikidele ohutusega seotud hoiatustele eelneb ohu sümbol ja järgmine sõna:



OHT

Näitab ohtlikku olukorda – ning kui seda ei väldita – siis saab inimene ohtliku vigastuse.



HOIATUS

Näitab ohtlikku olukorda – ning kui seda ei väldita – siis võib inimene saada ohtliku vigastuse.

Kõikides ohutusalasest hoiatuses on ära toodud antud ohu kohta käivad spetsiifilised üksikasjad ja hoiatuses on näidatud, kuidas vähendada ohtu vigastuste, kahjustuste ja elektrilöögi suhtes, mis võivad tekkida seadme ebaõigest kasutamisest. Järgige hoolikalt allolevaid juhiseid:

- Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada.
- Seadet võib paigaldada kvalifitseeritud tehnik vastavalt tootja juhistele ja kohalikele ohutuseeskirjadele. Ärge parandage ega asendage mõnda seadme osa, kui seda ei soovitata otseselt kasutusjuhendites.
- Seade peab olema nõuetekohaselt maandatud.
- Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et see ulatuks korpusesse paigaldatud seadmest seinakontaktini.
- Paigaldamisel lähtuge kehtivatest ohutuseeskirjadest; kõiki poolusi lahtiühendava lüliti minimaalne kontaktide vahe peab olema 3 mm.
- Ärge kasutage pikendusjuhtmeid ega mitmikpistikupesasid.
- Ärge hoidke juhtmest pistiku seinakontaktist välja tõmbamisel.
- Elektriühendus peab kasutajale jääma ligipääsetavaks ka pärast paigaldamist.
- Ärge katsuge seadet mistahes märja kehaosaga või kasutage seda paljajalu.
- See seade on mõeldud ainult kodustes tingimustes toidu valmistamiseks. Muud kasutusviisid (nt ruumide soojendamise) pole lubatud. Tootja ei vastuta ebakorrekse kasutamise või valede seadistuste määramise eest.
- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks isikute (sh laste) poolt, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kogemuse ja teadmiste puudus seda ei võimalda, v.a. juhul, kui nende üle teostab järelevalvet või neid juhendab seadme kasutamisel isik, kes nende turvalisuse eest vastutab.
- Mõned ligipääsetavad detailid muutuvad kasutades kuumaks. Noored lapsed tuleb seadmest eemal hoida ja jälgida, et nad seadmega ei mängiks.
- Kasutamise ajal ja pärast seda ei tohi puudutada keedutsoone või sisepindu, kuna võite ennast põletada. Ärge laske seadmel kokku puutuda riiete või muude süttivate materjalidega enne kui seade on piisavalt mahajahtunud.
- Küpsetamise lõpus, kui hakkate seadme ust lahti tegema, olge eriti ettevaatlik, ja laske kuum aur enne tööde jätkamist ahjus aeglaselt välja. Kui seadme uks on kinni, siis juhitakse kuum õhk välja läbi juhtpaneeli kohal oleva ava. Ärge blokeerige ventilatsiooniavasid.
- Pannide ja muu eemaldamiseks kasutage pajalappe ning ärge puudutage küttekihi.
- Ärge asetage ahju või selle lähedusse süttivaid materjale – kui seade lülitatakse ettekuivatsemalt sisse, siis võib puhkeda tulekahju.
- Ärge kuumutage või küpsetage suletud purke või anumaid ahjus. Kogunev siserõhk võib põhjustada plahvatuse ja kahjustada seadet.
- Ärge kasutage sünteetilisest materjalidest tehtud anumaid.
- Ülekuumenenud õlid ja rasvad süttivad kergesti. Olge rasva- ja õlirikaste toiduainete küpsetamisel ettevaatlik.
- Toiduainete kuivamise ajal ei tohi seadet järelevalveta jätta.
- Juhul kui toidu valmistamisel kasutatakse alkohoolseid jooke (nt rumm, konjak, vein), siis pidage meeles, et kõrgel temperatuuril alkohol aurustub. Sellest tulenevalt on risk, et aurustunud alkohol võib elektrilise küttekihaga kokkupuutumisel süttida.

Majapidamiseadmete utiliseerimine

- See seade on toodetud taaskasutatavatest materjalidest. Likvideerige seade vastavalt kohalikele jäätmekäitlusnõuetele. Enne utiliseerimist lõigake ära seadme toitekaabel.
- Täpsema informatsiooni saamiseks majapidamiseadmete utiliseerimise ja käitlemise kohta, pöörduge oma kohaliku omavalitsusse, majapidamiseadmete kogumispunkti või poodi, kust te seadme ostsite.

PAIGALDAMINE

Pärast ahju lahtipakkimist veenduge, et see poleks transpordil viga saanud ja et uks sulguks korralikult. Probleemide esinemisel võtke ühendust edasimüüja või lähima teeninduskeskusega. Kahjustuste vältimiseks eemaldage ahi paigaldamise ajal ainult polüstüreenvahust alusplaadilt.

KÖÖGIMÖÖBLI ETTEVALMISTAMINE

- Ahjuga kokkupuutuv köögimööbel peab olema kuumakindel (vähemalt 90 °C).
- Tehke kõik vajalikud sisselõiked enne ahju paigaldamist ja eemaldage kõik puulaastud ja saepuru.
- Pärast paigaldamist, ei ole ahju põhi enam juurdepääsetav.
- Seadme korrektseks kasutamiseks ei tohi olla midagi ahju ülemise serva ja tööpinna vahelises nõutud vahes.

ELEKTRIÜHENDUS

Veenduge, et seadme andmeplaadil märgitud pinge vastaks teie kodumajapidamise omale. Andmeplaat asub ahju esiküljel (nähtav kui uks on avatud).

- Toitejuhet (tüüp H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) võib vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

ÜLDISED SOOVITUSED

Enne kasutamist:

- Eemaldage papist kaitsetükid, kattekile ja kleebised lisaseadmetelt.
- Eemaldage lisatarvikud ahjust ja kuumutage ahi 200 kraadini umbes tunni jooksul, nii eemaldate isolatsioonimaterjalide ja kaitsemäärete aurud ja lõhnad.

Kasutamise ajal:


- Ärge pange uksele raskeid esemeid, kuna need võivad seda kahjustada.
- Ärge suruge raskusega uksele või riputage midagi selle käepideme külge.
- Ärge katke seadme sisepindu alumiiniumfooliumiga.
- Ärge valage kunagi kuuma ahju sisemusse vett – see võib kahjustada emailkatet.
- Ärge lohistage potte või panne mööda ahju põhja – see võib kahjustada emailkatet.
- Veenduge, et muude seadmete elektrikaablid ei puutuks kokku ahju kuumade osadega ega jääks ahju ukse vahele kinni.
- Ärge jätke seadet ilmastikujõude kätte.

KESKKONNAKAITSE

Pakkematerjali hävitamine

Pakkematerjalid on 100% ulatuses uuesti kasutatavad ja tähistatud ümbertöötlemissümboliga (♻️). Pakendi erinevad osad tuleb ära visata kohusetundlikult ja täies vastavuses kohalikele jäätmekäitlusnõuetele.

Toote likvideerimine

- Käesolev seade on märgistatud vastavalt EU direktiivile 2002/96/EC Elektrooniliste ja elektriliste seadmete jäätmete kohta (WEEE).
- Tagades toote nõuetekohase utiliseerimise aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mida vaele jäätmekäitlus selle toote puhul võib kaasa tuua.
- Tootel olev sümbol  või kaasas olev dokumentatsioon näitab, et seda ei tohi käsitleda majapidamisjäätmena ja tuleb viia vastavasse kodumasinat kogumiskeskusesse.

Energia kokkuvõid

- Eelsoojendage ahju ainult siis kui see on ettenähtud küpsetustabelis või retseptis.
- Kasutage tumedaid küpsetusvorme, kuna need neelavad paremini kuumust.
- Lülitage ahi välja 10–15 minutit enne määratud küpsetusaega. Toidu küpsemine kuumas ahjus jätkub ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

VASTAVUSE DEKLARATSIOON C E

- Käesolev ahi, mis on ette nähtud toiduainetega kokkupuutumiseks, vastab Euroopa õigusaktile (C E) nr 1935/2004 ja on konstrueeritud, toodetud ja müüdüd vastavuses madalpinge direktiivi 2006/95/EÜ (mis vahetab välja direktiivi 73/23/EMÜ ja selle muudatused) ohutusnõuetele ja direktiivi 2004/108/EÜ elektromagnetilise ühilduvuse nõuetele.

TÕRKEOTSINGU JUHISED

Ahi ei tööta:

- Kontrollige voolu olemasolu ja veenduge, et ahi on ühendatud vooluvõrku.
- Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.

TEENINDUSKESKUS

Enne teeninduskeskusesse helistamist:

1. Vaadake, ehk suudate probleemi ise tõrkeotsingu juhistes toodud näpunäidete abil lahendada.
2. Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas probleem on kõrvaldatud.

Kui viga jääb püsima ka pärast ülaltoodut, siis võtke ühendust lähima teeninduskeskusega.

Alati täpsustage:

- tõrke lühike kirjeldus;
- ahju tüüp ja täpne mudel;
- teenindusnumber (andmeplaadil pärast sõna Service), mis asub ahju sees paremas servas (nähtav, kui uks on avatud). Teenindusnumber on kirjas ka garantiibrošüüris;
- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber.

SERVICE 0000 000 00000



Kui seadet on vaja ükskõik millisel viisil remontida, siis pöörduge volitatud **teeninduskeskusesse** (see garanteerib originaal-varuosade kasutamise ja kvaliteetse remondi).

PUHASTAMINE

HOIATUS

- Ärge kunagi kasutage aurupuhastusseadmeid.
- Puhastage ahju ainult siis, kui see on puudutades jahe.
- Võtke pistik seinakontaktist välja.

Ahju välispinnad

TÄHTIS: Ärge kasutage korrodeerivaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Kui mõni neist toodetest satub kokkupuutesse seadmega, siis eemaldage see kohe niiske lapiga.

- Puhastage välispindu ainult niiske lapiga. Juhul kui pinnad on väga määrdunud, lisage vette natuke pesuvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

Ahju sisemus

TÄHTIS: Ärge kasutage abrasiivseid käsnu, metallkaabitsaid ega traadist nuustikuid. Ajapikku lõhuvad need emailpinna ja ahju ukseklaasi.

- Pärast igakordset kasutamist laske ahjul jahtuda ja puhastage seda siis, kui ahi on veel soe – nii saate eemaldada kogunenud mustuse ja toidujäägid (nt kõrge suhkrusisaldusega toidud).
- Kasutage õigeid ahjupuhastusvahendeid ja järgige täpselt puhastusvahendi tootja juhiseid.
- Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga. Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada (vt jaotist HOOLDUS).
- Ülemist grilli küttekeha (vaadake osa HOOLDUS) on võimalik alla keerata (ainult mõnedel mudelitel) ahju lae puhastamiseks.

MÄRKUS: Suure veesisaldusega toitute (nt pitsa, köögiviljad jne) kauakestval valmistamisel võib ukse sisemusse ja ümber tihendi koguneda kondensaatvesi. Kui ahi on jahtunud, siis kuivatage see lapi või käsna ära.

Tarvikud:

- Leotage tarvikuid pesuvees koheselt pärast kasutamist ja hoides neid kinni pajalappidega juhul kui need veel kuumad on.
- Toidujääke saab kergesti eemaldada harja või käsna.

Tagaseina ja katalüütiliste külgpaneelide puhastamiseks (sõltuvalt mudelist):

TÄHTIS: Ärge kasutage korrodeerivaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid, jämedatoimelisi harju, pottide küürimisvahendeid või ahju aerosoole, mis võivad kahjustada katalüütilisi pindu ja halvendada nende isepuhastusvõimet.

- Kuumutage tühja ahju ventilaatoriga sundventilatsioonirežiimis umbes ühe tunni jooksul 200 °C juures.
- Edasi, enne kui hakkate käsna toidujääke eemaldama, laske seadmel maha jahtuda.

HOOLDUS



HOIATUS

- Kasutage kaitsekindaid.
- Enne järgnevat toiminguid veenduge, et ahi oleks jahtunud.
- Võtke pistik seinakontaktist välja.

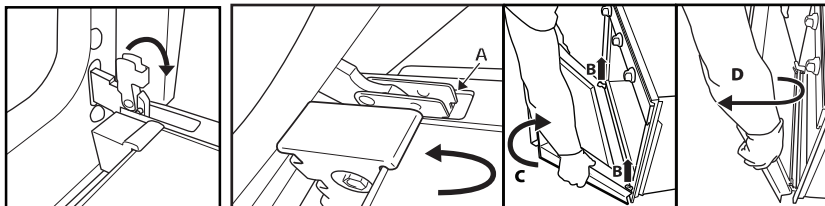
AHJU UKSE EEMALDAMINE

Ukse eemaldamine:

1. Tehke uks pärani lahti.
2. Tõstke fiksaatoreid ja lükake neid ettepoole nii kaugemale kui need lähevad (Joon. 1).
3. Sulgege uks maksimaalsel määral (A), tõstke üles (B) ja pöörake (C) kuni ukse vabastumiseni (D) (Joon. 2).

Ukse paigaldamine:

1. Asetage hinged oma kohtadele.
2. Tehke uks pärani lahti.
3. Lükake kaks fiksaatorit alla.
4. Sulgege uks.

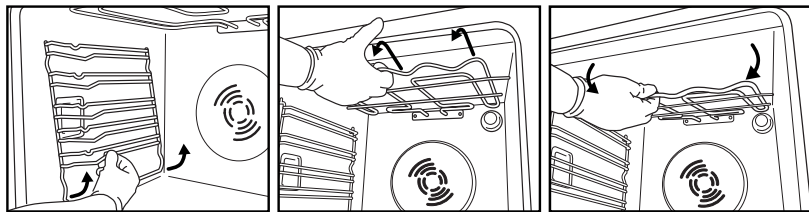


Joon. 1

Joon. 2

ÜLEMISE KÜTTELEMENDI LIIGUTAMINE (SÕLTUVALT MUDELIST)

1. Eemaldage külgmised tarviku hoiderestid (Joon. 3).
2. Tõmmake kütteelementi pisut väljapoole (Joon. 4) ja laske allapoole (Joon. 5).
3. Kütteelemendi asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et kütteelement jääks külgmistele tugelele toetuma.



Joon. 3

Joon. 4

Joon. 5

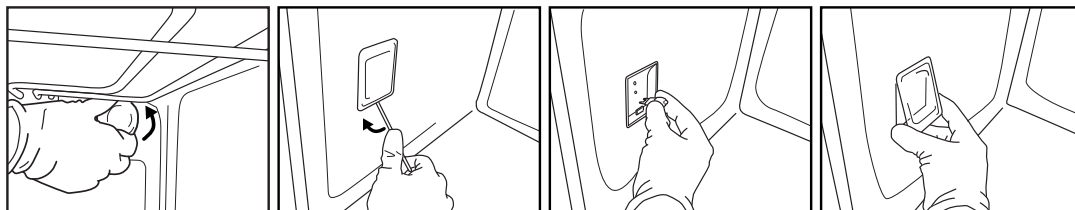
LAMBIPIRNI VÄLJAVAHETAMINE

Tagumise pirni vahetamine (sõltuvalt mudelist):

1. Ühendage ahi vooluvõrgust lahti.
2. Kruvige pirni kate (Joon. 6) ära, vahetage pirn (vaadake märkust pirni tüübi kohta) ja kruvige pirni kate tagasi ettenähtud kohale.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Külgmise pirni vahetamine (sõltuvalt mudelist):

1. Ühendage ahi vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage külgmised tarviku hoiderestid (sõltuvalt mudelist) (Joon. 3).
3. Kangutage kruvikeeraja abil pirni kate lahti (Joon. 7).
4. Vahetage pirn (vaadake märkust pirni tüübi kohta) (Joon. 8).
5. Pirni katte tagasipanekuks vajutage sellele tugevalt kuni kate kinnitub klõpsatusega ettenähtud kohale (Joon. 9).
6. Pange külgmised tarviku hoiderestid tagasi.
7. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.



Joon. 6

Joon. 7

Joon. 8

Joon. 9

MÄRKUS:

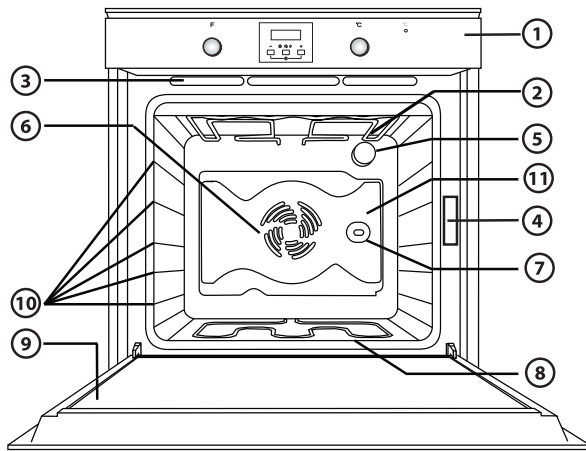
- Kasutage ainult hõõglampe 25–40 W / 230 V tüüp E-14, T300°C või halogeenlampe 25–40 W / 230 V tüüp G9, T300°C.
- Pirnid on saadaval teeninduskeskusest.

TÄHTIS:

- **Halogeenlampide korral ärge puutuge neid palja käega, kuna sõrmejäljed võivad lampi pöördumatult kahjustada.**
- **Ärge kasutage ahju enne lambikatte tagasipanemist.**

JUHISED AHJU KASUTAMISEKS

TEAVET ELEKTRILISE ÜHENDAMISE KOHTA LEIATE PAIGALDAMIST KÄSITLEVAST JAOTISEST.

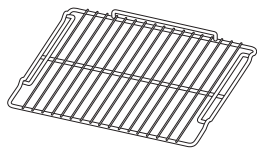


1. Juhtpaneel
2. Ülemine kütteelement/grill
3. Jahutusventilaator (ei ole nähtaval)
4. Andmeplaat (mitte eemaldada)
5. Tuli
6. Ventilaator
7. Praevardapööraja (sõltuvalt mudelist)
8. Alumine kütteelement (varjatud)
9. Uks
10. Tasemete asukohad (tasemete arv on näidatud ahju esiküljel)
11. Tagumine sein

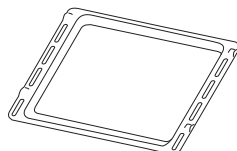
MÄRKUS:

- Energiatarbimise vähendamiseks küpsetamise ajal võib jahutusventilaator aeg-ajalt välja lülituda.
- Küpsetamise lõppedes, pärast ahju väljalülitamist, võib jahutusventilaator mõnda aega tööd jätkata.
- Kui küpsetamise ajal avatakse ahju uks, siis lülituvad kütteelemendid välja.

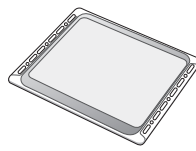
KAASASOLEVAD TARVIKUD



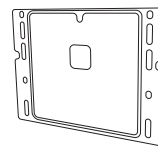
Joon. A



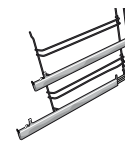
Joon. B



Joon. C



Joon. D



Joon. E

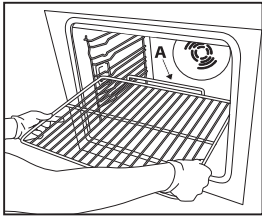
- A. REST (1):** resti võib kasutada toidu grillimiseks või pannide, koogivormide ja muude kuumakindlate küpsetusnõude alusena.
- B. RASVAVANN (1):** rasvavann on ette nähtud resti alla asetamiseks, et koguda sinna rasva, või ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia vms küpsetamiseks.
- C. KÜPSETUSPLAAT (2):** kõigi leiva- ja kondiitritoode, kuid ka praadide, küpsetuspaberis kala jne küpsetamiseks.
- D. KATALÜÜTILISED PANEELID (2):** hõlbustavad ja võimaldavad kvaliteetsemat ahju seinete puhastamist.
- E. LIUGRULLID:** hõlbustavad tarvikute ahju panemist ja välja võtmist.

KOMPLEKTI MITTEKUULUVAD TARVIKUD

Muid tarvikuid saab eraldi osta teeninduskeskusest.

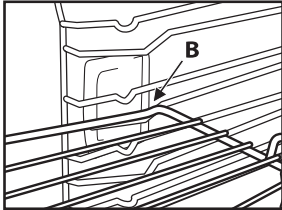
RESTIDE JA TEISTE TARIKUTE PAIGALDAMINE AHJU

Rest ja teised tarvikud on varustatud lukustusmehhanismiga, mis vältib nende juhuslikku liikumist.

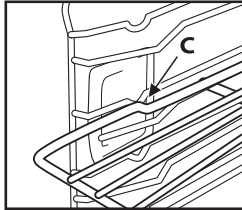


Joon. 1

1. Lükake rest horisontaalselt ahju, kõrgem osa "A" üleval pool (Joon. 1).
2. Kallutage resti, kui see jõuab lukustusasendisse "B" (Joon. 2).



Joon. 2

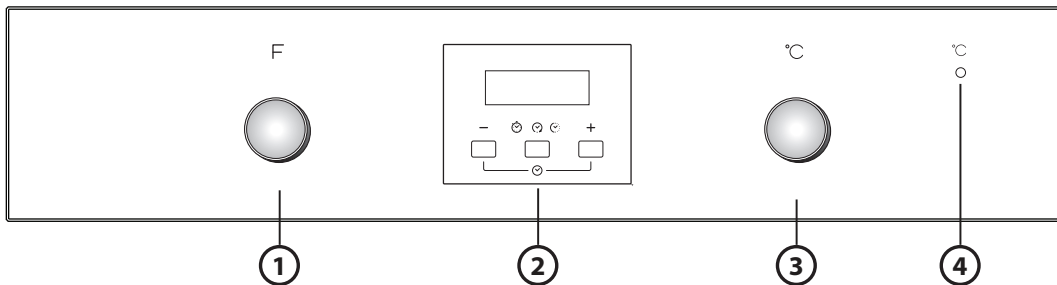


Joon. 3

3. Kallutage rest tagasi horisontaalseks ja lükake täielikult asendisse "C" (Joon. 3).
4. Resti eemaldamiseks toimige vastupidises järjekorras.

Teised tarvikud, nagu rasvavann ja küpsetusplaat, paigaldatakse täpselt samal viisil. Tasase pinna kõrgem osa võimaldab tarvikute lukustumist ettenähtud kohale.

JUHTPANEELI KIRJELDUS



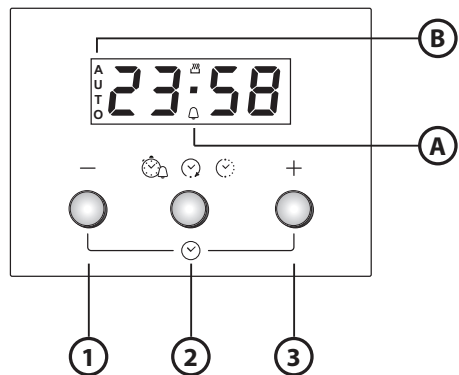
1. Funktsioonivaliku nupp
2. Elektrooniline programmeerija
3. Termostaadi nupp
4. Termostaadi LED

MÄRKUS: Nupud on väljapoole liikuvad. Vajutage nupu keskele ja see hüppab välja.

KUIDAS AHJU KASUTADA

- Vajaliku funktsiooni valimiseks pöörake funktsioonivaliku nuppu.
Ahju tuli hakkab põlema
 - Vajaliku funktsiooni valimiseks pöörake funktsioonivaliku nuppu.
Termostaadi LED süttib ning lülitub uuesti välja, kui ahi saavutab valitud temperatuuri.
- Küpsetamisaja lõppedes pöörake nupud väärtusele "0".

ELEKTROONILISE PROGRAMMEERIJA KASUTAMINE



1. Nupp - : näidikul kuvatava väärtuse vähendamiseks
2. Nupp ☹ ☹ ☹ : erinevate seadete valimiseks:
 - a. Taimer
 - b. Küpsetamisaeg
 - c. Küpsetamisaja lõpu seadmine
3. Nupp + : näidikul kuvatava väärtuse suurendamiseks

- A.** Sümbol näitab, et taimerifunktsioon on sisse lülitatud
- B.** Sõna **AUTO** näitab, et seadistus on tehtud

Seadistused esmakordsel kasutamisel

Kellaaja ja helisignaali tooni seadistamine

Pärast ahju vooluvõrku ühendamist hakkavad näidikul vilkuma **AUTO** ja 0.00. Kellaaja seadmiseks vajutage üheaegselt nuppe - ja +: kaks keskmist punkti hakkavad vilkuma. Seadke õige kellaage nuppude + ja - abil. Pärast soovitud väärtuse valimist vajutage keskmist nuppu. Näidikul kuvatakse "ton 1" (1. toon). Soovitud tooni valimiseks vajutage nuppu -. Pärast eelistatud tooni valimist vajutage keskmist nuppu. Kellaaja muutmiseks toimige eespool kirjeldatud viisil.

TAIMERI SEADMINE

Taimeri seadmiseks hoidke keskmist nuppu allavajutatuna umbes 2 sekundi jooksul: näidikul kuvatakse 0.00 ja vilkuma hakkab kellukese sümbol. Seadke taimeri aeg nuppu + kasutades (maksimaalne programmeeritav väärtus on 23 tundi ja 59 minutit). Mõne sekundi pärast algab aja mahaloendus. Näidikul kuvatakse kellaage ja kellukese ikoon jääb põlema, näidates taimeri töötamist. Mahaloenduse oleku kuvamiseks ja selle muutmiseks (vajadusel) hoidke keskmist nuppu uuesti allavajutatuna umbes 2 sekundi jooksul.












Küpsetusaja seadmine

Pärast küpsetusrežiimi ja temperatuuri valimist nuppude abil hoidke keskmist nuppu allavajutatuna umbes 2 sekundi jooksul: näidikul kuvatakse 0.00 ja vilkuma hakkab kellukese sümbol. Vajutage keskmist nuppu uuesti: näidikul kuvatakse üksteise järel ja 0.00 ning vilkuma hakkab sõna **AUTO**. Seadke küpsetusaeg nuppe + ja - kasutades (maksimaalne programmeeritav väärtus on 10 tundi). Mõne sekundi pärast kuvatakse kellaage ja sõna **AUTO** jääb põlema, kinnitades seade aktiveeritust. Järelejäänud küpsetusaja vaatamiseks ja selle muutmiseks (vajaduse korral) hoidke keskmist nuppu allavajutatuna umbes 2 sekundi jooksul ja vajutage seda uuesti teist korda. Seatud aja lõppedes lülitub sümbol välja, kõlab alarmsignaali ja näidikul hakkab vilkuma **AUTO**. Alarmsignaali väljalülitamiseks vajutage suvalist nuppu. Pöörake funktsioonide ja temperatuuri nupp tagasi väärtusele null ja hoidke küpsetamise lõpetamiseks keskmist nuppu allavajutatuna kahe sekundi jooksul.

Küpsetuseaja lõpu viivitamine
















Pärast küpsetusaja valimist vajutage keskmist nuppu: näidikul kuvatakse vaheldumisi sümbolit ja küpsetusaja lõppu ja sõna **AUTO**. Soovitud küpsetusaja lõpu vaatamiseks vajutage nuppu + (küpsetusaega saab maksimaalselt viivitada 23 tundi ja 59 minutit). Mõne sekundi pärast kuvatakse näidikul kellaage, sümbol kustub ja sõna **AUTO** jääb põlema, kinnitades seade aktiveeritust. Küpsetuse lõpuaja kuvamiseks ja selle muutmiseks (vajaduse korral) hoidke keskmist nuppu allavajutatuna 2 sekundi jooksul ja vajutage seda uuesti kaks korda. Mahaloenduse lõppedes süttib sümbol ja ahi jätkab tööd valitud küpsetusrežiimis.





FUNKTSIOONIDE KIRJELDUSTE TABEL

FUNKTSIOONIDE NUPP		
	OFF	Küpsetamise seiskamiseks ja ahju väljalülitamiseks
	LAMP	Ahju sisevalgustuse sisse- ja väljalülitamiseks
	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	Ükskõik milliste toitude küpsetamiseks ainult ühel riiulil. Kasutage 2. taset. Eelsoojendage ahi soovitud temperatuurini. Termostaadi LED kustub, kui ahi on küpsetusvalmis ja sinna võib toidu asetada.
	KONVEKTSIOONKÜPS ETUS	Liha ja vedela sisuga kondiitritoodete (hõrgutised või magusast taig-nast) küpsetamiseks ühel tasemel ja pitsade küpsetamiseks ühel või kahel tasemel. See funktsioon annab ühtlase kuldse krõbeda ülemise ja alumise pinna. Kahel tasemel küpsetades vahetage nõud poole küpsetusaja möödudes omavahel ära. Ainult ühel tasemel küpsetamisel kasutage 2. taset. Kahel tasemel küpsetades kasutage 1. ja 3. taset. Kuumutage ahi soovitud temperatuurile ja pange roog ahju kui temperatuur on käes.
	GRILL	Lihalõikude, kebabide ja vorstikeste grillimiseks, köögiviljade gratineerimiseks ja leiva röstimiseks. Paigutage toit 4. tasemele. Liha grillimisel kasutage lihaleeme kogumiseks rasvavanni. Asetage rasvavann 3. tasemele, valades sellele umbes pool liitrit vett. Eelsoojendage ahju 3–5 minutit. Küpsetamise ajal peab uks kinni olema.
	TURBOGRILL	Suurte lihatükkide (koodid, praeliha, kanapraad) praadimiseks. Paigutage toit keskmistele tasemetele. Kasutage lihaleeme kogumiseks rasvavanni. Asetage rasvavann 1. või 2. tasemele, valades sellele umbes pool liitrit vett. Ühtlase pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Ahi ei tohi olla eelsoojendatud. Küpsetamise ajal peab uks kinni olema.
	ÜLESSULATAMINE	Toidu ülessulatamise kiirendamiseks. Paigutage toit keskmisele tasemele. Jätke toit pakendisse, et vältida selle väljastpoolt kuivamist.
	TURBOVENTILAATOR	Toitude jaoks, kus tahetakse saada krõbe alumine pind ja pehme pealispind. Ideaalne vedela täidise ja eelküpsutamata põhjaga pirukate küpsetamiseks (nt tordid, ploomikoogid, ricotta ja rikkaliku katematerjaliga pitsad) ühel tasemel. Paigutage toit 2. tasemele. Enne küpsetamise alustamist soojendage ahju. See funktsioon on ideaalne ka külmutatud mugavustoitide (nt pitsad, kartulikrõpsud, struudel, lasanje) valmistamiseks. Järgige toitude pakenditel olevaid juhiseid.
	SUNDVENTILATSIOON	Kasutatakse sama temperatuuri nõudvate toitude üheaegseks küpsetamiseks maksimaalselt kahel tasandil (nt kala, köögiviljad, pirukad). Seda funktsiooni võib kasutada erinevate toitude valmistamiseks, vältides ühe toidu lõhna ülekandumist teisele. Ainult ühel tasemel küpsetamisel kasutage 2. taset. Kahel tasemel küpsetades kasutage 1. ja 3. taset ning teostage eelnevalt ahju eelsoojendus.
	ALUMINE KÜTTEELEMENT + VENTILAATOR	Kasutatakse väga vedela sisaldisega toitude küpsetamiseks ja krõbeda kuldse põhja saamiseks. On kasulik ka kastmete/soustide paksendamiseks. Paigutage toit 2. tasemele. Ahi ei tohi olla eelsoojendatud.
	ALUMINE KÜTTELEMENT	Toitude põhjade pruunistamiseks küpsetamise lõppjärgus. Paigutage toit 1. ja/või 2. tasemele. Seda funktsiooni saab kasutada ka aeglaseks küpsetamiseks, nt liha või köögiviljade hautiste valmistamiseks (kasutage 2. taset). Ahi ei tohi olla eelsoojendatud.

KÜPSETUSTABELID

Retsept	Funktsioon	Eelsoo- jendus	Tase (alt loetuna)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min)	Lisatarvikud ja märkused
Pärmitaignast koogid		Jah	2	150-175	35-90	Koogivorm restil
		Jah	1-3	150-170	30-90	Tase 3: koogivorm restil Tase 1: koogivorm restil
Täidisega pirukad (juus- tukook, strudel, õuna- pirukas)		Jah	2	150-190	30-85	Rasvavann/küpsetus- plaat või koogivorm res- til
		Jah	1-3	150-190	35-90	Tase 3: koogivorm restil Tase 1: koogivorm restil
Biskviidid/marjakoogid		Jah	2	160-175	20-45	Rasvavann/küpsetusp- laat
		Jah	1-3	150-175	20-45	Tase 3: rest Tase 1: rasvavann/küps- etusplaat
Tuuletaskud		Jah	2	175-200	30-40	Rasvavann/küpsetusp- laat
		Jah	1-3	170-190	35-45	Tase 3: ahjuplaat restil Tase 1: rasvavann/küps- etusplaat
Besee		Jah	2	100	110-150	Rasvavann/küpsetusp- laat
		Jah	1-3	100	130-150	Tase 3: ahjuplaat restil Tase 1: rasvavann/küps- etusplaat
Leib/pitsa/focaccia		Jah	2	225-250	12-50	Rasvavann/küpsetusp- laat
		Jah	1-3	225-250	25-50	Tase 3: ahjuplaat restil Tase 1: rasvavann/küps- etusplaat
Sügavkülmutatud pitsa		Jah	2	250	10-15	Tase 2: rasvavann / küps- etusplaat või rest
		Jah	1-3	250	10-20	Tase 3: ahjuplaat restil Tase 1: rasvavann/küps- etusplaat
Hõrgutised (kõogivilja- pirukas, kišš)		Jah	2	175-200	40-50	Koogivorm restil
		Jah	1-3	175-190	55-65	Tase 3: koogivorm restil Tase 1: koogivorm restil

Retsept	Funktsioon	Eelsoojendus	Tase (alt loetuna)	Temperatuur (°C)	Aeg (min)	Lisatarvikud ja märkused
Volovan / lehttaignast küpsised		Jah	2	175-200	20-30	Rasvavann/küpsetusplaat
		Jah	1-3	175-200	25-45	Tase 3: ahjuplaat restil Tase 1: rasvavann/küpsetusplaat
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lah-tine pirukas		Jah	2	200	45-55	Ahjuplaat restil
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg		Jah	2	200	80-110	Rasvavann või ahjuplaat restil
Kana/küülik/part 1 kg		Jah	2	200	50-100	Rasvavann või ahjuplaat restil
Kalkun/hani 3 kg		Jah	1/2	200	80-130	Rasvavann või ahjuplaat restil
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (filee, terve)		Jah	2	175-200	40-60	Rasvavann või ahjuplaat restil
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvits, baklažaan)		Jah	2	175-200	50-60	Ahjuplaat restil
Röstleib ja -sai		Jah	4	200	3-5	Rest
Kalafilee/lihalõigud		Jah	4	200	20-30	Tase 3: rest (pöörake ümber pärast poole küpsetusaja möödumist)
						Tase 2: rasvavann veega
Vorstid/kebab/ribi/ham-burger		Jah	4	200	30-40	Tase 4: rest (pöörake ümber pärast poole küpsetusaja möödumist)
						Tase 3: rasvavann veega
Praetud kana 1–1,3 kg		-	2	200	55-70	Tase 2: rest (vajadusel pöörake ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist)
						Tase 1: rasvavann veega
Rostbiif, väheküps 1 kg		-	2	200	35-45	Ahjuplaat restil (vajadusel pöörake ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist)
Talle koot / jalg		-	2	200	60-90	Rasvavann või ahjuplaat restil (vajadusel pöörake ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist)
Röstkartulid		-	2	200	45-55	Rasvavann/küpsetusplaat (pöörake ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist)

Retsept	Funktsioon	Eelsoojendus	Tase (alt loetuna)	Temperatuur (°C)	Aeg (min)	Lisatarvikud ja märkused
Köögiviljagrataän		-	2	200	20-30	Ahjuplaat restil
Lasanje ja liha		Jah	1-3	200	50-100	Tase 3: ahjuplaat restil
						Tase 1: rasvavann või ahjuplaat restil
Liha ja kartulid		Jah	1-3	200	45-100	Tase 3: ahjuplaat restil
						Tase 1: rasvavann või ahjuplaat restil
Kala ja köögiviljad		Jah	1-3	175	30-50	Tase 3: ahjuplaat restil
						Tase 1: rasvavann või ahjuplaat restil

Tabelis toodud ajad on küpsetamiseks viivitusega käivitamise režiimis (olemasolul). Küpsetamisajad võivad olla pikemad sõltuvalt roast.

SOOVITATAVAD KASUTUSVIISID JA NÄPUNÄITED

Kuidas küpsetustabelit lugeda

Tabel näitab parimad funktsioonid antud roa küpsetamiseks ühel või mitmel tasemel. Küpsetusaeg algab hetkest, mil toit pannakse ahju, kuid sinna ei kuulu eelsoojendamiseks kuluv aeg. Küpsetustemperatuurid ja ajad on soovituslikud ja sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast lisatarvikust. Kasutage algusel kõige madalamat soovituslikku väärtust ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid väärtusi. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi koogivorme ja ahjuplaate. Kasutada võib ka püreküst või keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad. Parimate tulemuste saamiseks järgige küpsetustabeli juhiseid erinevatele tasemetele paigutatavate tarvikute kasutamise kohta.

Erinevate toitude samaaegne küpsetamine

Kasutades funktsiooni "SUNDVENTILATSIOON", saate erinevatel tasemetel samaaegselt küpsetada erinevaid toite, mis vajavad küpsemiseks sama temperatuuri (nt kala ja köögiviljad). Eemaldage lühema küpsemisajaga road varem ja jätke pikemat küpsemisaega vajavad toidud ahju.

Magustoidud

- Hõrkude magustoitude küpsetamiseks kasutage tavapärasest küpsetust ühel tasemel. Kasutage tumedaid koogivorme ja pange need alati kaasas olevale restile. Selleks, et küpsetada korraga mitmel tasemel, tuleb valida sundventilatsioon ja jätta optimaalse kuumaõhu ringluse tagamiseks küpsetusvormide vahele vaba ruumi.
- Selleks, et kontrollida, kas kerkiv kook on valmis, pange koogi keskele hambatikk. Kui tikk on välja võttes puhas, siis on kook valmis.
- Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrige vormi servasid võiga, sest siis ei kerki kook äärtest ühtlaselt.
- Juhul kui kook vajub küpsetamise ajal kokku, kasutage järgmine kord madalamat temperatuuri, vähendage natuke vedeliku hulka taigas ja segage taigent õrnemalt.
- Niiske sisuga kookide puhul (juustukook või puuviljapirukas) kasutage funktsiooni "KONVEKTSIOONKÜPSETUS". Juhul kui koogi põhi jääb nätskeks, tõstke vorm madalamale tasemele ja raputage koogi põhjale leiva- või biskviidipuru enne sisu lisamist.

Liha

- Liha küpsetamiseks kasutage sobiva suurusega ükskõik milliseid ahjuplaate või püreküst nõusid. Kootide küpsetamisel on hea panni põhja lihaleent panna ja sellega liha küpsemise ajal maitse tugevdamiseks kasta. Kui praad on valmis, siis laske sellel ahjus seista 10–15 minutit või mähkige fooliumisse.
- Kui soovite liha grillida, siis valige ühesuguse paksusega lõigud, nii saate ka ühtlasema tulemuse. Väga paksud tükid vajavad küpsemiseks pikemat aega. Liha kõrbemise vältimiseks, tõstke rest madalamale, nii hoiate liha grillelemendist kaugemal. Pöörake liha ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

Lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna otse grilli alla rasvavann poole liitri veega. Vajadusel lisage vett.

Praevardapööraja (sõltuvalt mudelist)

Kasutage seda tarvikut suuremate lihatükkide ja lindude ühtlaseks küpsetamiseks. Lükake liha küpsetusvardasse, kana siduge lisaks kinni ja kontrollige, et see oleks korralikult kinnitatud, kui asetate varda tagaküljes asuvasse pesasse ja esiküljel asuvale toele. Suitsu tekkimise vältimiseks ja lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna otse grilli alla esimesele tasandile rasvavann poole liitri veega. Vardal on plastikust käepide, mis tuleb enne küpsetamist eemaldada ja kasutada pärast küpsetamist põletuse vältimiseks toidu ahjust väljavõtmiseks.

Pitsa

Määrige küpsetusplaati, nii saate krõbeda põhjaga pitsa. Pärast 2/3 küpsetusaja möödumist puistake pitsale mozzarella juustu.

SVARBI SAUGOS INFORMACIJA

JŪSŲ IR KITŲ ASMENŲ SAUGA – SVARBIAUSIA

Šiame vadove bei ant prietaiso pateikti svarbūs saugos perspėjimai, kuriuos būtina perskaityti ir kurių visada privaloma laikytis.



Tai yra pavojaus ženklas, naudotojus perspėjantis apie jiems ir kitiems asmenims gresiantį potencialų pavojų.

Prieš visus perspėjimus dėl saugos yra pavojaus simbolis ir tokie terminai:



PAVOJUS

Nurodo pavojingą situaciją; jei jos nevenssite, patirsite rimtą traumą.



ĮSPĖJIMAS

Nurodo pavojingą situaciją; jei jos nevenssite, galite patirti rimtą traumą.

Visuose perspėjimuose dėl saugos pateikiama konkreti informacija apie esamą potencialų pavojų ir nurodoma, kaip sumažinti traumos, žalos ir elektros smūgio pavojų, kuris kyla prietaisą netinkamai naudojant. Būtinai laikykitės toliau pateiktų instrukcijų:

- Prieš atliekant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina atjungti nuo elektros tinklo.
- Įrengimą ir techninę priežiūrą turi atlikti kvalifikuotas technikas; jis privalo laikytis gamintojo instrukcijų ir vietos saugos reglamentų. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove.
- Taisyklėse reikalaujama prietaisą įžeminti.
- Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad, prietaisą įstačius į korpusą, jo ilgio pakaktų įjungti į elektros lizdą.
- Tam, kad įrengimas atitiktų esamus saugos reglamentus, būtina naudoti visų polių atjungimo jungiklį, kuriame tarpas tarp kontaktų negali būti mažesnis nei 3 mm.
- Draudžiama naudoti ilginamuosius laidus ir lizdinius šakotuvus.
- Norėdami ištraukti prietaiso laido kištuką, netraukite už laido.
- Įrengus prietaisą elektros dalys naudotojui turi būti nepasiekiamos.
- Neprisilieskite prie prietaiso drėgnomis kūno dalimis ir nesinaudokite juo basi.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje maistui gaminti. Kitokia paskirtimi naudoti draudžiama (pvz., šildyti patalpoms). Gamintojas neprisiima atsakomybės už netinkamą naudojimą arba neteisingas kontrolės įtaisų nuostatas.
- Vaikams ir asmenims (įskaitant vaikus), dėl savo psichinės, jutiminės arba protinės negalios, arba patirties bei žinių stokos nesugebantiems tinkamai aptarnauti prietaiso, negalima naudotis šiuo prietaisu be už jų saugą atsakingų asmenų priežiūros ir nurodymų.
- Naudojimo metu prieinamos prietaiso dalys labai įkaisti. Neleiskite mažiems vaikams prieiti prie prietaiso ir žaisti su juo.
- Prietaiso naudojimo metu ir jį panaudojus, nelieskite kaitinamųjų elementų arba vidinių paviršių – galite nusideginti. Pasirūpinkite, kad kol visi prietaiso komponentai pakankamai neatvės, prie prietaiso nesiliestų drabužiai arba kitos lengvai užsiliepsnojančios medžiagos.
- Baigę gaminti būkite atsargūs, kai atidarote prietaiso dureles; prieš kišdami ranką į orkaitę, leiskite iš jos pamažu išeiti karštam orui ar garams. Kai prietaiso durelės uždarytos, karštas oras išeina pro angą, esančią virš valdymo skydelio. Šių ventiliacijos angų neužblokuokite.
- Prikaistuviams ir priedams išimti, naudokite orkaitės pirštines, saugokitės, kad nepaliestumėte kaitinamųjų elementų.
- Į prietaisą arba arti jo nedėkite degių medžiagų – prietaisą atsitiktinai įjungus gali kilti gaisras.
- Prietaise nekaitinkite sandarių stiklainių arba taros. Dėl stiklainyje susidariusio slėgio, jis gali sprogti ir pažeisti prietaisą.
- Nenaudokite taros, pagamintos iš sintetinių medžiagų.
- Perkaitęs aliejus ir riebalai lengvai užsiliepsnoja. Kai gaminate patiekalus, kuriuose daug riebalų ar aliejaus, būkite budrus.
- Gaminimo metu prietaiso niekada nepalikite neprižiūrimo.
- Jei gaminamuose patiekaluose naudojami alkoholiniai gėrimai (pavyzdžiui, romas, konjakas, vynas), nepamirškite, kad esant aukštai temperatūrai alkoholis garuoja. Todėl kyla pavojus, kad alkoholio garai, palietę elektrinius kaitinamuosius elementus, gali užsiliepsnoti.

Kaip išmesti buities prietaisus

- Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamus medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Prieš išmesdami, nupjaukite elektros maitinimo laidą.
- Dėl išsamesnės informacijos apie buities elektros prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą, kreipkitės į kompetentingą vietos instituciją, buities atliekų surinkimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą.

ĮRENGIMAS

Orkaitę išpakavę, patikrinkite, ar ji gabenimo metu nebuvo pažeista ir ar gerai užsidaro orkaitės durelės. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią aptarnavimo po pardavimo tarnybą. Tam, kad orkaitės nepažeistumėte, nuo iš polistirolo putos pagrindo nukelkite tik tada, kai ją ruošiatės įrengti.

MONTUOJAMOJO BALDO PARUOŠIMAS

- Virtuvės baldai, kurie liečiasi su orkaitė, turi būti atsparūs karščiui (min. 90 °C).
- Spintelės pjovimo darbus atlikite prieš montuodami orkaitę ir gerai nuvalykite visas medienos drožles bei pjuvenas.
- Orkaitę įrengus, jos apačia turi būti neprieinama.
- Tam, kad prietaisas gerai veiktų, neužblokuokite minimalaus tarpo, esančio tarp stalviršio ir viršutinio orkaitės krašto.

ELEKTROS ĮVADAS

Įsitikinkite, ar ant duomenų plokštelės nurodyta elektros įtampos vertė yra tokia pati, kaip ir elektros tinklo įtampos vertė. Duomenų plokštelė yra ant priekinio orkaitės krašto (ją pamatysite atidarę dureles).

- Maitinimo kabelį (H05 RR-F tipo, 3 x 1,5 mm²) leidžiama keisti tik kvalifikuotam elektrikui. Kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą.

BENDROJO POBŪDŽIO REKOMENDACIJOS

Prieš eksploatavimą:

- Nuo priedų nuimkite kartotines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir lipnias etiketes.
- Iš orkaitės išimkite priedus ir apytikriai vieną valandą ją kaitinkite esant 200 °C temperatūrai, kad būtų pašalintas apsauginio tepalo ir izoliacinių medžiagų kvapas.

Eksploatavimo metu:


- Ant durelių nedėkite sunkių daiktų - jie dureles gali pažeisti.
- Už durelių nesilaikykite, nieko nekabinkite ant jos rankenos.
- Prietaiso viduje neklokite aliuminio folijos.
- Į karštos orkaitės vidų niekada nepilkite vandens – gali būti pažeista emalio danga.
- Niekada nestumdykite ant orkaitės dugno padėtų puodų ar prikaistuvių – gali būti pažeista emalio danga.
- Pasirūpinkite, kad kitų prietaisų elektros laidai neliestų karštų orkaitės dalių ir jų neprispaustų orkaitės durelės.
- Orkaitę visada saugokite nuo atmosferos veiksnių.

APLINKOS APSAUGA

Pakavimo medžiagų išmetimas

Pakavimo medžiagos perdirbamos 100%; jos pažymėtos perdirbimo simboliu (♻️). Todėl įvairias pakuotės medžiagas reikia išmesti turint atsakingumo jausmą ir griežtai laikantis vietos institucijų reglamentų, reguliuojančių atliekų išmetimą.

Gaminio išmetimas

- Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyvą 2002/96/EB dėl elektros ir elektronikos įrenginių atliekų (EEIJA).
- Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimos neigiamos įtakos, kurią gali sukelti netinkamas gaminio išmetimas.
- Ant gaminio arba lydinčiuosiuose dokumentų esantis simbolis  nurodo, kad gaminio negalima išmesti su buitinėmis atliekomis; jį privaloma nugabenti į atitinkamą surinkimo centrą, kad būtų perdirbtos jame naudojama elektros ir elektronikos įranga.

Energijos taupymas

- Orkaitę įšildykite tik tuo atveju, jei tai atlikti nurodyta gaminio aprašo lape esančioje gaminimo lentelėje arba patiekalo recepte.
- Naudokite tamsias, juodu emaliu padengtas kepamąsias formas – tokios formos daug geriau sugeria karštį.
- Orkaitę išjunkite likus 10–15 minučių iki nustatyto gaminimo laiko pabaigos. Patiekalai, kuriuos reikia ilgiau gaminti, toliau bus gaminami net ir išjungus orkaitę.

ATITIKTIES DEKLARACIJA (CE)

- Ši orkaitė, kuri pagal savo paskirtį turi sąlytį su maisto produktais, atitinka Europos reglamentą (CE) n.1935/2004 ir suprojektuota, pagaminta ir parduodama laikantis "Žemos įtampos" direktyvos 2006/95/EB (kuri pakeičia 73/23/EEB ir vėlesnius papildymus) saugos reikalavimų, EMC 2004/108/EB apsaugos reikalavimų.

TRIKČIŲ ŠALINIMO VADOVAS

Orkaitė neveikia:

- Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas.
- Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinama.

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS PO PARDAVIMO TARNYBA

Prieš skambindami techninės priežiūros po pardavimo tarnybai:

1. Vadovaudamiesi skyriaus "Trikčių šalinimo vadovas" patarimais pamėginkite problemą pašalinti patys.
2. Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis nepašalinama.

Jei atlikus šias patikras triktis nepašalinama, kreipkitės į artimiausią aptarnavimo po pardavimo tarnybą.

Visada pateikite:

- trumpą gedimo aprašymą;
- Orkaitės tipą ir tikslų modelį;
- Techninės priežiūros numerį (numerį, esantį po žodžio "Service" ant duomenų plokštelės), kuris yra ant dešiniojo orkaitės ertmės krašto (pamatysite atidarę dureles). Techninės priežiūros numeris taip pat nurodytas garantijos knygelėje;
- savo tikslų adresą;
- Savo telefono numerį.

SERVICE 0000 000 00000



Jei reikalingas remontas, kreipkitės į įgaliotą **techninės priežiūros po pardavimo tarnybą** (tada turėsite garantiją, jog bus naudojamos originalios atsarginės dalys ir remontas bus atliktas tinkamai).

VALYMAS



ISPĖJIMAS

- **Niekada nenaudokite valymo garais įrenginių.**
- **Orkaitę valykite tik jai atvėsus pakankamai, kad ją galėtumėte liesti.**
- **Nuo prietaiso atjunkite elektros maitinimą.**

Orkaitės išoriniai paviršiai

SVARBU: nenaudokite korozinių arba abrazyvinių valomųjų priemonių. Jei tokių produktų atsitiktinai patenka ant prietaiso, juos delsiant nuvalykite drėgnu audiniu.

- Paviršius valykite sausa šluoste. Jei išorė labai nešvari, į vandenį įlašinkite kelis lašus ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.

Orkaitės vidus

SVARBU: nenaudokite abrazyvinių kempinių, metalinių grandiklių ar metalinių šveistukų. Laikui bėgant jie pažeidžia emaliuotus paviršius ir orkaitės durelių stiklą.

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių (pvz., nuo maisto, kuriame didelis kiekis cukraus).
- Naudokite patentuotas orkaitės valomąsias priemones ir tiksliai vykdykite gamintojo instrukcijas.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu. Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti (žr. skyrių "TECHNINĖ PRIEŽIŪRA").
- Norint nuvalyti vidinę viršutinę orkaitės dalį, viršutinį grilio kaitinamąjį elementą galima išimti (žr. skyrių "TECHNINĖ PRIEŽIŪRA").

PASTABA: jei ilgą laiką gaminamas maistas, kuriame yra daug vandens (pvz., pica, daržovės ir kt.), ant durelių vidinės pusės ir aplink tarpiklį gali susidaryti kondensato. Orkaitei atvėsus, vidinę durelių pusę nusauskite šluoste arba kempine.

Priedai:

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

Galinės sienelės ir orkaitės katalizinių šoninių plokščių (jei jos įrengtos) valymas:

SVARBU: nenaudokite korozinių ar abrazyvinių valomųjų priemonių, šiurkščių šepetėlių, puodų metalinių šveistukų ar orkaitės purškiklių, kurie gali pažeisti katalitinius paviršius ir panaikinti savaiminio valymo savybes.

- Leiskite tuščiai orkaitei maždaug valandą veikti aktyvinę ventiliatoriaus funkciją ir esant 200 °C temperatūrai.
- Po to, prieš kempine valant maisto likučius, leiskite prietaisui atvėsti.

PRIEŽIŪRA

⚠ ĮSPĖJIMAS

- Naudokitės apsauginėmis pirštinėmis.
- Prieš atlikdami toliau aprašytus darbus, patikrinkite, ar orkaitė atvėso.
- Nuo prietaiso atjunkite elektros maitinimą.

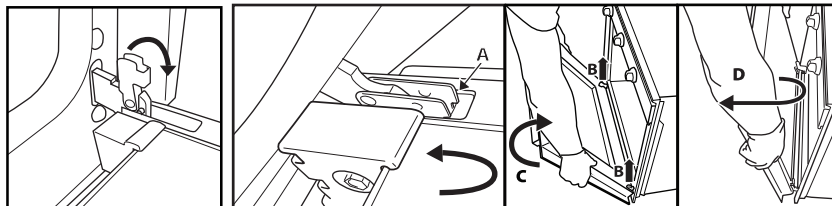
KAIP NUIMTI DURELES

Durelių nuėmimas:

1. Visiškai atidarykite dureles.
2. Pakelkite laikomuosius įtaisus ir juos stumkite iki galo pirmyn (1 pav.).
3. Iki galo uždarykite dureles (A), jas pakelkite (B) ir sukite (C), kol jos atsilaisvins (D) (2 pav.).

Durelių sumontavimas:

1. Lankstus įstatykite į jiems skirtas vietas.
2. Visiškai atidarykite dureles.
3. Nuleiskite du laikomuosius įtaisus.
4. Uždarykite dureles.

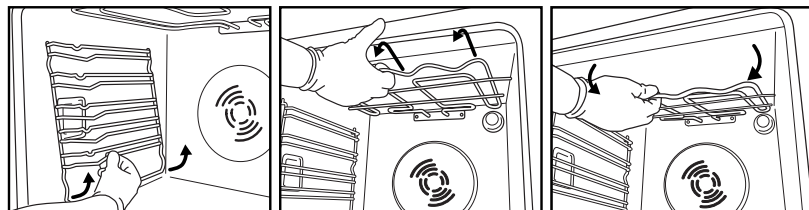


1 pav.

2 pav.

VIRŠUTINIO KAITINAMOJO ELEMENTO ATITRAUKIMAS (TIK KAI KURIUOSE MODELIUOSE)

1. Išimkite šonines priedų laikiklio groteles (3 pav.).
2. Truputį patraukite kaitinamąjį elementą (4 pav.) ir jį nuleiskite (5 pav.).
3. Norėdami kaitinamąjį elementą grąžinti į pradinę padėtį, jį kelkite šiek tiek traukdami į save; žiūrėkite, kad jis pasidėtų ant šoninių atramų.



3 pav.

4 pav.

5 pav.

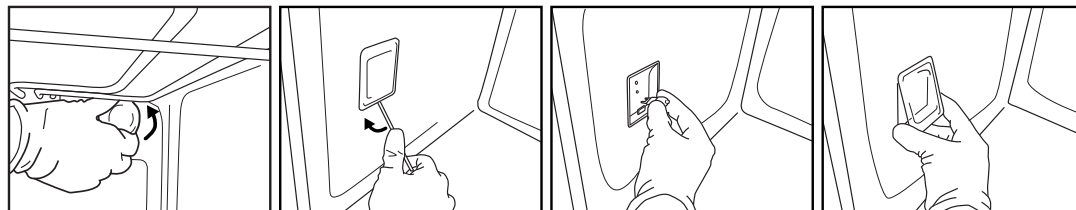
ORKAITĖS LEMPUTĖS PAKEITIMAS

Galinės lempuotės pakeitimas (jei ji yra):

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Atsukite lempuotės dangtelį (6 pav.), pakeiskite lempuotę (žr. pastabą apie lempuotės tipą) ir vėl prisukite lempuotės dangtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Šoninės lempuotės pakeitimas (jei ji yra):

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Išimkite šonines priedų laikiklio groteles, jei jos yra (3 pav.).
3. Atsuktuvu atsirkkite lempuotės dangtelį (7 pav.).
4. Pakeiskite lempuotę (žr. pastabą apie lempuotės tipą) (8 pav.).
5. Uždėkite lempuotės dangtelį – jį tvirtai stumkite, kol jis užsifikuos jam skirtoje vietoje (9 pav.).
6. Sumontuokite šonines priedų laikiklio groteles.
7. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.



6 pav.

7 pav.

8 pav.

9 pav.

PASTABA:

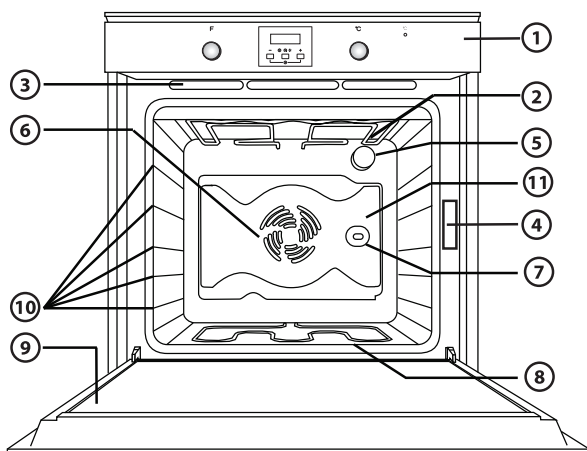
- Naudokite tik 25–40 W / 230 V E-14 tipo T 300 °C kaitinamąsias lemputes arba 20–40 W / 230 V G9 tipo T 300 °C halogenines lemputes.
- Lempučių įsigysite iš mūsų aptarnavimo po pardavimo tarnybos.

SVARBU:

- **jei naudojate halogenines lemputes, jų neimkite plikomis rankomis, pirštų antspaudai jas gali pažeisti.**
- **Orkaitę galima naudoti tik užsukus lempuotės gaubtelį.**

ORKAITĖS NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

KAIP PRIJUNGTI ELEKTRĄ, APRAŠYTA ĮRENGIMO SKYRIUJE

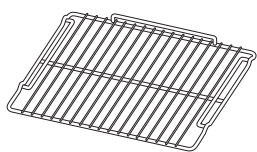


1. Valdymo pultas
2. Viršutinis kaitinamasis elementas / grilis
3. Aušinimo ventiliatorius (nesimato)
4. Duomenų plokštelė (nuimti negalima)
5. Apšvietimas
6. Ventiliatorius
7. Sukamasis iešmas (jei įrengtas)
8. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)
9. Durelės
10. Lentynų padėtis (lentynų skaičius nurodytas orkaitės priekyje)
11. Galinė sienelė

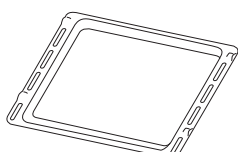
PASTABA:

- gaminimo metu tam tikrais intervalais gali pradėti veikti aušinimo ventiliatorius, kad būtų sumažintas energijos sunaudojimas.
- Gaminimo pabaigoje orkaitę išjungus aušinimo ventiliatorius gali kurį laiką dar veikti.
- Jei gaminimo metu atidaromos orkaitės durelės, kaitinamieji elementai išsijungia.

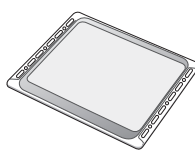
PATEIKIAMĖ PRIEDAI



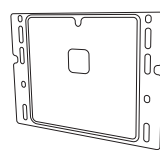
A pav.



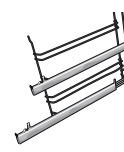
B pav.



C pav.



D pav.



E pav.

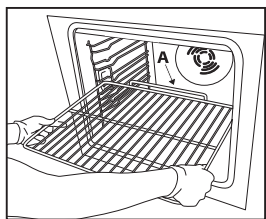
- A. GROTELIŲ LENTYNĖLĖ (1):** grotelių lentyną galima naudoti maistui kepti arba prikaistuviams, pyragų formoms ir kitiems karščiui atspariems gaminimo indams padėti.
- B. SURINKIMO PADĖKLAS (1):** surinkimo padėklas dedamas po grotelių lentyna, kad į jį tekėtų riebalai; jį taip pat galima naudoti kaip orkaitės padėklą mėsai, žuviai, daržovėms, itališkai duonai ir pan. kepti.
- C. KEPAMOJI SKARDA (2):** skirtas duonos ir saldžios tešlos gaminiams gaminti, taip pat kepsniams, žuviai maišelyje ir pan. kepti.
- D. KATALIZĖS PLOKŠTĖS (2):** lengviau ir geriau nuvalomos orkaitės sienelės.
- E. SLANKIOJANTYS BĖGELIAI:** jie palengvina priedų įkišimą ir ištraukimą.

NEPATEIKIAMĖ PRIEDAI

Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš techninės priežiūros po pardavimo tarnybos.

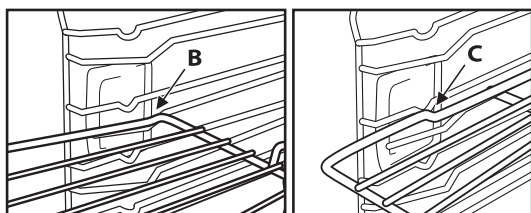
KAIP GROTELIŲ LENTYNAS IR KITUS PRIEDUS ĮKIŠTI Į ORKAITĘ

Grotelių lentynoje ir kituose prieduose įrengtas užfiksavimo mechanizmas, kad jų nebūtų galima ištraukti atsitiktinai.



1 pav.

1. Grotelių lentyną įkiškite horizontaliai; iškilusi dalis „A“ turi būti nukreipta aukštyn (1 pav.).
2. Grotelių lentynai pasiekus užfiksavimo padėtį „B“ (2 pav.), ją pakreipkite.



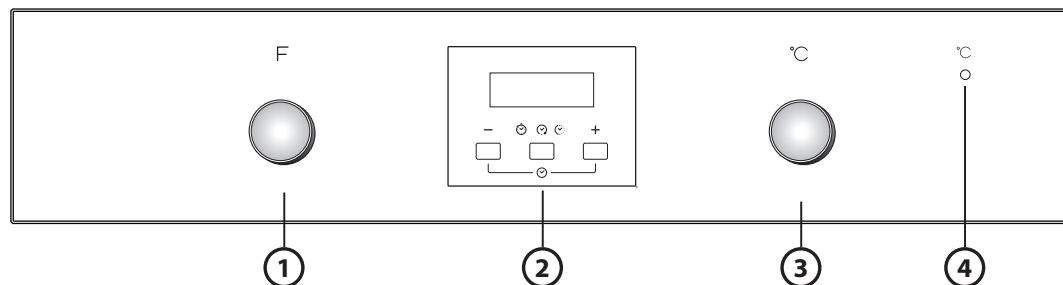
2 pav.

3 pav.

3. Grotelių lentyną gražinkite į horizontalią padėtį ir stumkite iki galo iki „C“ (3 pav.).
4. Norėdami grotelių lentyną ištraukti, šiuos veiksmus atlikite atvirkštine tvarka.

Lygiai tokiu pačiu būdu įkišami kiti priedai – surinkimo padėklas ir kepamoji skarda. Dėl iškyšos plokščiame paviršiuje priedai užsifiksuoja.

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. Funkcijos parinkimo rankenėlė
2. Elektroninis programavimo valdiklis
3. Termostato rankenėlė

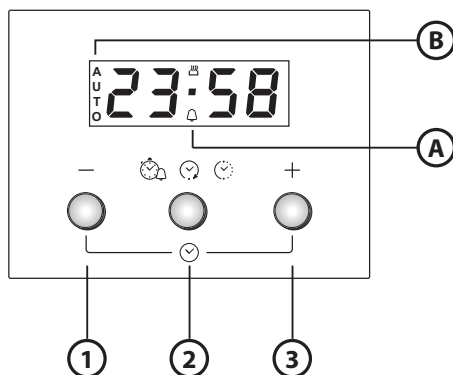
PASTABA: rankenėlės yra ištraukiamos. Paspauskite vietą rankenėlės viduryje ir rankenėlė iššoks.

4. Termostato šviesos diodas

KAIP NAUDOTIS ORKAITĖ

- Pasirinkimo rankenėlę pasukite į norimos funkcijos padėtį
Užsidega orkaitės lemputė
 - Orkaitės termostato rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę pasukite į reikalingos temperatūros padėtį.
Užsidegs termostato šviesos diodas; kai bus pasiekta parinkta temperatūra, šviesos diodas užges.
- Baigę gaminti, šią rankenėlę nustatykite į padėtį „0“.

ELEKTRONINIO PROGRAMAVIMO VALDIKLIO NAUDOJIMAS



1. Mygtukas - : juo mažinama ekrane rodoma vertė
 2. Mygtukas : juo parenkamos įvairios nuostatos:
 - a. Laikmatis
 - b. Gaminimo laikas
 - c. Gaminimo pabaigos laiko nuostata
 3. Mygtukas + : juo didinama ekrane rodoma vertė
- A.** Simbolis nurodo, kad laikmačio funkcija yra aktyvi
- B.** **AUTO** simbolis patvirtina, kad nuostata buvo nustatyta

Prieš naudojant orkaitę pirmą kartą

Dienos laiko ir garsinio signalo tono nustatymas.

Orkaitę prijungus prie elektros tinklo, ekrane pradeda mirksėti **AUTO** ir 0.00. Norėdami nustatyti dienos laiką, vienu metu paspauskite mygtukus - ir +: pradės mirksėti viduryje esantys du taškai. Dienos laiką nustatykite naudodamiesi mygtukais + ir -. Parinkę norimą vertę, paspauskite vidurinę mygtuką. Ekrane pasirodo užrašas „ton 1“. Norėdami parinkti norimą toną, paspauskite mygtuką -. Parinkę norimą toną, paspauskite vidurinę mygtuką. Norėdami pakeisti dienos laiką, atlikite pirmiau aprašytą procedūrą.

Laikmačio nustatymas

Norėdami nustatyti laikmatį, maždaug 2 sekundes laikykite nuspaustą vidurinę mygtuką: ekrane pasirodys 0.00 ir pradės mirksėti varpelio simbolis. Laikmatį nustatykite mygtuku + (maksimali užprogramuojama vertė yra 23 valandos ir 59 minutės). Po kelių sekundžių prasideda atgalinis laiko skaičiavimas. Ekrane rodomas dienos laikas, o varpelio simbolis šviečia nemirksėdamas – taip patvirtinama, kad laikmatis buvo nustatytas. Norėdami pamatyti atgalinio laiko skaičiavimo būseną ir, jei reikia, ją pakeisti, dar kartą 2 sekundėms paspauskite vidurinę mygtuką.









Gaminimo laiko nustatymas

Rankenėlėmis pasirinkę gaminimo veiksena ir temperatūrą, 2 sekundėms paspauskite vidurinę mygtuką: ekrane pasirodys 0.00 ir pradės mirksėti varpelio simbolis. Dar kartą paspauskite vidurinę mygtuką: ekrane nuosekliai bus rodomi d_{ur} ir 0.00, o žodis **AUTO** mirksės. Gaminimo laiką nustatykite mygtukais + ir - (maksimali užprogramuojama vertė yra 10 valandų). Po kelių sekundžių ekrane pasirodys dienos laikas, o žodis **AUTO** švies nemirksėdamas – taip patvirtinama nuostata. Norėdami pamatyti gaminimo laiką ir, jei reikia, jį pakeisti, 2 sekundėms vėl paspauskite vidurinę mygtuką, o po to jį paspauskite dar kartą. Praėjus nustatytam laikui, simbolis išnyksta, pasigirsta garso signalas ir ekrane mirksi žodis **AUTO**. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką. Funkcijų ir temperatūros rankenėlę nustatykite nulinėje padėtyje ir dviem sekundėms paspauskite vidurinę mygtuką, kad baigtumėte gaminimą.




Gaminimo pabaigos laiko atidėjimas

Parinkę gaminimo laiką, paspauskite vidurinę mygtuką: ekrane nuosekliai rodomas E_{nd} , gaminimo pabaigos laikas ir mirksintis žodis **AUTO**. Paspauskite mygtuką + , kad pamatytumėte norimą gaminimo pabaigos laiką (gaminimą galima atidėti daugiausiai 23 valandoms ir 59 minutėms). Po kelių sekundžių ekrane pasirodys dienos laikas, simbolis išnyks, o žodis **AUTO** švies nemirksėdamas – taip patvirtinama nuostata. Norėdami pamatyti gaminimo pabaigos laiką ir, jei reikia, jį pakeisti, 2 sekundėms vėl paspauskite vidurinę mygtuką, o po to jį paspauskite dar du kartus. Pasibaigus atgaliniam laiko skaičiavimui, užsidegs simbolis ir orkaitė pradės veikti parinkta gaminimo veikseną.











FUNKCIJŲ APRAŠYMO LENTELĖ

FUNKCIJŲ RANKENĖLĖ		
	OFF	Gaminimo sustabdymas ir orkaitės išjungimas.
	LEMPA	Orkaitės vidaus apšvietimo lemputės įjungimas / išjungimas.
	STATINĖ FUNKCIJA	Bet kokio patiekalo tik ant vienos lentynos gaminimas. Naudokite antrą lentyną. Orkaitę įkaitinkite iki reikiamos temperatūros. Kai orkaitė įkais ir bus galima dėti maistą, termostato šviesos diodas užges.
	KONVEKČINIS KEPIMAS	Mėsos ir pyragų su skystu įdaru (aštriu arba saldžiu) ant vienos lentynos gaminimas, taip pat picos gaminimas ant vienos arba dviejų lentynų. Naudojant šią funkciją, viršus ir pagrindas iškepa tolygiai, įgauna auksinę spalvą ir tampa traškūs. Kai gaminate dviejuose lygiuose, praėjus pusei gaminimo laiko patiekalus sukeiskite vietomis, kad maistas būtų gaminamas dar tolygiau. Jei gaminate tik ant vienos lentynos, naudokite 2 lentyną. Jei gaminate ant dviejų lentynų, naudokite 1 ir 3 lentynas. Įkaitinkite orkaitę iki reikiamos kepimo temperatūros ir įdėkite produktus į orkaitę, kai pasiekama nustatyta temperatūra.
	GRILIS	Žiegtainių, kebabų ir dešrelių gaminimas ant grotelių; daržovių apkepų ir skrudintos duonos gaminimas. Maistą padėkite ant 4 lentynos. Kai ant grotelių kepa mėsa, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų gaminimo sultys. Jį padėkite ant 3 lentynos ir įpilkite apytiksliai pusę litro vandens. Orkaitę įkaitinkite 3–5 min. Gaminimo metu durelės turi būti uždarytos.
	TURBOGRILIS	Didelių mėsos gabalų kepimas (kojos, kepta jautiena, viščiukai). Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų gaminimo sultys. Jį padėkite ant 1/2 lentynos ir įpilkite apytiksliai pusę litro vandens. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiau paskrustų. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia. Gaminimo metu durelės turi būti uždarytos.
	ATITIRPINIMAS	Paspartinamas maisto atitirpinimas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.
	TURBOVENTILIATORIUS	Kepinio pagrindas tampa traškus, o viršus minkštas. Idealiai tinka ant vienos lentynos kepti pyragams (kurio pagrindas nebuvo iš anksto iškeptas) su skystu įdaru (pvz., vaisiniai pyragai, slyvų pyragai, „ricotta“ sūrio pyragai, taip pat picos su dideliu kiekiu garnyro). Maistą padėkite ant antros lentynos. Prieš gamindami iš anksto įkaitinkite orkaitę. Šią funkciją taip pat idealiai tinka naudoti užšaldytiems maisto pusfabrikačiams (pvz., picoms, bulvių traškučiams, štrudeliams, lazanijai). Vadovaukitės ant produkto pakuotės pateiktomis instrukcijomis.

FUNKCIJŲ RANKENĖLĖ (Tęsti)



	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	Keliems patiekalams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, daugiausiai ant dviejų lentynų gaminimas tuo pačiu metu (pvz., žuviai, daržovėms, pyragaičiams). Šią funkciją galima naudoti įvairiems maisto produktams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą. Jei gaminate tik ant vienos lentynos, naudokite 2 lentyną. Jei gaminate ant dviejų lentynų, naudokite 1 ir 3 lentynas; orkaitę iš anksto įkaitinkite.
	APATINIS KAITINAMASIS ELEMENTAS IR VENTILIATORIUS	Labai skystos konsistencijos patiekalų gaminimo užbaigimas, kad pagrindas būtų traškus ir aukso spalvos. Taip pat tinka padažams sutirštinti. Maistą padėkite ant antros lentynos. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.
	APATINIS KAITINIMAS	Patiekalų pagrindo skrudinimas gaminimo pabaigoje. Maistą padėkite ant pirmos arba antros lentynos. Šią funkciją taip pat galima naudoti lėtam gaminimui, pvz., mėsos ar daržovių troškiniams; naudokite antrą lentyną. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖS

Receptas	Funkcija	Įkaitinimas	Lentyna (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Priedai ir pastabos
Mieliniai pyragai		Taip	2	150–175	35–90	Pyrago formoje ant grotelių lentynos
		Taip	1–3	150–170	30–90	3 lentyna: pyrago formoje ant grotelių lentynos 1 lentyna: pyrago formoje ant grotelių lentynos
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	2	150–190	30–85	Surinkimo padėklas / kepamoji skarda arba pyragų forma and grotelių lentynos
		Taip	1–3	150–190	35–90	3 lentyna: pyrago formoje ant grotelių lentynos 1 lentyna: pyrago formoje ant grotelių lentynos
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	2	160–175	20–45	Riebalų surinkimo padėklas / kepamoji skarda
		Taip	1–3	150–175	20–45	3 lentyna: grotelių lentyna 1 lentyna: riebalų surinkimo padėklas / kepamoji skarda
Bandelės su įdaru		Taip	2	175–200	30–40	Riebalų surinkimo padėklas / kepamoji skarda
		Taip	1–3	170–190	35–45	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos 1 lentyna: riebalų surinkimo padėklas / kepamoji skarda
Morengai		Taip	2	100	110–150	Riebalų surinkimo padėklas / kepamoji skarda
		Taip	1–3	100	130–150	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos 1 lentyna: riebalų surinkimo padėklas / kepamoji skarda

Receptas	Funkcija	Įkaitinimas	Lentyna (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Priedai ir pastabos
Duona / pica / itališka duona		Taip	2	225–250	12–50	Riebalų surinkimo padėklas / kepamoji skarda
		Taip	1–3	225–250	25–50	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos 1 lentyna: riebalų surinkimo padėklas / kepamoji skarda
Užšaldyta pica		Taip	2	250	10–15	2 lentyna: surinkimo padėklas / kepamoji skarda arba grotelių lentyna
		Taip	1–3	250	10–20	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos 1 lentyna: riebalų surinkimo padėklas / kepamoji skarda
Aštrūs pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	2	175–200	40–50	Pyrago formoje ant grotelių lentynos
		Taip	1–3	175–190	55–65	3 lentyna: pyrago formoje ant grotelių lentynos 1 lentyna: pyrago formoje ant grotelių lentynos
Užkandėlės / sluokniuotos tešlos krekeriai		Taip	2	175–200	20–30	Riebalų surinkimo padėklas / kepamoji skarda
		Taip	1–3	175–200	25–45	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos 1 lentyna: riebalų surinkimo padėklas / kepamoji skarda
Lazanja / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepai su vaisiais		Taip	2	200	45–55	Orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Aviena, veršiena, jautiena, kiauliena (1 kg)		Taip	2	200	80–110	surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Viščiukas, zuikis, antis (1 kg)		Taip	2	200	50–100	surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Kalakutas, žąsis (3 kg)		Taip	1/2	200	80–130	surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Kepta žuvis / folijoje (filė, visa)		Taip	2	175–200	40–60	surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

Receptas	Funkcija	Įkaitinimas	Lentyna (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Priedai ir pastabos
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	2	175–200	50–60	Orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Skrudinta duona		Taip	4	200	3–5	Grotelių lentyna
Žuvies filė, kepsniai		Taip	4	200	20–30	3 lentyna: grotelių lentyna (gaminimo viduryje maistą apverskite)
						2 lentyna: riebalų surinkimo padėklas su vandeni
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliuokai / mėšainiai		Taip	4	200	30–40	Lentyna 4: grotelių lentyna (gaminimo viduryje maistą apverskite)
						3 lentyna: riebalų surinkimo padėklas su vandeni
Keptas viščiukas (1–1,3 kg)		-	2	200	55–70	2 lentyna: grotelių padėklas (jei reikia, praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite)
						1 lentyna: riebalų surinkimo padėklas su vandeni
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		-	2	200	35–45	2 lentyna: grotelių padėklas (jei reikia, praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite)
Ėriuko koja / kojos		-	2	200	60–90	Grotelių padėklas arba orkaitės padėklas ir grotelių lentynos (jei reikia, praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite)
Keptos bulvės		-	2	200	45–55	Surinkimo padėklas / kepamoji skarda (jei reikia, praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite)
Daržovių apkepas		-	2	200	20–30	Orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Lazanija ir mėsa		Taip	1–3	200	50–100	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
						1 lentyna: surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

Receptas	Funkcija	Įkaitinimas	Lentyna (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Priedai ir pastabos
Mėsa ir bulvės		Taip	1–3	200	45–100	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
						1 lentyna: surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
Žuvis ir daržovės		Taip	1–3	175	30–50	3 lentyna: orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
						1 lentyna: surinkimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

Lentelėje nurodytos laiko vertės naudotinos gaminimo metu naudojant atidėto paleidimo veikseną (jei tokia funkcija yra). Gaminimo laikas gali būti ilgesnis – tai priklauso nuo patiekalo.

REKOMENDUOJAMAS NAUDOJIMAS IR PATARIMAI

Kaip naudotis gaminimo lentele

Lentelėje nurodyta konkrečiam produktui, gaminamam viename lygyje arba vienu metu keliuose lygiuose, geriausiai tinkanti funkcija. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neskaitant 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 kepamąsias skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti pyrekso arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų apie tai, ant kokių lentynų dėti kokius konkrečius pateikiamus priedus.

Kelių patiekalų gaminimas vienu metu

Naudodami funkciją PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, ant skirtingų lentynų galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui, žuvį ir daržoves). Patiekalą, kurį gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

Desertai

- Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcijos funkciją. Naudokite tamsaus metalo kepamąsias skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, išrinkite oro cirkuliavimo funkciją kepamąsias skardas ant lentynų išdėstykite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.
- Kai norite patikrinti, ar pakilęs pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.
- Jei naudojate neprisvytančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.
- Jei kepimo metu pyragas sukrenta, kitą kartą nustatykite mažesnę temperatūrą, pamėginkite naudoti mažiau vandens tešlai gaminti arba tešlą švelniau maišykite.
- Saldėsiams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite KONVEKČINIS KEPIMAS funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelkite į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

Mėsa

- Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba pyrekso lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei kepsite kepsnį, į prikaistuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Kai kepsnys bus iškepęs, 10-15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio foliją.
- Jei mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkelkite į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo grilio. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po griliu, ant kurio dedama mėsa, padėti surinkimo padėklą, kuria įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

Sukamasis iešmas (jei įrengtas)

Šį priedą naudokite tolygiam mėsos arba paukštienos didelių gabalų kepimui. Mėsą užmaukite ant iešmo (jei gaminsite vištieną, ją apvyniokite virve) ir patikrinkite, ar mėsa tvirtai laikosi; tada iešmą įstatykite į jam skirtą vietą priekinėje orkaitės sienelėje ir kitą galą atremkite ant atitinkamos atramos. Kad nebūtų dūmų ir būtų surenkamos iš pateikalo varvančios sultys, rekomenduojama pirmame lygyje padėti riebalų surinkimo padėklą ir įpilti į jį pusę litro vandens. Iešmas turi plastikinę rankeną, kurią, prieš pradėdant gaminti, būtina nuimti; ją vėl naudokite maistui iš orkaitės išimti, kad nenusidegintumėte, kai jis bus pagamintas.

Pica

Padėklus sutepkite nedideliu riebalų kiekiu, kad picos pagrindas būtų traškus. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, picą pabarstykite mocarelos sūriu.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

JŪSU UN CITU CILVĒKU DROŠĪBA IR ĻOTI SVARĪGA

Šī rokasgrāmata un pati ierīce sniedz svarīgus drošības brīdinājumus, kas vienmēr jāizlasa un jāievēro.



Šis ir briesmu simbols, kas norāda uz bīstamu situāciju un brīdina lietotājus par potenciālu risku Jums un citiem cilvēkiem.

Visi drošības brīdinājumi tiek norādīti ar briesmu simbolu un šādiem terminiem:



BĪSTAMI

Norāda bīstamu situāciju, kuru nenovērot, var rasties nopietni savainojumi.



BRĪDINĀJUMS

Norāda bīstamu situāciju, kuru nenovērot, var rasties nopietni savainojumi.

Visi drošības brīdinājumi sniedz konkrētu informāciju par potenciālu risku, un norāda, kā mazināt iespējamo savainojumu, bojājumu un elektrošoka iespējamību, kas var rasties ierīces nepareizas lietošanas dēļ. Rūpīgi ievērojiet tālāk minētos norādījumus:

- Pirms jebkādiem uzstādīšanas darbiem ierīce jāatvieno no elektrotīkla.
- Pieslēgumu elektrotīklam drīkst veikt tikai sertificēts elektriķis un saskaņā ar ražotāja norādēm un standarta elektrodrošības noteikumiem. Nelabojiet vai nemainiet nevienu ierīces detaļu, ja vien par to nav īpaši norādīts lietošanas pamācībā.
- Noteikumi prasa ierīci iezemēt.
- Elektriķis kabelim jābūt pietiekami garam, lai ierīci, ka tā tiek iebūvēta, varētu ērti pievienot elektrotīklam.
- Lai ierīces uzstādīšana atbilstu spēkā esošiem drošības noteikumiem, nepieciešams izmantot daudzpolu atvienošanas slēdzi, kur minimālā atstarpe starp kontaktiem ir 3 mm.
- Neizmantojiet elektriskos sadalītājus vai pagarinātājus
- Lai atvienotu ierīci, nevelciet strāvas padeves vadu.
- Pēc uzstādīšanas lietotājam nedrīkst būt piekļuves elektriskajām detaļām
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām ķermeņa daļām, kā arī nedarbiniet to, ja kājās nav apavu.
- Šī ierīce paredzēta tikai izmantošanā kā mājas iekārta pārtikas gatavošanai. Neizmantojiet to citiem nolūkiem (piemēram, telpu apsildei). Izgatavotājs neuzņemas nekādu atbildību par neatbilstošu izmantošanu vai nepareizu vadības elementu iestatīšanu.
- Šo nedrīkst izmantot cilvēki (tostarp bērni) ar jebkādiem fiziskiem, sensorajiem vai garīgajiem traucējumiem vai arī bez pieredzes un zināšanām par šīs ierīces lietošanu, tas pieļaujams tikai par drošību atbildīgas personas uzraudzībā.
- Atklātās ierīces daļas lietošanas laikā var kļūt ļoti karstas. Bērni jāpieskata, lai tie nespēlētu ar ierīci.
- Lietošanas laikā un pēc tam nepieskarieties ierīces sildelementiem vai iekšējām virsmām – var gūt apdegumus. Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai jebkādiem citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem iekams visas detaļas nav pietiekami atdzisušas.
- Gatavošanas beigās, atverot cepeškrāns durvis, esiet piesardzīgs, ļaujot karstajam gaisam vai tvaikam izkļūt pakāpeniski. Kad ierīces durvītas ir aizvērtas, karstais gaiss tiek ventilēts caur atveri virs vadības paneļa. Nebloķējiet ventilācijas atveres.
- Pannu un piederumi izņemšanai lietojiet virtuves cimds un uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem.
- Neievietojiet cepeškrāsnī vai blakus tai viegli uzliesmojošus materiālus: pretējā gadījumā ieslēdzot ierīci, var rasties ugunsbīstamība.
- Ierīcē nekarsējiet blīvi aizvērtas kārbas vai traukus, To iekšienē radīsies spiediens, kas var izraisīt kārbas uzsprāgšanu, kā rezultātā var sabojāt ierīci.
- Neizmantojiet no sintētiskiem materiāliem izgatavotus traukus.
- Pārkarsētas eļļas vai tauki var viegli aizdegties. Gatavojot ēdienu ar lielu tauku vai eļļas daudzumu, esiet ārkārtīgi piesardzīgi.
- Pārtikas žūšanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzmanības.
- Ja gatavošanai tiek izmantoti alkoholiski dzērieni (piem., rums, konjaks, vīns), atcerieties, ka augstā temperatūrā alkohols izgaro. Rezultātā izdalītie alkohola garaiņi var saskarties ar elektriskajiem sildelementiem un aizdegties.

Mājsaimniecības ierīču nodošana lūžņos

- Šī ierīce izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Pirms utilizācijas nogrieziet strāvas kabeli.
- Plašāku informāciju par lietotu mājsaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi var iegūt pie vietējiem varas pārstāvjiem, atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties.

UZSTĀDĪŠANA

Izpakojiet ierīci un pārlicinieties, ka tā nav bojāta pārvadāšanas laikā un durtiņas labi aizveras. Ja atklājas kāda problēma, sazinieties ar pārdevēju vai tuvāko pēc pārdošanas servisu. Lai nepieļautu ierīces bojājumus, noņemiet tās polistirola pamatni tikai cepeškrāsns uzstādīšanas laikā.

IEBŪVĒJAMĀ MEZGLA SAGATAVOŠANA

- Ar krāsni saskarē esošajām virtuves ierīcēm jābūt karstumizturīgām (min. 90°C).
- Uzmanīgi veiciet skapja griešanas darbus pirms krāsns uzstādīšanas vietā un rūpīgi notīriet visas koka skaidas un putekļus.
- Pēc uzstādīšanas krāsns pamatnei vairāk nedrīkst būt piekļuves.
- Lai ierīce darbotos pareizi, minimālā atstarpe starp darbvirsmu un krāsns augšmalu nedrīkst būt traucēta.

ELEKTROPIESLĒGUMS

Pārlicinieties, ka nominālu plāksnītē norādītais spriegums ir tāds pats kā elektrotīklā. Nominālu plāksnīte atrodas pie krāsns priekšējās malas (redzama atverot durtiņas).

- Strāvas kabeļa nomaiņu (tips H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis. Sažinieties ar autorizētu servisa centru.

VISPĀRĪGIE IETEIKUMI

Pirms lietošanas:

- Noņemiet no piederumiem iepakojuma kartona daļas, aizsargplēvi un uzlīmes.
- Izņemiet piederumus no krāsns un uzkaršējiet to līdz 200° apmēram uz stundu, lai likvidētu aizsargājošās smērvielas un izolācijas materiālu smakas.

Lietošanas laikā:


- Nelieciet smagus priekšmetus uz durtiņām, jo tā tās var sabojāt.
- Necērties ciet durtiņas, nekariniet neko pie to roktura.
- Nenosedziet krāsns iekšieni ar alumīnija foliju.
- Nepieļaujiet ūdens iekļūšanu karstā cepeškrāsnī, jo tas var sabojāt emaljas pārklājumu.
- Nebīdi katlus vai pannas pāri cepeškrāsns pamatnei, jo tas var sabojāt emaljas pārklājumu.
- Pārlicinieties, ka citu ierīču elektriskie vadi neskaras pie krāsns daļām u netiek iespiesti durtiņās.
- Nepakļaujiet plīti āra atmosfēras iedarbībai.

DROŠĪBA UN VIDE

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāliem

Viss iepakojuma materiāls ir atkārtoti pārstrādājams un apzīmēts ar pārstrādes simbolu ♻️. Dažādas iepakojuma daļas tādējādi jāutilizē atbildīgi un saskaņā ar vietējiem atkritumu apstrādes noteikumiem.

Izstrādājuma nodošana lūžņos

- Šī iekārta ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA).
- Nodrošinot, ka šis izstrādājums tiek izmests atkritumos kā paredzēts, jūs palīdzat novērst nelabvēlīgu ietekmi uz dabu un cilvēku veselību, kas rastos tad, ja atkritumu apsaimniekošana notiktu kādā nepareizā veidā.
- Uz šī izstrādājuma vai komplektā ietilpstošajiem dokumentiem redzamais simbols  norāda, ka to nedrīkst izmest kopā ar mājsaimniecības atkritumiem, bet gan jānogādā atbilstošā savākšanas centrā elektriska un elektroniska aprīkojuma pārstrādei.

Enerģijas taupīšana

- Uzkaršējiet krāsni tikai līdz tādai temperatūrai, kāda norādīta receptē.
- Izmantojiet tumšas vai lakotas melnas emaljētas cepešpannas un traukus, jo tie ļoti labi absorbē karstumu.
- Pirms gatavošanas laika iestatīšanas, izslēdziet cepeškrāsni uz 10/15 minūtēm. Pārtika, kam nepieciešama ilgāka gatavošana, turpinās gatavoties arī pēc krāsns izslēgšanas.

ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJA (CE)

- Šī cepeškrāsns, kuras daļas saskaras ar pārtikas produktiem, atbilst Eiropas standartam (CE) n.1935/2004; tā ir paredzēta, izgatavota un tiek pārdota saskaņā ar zemsprieguma direktīvas 2006/95/CE (ko aizstāj direktīva 73/23/CEE un attiecīgie pielikumi), kā arī elektromagnētiskās savietojamības direktīvas 2004/108/CE drošības un aizsardzības prasībām.

PROBLĒMRISINĀŠANAS PAMĀCĪBA

Cepeškrāsns nedarbojas:

- Pārbaudiet elektropieslēguma kabeli un vai tas pievienots elektrotīklam.
- Ieslēdziet krāsni un restartējiet, lai redzētu, vai kļūme novērsta.

PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS SERVISS

Pirms sazināties ar pēc pārdošanas servisu:

1. Mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem, izmantojot šeit atrodamo "Problēmrisināšanas pamācību".
2. Izslēdziet ierīci un ieslēdziet vēlreiz, lai redzētu, vai problēma ir novērsta.

Ja pēc iepriekšminētajām pārbaudēm problēma nav novērsta, sazinieties ar tuvāko pēc pārdošanas servisu.

Vienmēr norādiet:

- Īsu kļūmes aprakstu;
- precīzu krāsns tipu un modeli;
- servisa numuru (skaitli, kas nominālu plāksnītē atrodas aiz vārda Service), kas atrodas krāsns nišas labajā pusē (redzams, ja durtiņas atvērtas). Servisa numurs atrodams arī garantijas grāmatiņā;
- Jūsu adresi;
- Jūsu tālruņa numuru.

SERVICE 0000 000 00000



Ja nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu **klientu apkalpošanas centru** (lai izmantotu tikai oriģinālās rezerves daļas un remonts tiktu veikts pareizi).

TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS

- **Nekad neizmantojiet tvaika tīrīšanas aprīkojumu.**
- **Tīriet krāsni tikai tad, ja tā ir atdzisusi tik tālu, ka tai var pieskarties.**
- **Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.**

Cepeškrāsns korpuss

SVARĪGI: Neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šādiem līdzekļiem nokļūst uz ierīces, nekavējoties notīriet tos ar mitru drānu.

- Tīriet virsmu ar mīkstu, mitru lupatiņu. Ja tā ir ļoti netīra, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

Krāsns iekšpuse

SVARĪGI: Neizmantojiet asus sūkļus vai metāla skrāpjus vai tīrītājus. Laika gaitā tas var sagraut emaljētās virsmas un krāsns durtiņu stiklu.

- Pēc katras lietošanas ļaujiet krāsnij atdzist un tīriet, kamēr vēl tā ir silta, lai notīrītu uzkrājušos netīrumus un traipus, ko radījušas ēdiena atliekas (piem., pārtika ar lielu cukura saturu).
- Lietojiet cepeškrāsnij piemērotus tīrīšanas līdzekļus un precīzi ievērojiet ražotāja norādījumus.
- Tīriet durtiņu stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli. Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var noņemt (skatiet APKOPE).
- Lai notīrītu krāsns dobuma griestus, augšējo grila sildelementu (sk. APKOPE) var nolaist (tikai dažos modeļos).

PIEZĪME: Sulīgu produktu (piemēram, picu, dārzeņu un citu produktu) gatavošanas laikā cepeškrāsns durvju iekšpusē un ap blīvējumu var veidoties kondensāts. Kad krāsns ir atdzisis, tīriet durtiņu iekšpusi ar lupatiņu vai sūkli.

Piederumi:

- Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc lietošanas, apstrādājot ar virtuves cimdziem laikā, kad tās vēl karstas.
- Pārtika atliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

Krāsns aizmugures sienīgas katalītisko sānu paneļu tīrīšana (ja uzstādīti):

SVARĪGI: Neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, asas suku, katlu skrāpjus vai izsmidzinātājus, jo tie var sabojāt katalītisko virsmu un ietekmēt paštīrīšanas funkciju.

- Ieslēdziet cepeškrāsni uz aptuveni vienu stundu, neievietojot tajā produktus, iestatiet 200 °C temperatūru un aktivizējiet ventilatora funkciju.
- Pēc tam atstājiet ierīci atdzišanai un pēc tam iztīriet pārtika atliekas ar sūkli.

APKOPE



BRĪDINĀJUMS

- Izmantojiet virtuves cimdus.
- Pirms sekojošo darbību veikšanas pārliecinieties, ka krāsns ir pietiekami atdzisis.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

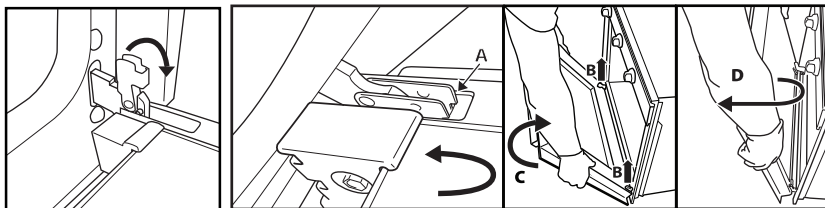
DURTIŅU NOŅEMŠANA

Lai noņemtu durtiņas:

1. Atveriet durvis līdz galam vaļā.
2. Paceliet fiksatorus un bīdīet tos uz priekšu līdz galam (1 att.).
3. Aizveriet durvis līdz galam (A), paceliet tās uz augšu (B) un pagrieziet (C), līdz atbloķējas (D) (2 att.).

Durvju ievietošana atpakaļ:

1. Ievietojiet eņģes to ligzdās.
2. Atveriet durtiņas līdz galam vaļā.
3. Nolaidiet divus fiksatorus.
4. Aizveriet durtiņas.

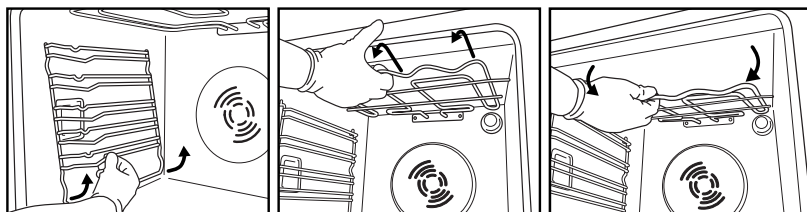


1 att.

2 att.

AUGŠĒJO SILDELEMENTU PĀRVIETOŠANA (TIKAI DAŽOS MODEĻOS)

1. Izņemiet piederumu turētāja sānu restes (3 att.).
2. Nedaudz izvelciet uz āru sildelementu (4 att.) un nolaidiet to (5 att.).
3. Lai uzliktu sildelementu atpakaļ, celiet to augšup, velkot nedaudz uz sāniem un pārlicinieties, ka to balstās sānu atbalstos.



3 att.

4 att.

5 att.

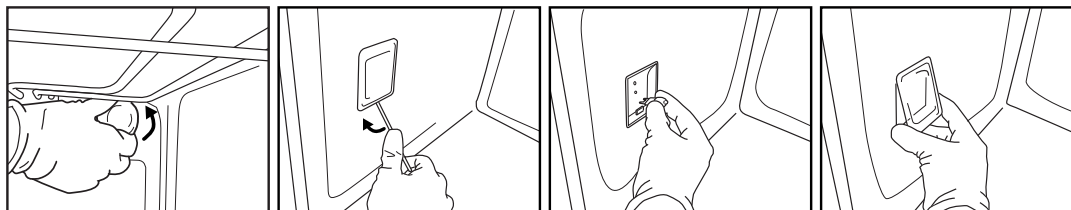
CEPEŠKRĀSNS SPULDZES MAIŅA

Lai nomainītu aizmugurējo spuldzi (ja tāda ir):

1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.
2. Noskrūvējiet spuldzes pārsegu (6 att.), nomainiet spuldzi (skatiet informāciju par spuldzes tipu) un pieskrūvējiet atpakaļ spuldzes pārsegu.
3. Pievienojiet krāsni no elektrotīklam.

Lai nomainītu sānu spuldzi (ja tāda ir):

1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.
2. Noņemiet piederumu turētāja sānu restes, ja tādas ir (3 att.).
3. Izmantojiet skrūvgriezi, lai noņemtu spuldzes pārsegu (7 att.).
4. Nomainiet spuldzi (skatiet informāciju par spuldzes tipu) (8 att.).
5. Uzstādiet atpakaļ spuldzes pārsegu, cieši to piespiežot, līdz tas nofiksējas tam paredzētajā vietā (9 att.).
6. Uzstādiet atpakaļ piederumu turētāja sānu restes.
7. Pievienojiet krāsni no elektrotīklam.



6 att.

7 att.

8 att.

9 att.

PIEZĪME:

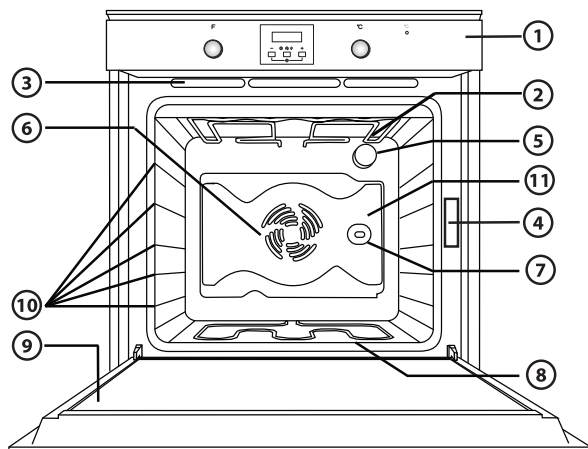
- Izmantojiet tikai šādas kvēlspuldzes: 25–40 W/230 V tips E-14, T300 °C vai šādas halogēnlampas: 20–40 W/230 V tips G9, T300 °C
- Spuldzes pieejamas klientu apkalpošanas centrā.

SVARĪGI:

- **Ja izmantojat halogēnlampas, neaiztieciet tās ar pirkstiem, jo pirkstu nospiedumi var sabojāt tās.**
- **Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes pārsegs.**

CEPEŠKRĀSNS LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

INFORMĀCIJU PAR PIESLĒGUMU ELEKTROTĪKĻAM SKATĪETIES UZSTĀDĪŠANAS SADAĻĀ

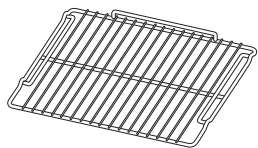


1. Vadības panelis
2. Augšējais sildelements/grils
3. Dzesējošais ventilators (nav redzams)
4. Datu plāksnīte (nedrīkst noņemt)
5. Apgaismojums
6. Ventilators
7. Rotējošs iesms (ja uzstādīts)
8. Apakšējais sildelements (nav redzams)
9. Durvis
10. Plauktu novietojums (plauktu skaits ir norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
11. Aizmugurējā siena

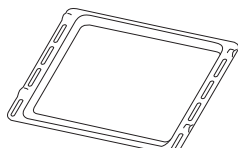
PIEZĪME:

- Ēdiena gatavošanas laikā dzesējošais ventilators var ieslēgties periodiski, lai mazinātu enerģijas patēriņu.
- Pēc gatavošanas beigām, kad cepeškrāsns izslēgta, dzesējošais ventilators var vēl kādu laiku darboties.
- Gatavošanas laikā atverot cepeškrāsns durvis, sildelementi izslēdzas.

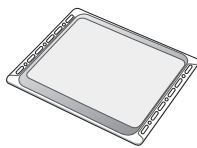
KOMPLEKTĀCIJĀ IEKĻAUTIE PIEDERUMI



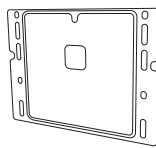
A att.



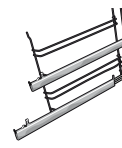
B att.



C att.



D att.



E att.

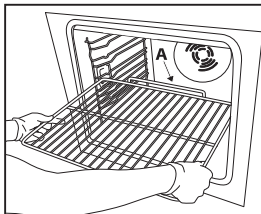
- STIEPĻU PLAUKTS (1):** to var izmantot produktu grilēšanai vai kā pannu, pīrāgu veidņu un citu cepeškrāsnij piemērotu gatavošanas piederumu turētāju.
- ŠĶIDRUMA SAVĀKŠANAS PANNA (1):** šķidruma savākšanas panna paredzēta novietošanai zem stieplu plaukta, lai savāktu taukvielas vai arī izmantojama kā cepešpanna gaļas, zivju, dārzeņu, itāļu sālās maizes un citu produktu pagatavošanai.
- CEPŠANAS PANNA (2):** maizes un mīklas izstrādājumu cepšanai, kā arī cepešu, pergamentā ietītu zivju un citu ēdienu pagatavošanai.
- KATALĪTISKIE PANĒĻI (2):** lai ērtāk un rūpīgāk notīrītu cepeškrāsns sienas.
- BĪDĀMĀS VADOTNES:** lai atvieglotu piederumu ievietošanu un izņemšanu.

KOMPLEKTĀCIJĀ NIEKĻAUTIE PIEDERUMI

Tos jāiegādājas klientu apkalpošanas centrā.

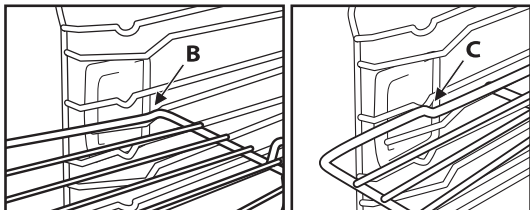
STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA CEPEŠKRĀSNĪ

Stiepļu plaukts un citi piederumi ir aprīkoti ar fiksācijas mehānismu, kas nepieļauj to nejaušu izņemšanu.



1 att.

1. Ievietojiet stiepļu plauktu horizontāli, ar paaugstināto "A" daļu virzienā uz augšu (1 att.).
2. Kad plaukts sasniedz fiksācijas pozīciju "B" (2 att.), sasveriet to leņķī.

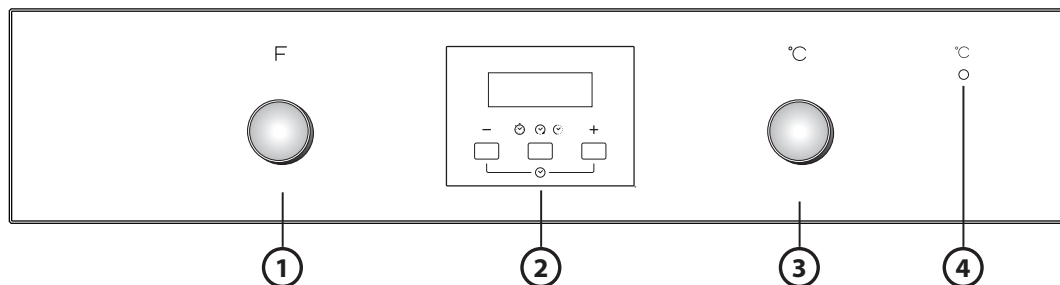


2 att.

3 att.

3. Novietojiet stiepļu plauktu horizontālā stāvoklī un bīdiet to līdz galam stāvoklī "C" (3 att.).
4. Lai izņemtu stiepļu plauktu, veiciet minētās darbības, tikai šoreiz pretējā secībā. Citi piederumi, piemēram, šķidruma savākšanas panna un cepšanas panna, tiek ievietoti tādā pašā veidā. Plakanās virsmas izvirzījumi ļauj piederumus nofiksēt tiem paredzētajā vietā.

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS

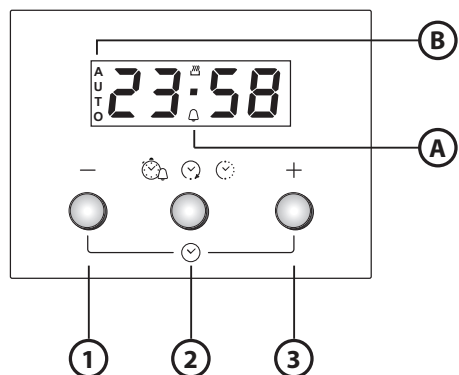


1. Funkciju pārslēgs
 2. Elektroniskais programmētājs
 3. Termostata slēdzis
 4. Termostata indikators
- PIEZĪME: Slēdži ir izbīdāmi. Piespiediet slēdžu vidusdaļā, un tie izbīdīsies.**

KĀ LIETOT CEPEŠKRĀSNĪ

- Pagrieziet pārslēgu līdz vajadzīgajai funkcijai. Ieslēdzas cepeškrāsns apgaismojums.
- Pagrieziet termostata slēdzi pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz vajadzīgajai temperatūrai. Iedegas termostata indikators un kad cepeškrāsnī tiek sasniegta izvēlētā temperatūra, tas izslēdzas. Gatavošanas beigās pagrieziet slēdžus uz "0".

ELEKTRONISKĀ PROGRAMMĒTĀJA LIETOŠANA



1. Poga -: lai samazinātu displejā redzamo vērtību.
 2. Poga : lai izvēlētos dažādus iestatījumus:
 - A. Taimeris
 - B. Gatavošanas laiks
 - C. Gatavošanas beigu laika iestatījums
 3. Poga +: lai palielinātu displejā redzamo vērtību.
- A.** Simbols norāda, ka ir aktivizēta taimera funkcija.
B. Simbols **AUTO (Automātiski)** apstiprina, ka ir veikts iestatījums.

Cepeškrāsns pirmā ieslēgšanas reize

Iestatiet pulksteņa laiku un skaņas signāla toni.

Pieslēdzot cepeškrāsns elektrotīklam, displejā sāk mirgot norāde **AUTO (Automātiski)** un laiks 0.00. Lai iestatītu pulksteņa laiku, vienlaikus nospiediet pogu - un +: sāks mirgot abi punkti vidū. Iestatiet pulksteņa laiku, izmantojot pogu - un +. Pēc vajadzīgās vērtības izvēles nospiediet vidējo pogu. Displejā ir redzama norāde "ton 1". Lai izvēlētos vajadzīgo toni, nospiediet pogu -. Pēc vajadzīgā toņa izvēles nospiediet vidējo pogu. Lai mainītu pulksteņa laiku, rīkojieties, kā aprakstīts iepriekš.

Taimera iestatīšana

Lai iestatītu taimeri, turiet nospiektu vidējo pogu aptuveni 2 sekundes: displejā tiks parādīts 0.00 un sāks mirgot zvana simbols. Iestatiet taimeri, izmantojot pogu + (maksimālā ieprogrammējamā vērtība ir 23 stundas un 59 minūtes). Laika atskaite sāksies pēc dažām sekundēm. Displejā būs redzams pulksteņa laiks un izgaismosies zvans, apstiprinot, ka taimeris ir iestatīts. Lai parādītu laika atskaites stāvokli un, ja nepieciešams, mainītu to, vēlreiz 2 sekundes nospiediet vidējo pogu.

Gatavošanas laika iestatīšana

Pēc gatavošanas režīma un temperatūras izvēles, to iestatot ar pārslēgiem, turiet vidējo pogu nospiektu 2 sekundes: displejā būs redzama vērtība 0.00 un sāks mirgot zvana simbols. Vēlreiz nospiediet vidējo pogu: displejā secīgi parādīsies *dur* un 0.00 un sāks mirgot norāde **AUTO (Automātiski)**. Iestatiet gatavošanas laiku, izmantojot pogu + un - (maksimālā ieprogrammējamā vērtība ir 10 stundas). Pēc dažām sekundēm displejā tiek parādīts pulksteņa laiks un turpina izgaismoties norāde **AUTO (Automātiski)**, apstiprinot iestatījumu. Lai redzētu atlikušo gatavošanas laiku un, ja nepieciešams, mainītu to, turiet vidējo pogu 2 sekundes nospiektu un tad nospiediet to vēlreiz. Iestatītā laika beigās simbols nodziest, atskan brīdinājuma signāls un displejā sāk mirgot norāde **AUTO (Automātiski)**. Lai izslēgtu brīdinājuma signālu, nospiediet jebkuru pogu. Pagrieziet funkciju un temperatūras pārslēgu līdz nullei un divas sekundes turiet nospiektu vidējo pogu, lai beigtu gatavošanu.




Gatavošanas beigu laika atlikšana

Pēc gatavošanas laika izvēles nospiediet vidējo pogu: displejā parādīsies *End*, secīgi mirgos gatavošanas beigu laiks un norāde **AUTO (Automātiski)**. Nospiediet pogu +, lai skatītu vajadzīgo gatavošanas beigu laiku (gatavošanu var atlikt uz 23 stundām un 59 minūtēm). Pēc dažām sekundēm displejā tiek parādīts pulksteņa laiks, simbols nodziest un turpina izgaismoties norāde **AUTO (Automātiski)**, apstiprinot iestatījumu. Lai redzētu gatavošanas beigu laiku un, ja nepieciešams, mainītu to, turiet vidējo pogu 2 sekundes nospiektu un tad nospiediet to vēlreiz. Laika atskaitē beidzoties, iedegas simbols un cepeškrāsns turpina darbu izvēlētajā gatavošanas režīmā.













FUNKCIJU APRAKSTA TABULA








FUNKCIJU PĀRSLĒGS		
	OFF	Lai apturētu gatavošanu un izslēgtu cepeškrāsni.
	SPULDZE	Lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsns iekšējo apgaismojumu.
	STATISKI	Lai pagatavotu jebkura veida produktus, novietojot tos tikai uz viena plaukta. Izmantojiet 2. plauktu. Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai. Kad cepeškrāsns gatavs, termostata indikators nodziest un var ievietot produktus.
	KONVEKCIJAS CEPŠANA	Lai pagatavotu gaļu un pīrāgus ar šķidru pildījumu (sāļu vai saldu) uz viena plaukta un picas uz viena vai diviem plauktiem. Šī funkcija nodrošina vienmērīgu, zeltainu, kraukšķīgu produktu virspusi un apakšpusi. Gatavojot divos līmeņos, mainiet produktu izkārtojumu, kad pagājusi puse gatavošanas laika, lai panāktu ēdiena vienmērīgāku gatavošanu. Ja vēlaties produktus pagatavot tikai uz viena plaukta, izvēlieties 2. plauktu. Lai pagatavotu produktus uz diviem plauktiem, izmantojiet 1. un 3. plauktu. Uzsildiet cepeškrāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai un ievietojiet produktus, kad sasniegta iestatītā temperatūra.
	GRILĒŠANA	Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas; lai pagatavotu dārzeņu sautējumus un grauzdētu maizi. Novietojiet produktus uz 4. plaukta. Grilējot gaļu, izmantojiet šķidrumu savākšanas pannu, lai savāktu gatavošanas laikā radušos šķidrumu. Novietojiet cepešpannu 3. plauktā, ielejot aptuveni puslitra ūdens. Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3–5 minūtes. Gatavošanas laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām.
	TURBO GRILS	Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (kājas, rostbifu, vistas). Novietojiet produktus uz vidējā plaukta. Izmantojiet šķidrumu savākšanas pannu, lai savāktu gatavošanas laikā radušos šķidrumu. Novietojiet produktus uz 1./2. plaukta, pievienojot aptuveni puslitra ūdens. Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu uz otru pusi, lai iegūtu vienmērīgu apbrūninājumu. Cepeškrāsni iepriekš nav jāsakarsē. Gatavošanas laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām.
	ATKAUSĒŠANA	Lai paātrinātu produktu atkausēšanu. Novietojiet produktus uz vidējā plaukta. Neizsaiņojiet tos, lai nepieļautu produktu izžūšanu.
	PAPILDU VENTILĀCIJA	Produktiem ar kraukšķīgu apakšpusi un mīkstu virspusi. Šī funkcija lieliski piemērota, lai pagatavotu pīrāgus ar šķidru pildījumu bez iepriekš sagatavotas pamatnes (piemēram, augļu pīrāgu, plūmju pīrāgu, itāļu siera, kā arī picu ar bagātīgu virsējo kārtu gatavošanai) uz viena plaukta. Novietojiet produktus uz 2. plaukta. Pirms gatavošanas iepriekš uzsildiet cepeškrāsni. Šī funkcija ideāli piemērota arī saldētiem pārtikas produktiem, piemēram, picām, čipsiem, strūdelēm, lazanjai. Ievērojiet uz produktu iesaiņojuma minētos norādījumus.

FUNKCIJU PĀRSLĒGS (Turpināt)



	GAISA PLŪSMA	Lai pagatavotu dažādus produktus, kuriem nepieciešama viena un tā pati temperatūra, un novietojot tos vienlaikus uz diviem plauktiem (piemēram, zivis, dārzeņus, pīrāgus). Šo funkciju var izmantot dažādu produktu pagatavošanai bez aromātu sajaukšanās. Ja vēlaties produktus pagatavot tikai uz viena plaukta, izvēlieties 2. plauktu. Lai pagatavotu produktus uz diviem plauktiem, izmantojiet 1. un 3. plauktu; vispirms iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni.
	APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS UN VENTILATORS	Lai pabeigtu sulīgu produktu gatavošanu un iegūtu kraukšķīgu, zeltainu pamatni. Šī funkcija noderīga arī mērču biezināšanai. Novietojiet produktus uz 2. plaukta. Cepeškrāsni iepriekš nav jāsakarsē.
	APAKŠĒJĀ SAKARSĒŠANA	Produktu apakšējo daļu apbrūnināšanai gatavošanas beigās. Novietojiet produktus uz 1./2. plaukta. Šo funkciju var izmantot arī lēnai produktu, piemēram, gaļas vai dārzeņu sautējumu pagatavošanai; šādā gadījumā izmantojiet 2. plauktu. Cepeškrāsni iepriekš nav jāsakarsē.

GATAVOŠANAS TABULAS

Recepte	Funkcija	Uzsildīšana	Plaukts (no apakšpusēs)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Piederumi un piezīmes
Rauga mīklas pīrāgi		Jā	2	150–175	35–90	Pīrāgu veidne uz stieplu plaukta
		Jā	1–3	150–170	30–90	3. plaukts: pīrāgu veidne uz stieplu plaukta 1. plaukts: pīrāgu veidne uz stieplu plaukta
Pildīti pīrāgi (siera kūkas, strūdeles, ābolu pīrāgi)		Jā	2	150–190	30–85	Šķidrumu savākšanas panna/cepšanas panna vai pīrāgu veidne uz stieplu plaukta
		Jā	1–3	150–190	35–90	3. plaukts: pīrāgu veidne uz stieplu plaukta 1. plaukts: pīrāgu veidne uz stieplu plaukta
Biskvīti/kūciņas		Jā	2	160–175	20–45	Šķidrumu savākšanas panna/cepšanas panna
		Jā	1–3	150–175	20–45	3. plaukts: stieplu plaukts 1. plaukts: šķidrumu savākšanas panna/cepšanas panna
Saldās bulciņas		Jā	2	175–200	30–40	Šķidrumu savākšanas panna/cepšanas panna
		Jā	1–3	170–190	35–45	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta 1. plaukts: šķidrumu savākšanas panna/cepšanas panna
Bezē kūciņas		Jā	2	100	110–150	Šķidrumu savākšanas panna/cepšanas panna
		Jā	1–3	100	130–150	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta 1. plaukts: šķidrumu savākšanas panna/cepšanas panna
Maize/pica/itāļu sāļā maize		Jā	2	225–250	12–50	Šķidrumu savākšanas panna/cepšanas panna
		Jā	1–3	225–250	25–50	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta 1. plaukts: šķidrumu savākšanas panna/cepšanas panna

Recepte	Funkcija	Uzsildišana	Plaukts (no apakšpusēs)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Piederumi un piezīmes
Saldēta pica		Jā	2	250	10–15	2. plaukts: šķidrumu savākšanas panna/cepšanas panna uz stieplu plaukta
		Jā	1–3	250	10–20	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta 1. plaukts: šķidrumu savākšanas panna/cepšanas panna
Pīrādžiņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	2	175–200	40–50	Pīrāgu veidne uz stieplu plaukta
		Jā	1–3	175–190	55–65	3. plaukts: pīrāgu veidne uz stieplu plaukta 1. plaukts: pīrāgu veidne uz stieplu plaukta
Vēja kūka/rauga miklas cepumi		Jā	2	175–200	20–30	Šķidrumu savākšanas panna/cepšanas panna
		Jā	1–3	175–200	25–45	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta 1. plaukts: šķidrumu savākšanas panna/cepšanas panna
Lazanja/cepti makaroni/makaroni ar gaļas pildījumu/virtuļi		Jā	2	200	45–55	Cepešpanna uz stieplu plaukta
Jēra gaļa/teļa gaļa/liellopu gaļa/cūkgaļa 1 kg		Jā	2	200	80–110	Šķidrumu savākšanas panna vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Vista/truša gaļa/pīle 1 kg		Jā	2	200	50–100	Šķidrumu savākšanas panna vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Titars/zoss 3 kg		Jā	1/2	200	80–130	Šķidrumu savākšanas panna vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Cepta zivs/cepta cepampapīrā (fileja, vesela)		Jā	2	175–200	40–60	Šķidrumu savākšanas panna vai cepešpanna uz stieplu plaukta
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	2	175–200	50–60	Cepešpanna uz stieplu plaukta
Grauzdiņi		Jā	4	200	3–5	Stieplu plaukts
Zivju filejas/steiki		Jā	4	200	20–30	3. plaukts: stieplu plaukts (pēc puses gatavošanas laika apgrieziet produktus)
						2. plaukts: šķidrumu savākšanas panna ar ūdeni

Recepte	Funkcija	Uzsildišana	Plaukts (no apakšpusēs)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Piederumi un piezīmes
Desiņas/kebabi/ ribiņas/hamburgeri		Jā	4	200	30–40	4. plaukts: stieplu plaukts (pēc puses gatavošanas laika apgrieziet produktus)
						3. plaukts: šķidrumu savākšanas panna ar ūdeni
Cepta vista 1–1,3 kg		-	2	200	55–70	2. plaukts: stieplu plaukts (ja nepieciešams, apgrieziet produktus, kad pagājušas divas trešdaļas paredzētā laika)
						1. plaukts: šķidrumu savākšanas panna ar ūdeni
Cepta liellopu gaļa (nedaudz apcepta) 1 kg		-	2	200	35–45	Cepešpanna uz stieplu plaukta (ja nepieciešams, apgrieziet produktus, kad pagājušas divas trešdaļas paredzētā laika)
Jēra stilbs/kāja		-	2	200	60–90	Šķidrumu savākšanas panna vai cepešpanna uz stieplu plaukta (ja nepieciešams, apgrieziet produktus, kad pagājušas divas trešdaļas paredzētā laika)
Cepti kartupeļi		-	2	200	45–55	Šķidrumu savākšanas panna/cepšanas panna (ja nepieciešams, apgrieziet produktus, kad pagājušas divas trešdaļas paredzētā laika)
Dārzeņu sautējums		-	2	200	20–30	Cepešpanna uz stieplu plaukta
Lazaņa un gaļa		Jā	1–3	200	50–100	3. plaukts: cepešpanna uz stieplu plaukta
						1. plaukts: šķidrumu savākšanas panna vai cepešpanna uz stieplu plaukta

Recepte	Funkcija	Uzsildīšana	Plaukts (no apakšpusēs)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Piederumi un piezīmes
Gaļa un kartupeļi		Jā	1-3	200	45-100	3. plaukts: cepešpanna uz stieņļu plaukta
						1. plaukts: šķidrumu savākšanas panna vai cepešpanna uz stieņļu plaukta
Zivs un dārzeņi		Jā	1-3	175	30-50	3. plaukts: cepešpanna uz stieņļu plaukta
						1. plaukts: šķidrumu savākšanas panna vai cepešpanna uz stieņļu plaukta

Tabulā minētie laiki ir paredzēti gatavošanai ar atliktās ieslēgšanas režīmu (ja tāds ir). Gatavošanas laiki var būt ilgāki atkarībā no ēdiena.

IETIECAMAIS IZMANTOJUMS UN PADOMI

Ka izprast gatavošanas tabulu

Tabulā norādīta labākā gatavošanas funkcija konkrētajam ēdienam, gatavošanai vienā vai vairākos plauktos vienlaicīgi. Gatavošanas laiks sākas brīdī, kad pārtika tiek ievietota cepeškrāsnī, izņemot uzsildīšanu (ja vajadzīga). Gatavošanas laiki un temperatūras paredzētas tikai kā norādes un būs atkarīgas no produktu daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākās vērtības, ja produkti nav labi izcepušies, iestatiet augstākas. Izmantojiet komplektācijā ietvertos piederumus un tumšās pīrāgu veidnes un pannas. Var izmantot arī Pyrex un akmens pannas un piederumus, bet šādā gadījumā gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks. Lai iegūtu labākos rezultātus, rūpīgi ievērojiet gatavošanas tabulās sniegtos norādījumus par komplektācijā iekļauto piederumu izvēli un to izvietojumu dažādos plauktos.

Dažādu ēdienu vienlaicīga gatavošana

Izmantojot funkciju "GAISA PLŪSMA", varat vienlaikus pagatavot dažādus produktus (piemēram, zivis un dārzeņus), izmantojot vienu un to pašu temperatūru. Izņemiet produktus, kam nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepties produktus, kam nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks.

Saldie ēdieni

- Gatavojiet izsmalcinātus saldus ēdienus ar konvekcijas funkciju tika vienā plauktā. Izmantojiet tumšās pīrāgu veidnes un novietojiet tās uz stieplu plaukta. Lai gatavotu vairāk kā vienā plauktā, izvēlieties gaisa plūsmas funkciju un izvietojiet pīrāgu veidnes uz plauktiem tā, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.
- Lai pārbaudītu, vai pīrāgi gatavi, pīrāga vidū ieduriet koka zobu bakstāmo. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, pīrāgs gatavs.
- Izmantojot nepielīpošas pīrāgu veidnes, neziediet taukvielas malās, jo citādi pīrāgs var neuzbriest viscaur vienādi.
- Ja pīrāgs gatavošanas laikā "sagrīt", nākamajā reizē iestatiet zemāku temperatūru, varbūt samaziniet šķidruma daudzumu mīklā.
- Saldumiem ar mitru pildījumu (siera kūkām vai augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju "KONVEKCIJAS CEPŠANA". Ja pīrāga apakšējā daļa ir mitra, pirms pildījuma pievienošanas nolaidiet plauktu un pārkaisiet pīrāga apakšpusi ar maizes vai biskvītu drupatām.

Gaļa

- Varat izmantot jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex šķīvi, kas piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai ceptu stilbiņus, ieteicams pannā ieliet nedaudz buljona, kas cepšanas laikā iztvaikos un piešķirs ceptim labāku garšu. Kad ceptis gatavs, ļaujiet tam 10–15 minūtes pastāvēt cepeškrāsnī, vai ietiniet to alumīnija folijā.
- Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienmērīgi. Ļoti biezus gaļas gabalus nepieciešams cept ilgāk. Lai novērstu gaļas ārpusē apdegšanu, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Gatavošanas laikā pagrieziet gaļu pēc divām trešdaļām cepšanas laika.

Lai savāktu cepeša šķidrumu, zem grila, uz kura uzlikta gaļa, ieteicams novietot šķidrumu savākšanas pannu un ieliet tajā puslitru ūdens. Ja nepieciešams, papildiniet.

Rotējošs iesms (ja uzstādīts)

Izmantojiet šo piederumu, lai vienmērīgi aceptu lielākus gaļas gabalus vai putnu gaļu. Novietojiet vistas gaļu uz iesma, piestiprinot to ar auklu un pārbaudiet, vai tā cieši turas pirms ievietot kātu ligzdā, kas atrodas cepeškrāsns priekšējā sienā, atbalstot uz balsta. Lai izvairītos no dūmu rašanās un savāktu gatavošanas laikā radušos šķidrumu, ieteicams pirmajā līmenī novietot dziļo cepešpannu un ieliet tajā puslitru ūdens. Iesmam ir plastmasas rokturis, kas pirms cepšanas jānoņem un atkal jāizmanto gatavošanas beigās, lai neapdedzinoties izņemtu ēdienu no cepeškrāsns.

Pica

Nedaudz ietaukojiet cepešpannas, lai picai būtu kraukšķīga pamatne. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, pārkaisiet picu ar mocarellas sieru.

Printed in Italy
09/2011

5019 310 01352



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA