

beko

Beépített sütő

Használati útmutató

lebűvėta krāsns

Lietotāja rokasgrāmata



BIM25400XMS

HU / LV

285.4474.88/R.AE/17.03.2021/6-4

7768388603

A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsminőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának. Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információ vagy hasznos tipp a használatra vonatkozóan.



Figyelmeztetés a személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozó veszélyes helyzetre.



Áramütés veszélye.



Tűz kialakulásának veszélye.



Forró felület.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések 4

Általános biztonsági utasítások.....	4
Elektromos biztonság	5
Termékbiztonság.....	6
Rendeltetés	8
Biztonsági előírások gyermekekre nézve ...	8
A régi termék leselejtezése	8
A csomagolóanyag kidobása	9

2 Általános tájékoztató 10

Áttekintés	10
A csomag tartalma.....	11
Műszaki adatok.....	12

3 Beszerelés 13

Üzembe helyezés előtt.....	13
Üzembe helyezés és csatlakoztatás.....	15
A régi termék leselejtezése	17

4 Elkészítés 19

Energiatakarékossági tippek.....	19
Első használat.....	19

Időbeállítás	19
A készülék első tisztítása.....	20
Első bekapcsolás.....	20

5 A sütő működtetése 21

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről	21
Az elektromos sütő használata	22
Működési módok.....	22
A sütő vezérlő egységének működtetése	24
Sütési időtáblázat.....	30
A grillsütő működtetése.....	33
Sütési idő táblázat grillezéshez	34

6 Karbantartás és tisztítás 35

Általános tájékoztató.....	35
A vezérlőpult tisztítása.....	35
A sütő tisztítása.....	35
A sütő ajtajának tisztítása	37
Az ajtó belső üvegének eltávolítása	38
A sütő lámpájának cseréje.....	39

7 Hibaelhárítás 41

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos

tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.

Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az

meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.

- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

Elektromos biztonság

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizvel kell megjavíttatni. Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.
- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.
- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat,

ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.

- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

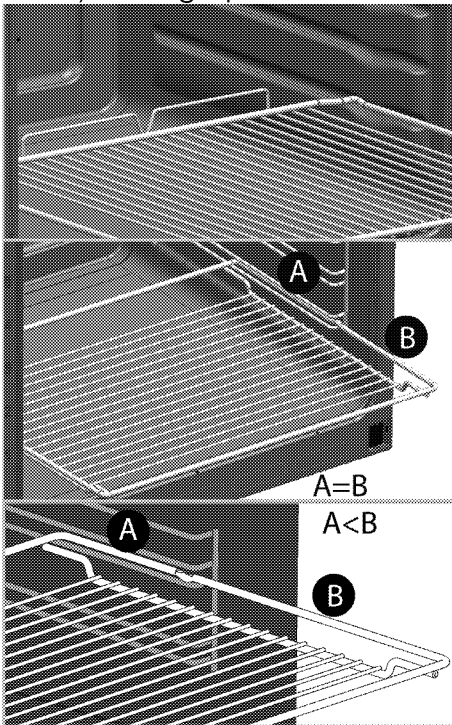
Termékbiztonság

- **FIGYELEM:** A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró

felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.

- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a sütő melegítő részeit.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy befőttésüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
- Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemelő hő károsíthatja a sütő alját.
- A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva súrolószereket vagy fém dörzsit, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- (Modellenként eltérő.) A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a tartóra

Nagyon fontos, hogy a sütőrácstól és/vagy tálcát megfelelően helyezze fel a tartóra. A sütőrácstól vagy tálcát csúsztassa be a 2 sín közé és győződjön meg róla, hogy egyensúlyban van-e mielőtt felhelyezi rá az ételmiszert (Kérjük, tekintse meg a következő ábrát)./Paragraph



- Soha ne használja a sütőt, ha az elülső üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.
- Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle,

minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

- Helyezze a sütőpapírt a kondér aljára vagy a sütő edényre (tepsi, rostély stb.) az étellel együtt, majd tegye előmelegített sütőbe. Távolítsa el a sütőpapír kilógó, felesleges részeit úgy, hogy a papír ne érintkezzen a sütő forró részeivel. Soha ne használja a sütőpapírt a sütőpapír dobozán jelzett hőmérsékletet meghaladó sütési hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára.

- **FIGYELEM:** Mielőtt kicseréli az izzót, győződjön meg róla, hogy a készüléket áramtalanította a tápkábel kihúzásával vagy a megszakítót kikapcsolta a lehetséges áramütés elkerülése érdekében.
- A készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni a túlmelegedés elkerülése érdekében.

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.

- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne érte folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- **VIGYÁZAT:** A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A termék nem használható a tányérok melegítésére a grill alatt, nem akasztható törülörngy, konyharuha stb. a fogantyúra szárítás céljából, és nem használható fűtésre.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- **FIGYELEM:** A hozzáférhető részek használat közben

felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!

- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villannyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.
- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyat és ne engedje ráülni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

A régi termék leselejtezése

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos

és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).

A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

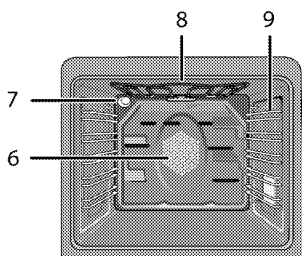
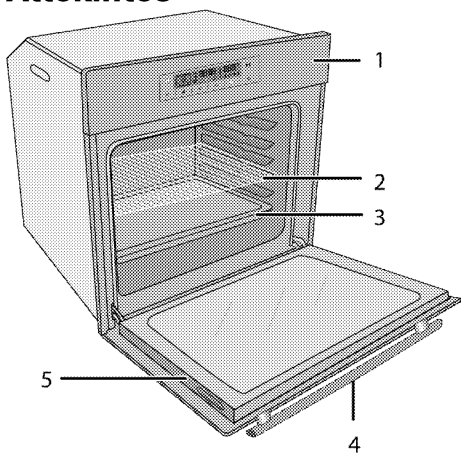
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

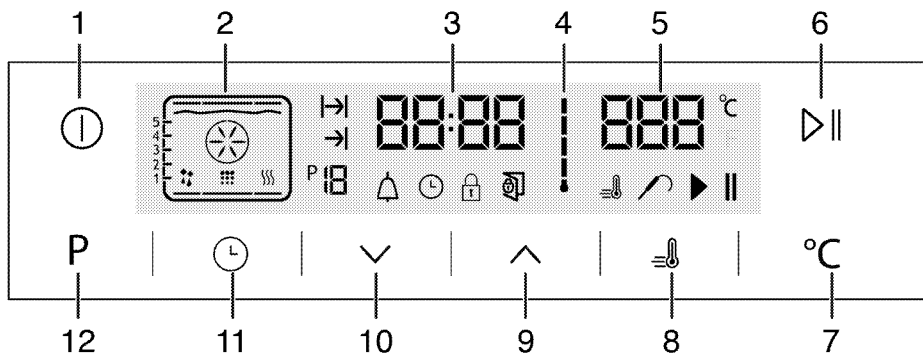
2 Általános tájékoztató

Áttekintés



- 1 Vezérlőpanel
- 2 Sütőrács
- 3 Tálca
- 4 Fogó
- 5 Ajtó

- 6 Ventilátor-motor (lemezacél mögött)
- 7 Lámpa
- 8 Felső melegítő elem
- 9 Polc elhelyezése



- 1 Be- / Kikapcsoló gomb
- 2 Funkció kijelző
- 3 Aktuális idő kijelző mező
- 4 Sütő belső hőmérséklete szimbólum
- 5 Hőmérséklet-kijelző mező
- 6 Sütés elindítása/leállítása gomb
- 7 Hőmérséklet beállító gomb
- 8 Booster szimbólum (gyors előmelegítés)
- 9 Plusz gomb
- 10 Mínusz gomb
- 11 Beállító gomb
- 12 Funkció kijelzőre visszatérés gomb

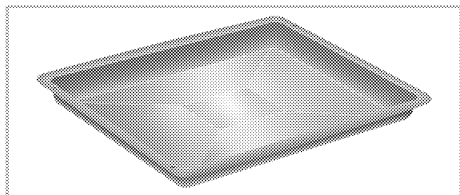
A csomag tartalma

i A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

1. Használati útmutató

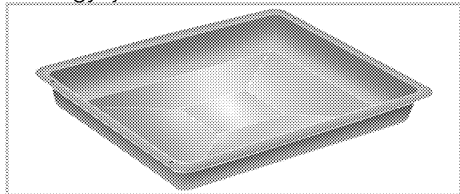
2. Hagyományos tálca

Süteményekhez, fagyasztott ételekhez és sültetekhez használható.



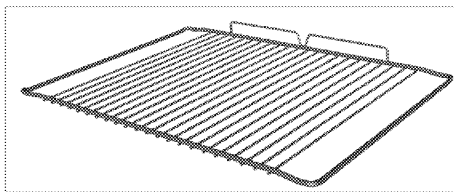
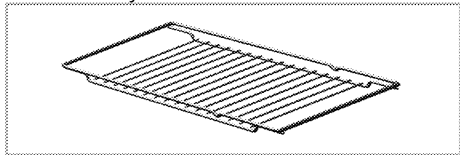
3. Mély tálca

Tésztákhoz, nagyobb sültetekhez, rendkívül szaftos ételekhez, továbbá a grillezés közben kioldódó zsír összegyűjtéséhez használható.



4. Grillrács

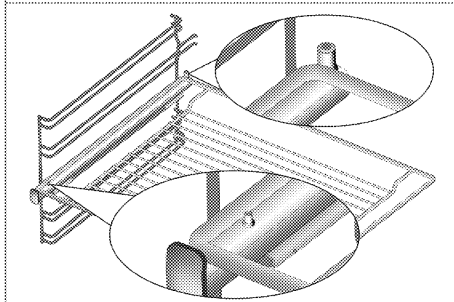
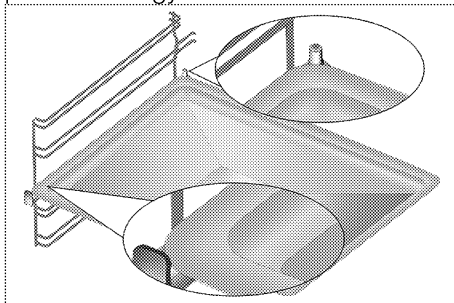
Sütéshez, illetve a sütésre vagy főzésre kerülő ételek kívánt szintre történő helyezéséhez használható.



5. A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a teleszkópos tartóra (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A teleszkópos tartók a tálcák és a sütőrács könnyű behelyezését és kivételét teszik lehetővé.

Amikor a tálcát és a sütőrácsot a teleszkópos tartóval használja, győződjön meg róla, hogy a teleszkópos tartók hátsó részén található tűk a sütőrács és a tálca pereménél legyenek.



Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50/60 Hz
Teljes energiafogyasztás	3.1 kW
Vezeték típus / keresztmetszet	percH05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	595 mm/594 mm/567 mm
Üzembe helyezési méretek (magasság/szélesség/mélység)	**590 vagy 600 mm/560 mm/perc 550 mm
Fő sütő	Többfunkciós sütő
Belső lámpa	15/25 Szélesség
Grill áramfogyasztás	2.2 kW

Alapvető tudnivalók: Az elektromos sütők energiacímkéjén közölt információkat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány alapján adtuk meg. Ezeket az értékeket standard terhelés mellett alsó és felső melegítés vagy ventilátoros melegítés (ha van) mellett adtuk meg.
Az energiahatékonysági besorolást a következő prioritással határoztuk meg attól függően, hogy az adott termék rendelkezik-e az adott funkcióval. 1-Főzés gazdaságos ventilátorral, 2- Turbó lassú sütés, 3- Turbó sütés, 4- Ventilátoros alsó/felső melegítés, 5-Alsó és felső melegítés.

** Lásd . *Beszereles, oldal 13.*

i A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.


i A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.


i A gép címkéin vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.


3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe.

Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.

 A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.


 Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.


 A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.


Üzembe helyezés előtt

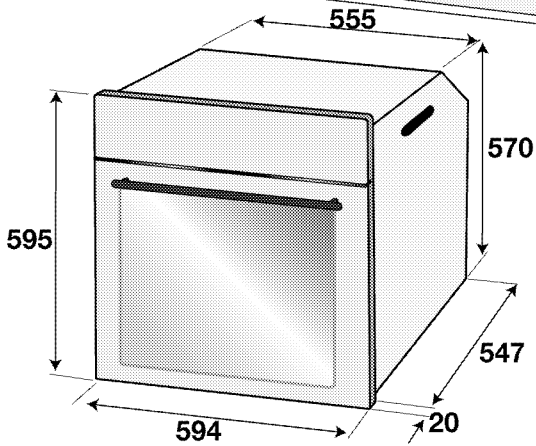
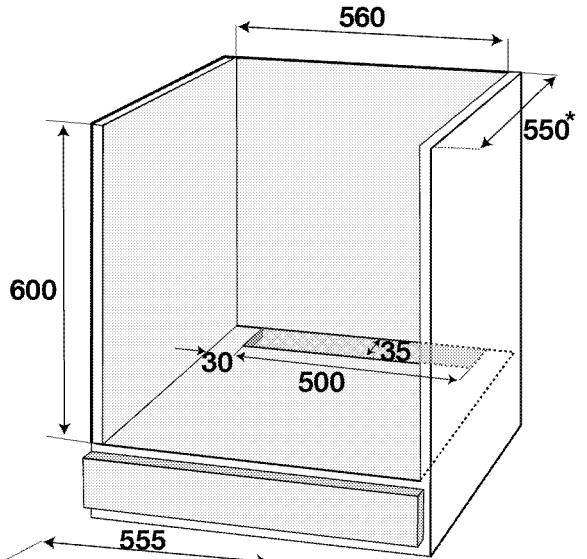
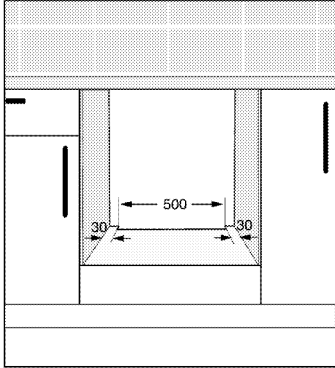
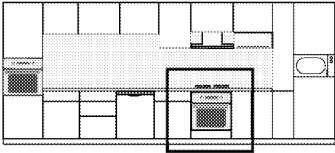
A készülék kereskedelmi forgalomban lévő konyhabútorokba beépíthető. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállóknak kell lenniük (100 °C minimum).
- A konyhabútor szintje legyen beállítva és rögzítve.
- Ha fiók van a sütő alatt, polcot kell behelyezni a sütő és a fiók közé.
- Legalább két ember vigye a készüléket.

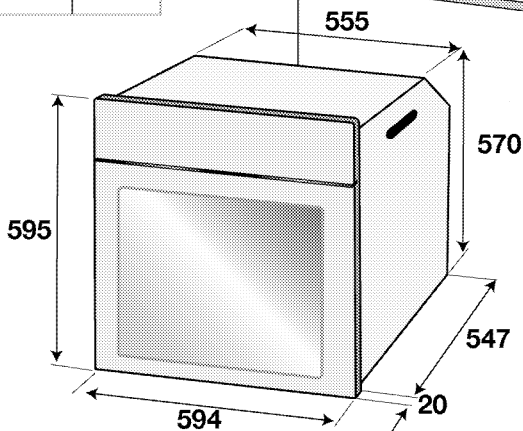
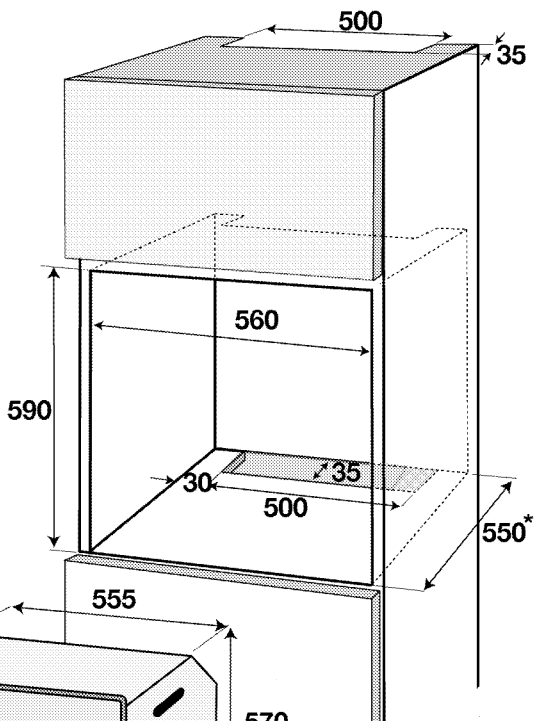
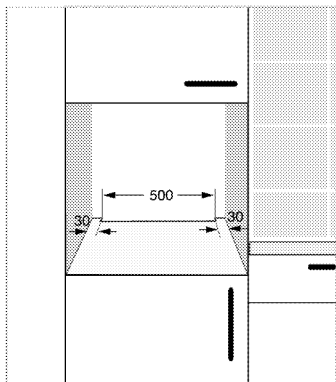
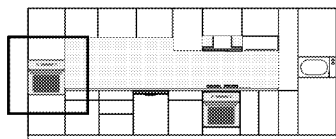
 Ne helyezze a készüléket hűtőszekrény vagy mélyhűtő mellé. A készülék által leadott hő a hűtőkészülékek esetében fokozott energiafelhasználást eredményez.

 A termék emelésére és/vagy szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.

 Amennyiben a készüléken drótfogantyúk találhatóak, akkor a készülék mozgatása után nyomja vissza azokat a készülék oldalába.



* perc



* perc

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett,

földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízta képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.

! A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el.

A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.

! A vezetékét nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.

A sárült vezetékét csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyezniük. A típustáblázat megtekintéséhez nyissa ki az első ajtót.
- A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.

! Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról. Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

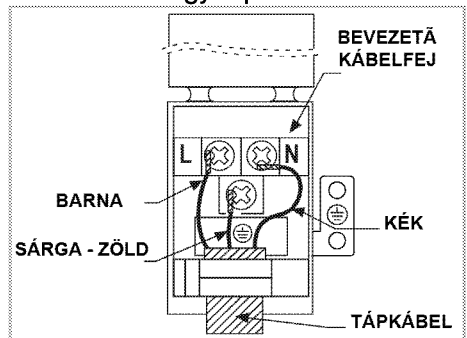
A tápkábel csatlakoztatása

i A vezetékezés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezetékét/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.



1. Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítéktól, biztonsági kapcsolóktól és érintkezőktől, továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztését okozhatja.

További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

A termékhez egy tápkábel is tartozik:

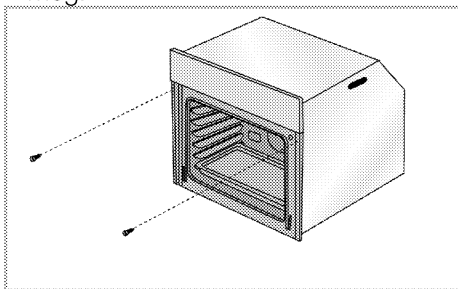


2. Egyfázisos csatlakoztatás esetén, a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:

- Barna/fekeete kábel = L (fázis)
 - Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
 - Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)
- » vagy
- Szürke/fekeete kábel = L (fázis)
 - Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
 - Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)

A termékek beszerelése

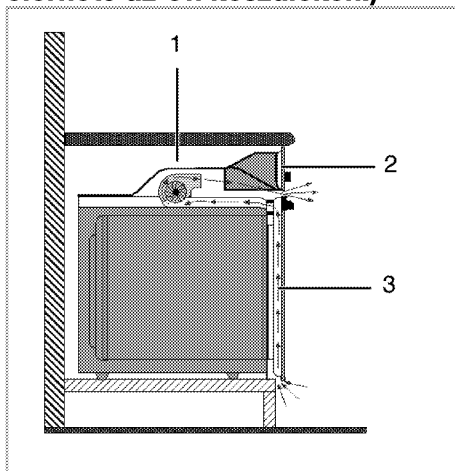
1. Illeszze és rögzítse a sütőt a szekrénybe, miközben megbizonyosodik arról, hogy a vezeték nem tört el és/vagy hajlott meg.



Az ábrának megfelelően rögzítse a sütőt 2 csavarral.

Beszerelés után ellenőrizze, hogy a csavarok jól meg vannak-e húzva, és a sütő nem mozog-e. A sütő felborulhat használat közben, ha nem az utasítások szerint van beszerelve, és ha a csavarok nincsenek eléggé meghúzva.

Hűtőventilátorral felszerelt termékekhez (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)



- 1 Hűtő ventilátor
- 2 Vezérlőpanel
- 3 Ajtó

A beépített hűtőventilátor az egész beépített szekrényt és a termék elülső részét hűti.

i A sütő lekapcsolását követően a hűtőventilátor még körülbelül 20-30 percig működik.

Ha a sütő időzítőjét használva sütött, akkor a sütési idő lejártakor a hűtőventilátor is leáll az összes többi funkcióval együtt.

Utolsó ellenőrzés

1. Üzemeltesse a terméket..
2. Ellenőrizze a funkciókat.

A régi termék leselejtezése

- Órizza meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag

kartondobozba, majd zárja azt le szigszalaggal.

- Annak megelőzésére, hogy a sütő grill és a tálcája ne okozzon kárt a sütő ajtajában, helyezzen egy 1-1,5 cm méretű kartonpapírt a sütő belső ajtajára, ami a tálcákkal egy szintben van. A sütő ajtaját ragassza az oldalsó falaihoz.

- A termék emelésére és szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.



Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre, és állítsa függőleges helyzetbe.



Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

4 Elkészítés

Energiatakarékossági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

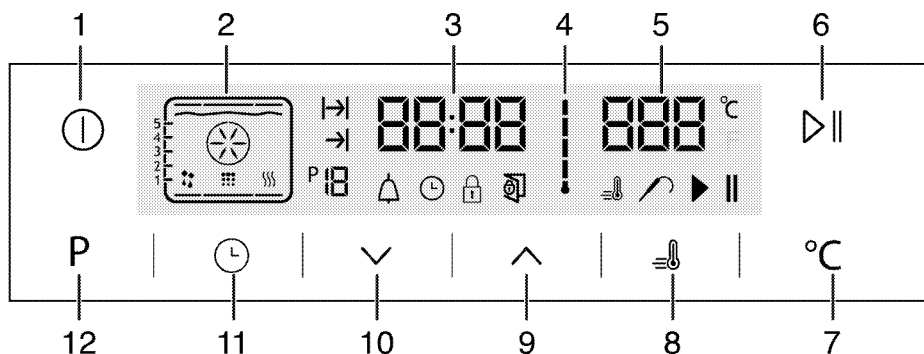
- Használjon sötét színű zománcos tepsit, mert az jobban vezeti a meleget,
- Ha ezt ajánlja a felhasználói kézikönyv vagy a szakácskönyv, sütés előtt melegítse elő a tányérokat.
- Sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- Ha az ajtó nincs nyitva a belső hőmérséklet az ECO FAN HEATING módon történő energia-megtakarításra

van optimalizálva és különbözhet a kijelzőtől.

- Amikor csak lehetséges próbáljon meg minél több ételt egyszerre megsütni a sütőben. A sütést úgy is elvégezheti, hogy egyszerre két edényt helyez a grillrácsra.
- Süssön több ételt egymás után. Így a következő étel behelyezésekor a sütő már meleg lesz.
- Azzal is energiát takaríthat meg, ha a sütési idő letelte előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Sütés előtt olvassa ki a mirelit ételt.

Első használat

Időbeállítás



1 Be- / Kikapcsoló gomb

2 Funkció kijelző

3 Aktuális idő kijelző mező

4 Sütő belső hőmérséklete szimbólum

5 Hőmérséklet-kijelző mező

6 Sütés elindítása/leállítása gomb

7 Hőmérséklet beállító gomb

8 Booster szimbólum (gyors előmelegítés)

9 Plusz gomb

10 Mínusz gomb

11 Beállító gomb

12 Funkció kijelzőre visszatérés gomb

1. A sütő kezdeti beüzemelésénél a ⌚ szimbólum jelenik meg, érintse meg a ^ / v billentyűket az idő beállításához.

2. Hagyja jóvá a beállítást a ⌚ szimbólum megérintésével, és 4 másodpercen át ne érjen egyik billentyűhöz sem a beállítás végső jóváhagyásához.

i Ha nem állítja be az aktuális időt, az időkijelző 12:00-ról indulva folyamatosan növekszik. A 🕒 megjelenik, ez jelzi, hogy az aktuális idő nincs beállítva. Amint az időt beállítja, ez eltűnik.

A készülék első tisztítása

i Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet.

Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

Első bekapcsolás

Kapcsolja be a készüléket körülbelül 30 percre, majd kapcsolja ki. Ennek következtében a felületről leég minden gyártási reziduum és réteg.

! A forró felületek égési sérülést okozhatnak!

A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!

Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

Elektromos sütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Válassza ki a Statikus pozíciót.
4. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 22*.
5. Járassa a sütőt kb. 30 percig.
6. Kapcsolja ki a sütőt; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 22*

Grillsütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 33*.
4. Járassa a sütőt kb. 15 percig.
5. Kapcsolja ki a grillt; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 33*

i Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A sütő működtetése

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről



A forró felületek égési sérülést okozhatnak!

A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!
Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.



A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozhat.

A kiáramló gőz megégetheti kezét, arcát és/vagy szemét.

Tippek sütéshez

- Megfelelő teflon bevonatú fém-, alumínium edényt vagy hőálló szilikon sütőformát használjon.
- Használja ki megfelelően a rács felületét.
- Helyezze a sütőformát a rács közepére.
- Válassza ki a megfelelő sín pozíciót a sütő vagy grill bekapcsolása előtt. Amíg a sütő forró, ne változtassa meg a rács pozícióját.
- Tartsa csukva a sütőajtót.

Tippek roston sütéshez

- Ha az egész csirkét/pulykát vagy nagydarab húsokat sütés előtt bekeni (pl. citromlével és feketeborssal), akkor a javul a sütési teljesítmény.
- A csontozott hús sütéséhez képest az azonos méretű, csontos hús sütése körülbelül 15-30 perccel tovább tart.

- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 3-5 perc sütési idő számolandó.
- Hagyja a húst a sütőben 10 perccel a sütési idő lejártá után. A citromlét egyenletesen oszlassa el, így nem folyik ki, amikor elvágja a húst.
- A halat hőálló tálnban, a középső, vagy alsó rácsra helyezze.

Tippek grillezéshez

Ha halat, szárnyast vagy egyéb húst grillez, gyorsan megpirul, ropogóssá válik és nem szárad ki. A hússzeletek, saslikok és kolbászok, továbbá a nagy víztartalmú zöldségek, mint pl. a paradicsom és a hagyma kifejezetten jól grillezhető.

- Helyezze el a grillezni kívánt ételeket a grillrácsra vagy a grillrácsos sütőtepsiben úgy, hogy az ételek által elfoglalt hely ne haladjon meg a melegítő méretét.
- Csúsztassa a grillrácsot vagy a tepsi a sütőbe a kívánt szintre. Ha a grillezéshez grillrácsot használ, csúsztassa a sütőtepsit az alsó sínre a kicsöpögő zsír felfogására. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtespibe.



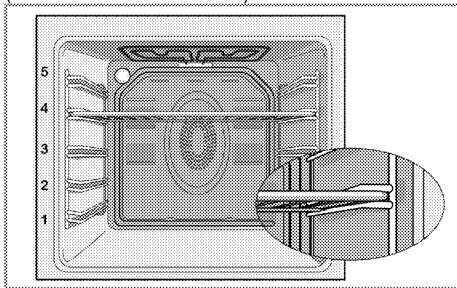
A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.

Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

Az elektromos sütő használata

Az elektromos sütő kikapcsolása Sín pozíciók (grillrácson modellek esetében)

Fontos, hogy megfelelően helyezze a grillrácst a sínekbe. A grillrácst az illusztrált módon helyezze a sínek közé. A grillrác ne feszüljön a sütő hátsó falának. A megfelelő grillezési teljesítmény érdekében próbálja a grillrácst a sín elülső részére csúsztatni. (Modellenként eltérő.)



Működési módok

Az itt látható működési módok sorrendje eltérhet az Ön készülékén látható elrendezéstől.

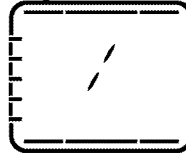
1. Felső és alsó melegítés



Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmos például torták, édes tészták, vagy sütemények és raguk sütőformában való sütéséhez. Sütés csak egy tálcával.

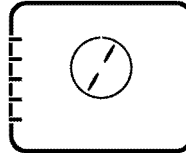
A kijelzőn megjelenik a megfelelő rácsmagasság.

2. Légkeveréses alsó/felső sütés



Az alsó és felső melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan és egyenletesen eloszlik az egész sütőben. Sütés egy tálcával.

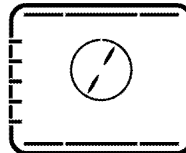
3. Ventilátoros melegítés



A hátsó melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben. Alkalmos arra, hogy az ételt különböző magasságban süsse meg, legtöbbször nincs szükség előmelegítésre. Több tálcával való sütésre alkalmas.

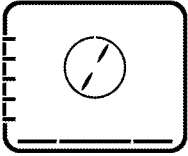
i Ha a sütőajtó nyitva van, leáll a ventilátor, hogy bent maradjon a meleg levegő.

4. "3D" funkció



A felső és alsó melegítés és a légkeverés működésben van. Az étel minden oldalról egyenletesen és gyorsan megsül. Sütés csak egy tálcával.

5. Pizza funkció



Az alsó melegítés és a légkeverés működésben van. Pizzasütéshez alkalmas.

6. Teljes grill + Légkeverés



A teljes grill által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben. Alkalmas nagyobb darab húsok grillezésére.

- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

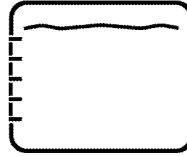
7. Teljes grill



A sütő tetején található nagy grill működésben van. Alkalmas nagyobb darab húsok grillezésére.

- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

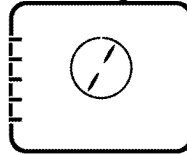
8. Grill



A sütő tetején található kis grill működésben van. Grillezéshez és gratin készítésre alkalmas.

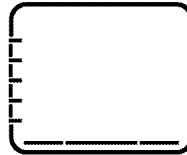
- Tegyen kisebb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságban a grill melegítő alá, hogy meg tudja sütni vele.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

9. Gazdaságos ventilátoros melegítés



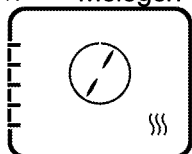
Energiatakarékossági céllal használhatja ezt a funkciót a 160-220°C hőmérsékleten folytatott légkeveréses sütés helyett. Azonban a sütési idő kissé megnövekszik. A funkcióhoz kapcsolódó sütési időket a "**Gazdaságos ventilátoros melegítés**" táblázatban találja.

10. Alsó melegítés



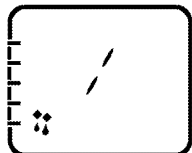
Csak az alsó melegítés aktív. Alkalmas pizza készítéséhez és az ételek alulról történő pirítására.

11. Melegen tartás



Az ételek hosszú ideig tartó melegen tartására alkalmas.

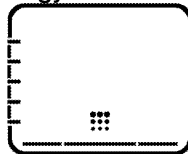
12. Ventilátorral működik



A sütő nem meleg. Csak a ventilátor (a hátsó falban) működik. Fagyasztott ételek lassú, szobahőmérsékleten történő kiolvasztásához és a megsült étel lehűtéséhez használható. Az

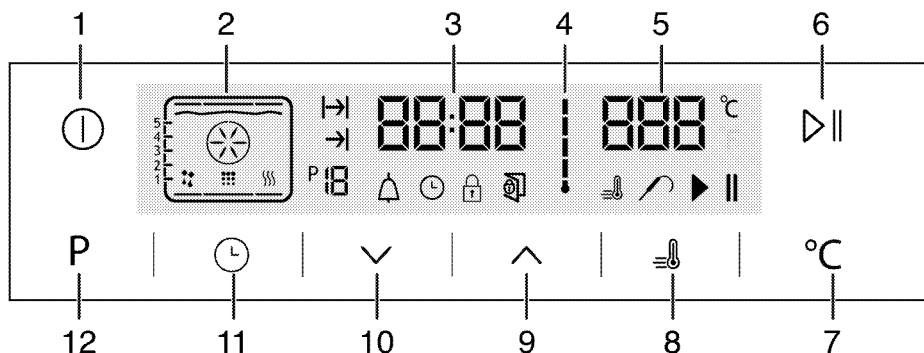
egész húsdarab felolvasztásához szükséges idő hosszabb, mint a szemes étel.

13. Könnyű gőztisztítás (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)



Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütőben lévő kosz (nem túl sok idő után) fellazuljon és könnyebben tisztítható legyen. Kérjük olvassa el a "Tisztítás - könnyű gőztisztítás" fejezetet a könnyű gőztisztításhoz.

A sütő vezérlő egységének működtetése



1 Be- / Kikapcsoló gomb

2 Funkció kijelző

3 Aktuális idő kijelző mező

4 Sütő belső hőmérséklete szimbólum

5 Hőmérséklet-kijelző mező

6 Sütés elindítása/leállítása gomb

7 Hőmérséklet beállító gomb

8 Booster szimbólum (gyors előmelegítés)

9 Plusz gomb

10 Mínusz gomb

11 Beállító gomb

12 Funkció kijelzőre visszatérés gomb

: Sütési idő szimbólum

: A sütési idő vége szimbólum*

: Funkció gomb

: Riasztási szimbólum

: Óra szimbólum

: Billentyűzár szimbólum

: Nyitott ajtó szimbólum

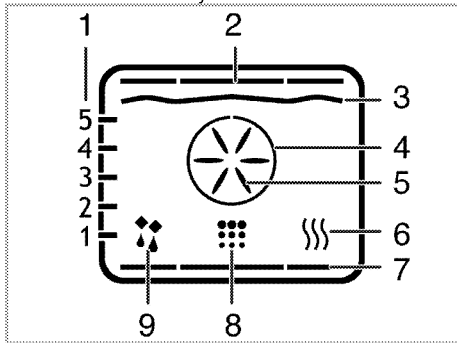
: Booster szimbólum (gyors előmelegítés)

: Húspróba szimbólum

- || : Sütés szüneteltetése szimbólum
- ▶ : Sütés indítása szimbólum
- * (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Funkciótáblázat:

A sütővel használható funkciókat és a maximum és minimum hőmérsékletüket a funkció táblázatban találja. A javasolt hőmérséklet jelenik meg, amikor a funkciót kiválasztják.



- 1 Polc elhelyezése
- 2 Felső melegítő
- 3 Grill melegítő
- 4 Hőfokozó
- 5 Turbó légkeverés
- 6 Melegen tartás
- 7 Alsó melegítő
- 8 Tisztítási állapot
- 9 Ventilátorral működik

i A funkciók az egyes modellek esetében eltérnek!

Funkciótáblázat	Hőmérsékleti intervallum (°C)
Ventilátor melegítésű nagy grill	40-280
Teljes grill	40-280
Alacsony grill	40-280
Gazdaságos ventilátoros melegítés	160-220
Alsó melegítés	40-220
Melegen tartás	40-100

i Biztonsági okokból a melegen tartást leszámítva a maximálisan beállítható sütési idő minden funkció esetében 6 óra. Áramkimaradás esetén a program törölődik. Újra kell programoznia a sütőt.

i Miközben a beállításokat végzi, az órán villognak a megfelelő ábrák.

i Ha a sütőn bármelyik funkció aktív, vagy ha fél-automata vagy teljesen automata programozást választott, az aktuális idő nem állítható be.

i A sütőlámpa akkor is ég, ha a sütő ki van kapcsolva, de az ajtaja nyitva van.

A sütő működtetése

1. A sütő kinyitásához érintse meg kb. 2 másodpercre a **1** billentyűt.

» A sütő bekapcsolását követően megjelenik a kijelzőn az első működési funkció. Ebben a módban beállítható az üzemmód, a sütési idő, a sütési idő vége és a Bootser (gyors felmelegítés) funkció.














i A sütő 20 másodpercen belül automatikusan kikapcsol ha semmit sem állít be a kijelzőn.

Manuális sütés a hőmérséklet és a működési funkció kiválasztásával

Süthet úgy is, hogy kiválasztja az elkészítendő ételnek megfelelő

Funkciótáblázat	Hőmérsékleti intervallum (°C)
Felső és alsó melegítés	40-280
Légkeveréses alsó/felső sütés	40-280
Légkeveréses sütés	40-280
"3D" funkció	40-280
Pizza funkció	40-280

















hőmérsékletet és működési funkciót, manuális vezérléssel, a sütés időtartamának beállítása nélkül.

1. Miután a  gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.
2. Válassza ki a működési funkciót a  /  billentyűkkel.
3. Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a  gomb megérintésével.
» Az  szimbólum villog.
4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a  /  billentyűkkel.
5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a  billentyű megérintésével.
6. Tegye be az edényt a sütőbe.
7. Ha megfelelő a hőmérséklet és a működési funkció, érintse meg a  || billentyűt a sütés megkezdéséhez. A  szimbólum megjelenik a kijelzőn.
» A sütő készen áll a kívánt funkcióban való működésre, belső hőmérséklete a kiválasztott értékre melegszik. Sorban kigyulladnak a belső hőmérsékletet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítők és a javasolt tepsi helyzet a funkció kijelzőn jelenik meg.
8. A sütő nem kapcsol ki automatikusan, mivel manuális sütésre állította a főzési idő megadása nélkül. A  || billentyű ismételt megnyomásával fejezheti be a sütést.
» A sütő befejezi a sütést, és megjelenik a kijelzőn a  szimbólum.
9. Érintse meg kb. 2 másodpercre a  gombot a sütő bezárásához.

Sütés a sütési idő beállításával:

Biztosíthatja, hogy a sütő kikapcsoljon, ha kiválasztja az ételnek megfelelő hőmérsékletet és a működési funkciót,

és beállítja a sütési időt, manuális vezérléssel és a sütés időtartamának meghatározása nélkül.

1. Miután a  gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.
2. Válassza ki a működési funkciót a  /  billentyűkkel.
3. Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a  gomb megérintésével.
» Az  szimbólum villog.
4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a  /  billentyűkkel.
5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a  billentyű megérintésével.
6. Érintse meg a  billentyűt, amíg a  szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
7. Állítsa be a sütési időt a  /  billentyűkkel, és hagyja jóvá a  billentyű megérintésével.
» A sütési idő beállítását után a  szimbólum folyamatosan látszik.
8. Tegye be az edényt a sütőbe.
9. Érintse meg a  || billentyűt a sütés elkezdéséhez, ha beállította a hőmérsékletet, a működési funkciót és a sütési időt. A  szimbólum megjelenik a kijelzőn.
» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre, és a beállított sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet.
» A sütő készen áll a kívánt funkcióban való működésre, belső hőmérséklete a kiválasztott értékre melegszik. A beállított sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet. Sorban kigyulladnak a belső hőmérsékletet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítők és a javasolt tepsi helyzet a funkció kijelzőn jelenik meg.


10.A sütési folyamat végeztével a kijelzőn az "End" felirat jelenik meg hangjelzés kíséretében.



11.A riasztást bármely gomb megérintésével leállíthatja.


» A riasztás elcsendesül, és a sütő automatikus működése leáll.

Sütési idő beállítása későbbi időpontra: (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)



Biztosíthatja, hogy a sütő automatikusan elinduljon és kikapcsoljon az ételnek megfelelő hőmérséklet, működési funkció és sütési idő beállításával, és ha a sütési idő végét későbbi időpontra állítja, manuális vezérléssel és a sütés időtartamának meghatározása nélkül.

1.Miután a  gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.



2.Válassza ki a működési funkciót a  /  billentyűkkel.




3.Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a  gomb megérintésével.


» Az  szimbólum villog.



4.Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a  /  billentyűkkel.




5.Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a  billentyű megérintésével.


6.Érintse meg a  billentyűt, amíg a  szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.

7.Állítsa be a sütési időt a  /  billentyűkkel, és hagyja jóvá a  billentyű megérintésével.




» A sütési idő beállítása után a  szimbólum folyamatosan látszik.

8.Érintse meg a  billentyűt, amíg a  szimbólum, mely a sütési idő végét jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.

9.Állítsa be a sütési időt a  /  gombokkal, és hagyja jóvá a beállítást a  billentyű megérintésével.

» Attól kezdve, hogy beállította a sütési idő végét, a  szimbólum folyamatosan látszani fog a kijelzőn.

10.Tegye be az edényt a sütőbe.


11.Érintse meg a  /  billentyűt a sütés megkezdéséhez, ha beállította a hőmérsékletet, működési funkciót, sütési időt és a sütési idő végét. A  szimbólum megjelenik a kijelzőn.

» Az időzítő automatikusan kiszámolja a sütési idő kezdetét úgy, hogy a megadott vég-időpontból a sütési időt levonja. A kiválasztott működési mód aktiválódik, amikor elérkezik a sütés kezdőideje, és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. A beállított sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet. Sorban kigyulladnak a belső hőmérsékletet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítők és a javasolt tepsi helyzet a funkció kijelzőn jelenik meg.

12.A sütési folyamat végeztével a kijelzőn az "End" felirat jelenik meg hangjelzés kíséretében.

13.A riasztást bármely gomb megérintésével leállíthatja.



» A riasztás elcsendesül, és a sütő automatikus működése leáll.



 Ha törölni szeretne egy már beállított sütési időt vagy a sütési időt plusz a sütési idő végét, ismét be kell állítania a sütési időt.

A Bootser (erősítő) beállítása (Gyors előmelegítés)


A Bootser (gyors előmelegítés) funkcióval a sütő gyorsabban eléri a kívánt hőfokot.

i A Booster funkció nem választható olvasztás, gazdaságos ventilátoros melegítés, melegen tartás és tisztítás funkció esetén. Áramkimaradás esetén a Booster beállításai törlődnek.

1. Érintse meg a  billentyűt a hőmérséklet, a működési funkció, a sütési idő és a sütési idő vége beállítását követően.
» A  szimbólum ezt követően folyamatosan látszik, és a booster (gyors előmelegítés) funkció bekapcsol.
» A Booster szimbólum eltűnik, amit a sütő a kívánt hőfokot eléri, és a sütő visszatér a Booster funkció előtti működésre.






2. Érintse meg a  billentyűt ismét a booster funkció kikapcsolásához.
» A  szimbólum eltűnik, és a booster (gyors előmelegítés) funkció kikapcsol.

Az elektromos sütő kikapcsolása

Érintse meg a  billentyűt a sütő kikapcsolásához.





A billentyűzár bekapcsolása

A sütő használatát a billentyűzár funkció aktiválásával előzheti meg.

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.
» Ekkor az "OFF" felirat jelenik meg a kijelzőn.
2. A billentyűzár funkció aktiválásához nyomja meg a  gombot.
» Ha a billentyűzár funkció aktív, a kijelzőn az "On" felirat jelenik meg és a  szimbólum égve marad. Hagyja jóvá a  megérintésével.

i Amennyiben a billentyűzár be van kapcsolva, a sütő gombjai nem működnek. A billentyűzár áramkimaradás esetén sem törlődik.

A billentyűzár kikapcsolásához érintse meg a

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.
» Ekkor az "On" felirat jelenik meg a kijelzőn.
2. Kapcsolja ki a billentyűzárát a  billentyűvel.
» A kijelzőn megjelenik az "OFF" felirat, ha kikapcsolta a billentyűzárát. Hagyja jóvá a  megérintésével.

i Amennyiben a billentyűzár be van kapcsolva, a sütő gombjai nem működnek. Áramkimaradás esetén a billentyűzár beállításai nem törlődnek.





Az ébresztőóra beállítása

A készülékben található időmérőt a sütési programtól külön, egyéb figyelmeztetésekre és emlékeztetőkre is használhatja.

A figyelmeztető óra nincs kihatással a sütő funkcióira. Ezt csak emlékeztetésre lehet használni. Ez akkor lehet például hasznos, ha egy adott idő után meg szeretné fordítani a húst a sütőben. Az időmérő hangjelzéses riasztást ad ki, ha lejárt a beállított időtartam.

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.

i A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

2. A riasztási időtartamot a  /  billentyűkkel állíthatja be.
» A riasztási idő beállítása után a  szimbólum világítani fog, és a riasztási idő megjelenik a kijelzőn.
3. A riasztási idő végén a  szimbólum villogni kezd, és megszólal a hangjelzéses riasztás.




A figyelmeztető jelzés kikapcsolása


1. A hangjelzéses riasztás 2 percen át szól. A hangjelzéses riasztás

leállításához nyomja meg bármelyik billentyűt.






» A hangjelzéses riasztás elnémul, és megjelenik az aktuális idő.


A riasztás törlése:

- 1.Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a kijelzőn a riasztás törlésére szolgáló  szimbólum.
- 2.Nyomja meg és tartsa nyomva a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a következő időjelzés: "00:00".





 Megjelenik a figyelmeztetési idő. Ha a figyelmeztetési időt és a főzési időt is beállítja, a rövidebb idő jelenik meg.

A pontos idő módosítása

- 1.Érintse meg a  billentyűt rövid időközönként, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a képernyőn.
- 2.Az idő beállításához nyomja meg a  /  billentyűket.
- 3.Hagyja jóvá a beállítást a  szimbólum megérintésével, és 4 másodpercen át ne érjen egyik billentyűhöz sem a beállítás végső jóváhagyásához.


 Áramszünet esetén a pontos idő törlődik. Ismét be kell állítani. Ha bármelyik sütőfunkció aktív, az idő nem változtatható meg.




Hangerő beállítása



- 1.Amikor a sütő készenléti módban van, érintse meg rövid időközönként újra és újra a  gombot, amíg a „VOL” felirat meg nem jelenik a kijelzőn.
- 2.Nyomja meg a  /  gombokat az L0, L1 vagy L2 dallam kiválasztásához.
- 3.A beállítás jóváhagyásához nyomja meg a  gombot, vagy várjon 4 másodpercig úgy, hogy egyetlen gombot sem érint meg

Az Eco világítás beállítása

- 1.Amikor a sütő készenléti módban van, érintse meg rövid időközönként újra és

újra a  gombot, amíg az „LP” felirat meg nem jelenik a kijelzőn.

- 2.Nyomja meg a  /  gombokat a Be vagy az Eco opció kiválasztásához.
- 3.A beállítás jóváhagyásához nyomja meg a  gombot, vagy várjon 4 másodpercig úgy, hogy egyetlen gombot sem érint meg
- 4.Amikor készenléti módban a sütő ajtaja nyitva van, illetve működés közben a világítás folyamatosan bekapcsol, ha a Be opciót választja.
- 5.Amikor készenléti módban a sütő ajtaja nyitva van, illetve működés közben a világítás bekapcsol, majd 15 másodpercet követően kikapcsol, ha az ECO opciót választja.

Ha működés közben megérinti bármelyik gombot (kivétel:  és  gombok), a világítás bekapcsol, majd 15 másodperc után kikapcsol.










Sütési időtáblázat

i A táblázatban feltüntetett időzítések útmutatóként szolgálnak. Az idő beállítása függhet az étel hőmérsékletétől, vastagságától, típusától és az Ön főzési szokásaitól.

Sütés és roston sütés

i Az első sín a sütő **alsó** sínje.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzet e	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Tálcában készült sütemények	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	180	25 ... 30
Sütőformában készült sütemények	Egy tálca	Sütőforma a grillrácsra**		2	180	40 ... 50
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	150	30 ... 40
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piskóta	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		2	150	30 ... 40
	2 tálca	1-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** 4-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a süteményes tálcára**		1 - 4	150	35 ... 45
Aprósütemény	Egy tálca	Süteményes tálca*		3	180	25 ... 30
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Süteménytészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	30 ... 40
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 5-Hagyományos tálca*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Gazdag tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	25 ... 35
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kelt tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	35 ... 45
Lasagna	Egy tálca	Üveg/fém négyszögletű edény a grillrácsra**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	200	10 ... 15

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Marha steak (egész) / Rostélyos	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	100 ... 120
Báránycomb (ragu)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max, majd 190	70 ... 90
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max, majd 190	60 ... 80
Sült csirke (1,8-2 kg)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80
Pulyka (5.5 kg)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	200	20 ... 30
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	200	20 ... 30
Minden élelmiszer esetén javasolt az előmelegítés.						
* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét.						
** Ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.						

Sütési táblázat próbaételekhez

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerint készített ételek

szerepelnek, hogy a felügyeleti szervek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Omlós tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	140	20 ... 30
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	140	20 ... 30
	2 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	150	30 ... 40
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piskóta	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		2	150	30 ... 40
	2 tálca	1-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** 4-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a süteményes tálcára**		1 - 4	150	35 ... 45
Almás pite	Egy tálca	20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a grillrácsra**		2	180	50 ... 60
	Egy tálca	20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a grillrácsra**		2	170	50 ... 60
	2 tálca	1-20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a grillrácsra** 4-20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a süteményes tálcára**		1 - 4	170	50 ... 60

Minden elelmiszer esetén javasolt az előmelegítés.

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét.

** Ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.

Gazdaságos ventilátoros melegítés



A Gazdaságos ventilátoros melegítés mód bekapcsolása után ne módosítsa a hőmérsékletet.



A Gazdaságos ventilátoros melegítés módban soha ne nyissa ki az ajtót. Ha az ajtó nincs nyitva a belső hőmérséklet energia-megtakarításra van optimalizálva és különbözhet a kijelzőtől.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*	3	160	25 ... 35
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*	3	180	25 ... 35
Süteménytészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*	3	200	45 ... 55
Gazdag tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*	3	200	35 ... 45

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét.

Tippek sütemény sütéshez

- Túl száraz sütemény esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
- Nedves sütemény esetén kevesebb folyadékot használjon és csökkentse a hőmérsékletet 10 -kal.
- Amennyiben a sütemény teteje túl sötét, helyezze a tálcat egy alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Amennyiben a sütemény kívül megfelelően megsült, de belül nem teljesen, kevesebb folyadékot használjon, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tippek tézstasütéshez

- Túl száraz tészta esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt. Kenje be a tészta rétegeit tejből, olajból, tojásból és joghurtból álló keverékkel.
- Amennyiben a tészta elkészítése túl sokáig tart, figyeljen oda, hogy a tészta vastagsága ne legyen nagyobb, mint a tálca mélysége.
- Amennyiben a tészta felső oldala megpirul, de a belső része nem fő meg rendszeren, győződjön meg róla, hogy megfelelő mennyiségű szószt használt-e a tészta elkészítéséhez. Egyenletesen oszlassa el a keveréket a tésztarétegek között és a tészta tetején, hogy egyenletesen piruljon.



A tésztát a sütési táblázatban megjelölt mód és hőmérséklet szerint süsse. Ha az alsó rész még mindig nem pirult meg rendszeren, legközelebb helyezze egy szinttel lejjebb.

Tippek zöldségsütéshez

- Amennyiben a zöldségtől kezd kiszáradni és megbarnulni, a tálca

helyett inkább fedeles serpenyőt használjon a sütéshez. A lezárt edények jobban megőrzik a leveket.

- Amennyiben a zöldségek nem főnek meg rendszeren, a sütést megelőzően főzze meg őket vagy a konzerves termékekhez hasonlóan készítse el őket, majd utána tegye be őket a sütőbe.










A grillstő működtetése



Grillezés közben csukja be a sütőajtót.

A forró felület égési sérülést okozhat!

A grill bekapcsolása

1. Miután a  gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.
2. A  megérintésével válassza ki a kívánt grillfunkciót.
3. Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a  gomb megérintésével.
» Az  szimbólum villog.
4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a  /  billentyűkkel.
5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a  billentyű megérintésével.
6. Érintse meg a  || billentyűt a grillezés megkezdéséhez, amennyiben beállította a megfelelő hőmérsékletet és működési funkciót. A  szimbólum megjelenik a kijelzőn.
» A sütő készen áll a kívánt funkcióban való működésre, belső hőmérséklete a kiválasztott értékre melegszik. Sorban kigyulladnak a belső hőmérsékletet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítőék és a javasolt tepsi helyzet a funkció kijelzőn jelenik meg.

7.A grillezést a ►|| gomb ismételt megnyomásával állíthatja le.
» A sütő leállítja a grillezést, és a kijelzőn megjelenik a || szimbólum.



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.

Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

A grill kikapcsolása

1.Érintse meg kb. 2 másodpercre a ⓘ gombot a sütő bezárásához.

Sütési idő táblázat grillezéshez

Grillezés elektromos grillel

Élelmiszer	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Javasolt hőmérséklet (°C)**	Sütési idő (kb.)
Hal	Grillrács	4...5	250	20...25 min. #
Szeletelt csirke	Grillrács	4...5	250	25...35 min.
Bárányborda	Grillrács	4...5	250	20...25 min.
Marhasült	Grillrács	4...5	250	25...30 min. #
Borjúborda	Grillrács	4...5	250	25...30 min. #
Toast kenyér *	Grillrács	4	250	1...3 min.

vastagságtól függ

*5 percig melegítse elő

**Ha a termék grillezési hőmérséklete nem állítható be, akkor a grill az ajánlott hőmérsékleten fog működni.

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerint készített ételek szerepelnek, hogy a felügyeleti szervek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék.

Élelmiszer	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Kenyérpírtás	Grillrács	4	250	1...3 perc
Húsgolyók (marhahús) - 12 darab	Grillrács	4	250	25...35 perc

A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a készülő ételeket.

Minden típusú étel rostos sütése esetén 5 perc előmelegítés javasolt.

6 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.

! Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

! Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához. A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráégenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószeret. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.

i Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet.
Ne használjon durva tisztítószeret, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

i A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

A vezérlőpult tisztítása

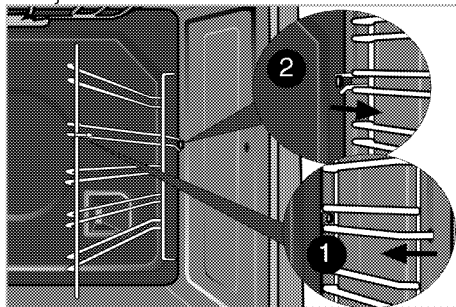
A vezérlőpult és a gombok tisztításához használjon nedves rongyot, majd a tisztítást követően töröljön szárazra minden felületet.

i Amennyiben terméke rendelkezik gombokkal, a vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.
A vezérlőpanel megsérülhet!

A sütő tisztítása

Az oldalfalak tisztítása (Modellenként eltérő.)
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

1. Az oldalsó keret előlő részének eltávolításához húzza azt el az oldalfaltól.
2. Húzza meg maga felé, és vegye ki teljesen az oldalsó keretet.

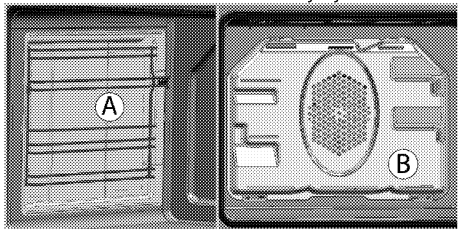


Katalitikus falak

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A sütő belső falfelülete (A) és/vagy a hátsó fala (B) katalitikus anyaggal van bevonva. A katalitikus fal enyhén matt színű és porózus felületű. A sütő katalitikus falát nem szabad tisztítani. A katalitikus felületek a lyukacsos

kialakításának köszönhetően elnyelik a rájuk rakódó zsírt, ha pedig fényessé válnak, az azt jelzi, hogy már nem tudnak több zsírt elnyelni. Ebben az esetben az alkatrész cseréje javasolt.

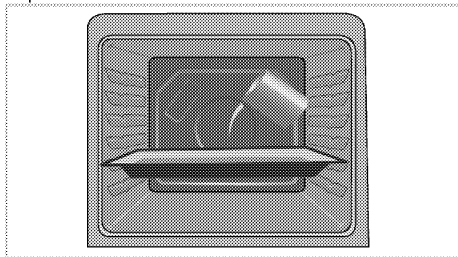


Gőztisztítás könnyű

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Könnyű tisztítást biztosít, mivel a sütő belsejében képződő gőz fellazítja a szennyeződést (amely nem túl régi) és a vízcseppek lecsapódnak a sütő belső felületein.

1. Minden tartozékot távolítson el a sütőből.
2. Öntsön 500 ml vizet a sütő tálcára és helyezze be a tálcát a sütő második polcára.



3. Válassza ki a könnyű gőztisztítás funkciót. A képernyőn meg fog jelenni a tisztítás időtartama és nem lehet megváltoztatni. Ennek a tisztító funkciónak a befejezési ideje beállítható.
4. Nyissa ki az ajtót és egy nedves szivaccsal vagy ruhával törölje ki a sütő belső felületeit.
5. A makacs szennyeződés eltávolításához használjon mosószeres

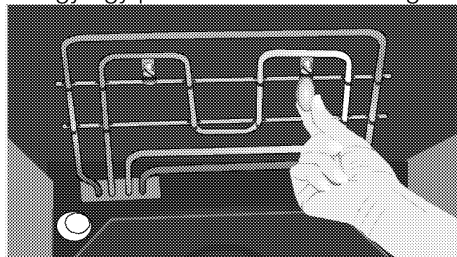
vizet, puha ruhát vagy szivacsot, majd törölje szárazra a sütőt.

i A könnyű gőztisztítás használata során a sütőtérben lévő ételmaradványok/szennyeződések fellazítására szolgáló víz elpárolog a tálcából, és a sütőtérben, valamint a sütőajtó belső üvegén csapódik ki, ezért a sütőajtó kinyitásakor víz csepeghet ki. Az ajtó kinyitását követően azonnal törölje le a kicsapódott vízcseppeket.

A sütő felső falának tisztítása **(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)**

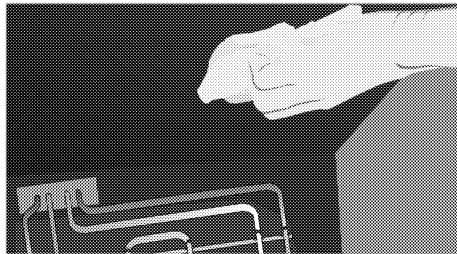
A sütő felső falának tisztításához a grillrácsot ki lehet hajtani.

1. A grillrács csavarját csavarhúzóval vagy egy pénzérmével lazítsa meg.



i A grillrácsot ki lehet hajtani. Eközben rögzítve marad a sütő felső falához.

2. Nedves ruhával tisztítsa meg a sütő felső falát.



3. Hajtsa vissza a grill fűtőelemet, és egy csavarhúzóval vagy pénzérmével szorítsa meg a csavart.

A sütőajtó tisztítása

Az sütőajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.

Törölje le az üveget ecettel, majd öblítse le a sütő üvegén esetlegesen előforduló vízkő maradványoktól.

i A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

i Az első ajtó belső üvege a könnyű tisztíthatóság érdekében bevonattal rendelkezik. Az üvegfelület tisztításához ne használjon, durva súrolószereket vagy kemény fémből készült kaparóeszközt, mert azok felületi karcolást okozhatnak. Ez pedig tönkre teheti az bevonatot.

A sütő ajtajának tisztítása

i Ne használjon erős súrolószert, fém kaparót, fém dörzsszivacsot vagy fehérítőszert a sütő ajtajának és üvegének tisztításához.

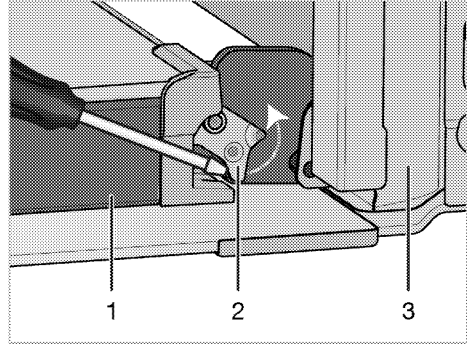
i A sütőajtó belső üvege egy olyan bevonattal van ellátva, amely megkönnyíti a tisztítást. Ne használjon erős súrolószert, fém kaparót, fém dörzsszivacsot vagy fehérítőszert.

A tisztításhoz eltávolíthatja a sütő ajtaját és az ajtóüvegeket. Az ajtó és az üvegek eltávolításának folyamata a következő fejezetekben olvasható: „Sütőajtó eltávolítása” és „A sütőajtó belső üvegének eltávolítása”. A sütőajtó belső üvegének eltávolítását követően tisztítsa meg őket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy puha ruhával vagy szivaccsal,

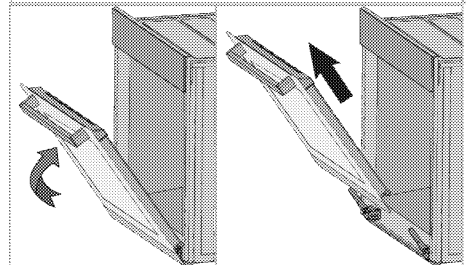
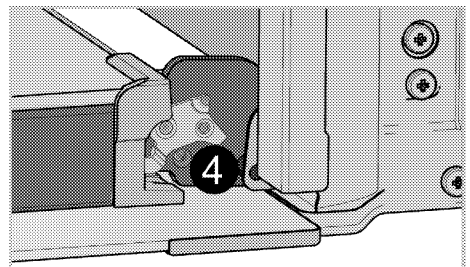
majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Törölje le az üveget ecettel, majd öblítse le a sütő üvegén esetlegesen előforduló vízkő maradványoktól.

A sütő ajtajának eltávolítása

1. Nyissa ki az ajtót (1).
2. Nyissa ki a kapcsokat a kapu házáán (2) a bejárati ajtó jobb és bal oldalán az ábrán látható módon. A zárnak nyitottnak kell lennie (4).



- 1 Ajtó
- 2 Csuklós zár(zárt helyzet)
- 3 Sütő
- 4 Csuklós zár(nyitott helyzet)



3. Csukja be félig az elülső ajtót.

4. Távolítsa el az elülső ajtót felfelé húzva, míg kienged a jobb és bal oldali zsanérokból.

i Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérnál található kapcsokat az ajtó visszahelyezése után.

A Soft Open & Soft Close funkció

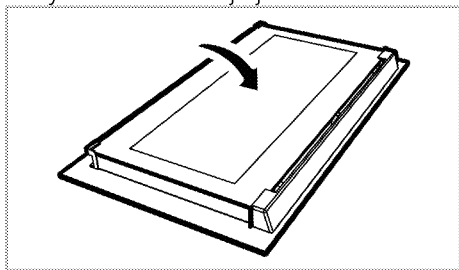
Néhány modell tartalmazhat egy puha záró és puha nyitott funkciót. A Soft Close funkció lehetővé teszi a felhasználó számára, hogy simán zárja le a sütő ajtaját úgy, hogy kb. 15 cm-re a zárt helyzetből hozza és óvatosan benyomja. Az automatikus csappantyúrendszer lassan zárja be az ajtót. Hasonló tulajdonság figyelhető meg a sütő ajtaja teljesen nyitott állapotában; Kb. 9 cm-re a teljesen nyitott pozíciótól a lengéscsillapító rendszer lehetővé teszi a szelíd nyílást.

Az ajtó belső üvegeinek eltávolítása

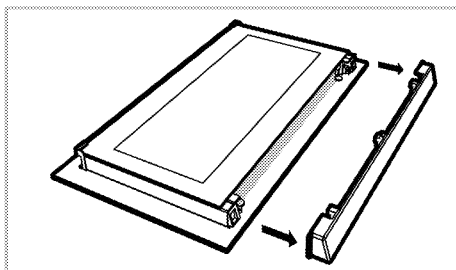
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Az ajtó belső üvegepanele a tisztítás érdekében eltávolítható.

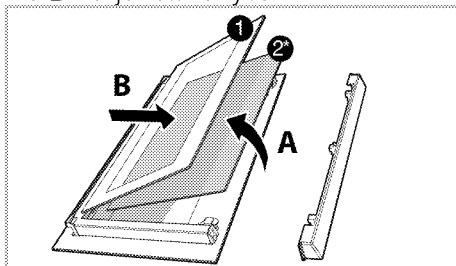
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



2. Húzza meg és távolítsa el az elülső ajtó felső részére szerelt műanyag részt.



3. Az ábrán látható módon finoman emelje fel a legbelső üvegepanelt (1) az **A**-val jelzett helyen, majd húzza azt ki a **B**-vel jelzett irányba.



1. Legbelső üvegepanel
- 2* Belső üvegepanel (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)
4. Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegepanellel (2); Ismétlje meg a műveletet a belső üvegepanel (2) eltávolításához.
5. Az ajtó átcsoportosításához vezető első lépés a belső üvegepanel (2) visszahelyezése. Hogy az a műanyag nyílás levágott sarkán nyugodjon (lásd az ábrát). (Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegepanellel). A belső üvegepanelt (2) a legbelső üvegepanel (1) melletti műanyag nyílásra kell szerelni.
6. A legbelső üvegepanel (1) visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a panel nyomtatott fele a legbelső üvegepanel felé nézzen. Fontos, hogy a belső legbelső üvegepanel (1) alsó sarka a műanyag nyílásba kerüljön.
7. Nyomja a műanyag részt a váz felé úgy, hogy kattánó hangot halljon.

A sütő lámpájának cseréje

! A sütő lámpájának cseréje előtt, az áramütés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék ki van-e húzva a konnektorból és a megfelelően lehűlt-e.

A forró felület égési sérülést okozhat!

i Ebben a sütőben 40 W -nál kisebb teljesítményű, 60 mm -nél kisebb magasságú, 30 mm -nél kisebb átmérőjű izzólámpát vagy G9 -es típusú halogénlámpát használnak, teljesítménye kisebb, mint 60 W. A lámpák alkalmasak 300 ° C feletti hőmérsékleten való működéssre. A sütő lámpái beszerezhetők a hivatalos szervizképviselőktől vagy az engedéllyel rendelkező technikustól.

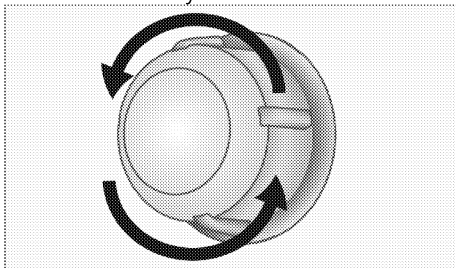
i A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.

i A készülékben használt lámpa nem alkalmas a házban történő megvilágításra. A lámpa célja, hogy látható legyen az étel.

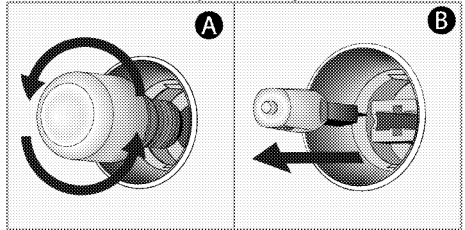
i A készülékben használt lámpáknak extrém környezeti hatásoknak kell ellenállniuk, mint pl. az 50 °C hőmérséklet.

Amennyiben a sütője kör alakú lámpával rendelkezik:

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. Az üveg burkolat eltávolításához forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a burkolatot.



3. Ha az ön sütője az alábbi ábrán látható (A) típusú lámpával van felszerelve akkor az ábrán látható módon forgatással távolítsa el és cserélje ki. Ha (B) típusú akkor az ábrán látható módon húzza ki és távolítsa el, majd cserélje ki.

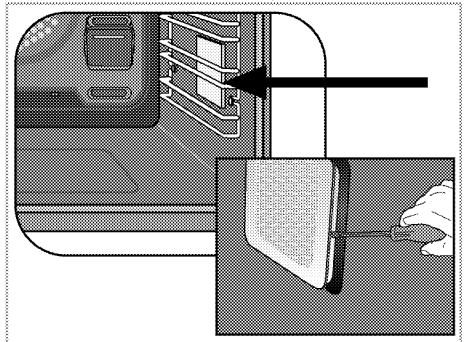


4. Tegye vissza az üveg burkolatot.

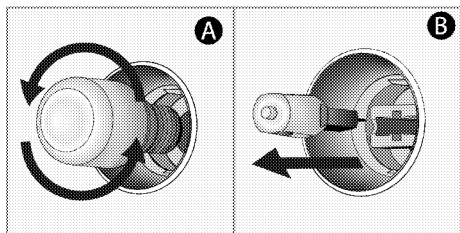
Amennyiben a sütője négyzet alakú lámpával rendelkezik:

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. A leírt módon távolítsa el a tartókat.

Lásd *A sütő tisztítása*, oldal 35.



3. Egy csavarhúzó segítségével távolítsa el az üveg burkolatot.
4. Ha az ön sütője az alábbi ábrán látható (A) típusú lámpával van felszerelve akkor az ábrán látható módon forgatással távolítsa el és cserélje ki. Ha (B) típusú akkor az ábrán látható módon húzza ki és távolítsa el, majd cserélje ki.



5.Szerelje vissza a védőburkolatot, majd a tartókat.

7 Hibaelhárítás

A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben.

- Normális jelenség, hogy működtetés közben gőz képződjön. >>> *Ez nem hiba.*

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdozobban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*

A sütővilágítás nem működik.

- A sütőlámpa meghibásodott. >>> *Cserélje ki a sütőlámpát.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdozobban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

A sütő nem melegít.

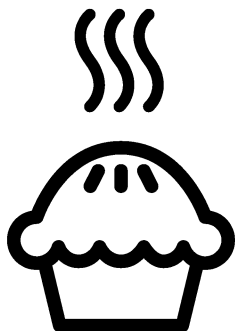
- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> *Állítson be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdozobban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*



Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.

beko

iebūvēta krāsns Lietotāja rokasgrāmata



LV

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pircēj!

Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs ceram, ka šī iekārta, kas izgatavota ar augstu kvalitāti un modernu tehnoloģiju, jums nodrošinās vislabākos rezultātus. Tādēļ lūdzam pirms šīs iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt visu lietošanas rokasgrāmatu un citus pievienotos dokumentus saglabāt tos atsaucei arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmatā dotos brīdinājumus un norādījumus.

Atcerieties, ka šī lietošanas rokasgrāmatā var attiekties arī uz vairākiem citiem modeļiem. Šajā rokasgrāmatā būs norādītas atšķirības starp modeļiem.

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Svarīga informācija vai noderīgi ieteikumi par izmantošanu.



Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sultıuce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

**1 Svarīgi norādījumi un
brīdinājumi par drošību un
vides aizsardzību 4**

Vispārējā drošība.....	4
Elektriskā drošība.....	4
Produkta drošība.....	6
Paredzētā lietošana.....	8
Bērnu drošība.....	8
Atbrīvošanās no vecās iekārtas.....	8
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla.....	9

2 Vispārīgā informācija 10

Pārskats.....	10
Iepakojuma saturs.....	11
Tehniskā specifikācija.....	12

3 Uzstādīšana 13

Pirms uzstādīšanas.....	13
Uzstādīšana un pievienošana.....	15
Atbrīvošanās no vecās iekārtas.....	17

4 Sagatavošana 19

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu....	19
Sākotnējā izmantošana.....	19

Laika iestatīšana.....	19
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize.....	20
Sākotnējā sakarsēšana.....	20

5 Krāsns izmantošana 21

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu.....	21
Elektriskās krāsns izmantošana.....	22
Darba režīmi.....	22
Krāsns vadības paneļa izmantošana.....	24
Ēdiena gatavošanas laika tabula.....	30
Grila izmantošana.....	33
Ēdiena grilēšanas laika tabula.....	34

6 Apkope un tīrīšana 35

Vispārīga informācija.....	35
Vadības paneļa tīrīšana.....	35
Krāsns tīrīšana.....	35
Cepeškrāsns durvju tīrīšana.....	37
Iekšējo stikla durvju izņemšana.....	38
Krāsns lampas nomainīšana.....	39

7 Traucējummeklēšana 40

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

Šajā sadaļā ir drošības noteikumi, kas palīdzēs izvairīties no traumas vai īpašuma bojājuma riska. Šo noteikumu neievērošana atcelts jebkuru garantiju.

Vispārējā drošība

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir

saņēmušas atbilstošu instruktāžu.

Nodrošiniet, lai bērni nespēlējas ar šo iekārtu.

- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānodod arī lietotāja rokasgrāmata, iekārtas uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.
 - Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
 - Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.
 - Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.
- ### **Elektriskā drošība**
- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr

- iekārtu nav salabojs pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā “Tehniskās specifikācijas” norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.
 - Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
 - Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
 - Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
 - Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
 - Krāsns izmantošanas laikā tās aizmugurējā virsma sakarst. Pārlicinieties, ka elektriskais savienojums nepieskaras aizmugurējai virsmai, jo tas var sabojāt savienojumus.
 - Neiespiediet strāvas vadu starp krāsns durvīm un rāmi, un nenovietojiet to virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļu izolācija var izkust, radīt īssavienojumu un aizdegties.
 - Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
 - Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.

- Pārlicinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

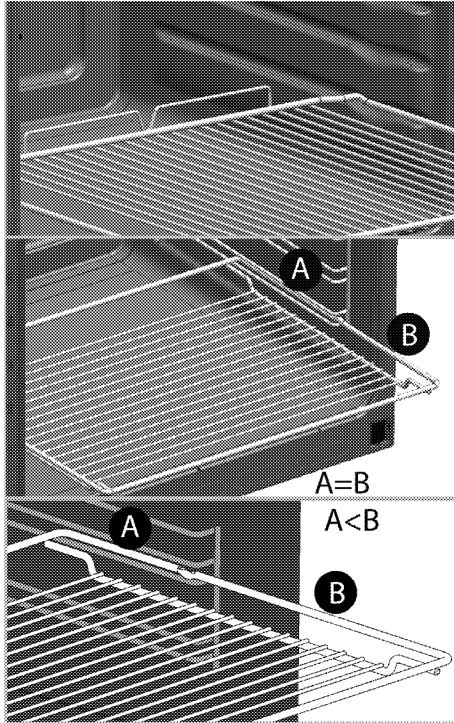
Produkta drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.
- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Šī iekārta izmantošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties

sildelementiem krāsns iekšpusē.

- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
- Nekarsējiet cepeškrāsni aizvērtas skārdenes un stikla burkas. Burkā var sakrāties spiediens un burka var uzsprāgt.
- Nelieciet cepešpannas, traukus vai alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns pamatnes. Siltuma uzkrāšanās var sabojāt cepeškrāsns pamatni.
- Neizmantojiet asus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu un rezultātā stikls var ieplaisāt.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.) Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz stieplu režģiem Stieplu plaukta un/vai paplātes pareiza novietošana uz plaukta ir ļoti svarīga. Iebīdiet stieplu plauktu vai paplāti starp 2 sliedēm. Pirms pārtikas novietošanas uz grila

vai paplātes pārliecinieties, vai tie ir stabili ievietoti. (Lūdzu, skatiet attēlu tālāk.)



- Neizmantojiet iekārtu, ja priekšējo durvju stikls ir izņemts vai iekļāvies.
- Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimds.
- Iekļājiet cepamo papīru ēdiena gatavošanas katlā vai cepeškrāsns piederumā (paplātē, grila režģī utt.) kopā ar ēdienu un ievietojiet visu iepriekš sasildītā krāsnī.

Noņemiet cepamā papīra liekās daļas, kas atrodas ārpus piederuma vai katla malām, lai novērstu cepamā papīra saskaršanos ar cepeškrāsns sildelementu. Nekad nelietojiet cepamo papīru temperatūrā, kas pārsniedz norādīto cepamā papīra lietošanas temperatūru. Neeklājiet cepamo papīru tieši uz cepeškrāsns pamatnes.

- **BRĪDINĀJUMS:** Lai novērstu strāvas trieciena draudus, pirms lampas nomaiņas pārliecinieties, ka ierīces strāvas vads ir atvienots vai ir izslēgts slēdzis.
- Iekārtu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durvīm, pretējā gadījumā tā var pārkarst. Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.
- Pārliecinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
- Neizmantojiet bojātu vai iekļāvusu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- **UZMANĪBU!** Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.
- Šo iekārtu nevajadzētu lietot šķīvju sasildīšanai zem grila, dviļu un trauku lupatu žāvēšanai, tās pakarinot uz rokturiem, kā arī sakarsēšanai.
- Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.
- Krāsns var tikt izmantota ēdiena atļaidināšanai, cepšanai, apcepšanai un grilēšanai.

Bērnu drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem.

Lūdzu, atbrīvojieties no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.

- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.
- Kad krāsns durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt. Tas var izraisīt krāsns apgāšanos vai sabojāt durvju eņģes.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir marķēts ar elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEA) klasifikācijas simbolu.

Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem mājāsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt

otrrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

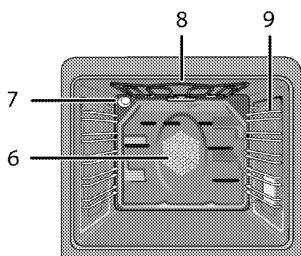
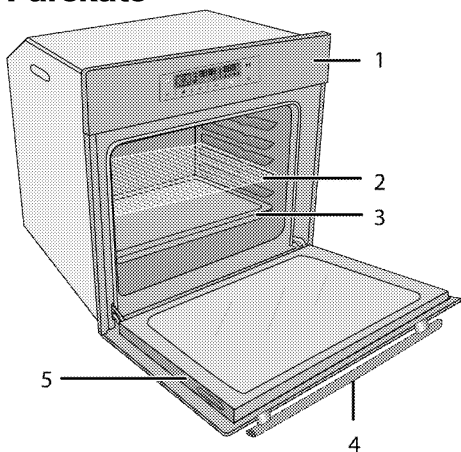
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājsaimniecības atkritumiem.

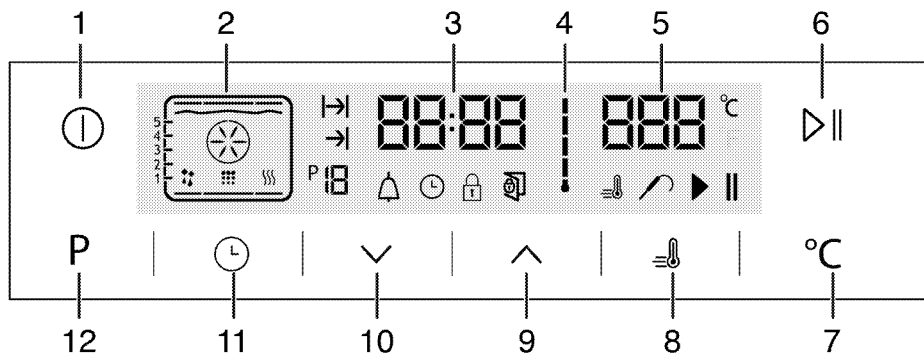
2 Vispārīgā informācija

Pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Stieplu plaukts
- 3 Panna
- 4 Rokturis
- 5 Durvis

- 6 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)
- 7 Lampa
- 8 Augšējais silddelements
- 9 Plaukta stāvokļi



- 1 IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš
- 2 Funkciju displejs
- 3 Pareiza laika indikatora lauks
- 4 Krāsns iekšējās temperatūras simbols
- 5 Temperatūras indikatora lauks
- 6 Ēdiena gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš

- 7 Temperatūras iestatījuma taustiņš
- 8 Pastiprinātāja simbols (strauja iepriekšējā sakarsēšana)
- 9 Plus taustiņš
- 10 Minuss taustiņš
- 11 Regulēšanas taustiņš
- 12 Taustiņš, lai atgrieztos funkciju displejā

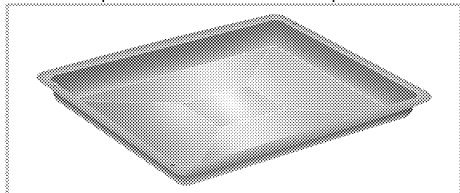
Iepakojuma saturs

i Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

1. Lietotāja rokasgrāmata

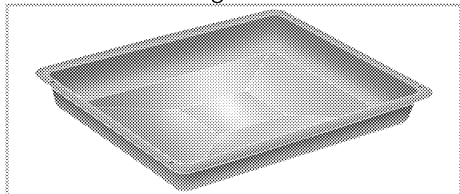
2. Standarta paplāte

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



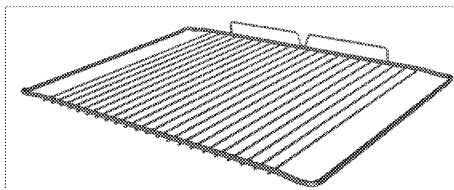
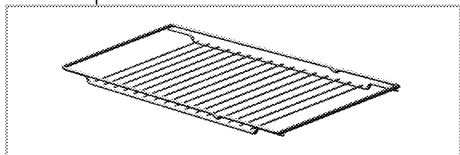
3. Dziļā paplāte

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, lieliem cepešiem, sulīgiem ēdieniem un tauku savākšanai grilēšanas laikā.



4. Grila režģis

Lietojams apcepšanai un sautējuma traukos cepamās, apcepamās vai gatavojamās pārtikas novietošanai uz vēlamā plaukta.

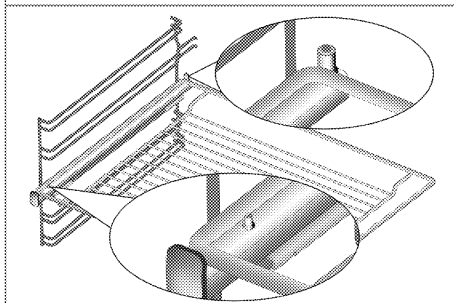
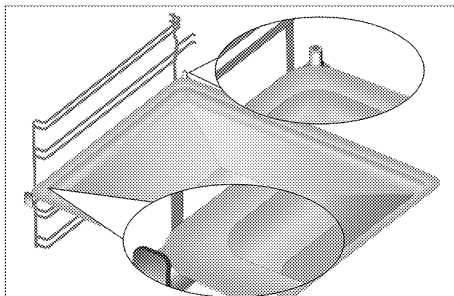


5. Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz teleskopiskajiem plauktiem

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Teleskopiskie plaukti ļauj daudz vieglāk ielikt un izņemt paplātes un stieplu plauktu.

Izmantojot paplāti un stieplu plauktu kopā ar teleskopiskajiem plauktiem, pārliecinieties, ka teleskopiskā plaukta aizmugurē esošās tapas atrodas iepretim stieplu plaukta un paplātes malām.



Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50/60 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	3.1 kW
Kabeļa tips/šķērsriezums	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	595 mm/594 mm/567 mm
Uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dziļums)	**590 vai 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Galvenā krāsns	Daudzfunkciju krāsns
Iekšējā lampa	15/25 W
Grīla jaudas patēriņš	2.2 kW

Pamatinformācija. Elektriskajām krāsnīm uz enerģijas marķējuma norādītie dati atbilst EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartam. Šīs vērtības noteiktas standarta noslodzes apstākļos ar ieslēgtu apakšējo un augšējo sildelementu vai karsēšanas laikā izmantojot ventilatoru (ja piemērojams). Elektroenerģijas efektivitātes klase ir noteikta atbilstoši šādai prioritizācijas sistēmai atkarībā no produkta attiecīgo funkciju pieejamības. 1 - Ēdiena gatavošana ar Eco ventilatoru, 2 - Turbo lēnā gatavošana, 3 - Turbo gatavošana, 4 - Augšējā un apakšējā sildelementa un ventilatora izmantošana, 5 - Augšējā un apakšējā sildelementa izmantošana.

** Skatiet *Uzstādīšana, Lappuse 13*.


i Tehniskā specifikācija var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu iekārtas kvalitāti.


i Attēli šajā rokasgrāmatā ir shematiski un, iespējams, precīzi neatbilst jūsu produktam.


i Uz iekārtas uzlīmēm vai dokumentācijā norādītās vērtības ir iegūtas laboratorijas apstākļos, atbilstoši attiecīgajiem standartiem. Atkarībā no iekārtas lietošanas un vides apstākļiem, šīs vērtības var atšķirties.

3 Uzstādīšana

Iekārtu jāuzstāda kvalificētam speciālistam atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem. Pretējā gadījumā garantija tiks atcelta. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju.

 Par iekārtas novietošanas vietas sagatavošanu un pievienošanu elektrotīklam ir atbildīgs pats klients.


 Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.


 Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārtu. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.


Pirms uzstādīšanas

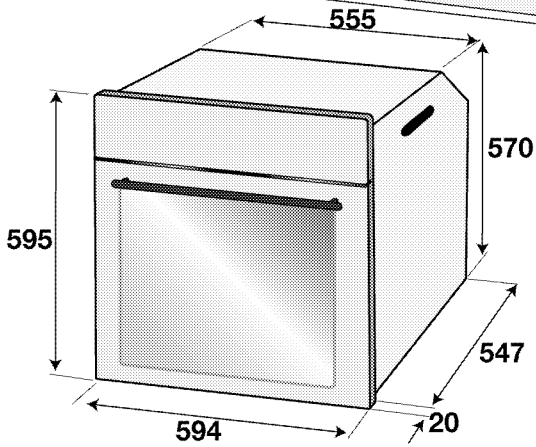
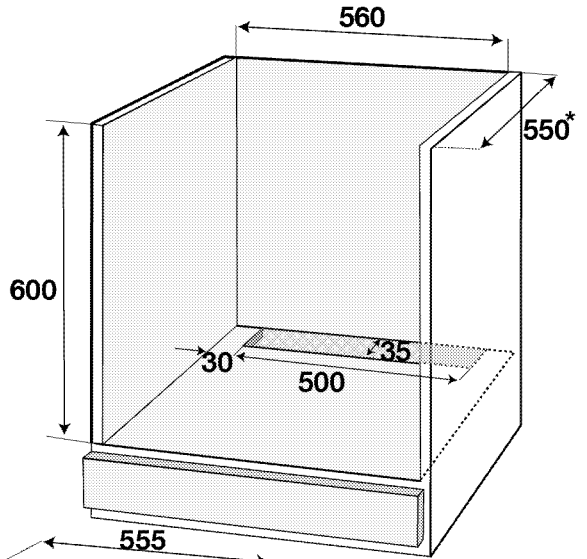
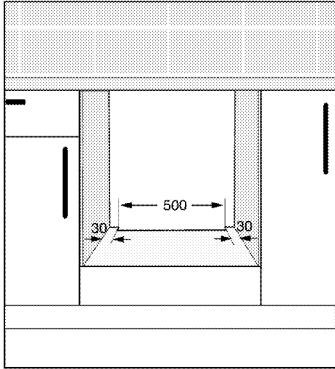
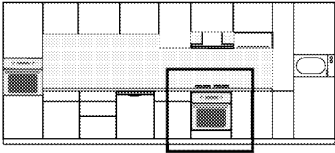
Šī iekārta ir paredzēta uzstādīšanai virtuves skapjos, kurus iespējams iegādāties veikalos. Starp iekārtu un virtuves sienām un mēbelēm ir jānodrošina droša distance. Skatiet attēlu (vērtības norādītas mm).

- Izmantotajām virsmām, sintētiskajiem lamināta materiāliem un līmēm jābūt karstumizturīgiem (min. 100 °C).
- Virtuves skapīšus jānovieto vienā līmenī un jānostiprina.
- Ja zem cepeškrāsns ir atvilktnes, starp cepeškrāsns un atvilktni jāuzstāda plaukts.
- Iekārtu jānes vismaz divām personām.

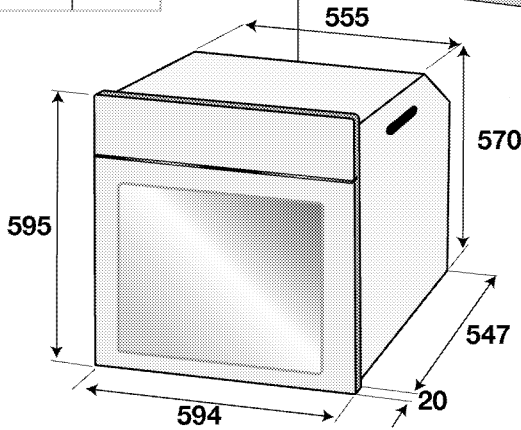
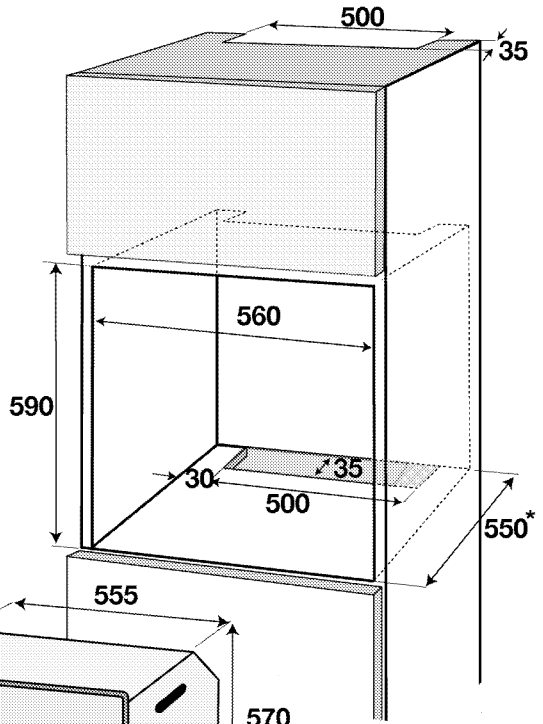
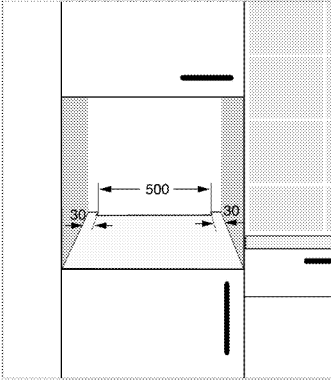
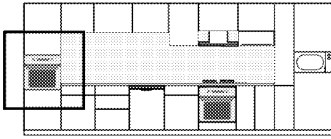
 Neuzstādiet iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētavām. Iekārtas izstarotais siltums palielinās dzesēšanas iekārtu enerģijas patēriņu.

 Nenesiet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm un/vai roktura.

 Ja iekārtai ir stiepļu rokturi, tad pēc tās pārvietošanas iebīdiet šos rokturus atpakaļ sānu sienās.



* min.



* min.

Uzstādīšana un pievienošana

- Iekārtu var uzstādīt un pievienot tikai atbilstoši valstī pieņemtajiem noteikumiem par uzstādīšanu.

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktlīdzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu

mazgabarīta bloķēšanas sistēmu. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

! Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists. Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.

! Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām. Bojāta barošanas kabeļa nomaīņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, īssavienojuma vai aizdegšanās risks!

- Savienojumam jāatbilst valsts noteikumiem.
- Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Lai apskatītu tipa uzlīmi, atveriet priekšējās durvis.
- Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".

! Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

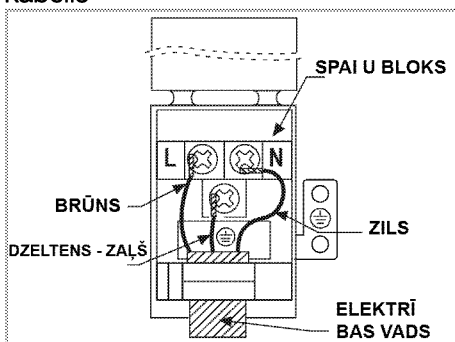
Pievienojiet barošanas kabeli.

i Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju, neizmantojot rozeti un kontaktdakšu.

1. Ja nav iespējama atvienošana no barošanas avota visos polos, tad jāpievieno elektriskās separācijas ierīce ar min. kontaktu attālumu 3 mm (drošinātāji, līnijas drošības slēdži, slēdzēji) visos polos, un šai ierīcei ir jāatrodas līdzās plītij (tomēr ne virs tās) atbilstoši IEE noteikumiem. Šo norādījumu neievērošanas gadījumā var rasties iekārtas darbības problēmas un izstrādājuma garantija var tikt atzīta par nederīgu.


Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdzi.

Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis




2. **Pievienojot vienai fāzei** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:

- Brūnais/melnais vads = L (fāze)
- Zilais/melns vads = N (neitrāls)

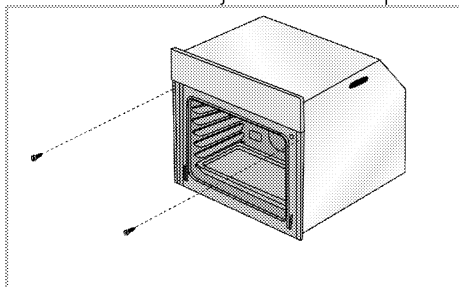
- Zaļais/dzeltenais vads = (E)  (iezemējums)

» vai

- Melns/melnais vads = L (fāze)
- Zilais/brūnais vads = N (neitrāls)
- Zaļais/dzeltenais vads = (E)  (iezemējums)

Iekārtas uzstādīšana

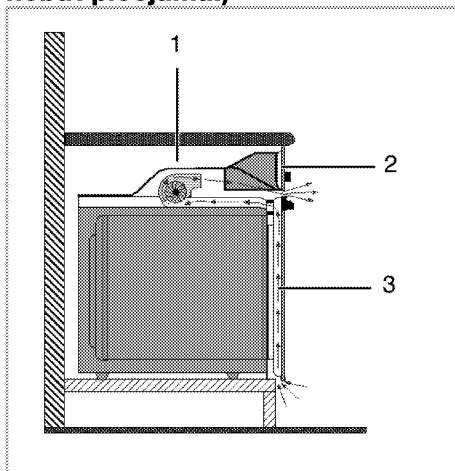
1. Iebīdīet plīti skapītī, nocentrējiet un nostipriniet, uzmanoties, lai barošanas kabelis netiek bojāts un/vai saspiests.



Nostipriniet krāsni ar 2 skrūvēm, kā parādīts attēlā.

Pēc uzstādīšanas pārlicinieties, vai skrūves ir pietiekami pievilktas un plīts nekustas. Ja plīts nav uzstādīta atbilstoši norādījumiem un skrūves nav pietiekami pievilktas, plīts var sašķībties.

Iekārtām ar dzesēšanas ventilatoru (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)



1 Dzesēšanas ventilators

2 Vadības panelis

3 Durvis

Iebūvētais dzesēšanas ventilators atdzesē gan iebūvēto korpusu, gan iekārtas priekšpusi.

- i** Dzesēšanas ventilators turpina darboties aptuveni 20-30 minūtes pēc krāsns izslēgšanas. Ja esat garavojis ēdienu, izmantojot ieprogrammētu cepeškrāsns taimeru, tad ēdiena gatavošanas beigās kopā ar citām funkcijām izslēgsies arī dzesēšanas ventilators.

Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabājiet iekārtas oriģinālo kastī un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartona kastes,

- iepakojiet iekārtu burbuļplēvē vai biezā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.
- Lai stieņu plaukts un paplāte, kas atrodas krāsni, nesabojātu krāsns durvis, krāsns durvju iekšpusē, vienā līmenī ar paplātēm, piestipriniet kartona strēmēlītes. Ar līmlenti pielīmējiet krāsns durvis pie sānu sienām.
 - Neceliet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm vai roktura.
 - i** Nenovietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.
 - i** Aplūkojiet savu iekārtu un pārļiecinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

4 Sagatavošana

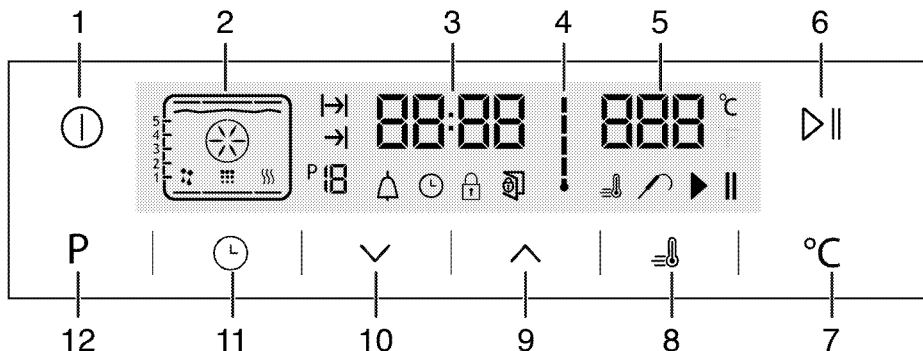
Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Gatavojiet ēdiena cepeškrāsnī tumšas krāsas un emaljētos traukos, jo tas nodrošinās labāku siltuma vadīšanu.
- Pirms ēdiena gatavošanas iepriekš sasildiet cepeškrāsnī, ja tas ir ieteikts lietotāja rokasgrāmātā vai ēdiena gatavošanas pamācībā.
- Ēdiena gatavošanas laikā bieži neviriniet cepeškrāsnis durtiņas.
- Ja durvis nav atvērtas, iekšējā temperatūra tiek optimizēta, lai režīmā ECO FAN HEATING (Karsēšana ar Eco ventilatoru) taupītu enerģiju, un var atšķirties no displejā parādītās.

- Ja vien iespējams, mēģiniet cepeškrāsnī vienlaikus gatavot vairākus ēdienus. Varat gatavot ēdienu novietojot divus traukus ar ēdienu uz grila režģa.
- Ja jums jāgatavo vairāki ēdieni, gatavojiet tos uzreiz vienu pēc otra. Tad cepeškrāsnis jau būs karsta.
- Varat ietaupīt elektroenerģiju, izslēdzot cepeškrāsnī dažas minūtes pirms ēdiena gatavošanas beigām. Neatveriet cepeškrāsnis durvis.
- Pirms saldētu ēdiena gatavošanas tos atlaidiniet.

Sākotnējā izmantošana Laika iestatīšana



- 1 IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš
- 2 Funkciju displejs
- 3 Pareiza laika indikatora lauks
- 4 Krāsns iekšējās temperatūras simbols
- 5 Temperatūras indikatora lauks
- 6 Ēdiena gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš
- 7 Temperatūras iestatījuma taustiņš
- 8 Pastiprinātāja simbols (strauja iepriekšējā sakarsēšana)

- 9 Plus taustiņš
 - 10 Mīnuss taustiņš
 - 11 Regulēšanas taustiņš
 - 12 Taustiņš, lai atgrieztos funkciju displejā
1. Kad krāsns sāk darboties, iedegas simbols ☼, pieskarities pie taustiņiem ↗↘, lai iestatītu stundu.
 2. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie simbola ☼, pēc tam nepieskarities nevienam taustiņam un pagaidiet 4 sekundes, lai apstiprinātu.

i Ja nav iestatīts pašreizējais laiks, laika indikatora vērtība palielināsies/pieaugs no vērtības 12:00. Tiks aktivizēts simbols ☹, lai norādītu, ka nav iestatīts pašreizējais laiks. Pēc laika iestatīšanas simbols pazudīs.

Iekārtas pirmā tīrīšanas reize

i Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli. Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noslaukiet iekārtas virsmas ar mitru drāniņu vai sūklīti un noslaukiet ar drāniņu.

Sākotnējā sakarsēšana

Karsējiet iekārtu aptuveni 30 minūtes un pēc tam izslēdziet. Šādā veidā tiks nodedzināti un notīrīti jebkuri ražošanas atlikumi vai slāņi.

! Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā. Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdsus.

Elektriskā cepeškrāsns

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties statisko pozīciju.
4. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 22*.
5. Darbiniet cepeškrāsns aptuveni 30 minūtes.
6. Izslēdziet cepeškrāsns. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 22*

Cepeškrāsns ar grilu

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 33*.
4. Darbiniet cepeškrāsns aptuveni 15 minūtes.
5. Izslēdziet grilu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 33*

i Sākotnējās izmantošanas laikā iekārta var pāris stundas dūmot un smakot. Tā ir visai normāli. Nodrošiniet, ka telpa tiek labi vēdināta, lai izvadītu dūmus un smaku. Izvairieties no tiešas radušos dūmu un smakas ieelpošanas.

5 Krāsns izmantošana

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu



Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā. Karstā cepeškrāsni ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimds.



Atveriet krāsns durvis uzmanīgi, jo pa tām var izplūst karsts tvaiks. Izplūstošais tvaiks var applaucēt rokas, seju un/vai acis.

Padomi par kūku cepšanu

- Izmantojiet metāla šķīvjus ar piemērotu pārklājumu, pie kura pārtika nepielīp, alumīnija kārbas vai karstumizturīgas silikona veidnes.
- Pēc iespējas labāk izmantojiet vietu uz režģa.
- Novietojiet cepamo veidni plaukta vidū.
- Pirms krāsns vai grila ieslēgšanas izvēlieties pareizo plaukta pozīciju. Nemainiet plaukta novietojumu, kad krāsns ir karsta.
- Turiet krāsns durvis aizvērtas.

Padomi par gaļas cepšanu

- Pirms pagatavošanas sākšanas vesela cāļa, tītara vai liela gaļas gabala ierīvēšana ar mērci, piemēram citrona sulu un melnajiem pipariem, palielinās ēdiena gatavošanas veiktspēju.
- Gaļu ar kauliem ir jācep aptuveni 15-30 minūtes ilgāk nekā tāda paša izmēra cepetis bez kauliem.

- Katram gaļas biezuma centimetram ir vajadzīgs aptuveni 4-5 minūtes ilgs gatavošanas laiks.
- Pēc ēdiena gatavošanas laika paiešanas atstājiet gaļu krāsni uz vēl aptuveni 10 minūtēm. Tas ļaus gaļas sulai tikt vienmērīgāk sadalītai pa visu cepeti, un tā netecēs gaļas sagriešanas laikā.
- Ugunsizturīgā traukā ievietotu zivi jānovieto uz vidējā vai zemākā plaukta.

Padomi par grilēšanu

Kad tiek grilēta gaļa, zivis un mājputni, tie ātri kļūst brūni, iegūst jauku garoziņu un nekļūst sausi. Īpaši labi piemēroti grilēšanai ir plakani gabali, uz iesma uzdurami gaļas gabali un cīsiņi, kā arī dārzeni ar augstu ūdens saturu, teiksim, tomāti un sīpoli.

- Izkārtojiet grilējamos gabaliņus uz stieplu grila vai cepešpannas ar stieplu grilu tā, lai to aizņemtā platība nav lielāka par sildelementa izmēriem.
- Ievietojiet stieplu grilu vai cepešpannu ar grilu vēlamajā krāsns līmenī. Ja grilējat uz stieplu grila, ievietojiet cepešpannu apakšējā plauktā, lai tajā uztvertu taukus. Lai cepešpanna būtu vieglāk iztīrāma, ielejiet tajā nedaudz ūdens.



Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

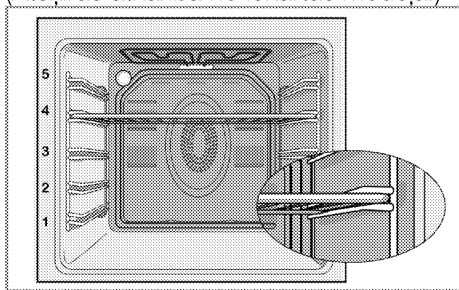
Elektriskās krāsns izmantošana

Elektriskās krāsns izslēgšana

Stieplu grila pareiza novietošana uz stieplu plaukta ir ļoti svarīga. Stieplu grils ir jāievieto starp stieplu plauktiem, kā parādīts attēlā.

Neļaujiet stieplu grilam atbalstīties pret krāsns aizmugurējo sienu. Pabīdīet stieplu grilu līdz plaukta priekšpusei un nostipriniet ar durvīņu palīdzību, lai panāktu labu grila veiktspēju.

(Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)



Darba režīmi

Šeit redzamo darba režīmu secība var atšķirties atkarībā no jūsu iekārtas izkārtojuma.

1. Augšējais un apakšējais sildelements



Pārtika tiek vienlaikus sakarsēta no augšas un apakšas. Piemēram, tas ir piemēroti kūkām, konditorijas izstrādājumiem, kēksiem un sautējumiem veidnēs. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

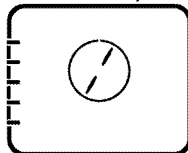
Ekrānā būs redzams piemērotais plaukta novietojums.

2. Apakšējais/augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



Ar apakšējo un augšējo sildelementu sasildītais karstais gaiss ar ventilatora palīdzību tiek ātri un vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet vienu pannu.

3. Karsēšana, izmantojot ventilatoru

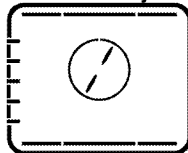


Ar karsēšanu, izmantojot ventilatoru, sasildītais karstais gaiss ar ventilatora palīdzību tiek ātri un vienmērīgi sadalīts visā krāsnī.

Piemērots maltīšu gatavošanai dažādos plauktu līmeņos un vairumā gadījumu iepriekšēja sakarsēšana nav nepieciešama. Piemērota ēdiena gatavošanai uz vairākām paplātēm.

i Kad krāsns durvis ir atvērtas, ventilatora motors nedarbojas, lai karstais gaiss paliktu krāsnī.

4. "3D" funkcija



Darbojas augšējais un apakšējais sildelements un notiek karsēšana, tās laikā izmantojot ventilatoru. Pārtika tiek vienmērīgi un ātri pagatavota no visām pusēm. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

5. Picas funkcija



Darbojas apakšējais sildelements un notiek karsēšana, tās laikā izmantojot ventilatoru. Piemērots picas cepšanai.

6. Pilns grila režīms + ventilators



Pilnā grila režīmā sasildītais karstais gaiss ar ventilatora palīdzību tiek ātri un vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Tas ir piemērots liela gaļas daudzuma grilēšanai.

- Novietojiet lielas vai vidēja izmēra porcijas uz plaukta pareizajā līmenī zem grilēšanai paredzētā grila sildelementa.
- Iestatiet maksimālo temperatūras līmeni.
- Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu uz otru pusi.

7. Pilns grila režīms

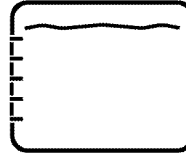


Darbojas lielais grils krāsns griestos. Tas ir piemērots liela gaļas daudzuma grilēšanai.

- Novietojiet lielas vai vidēja izmēra porcijas uz plaukta pareizajā līmenī zem grilēšanai paredzētā grila sildelementa.
- Iestatiet maksimālo temperatūras līmeni.

- Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu uz otru pusi.

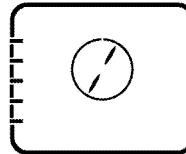
8. Grils



Darbojas mazais grils krāsns griestos. Piemērots grilēšanai un sacepumiem.

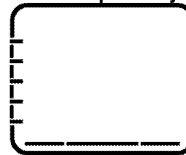
- Novietojiet nelielas vai vidēja izmēra porcijas plaukta pareizajā vietā zem grilēšanai paredzētā grila sildelementa.
- Iestatiet maksimālo temperatūras līmeni.
- Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu uz otru pusi.

9. Karsēšana ar Eco ventilatoru



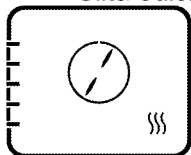
Lai ietaupītu elektroenerģiju, varat izmantot šo funkciju, nevis ēdiena gatavošanu ar karsēšanu, tās laikā izmantojot ventilatoru, 160-220 °C temperatūrā. Tomēr ēdiena gatavošanas laiks mazliet palielināsies. Ēdiena gatavošanas laiks izmantojot šo funkciju ir norādīts tabulā 'Karsēšana ar Eco ventilatoru'.

10. Apakšējais sildelements



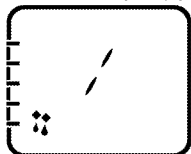
Darbojas tikai apakšējais sildelements. Tas ir piemērots picām un secīgai pārtikas apbrūnināšanai no apakšas.

11. Silta ēdiena saglabāšana



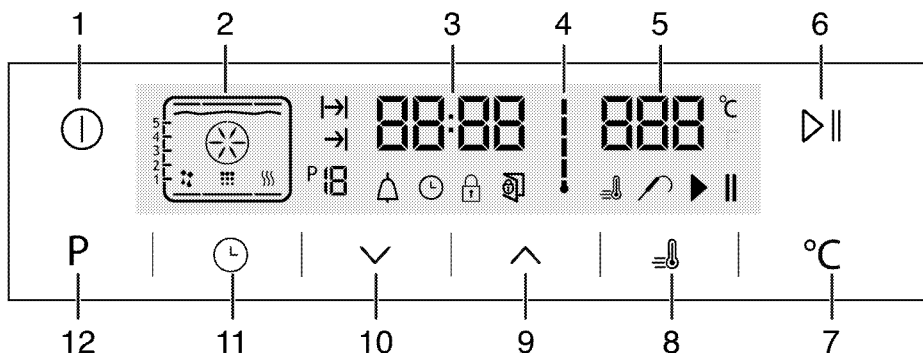
Tiek izmantota ēdiena ilgstošai saglabāšanai ēdiena pasniegšanas temperatūrā.

12. Izmantošana ar ventilatoru



Krāns nav sakarsusi. Darbojas tikai ventilators (aizmugurējā sienā). Sasaldētā granulētā pārtika tiek lēni atlaidināta istabas temperatūrā un

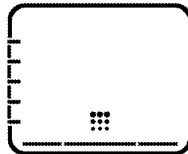
Krāsns vadības paneļa izmantošana



- 1 IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš
- 2 Funkciju displejs
- 3 Pareiza laika indikatora lauks
- 4 Krāsns iekšējās temperatūras simbols
- 5 Temperatūras indikatora lauks
- 6 Ēdiena gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš
- 7 Temperatūras iestatījuma taustiņš
- 8 Pastiprinātāja simbols (strauja iepriekšējā sakarsēšana)








pagatavotais ēdiens tiek atdzesēts. Laiks, kas nepieciešams, lai atkausētu veselu gaļas gabalu, ir ilgāks nekā ēdienam ar graudiem.

13. Viegla tīrīšana ar tvaiku (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)



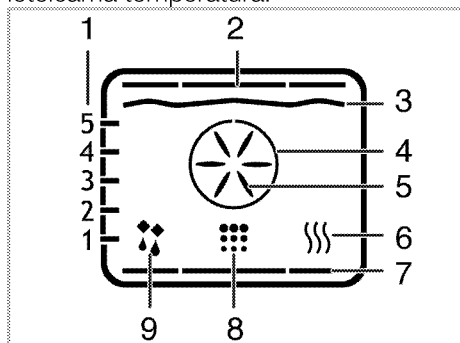
Izmantojot šo funkciju, netīrumi (ja nav gaidīts pārāk ilgi) tiek atmieķšķēti, un tos var viegli notīrīt. Informāciju par viegļu tīrīšanu ar tvaiku skatiet sadaļā "Tīrīšana — viegla tīrīšana ar tvaiku".

- 9 Plus taustiņš
 - 10 Mīnuss taustiņš
 - 11 Regulēšanas taustiņš
 - 12 Taustiņš, lai atgrieztos funkciju displejā
- ⇨ : Ēdiena gatavošanas laika simbols
 → : Ēdiena gatavošanas laika beigu simbols*
 P18 : Funkcijas numurs
 Δ : Brīdinājuma simbols

-  : Pulksteņa simbols
-  : Taustiņu bloķēšanas simbols
-  : Durvju atvēršanas simbols
-  : Pastiprinātāja simbols (strauja iepriekšējā sakarsēšana)
-  : Gaļas gatavības pārbaudīšanas simbols
-  : Ēdiena gatavošanas apturēšanas simbols
-  : Ēdiena gatavošanas sākšanas simbols
- * (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Funkciju tabula:


Funkciju tabulā ir norādītas izmantojamās krāsns funkcijas un to minimālā un maksimālā temperatūra. Kad funkcija ir izvēlēta, tiek parādīta ieteicamā temperatūra.





- 1 Plaukta stāvokļi
- 2 Augšējais sildelements
- 3 Grīla sildelements
- 4 Pastiprinātāja sildītājs
- 5 Pastiprinātāja ventilators
- 6 Silta ēdiena saglabāšana
- 7 Apakšējais sildelements
- 8 Tīrīšanas funkcija
- 9 Izmantošana ar ventilatoru


 Funkcijas atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa!

Funkciju tabula	Temperatūras diapazons (C)
Karstuma padeve no augšas un apakšas	40-280
Sildīšana ar karsto gaisu no apakšas/augšas	40-280
Ēdiena gatavošana ar konvekciju	40-280
"3D" funkcija	40-280
Pizza funkcija	40-280
Liela izmēra grils ar konvekciju	40-280
Pilna grilēšana	40-280
Lēna grilēšana	40-280
Sildīšana ar karsto gaisu Eco režīmā	160-220
Sildīšana no apakšas	40-220
Siltuma uzturēšana	40-100


 Drošības apsvērumu dēļ maksimālais pielāgojamais ēdiena gatavošanas laiks režīmiem (izņemot siltuma uzturēšanu) ir 6 stundas. Strāvas padeves atteices gadījumā programma tiks atcelta. Krāsns iestatījumi ir jāpārprogrammē.

 Veicot korekcijas, pulksteņa displejā mirgos attiecīgie simboli.

 Pašreizējo laiku nevar iestatīt, kamēr krāsns darbojas jebkuras funkcijas režīmā, kā arī tad, ja krāsni ir iestatīta pusautomātiskā vai pilna automātiskā programmēšana.

 Atverot krāsns durvis, apgaismojums ieslēgsies pat tad, ja krāsns ir izslēgta.

Krāsns darbība









1. Pieskarities pie taustiņa  un turiet apmēram 2 sekundes, lai atvērtu krāsni.

» Pēc krāsns ieslēgšanās displejā tiks parādīta pirmā darbības funkcija. Kad displejs ir šajā režīmā, var iestatīt ēdiena gatavošanas laiku, ēdiena gatavošanas laika beigas un funkciju Booster (ātrā sildīšana).


i Ja ekrānā netiek veikti nekādi krāsns iestatījumi, tā pēc 20 sekundēm automātiski izslēgsies.


Manuālā gatavošana, izvēloties temperatūru un darbības funkciju


Varat gatavot, izvēloties maltītes pagatavošanai piemērotāko temperatūru un darbības funkciju. Tā gatavošanu varēsiet kontrolēt manuāli, neiestatot ilgumu.

1. Pieskaroties pogai , lai atvērtu krāsni, displejā tiek parādīta pirmā darbības funkcija.
2. Izvēlieties darbības funkciju, pieskaroties taustiņiem .
3. Ja vēlaties mainīt darbības funkcijai ieteicamo temperatūru, pieskarieties pie pogas , lai iespējotu temperatūras lauku.
» Sāks mirgot simbols .
4. Pieskarieties pie taustiņiem , lai iestatītu vēlamo temperatūru.
5. Pieskarieties pie taustiņa , lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
6. Ievietojiet maltīti krāsnī.
7. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra un darbības funkcija, pieskarieties pie taustiņa , lai sāktu gatavošanu. Displejā tiks parādīts simbols .
- » Krāsns tūlīt sāks darboties izvēlētajās funkcijas režīmā, un iekšpusēs temperatūra palielināsies līdz iestatītajai temperatūrai. Katra iekšpusēs temperatūras iedaļa iedegsies, līdz krāsns iekšpusē tiks sasniegta iestatītā temperatūra. Funkciju displejā tiks

parādīti papildu aktīvie sildītāji un ieteicamais paplātes novietojums.












8. Ja gatavošana notiek manuāli, un nav iestatīts gatavošanas laiks, krāsns neizslēdzas automātiski. Gatavošanu varat pabeigt, vēlreiz pieskaroties taustiņam  II.

» Krāsnī tiks pabeigta gatavošanas darbība un displejā tiks parādīts simbols  II.

9. Lai aizvērtu krāsni, pieskarieties pie pogas  apmēram 2 sekundes.

Gatavošana, iestatot gatavošanas laiku

Ja vēlaties, lai krāsns pēc gatavošanas izslēdzas, izvēlieties maltītei atbilstoši temperatūru un darbības funkciju un iestatiet gatavošanas laiku. Gatavojot manuāli, gatavošanas ilgums netiek iestatīts.

1. Pieskaroties pogai , lai atvērtu krāsni, displejā tiek parādīta pirmā darbības funkcija.
2. Izvēlieties darbības funkciju, pieskaroties taustiņiem .
3. Ja vēlaties mainīt darbības funkcijai ieteicamo temperatūru, pieskarieties pie pogas , lai iespējotu temperatūras lauku.
» Sāks mirgot simbols .
4. Pieskarieties pie taustiņiem , lai iestatītu vēlamo temperatūru.
5. Pieskarieties pie taustiņa , lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
6. Pieskarieties pie , līdz gatavošanas laika displejā parādās simbols .
7. Iestatiet gatavošanas laiku — pieskarieties pie taustiņiem  un apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie taustiņa .
- » Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols .
8. Ievietojiet maltīti krāsnī.

9. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra, darbības funkcija un gatavošanas laiks, pieskarieties pie taustiņa ►||, lai sāktu gatavošanu. Displejā tiks parādīts simbols ►.

» Krāsns tiks uzsildīta līdz iestatītajai temperatūrai, un šī temperatūra saglabāsies līdz izvēlētai gatavošanas laika beigām.

» Krāsns tūlīt sāks darboties izvēlētās funkcijas režīmā, un iekšpusēs temperatūra palielināsies līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz iestatītā gatavošanas laika beigām. Katra iekšpusēs temperatūras iedaļa iedegsies, līdz krāsns iekšpusē tiks sasniegta iestatītā temperatūra. Funkciju displejā tiks parādīti papildu aktīvie sildītāji un ieteicamais paplātes novietojums.

10. Kad gatavošana ir pabeigta, displejā tiek parādīts ziņojums "End" (Gatavs) un atskan signāls.


11. Pieskarieties jebkurai taustiņam, lai apturētu signālu.

» Signāls vairs neskanēs, un krāsns automātiski pārtrauks darbību.

Gatavošanas laika beigu iestatīšana uz vēlāku laiku (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)


Varat nodrošināt krāsns automātisku ieslēgšanos un izslēgšanos, iestatot maltītei piemērotu temperatūru un darbības funkciju un atlikt gatavošanas laiku un tā beigas uz vēlāku laiku; kontrole tiek veikta manuāli, neiestatot gatavošanas ilgumu.

1. Pieskaroties pogai ①, lai atvērtu krāsni, displejā tiek parādīta pirmā darbības funkcija.

2. Izvēlieties darbības funkciju, pieskaroties taustiņiem .



3. Ja vēlaties mainīt darbības funkcijai ieteicamo temperatūru, pieskarieties pie pogas ™, lai iespējotu temperatūras lauku.


» Sāks mirgot simbols ™.



4. Pieskarieties pie taustiņiem , lai iestatītu vēlamo temperatūru.



5. Pieskarieties pie taustiņa ™, lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.


6. Pieskarieties pie , līdz gatavošanas laika displejā parādās simbols .

7. Iestatiet gatavošanas laiku — pieskarieties pie taustiņiem , lai apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie taustiņa .

» Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols .

8. Pieskarieties pie , līdz displejā parādās simbols  par gatavošanas laika beigām.

9. Iestatiet gatavošanas laiku — pieskarieties pie pogām  un apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie taustiņa .

» Kad gatavošanas beigu laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols .

10. Ievietojiet maltīti krāsnī.

11. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra, darbības funkcija, gatavošanas laiks un gatavošanas laika beigas, pieskarieties pie taustiņa ►||, lai sāktu gatavošanu. Displejā tiks parādīts simbols ►.

» Krāsns taimeris automātiski aprēķina gatavošanas sākšanas laiku, no iestatītā gatavošanas beigu laika atņemot gatavošanai nepieciešamo laiku. Kad pienāk gatavošanas sākšanas laiks, tiek aktivizēts atlasītais darbības režīms, un krāsns tiek uzsildīta līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz iestatītā gatavošanas laika beigām. Katra iekšpusēs temperatūras iedaļa iedegsies, līdz krāsns iekšpusē tiks sasniegta iestatītā temperatūra.

Funkciju displejā tiks parādīti papildu aktīvie sildītāji un ieteicamais paplātes novietojums.

12. Kad gatavošana ir pabeigta, displejā tiek parādīts ziņojums "End" (Gatavs) un atskan signāls.

13. Pieskarieties jebkuram taustiņam, lai apturētu signālu.


» Signāls vairs neskanēs, un krāsns automātiski pārtrauks darbību.


i Ja pēc iestatīšanas vēlaties atcelt vai nu tikai gatavošanas laiku, vai arī gatavošanas laiku un gatavošanas laika beigas, ir jāatiestata gatavošanas laiks.

Režīma Booster iestatīšana (ātrā iepriekšējā uzsildīšana)


Izmantojiet režīmu Booster (ātrā iepriekšējā uzsildīšana), lai krāsns ātrāk uzsiltu līdz vajadzīgajai temperatūrai.


i Režīmu Booster nevar izvēlēties atkausēšanas, sildīšana ar karsto gaisu eco režīmā, siltuma uzturēšanas un tīrīšanas pozīcijās. Strāvas padeves atteices gadījumā režīma Booster iestatījumi tiks atcelti.

1. Kad esat iestatījis temperatūru, darbības funkciju, gatavošanas laiku un gatavošanas laika beigas, pieskarieties pie taustiņa .

» Iedegsies simbols , un režīma Booster (ātrā iepriekšējā uzsildīšana) iestatījums būs iespējots.

» Kad krāsns būs uzsilusi līdz vajadzīgajai temperatūrai, režīma Booster simbols pazudīs, un krāsns darbosies tajā režīmā, kas bija iestatīts pirms režīma Booster.

2. Lai atceltu režīmu Booster, vēlreiz pieskarieties pie taustiņa .

» Simbols  pazudīs un režīms Booster (ātrā iepriekšējā uzsildīšana) tiks atspējots.

Elektriskās krāsns izslēgšana


Pieskarieties pie simbola , lai izslēgtu krāsni.



Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

Varat aktivizēt taustiņu bloķēšanas funkciju, lai novērstu krāsns nevēlamu ieslēgšanu.

1. Pieskarieties pie , līdz displejā parādās simbols .

» Displejā tiks parādīts ziņojums "OFF" (Izslēgts).

2. Nospiediet , lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu.


» Kad taustiņu bloķēšana ir aktivizēta, displejā tiks parādīts ziņojums "On" (Ieslēgts), un simbols  paliks izgaismots. Apstipriniet, pieskaroties pie .


i Ja ir aktivizēta taustiņu bloķēšana, krāsns funkciju taustiņi nedarbojas. Strāvas padeves atteices gadījumā taustiņu bloķēšana netiks atcelta.

Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

1. Pieskarieties pie , līdz displejā tiek parādīts simbols .

» Displejā tiks parādīts ziņojums "On" (Ieslēgts).

2. Atspējojiet taustiņu bloķēšanu, pieskaroties pie taustiņa .

» Kad taustiņu bloķēšana būs deaktivizēta, tiks parādīts ziņojums "OFF" (Izslēgts). Apstipriniet, pieskaroties pie .



i Ja ir aktivizēta taustiņu bloķēšanas funkcija, krāsns funkciju taustiņi nedarbojas. Strāvas padeves atteices gadījumā taustiņu bloķēšanas iestatījumi netiks atcelti.

Brīdinājuma pulksteņa iestatīšana

Ierīces taimeris varat iestatīt arī attiecībā uz citiem brīdināšanas vai atgādinājuma


gadījumiem, ne tikai gatavošanas programmai.


Brīdinājuma pulkstenis krāsns funkcijas neietekmē. Tas tikai tiek izmantots brīdināšanai. Piemēram, tas ir noderīgs, ja kādā laikā vēlaties pagriezt krāsnī esošo maltīti citā pozīcijā. Iestatītā laika beigās taimeris atskanēs skaņas signāls.

1. Pieskarieties pie , līdz displejā parādās simbols .

i Maksimālais brīdinājuma atskanēšanas laiks var būt 23 stundas un 59 minūtes.

2. Iestatiet brīdinājuma ilgumu, izmantojot taustiņus .

» Simbols  paliks izgaismots, un pēc brīdinājuma laika iestatīšanas tas tiks rādīts displejā.



3. Kad brīdinājuma laiks būs pagājis, sāks mirgot simbols  un būs dzirdams skaņas signāls.

Brīdinājuma izslēgšana

1. Brīdinājuma signāls skan 2 minūtes. Lai apturētu skaņu, pieskarieties jebkuram taustiņam.

» Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.



Brīdinājuma atcelšana


1. Lai atceltu brīdinājumu, pieskarieties pie , līdz displejā tiek parādīts simbols .


2. Nospiediet un turiet taustiņu , līdz displejā tiek parādīta vērtība "00:00".

i Tiks parādīts brīdinājuma laiks. Ja vienlaikus ir iestatīts brīdinājuma laiks un gatavošanas laiks, tiks parādīts ātrākais laiks.

Dienas laika mainīšana

1. Īsi pieskarieties pie taustiņa , līdz displejā tiek parādīts simbols .


2. Pieskarieties pie taustiņiem , lai iestatītu stundas.


3. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie simbola , pēc tam


nepieskarieties nevienam taustiņam un pagaidiet 4 sekundes, lai apstiprinātu.

i Strāvas padeves atteices gadījumā pašreizējā laika iestatījumi tiek atcelti. Tie ir jāpielāgo atkārtoti. Ja tiek izmantota kāda no krāsns funkcijām, pašreizējo laiku nevar mainīt.


Skaņas pielāgošana


1. Kamēr krāsns ir gaidstāves režīmā, ar īsiem intervāliem pieskarieties taustiņam , līdz displejā tiek parādīta vērtība **VOL**.


2. Nospiediet taustiņus , lai iestatītu kādu no toņiem L0, L1 vai L2.

3. Nospiediet taustiņu  vai pagaidiet 4 sekundes, nepieskaroties nevienam taustiņam, lai apstiprinātu iestatījumu.

Eco lampas iestatījuma pielāgošana



1. Kamēr krāsns ir gaidstāves režīmā, ar īsiem intervāliem pieskarieties taustiņam , līdz displejā tiek parādīta vērtība **LP**.

2. Nospiediet taustiņus , lai iestatītu opciju On (ieslēgts) vai ECO.

3. Nospiediet taustiņu  vai pagaidiet 4 sekundes, nepieskaroties nevienam taustiņam, lai apstiprinātu iestatījumu.

4. Ja ir iestatīta vērtība ON (ieslēgts); kamēr krāsns durvis ir atvērtas gaidstāves režīmā un darbības laikā lapma nepārtraukti ir iestatījumā ON (ieslēgts).

5. Ja ir iestatīta vērtība ECO; kamēr krāsns durvis ir atvērtas gaidstāves režīmā un darbības laikā lapma nepārtraukti ir iestatījumā ON (ieslēgts), bet pēc 15 sekundēm — iestatījumā OFF (izslēgts).

Ja darbības laikā pieskarsities kādam taustiņam (izņemot taustiņus  un ) , lampa tiks ieslēgta iestatījumā ON, bet

pēc 15 sekundēm — iestatījumā OFF (Izslēgts).

Ēdiena gatavošanas laika tabula

i Šajā tabulā norādītie laiki ir norādīti informatīviem nolūkiem. Tie var atšķirties atkarībā no ēdiena temperatūras, biezuma, tipa un jūsu ierastā ēdiena gatavošanas veida.

Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana

i 1. krāsns režģis ir apakšējais režģis.

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kūkas paplātē	Viena panna	Standarta paplāte*		3	180	25 ... 30
Kēksi veidnē	Viena panna	Kūkas veidne uz grila režģa**		2	180	40 ... 50
Mazi kēksi	Viena panna	Standarta paplāte*		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dziļā paplāte*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvītkūka	Viena panna	Apāja kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Apāja kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apāja kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa** 4-Apāja kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	35 ... 45
Cepumiņi	Viena panna	Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		3	180	25 ... 30
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dziļā paplāte*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Rauga mīklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplāte*		1 - 5	200	45 ... 55

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dziļā paplāte*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Trekni konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	25 ... 35
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dziļā paplāte*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ieraugs	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	35 ... 45
Lazanja	Viena panna	Stikla/ metāla taisnstūra panna uz grila režģa**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	10 ... 15
Liellopa gaļas steiks (vesels) / Cepetis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	100 ... 120
Jēra stībs (sautējums)	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 190	70 ... 90
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 190	60 ... 80
Apcēpts cālis (1,8-2 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
Tītars (5.5 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30















Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.

* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

** Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.

Pārbaudes ēdienu gatavošanas tabula

Ēdieni šajā gatavošanas tabulā tiek pagatavoti saskaņā ar standartu EN 60350-1, lai kontrolējošās iestādes varētu vieglāk veikt produkta pārbaudi.

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Reiža novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Smilšu maize	Viena panna	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30
	2 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dziļā paplāte*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Mazi kūksi	Viena panna	Standarta paplāte*		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dziļā paplāte*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvītūka	Viena panna	Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa** 4-Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	35 ... 45
Ābolu pīrāgs	Viena panna	Apaļš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa**		2	180	50 ... 60
	Viena panna	Apaļš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa**		2	170	50 ... 60
	2 pannas	1-Apaļš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa** 4-Apaļš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz pannas konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	170	50 ... 60

Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.

* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

** Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.

Karsēšana ar Eco ventilatoru

i Nemainiet ēdiena gatavošanas temperatūru režīma „Karsēšana ar Eco ventilatoru” lietošanas laikā.

i Neatveriet durvis režīma „Karsēšana ar Eco ventilatoru” lietošanas laikā. Ja durvis nav atvērtas, iekšējā temperatūra tiek optimizēta, lai taupītu enerģiju, un var atšķirties no displejā parādītās.

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Mazi kūksi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	160	25 ... 35
Cepumiņi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	180	25 ... 35
Rauga mīklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	200	45 ... 55
Trekni konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	200	35 ... 45

* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

Padomi par kūku cepšanu

- Ja kūka ir pārāk sausa, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku.
- Ja kūka ir mitra, izmantojiet mazāk šķidruma vai samaziniet temperatūru par 10°C.
- Ja kūka ir pārāk tumša, novietojiet uz zemāka režģa, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavošanas laiku.
- Ja ārpusē ir ļoti izcepusies, bet iekšpusē ir vēl arvien lipīga, izmantojiet mazāk šķidruma, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavošanas laiku.

Padomi par konditorijas izstrādājumu cepšanu

- Ja konditorijas izstrādājumi ir pārāk sausi, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku. Samitriniet rauga mīklas kārtas ar pienu, eļļu, olas un jogurta maisījumu.
- Ja konditorijas izstrādājumus ir pārāk ilgi jācep, pievērsiet uzmanību sagatavoto konditorijas izstrādājumu biežumam, lai tas nepārsniedz paplātes dziļumu.
- Ja konditorijas izstrādājumu augšpusē kļūst brūna, bet apakšpusē nav

izcepusies, pārliecinieties, ka konditorijas izstrādājumiem izmantotais mitrinošais maisījums nav pārāk daudz uzlijjis to apakšdaļā. Mēģiniet šo maisījumu vienmērīgi izsmērēt uz visām rauga mīklas kārtām un konditorijas izstrādājumu virsmas, lai tie kļūtu vienādi brūni.

i Cepiet konditorijas izstrādājumus atbilstoši ēdiena gatavošanas tabulā norādītajam režīmam un temperatūrai. Ja apakša vēl arvien nav pietiekami brūna, nākamo reizi ielieciet krāsni par vienu plauktu zemāk.









Padomi par dārzeņu vārīšanu

- Ja dārzeņu ēdiens zaudē sulīgumu un kļūst ļoti sauss, gatavojiet to pannā ar vāku, nevis krāsns paplātē. Slēgtos traukos ēdiena sulīgums saglabāsies.
- Ja dārzeņu ēdiena netiek līdz galam pagatavots, vispirms izvāriet dārzeņus vai sagatavojiet tāpat kā konserviem, un pēc tam ievietojiet krāsni.

Grila izmantošana

! Grilēšanas laikā aizveriet krāsns durvis. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

Grila ieslēgšana

1. Pieskaroties pogai , lai atvērtu krāsni, displejā tiek parādīta pirmā darbības funkcija.
 2. Pieskarieties pie , lai izvēlētos vajadzīgo grila funkciju.
 3. Ja vēlaties mainīt darbības funkcijai ieteicamo temperatūru, pieskarieties pie pogas , lai iespējotu temperatūras lauku.
» Sāks mirgot simbols .
 4. Pieskarieties pie taustiņiem , lai iestatītu vēlamo temperatūru.
 5. Pieskarieties pie taustiņa , lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
 6. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra un darbības funkcija, pieskarieties pie taustiņa , lai sāktu grilēšanu.
Displejā tiks parādīts simbols .
- » Krāsns tūlīt sāks darboties izvēlētajās funkcijas režīmā, un iekšpusēs temperatūra palielināsies līdz iestatītajai temperatūrai. Katra iekšpusēs

Ēdiena grilēšanas laika tabula

Grilēšana ar elektrisko grilu

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Režģa novietojums	Ieteicamā temperatūra (°C)**	Grilēšanas laiks (apt.)
Zivis	Grila režģis	4...5	250	20...25 min. #
Sagriezts cālis	Grila režģis	4...5	250	25...35 min.
Jēra gaļas karbonāde	Grila režģis	4...5	250	20...25 min.
Rostbīfs	Grila režģis	4...5	250	25...30 min. #
Tela gaļas karbonāde	Grila režģis	4...5	250	25...30 min. #
Graudzēta maize *	Grila režģis	4	250	1...3 min.

atkarībā no biezuma

*Pirms gatavošanas iesildiet iekārtu 5 minūtes.



**Ja jūsu produkta grilu temperatūru nevar noregulēt, grils darbosies ieteicamajā temperatūrā.

Ēdieni šajā gatavošanas tabulā tiek pagatavoti saskaņā ar standartu EN 60350-1, lai kontrolējošās iestādes varētu vieglāk veikt produkta pārbaudi.


Ēdiens	Izmantojamais piederums	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Graudzēta maize	Grila režģis	4	250	1...3 min.
Kotletes (liellopa gaļa) - 12 gab.	Grila režģis	4	250	25...35 min.

Pēc 2/3 grilēšanas laika apgrieziet ēdianu.

Pirms jebkura ēdiena pagatavošanas ieteicams iepriekš uz 5 minūtēm sakarsēt cepeškrāsni.

- temperatūras iedaļa iedegsies, līdz krāsns iekšpusē tiks sasniegta iestatītā temperatūra. Funkciju displejā tiks parādīti papildu aktīvie sildītāji un ieteicamais paplātes novietojums.
7. Grilēšanu varat pabeigt, vēlreiz pieskaroties pie pogas  II.
» Krāsni tiks pabeigta grilēšanas darbība un displejā tiks parādīts simbols .

Grila izslēgšana

1. Lai aizvērtu krāsni, pieskarieties pie pogas  apmēram 2 sekundes.



Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku.

Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

6 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

Regulāra tīrīšana pagarina iekārtas kalpošanas laiku un samazina bieži sastopamas problēmas.

! Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

! Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādējādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārļiecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšķakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūsējošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.
- **i** Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli. Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

i Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienus.

Vadības paneļa tīrīšana

Notīriet vadības paneli un pogas ar mitru drāniņu un noslaukiet sausus.

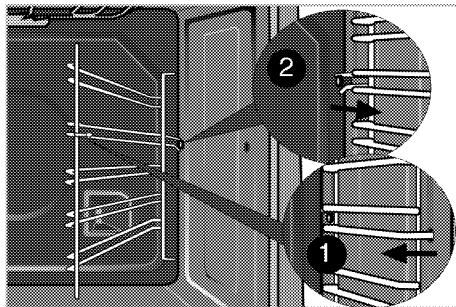
i Ja jūsu izstrādājumam ir pogas/rokturi, tīrot vadības paneli, nenoņemiet vadības rokturus. Var tikt sabojāts vadības panelis!

Krāsns tīrīšana

Sānu sienas tīrīšana (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

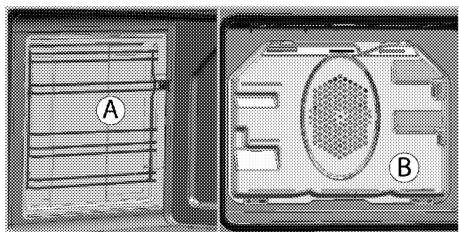
1. Noņemiet sānu režģa priekšējo daļu, to velkot sānu sienai pretējā virzienā.
2. Pilnībā izņemiet sānu režģi, to velkot savā virzienā.



Katalītiskas sienas

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Jūsu ierīces iekšējās sānu sienas (A) un/vai aizmugurējā siena (B) var būt pārklātas ar katalītisko emalju. Katalītiskās sienas ir viegli matētā krāsā, to virsma ir poraina. Krāsns katalītiskās sienas nav jātīra. Pateicoties savai perforētajai struktūrai, katalītiskās virsmas absorbē taukus un, kad virsma ir uzsūkusi taukus, tās sāk spīdēt. Šādā gadījumā iesakām detaļas nomainīt.

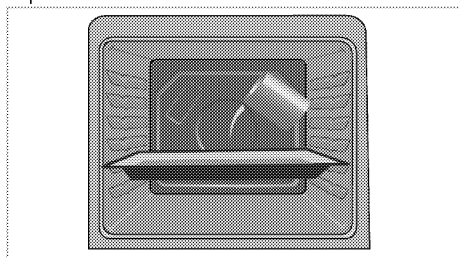


Viegla tīrīšana ar tvaiku

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Tas nodrošina vieglu tīrīšanu, jo netīrumus (ja nav gaidīts pārāk ilgi) atmiešņķē tvaiks, kas izveidojas krāsnī, un ūdens lāsītes, kas kondensējas uz krāsns iekšējām virsmām.

1. Izņemiet no krāsns visus piederumus.
2. Ielejiet krāsns paplātē 500 ml ūdens un ievietojiet paplāti krāsns otrajā plauktā.



3. Atlasiet vieglas tīrīšanas ar tvaiku funkciju. Ekrānā tiks parādīts tīrīšanas ilgums, un to nevar mainīt. Varat iestatīt šīs tīrīšanas funkcijas beigu laiku.

4. Atveriet durvis un nolaukiet krāsns iekšējās virsmas ar mitru sūklīti vai drāniņu.
5. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti, lai atbrīvotos no grūti notīrāmiem netīrumiem, un noslaukiet iekārtu ar sausu drāniņu.

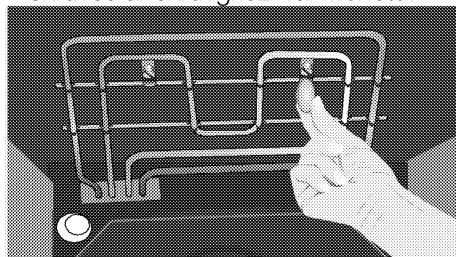
i Viegļajā tvaika tīrīšanas režīmā ūdens tiek iellets tvertnē, lai mīkstinātu nogulsnes/netīrumus, kas izveidojušies krāsns korpusā, tādējādi tie izgaros un kondensēsies krāsns korpusā un uz krāsns durtiņu iekšējā stikla, tāpēc, atverot krāsns durtiņas, var pilēt ūdens. Notīriet kondensātu uzreiz pēc krāsns durtiņu atvēršanas.

Notīriet krāsns griestus

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

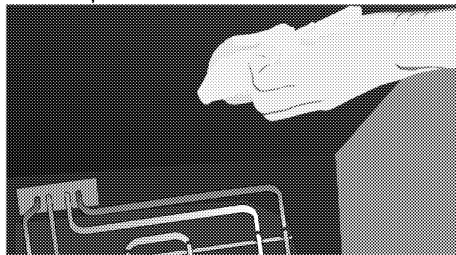
Lai būtu iespējams notīrīt krāsns griestus, grila elements var tikt salocīts.

1. Atskrūvējiet grila elementa fiksācijas skrūves ar skrūvgriezi vai monētu.



i Grila elements noliecas uz leju. Tas paliek karājoties pie krāsns griestiem.

2. Notīriet krāsns griestus ar mitru drāniņu.



3. Atkal salociet grila elementu uz augšu un pievelciet fiksācijas skrūves ar skrūvgriezi vai monētu.

Notīriet krāsns durvis

Krāsns durvju tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrums, mīkstu drāniņu vai švammīti, un noslaukiet ar sausu drāniņu.

Noslaukiet stiklu ar etiķi un pēc tam noskalojiet kaļķa atlikumus, kas var rasties uz krāsns stikla.

i Neizmantojiet krāsns durvju tīrīšanai asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus. Tie var saskrāpēt virsmu un sabojāt stiklu.

i Priekšējo durvju iekšējais stikls ir pārklāts ar viegli tīrāmu materiālu. Neizmantojiet asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, asus metāla vai nemetāla skrāpjus vai balinātāju, lai tīrītu priekšējo durvju iekšējo stiklu, jo tas var saskrāpēt virsmu. Tas var sabojāt pārklājuma materiālu.

Cepeškrāsns durvju tīrīšana

i Cepeškrāsns durvju un stikla tīrīšanai nelietojiet spēcīgus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stieplu vilnu vai balinātājus.

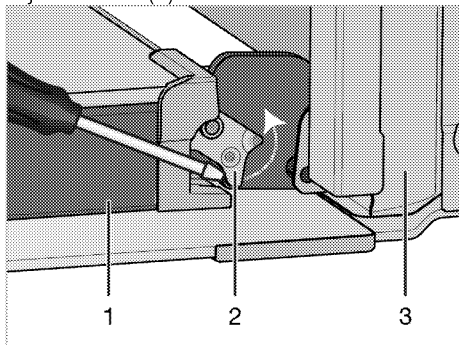
i Cepeškrāsns durvju iekšējais stikls ir pārklāts ar viegli tīrāmu materiālu. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, cietā metāla skrāpjus, stieplu vilnu vai balināšanas līdzekļus, piemēram, balinātājus.

Jūs varat noņemt cepeškrāsns durvis un durvju stiklus, lai tos notīrītu. Kā noņemt durvis un logus, ir paskaidrots sadaļās "Cepeškrāsns durvju noņemšana" un "Durvju iekšējo stiklu noņemšana". Pēc durvju iekšējo stiklu noņemšanas notīriet tos, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai

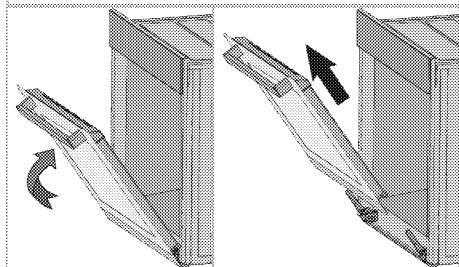
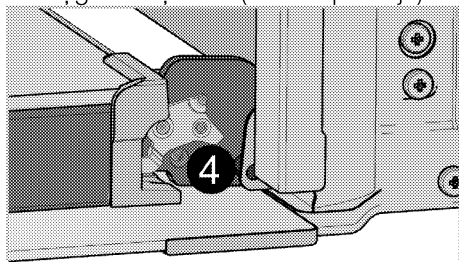
sūkli, un nosusiniet tos ar sausu drānu. Noslaukiet stiklu ar etiķi un pēc tam noskalojiet kaļķa atlikumus, kas var rasties uz krāsns stikla.

Krāsns durvju izņemšana

1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atveriet spraudītes uz eņģes korpusa (2) priekšējo durvju labajā un kreisajā pusē, nospiežot uz āķa, kā parādīts attēlā. Kad tā ir atvērta, atslēga ir jāizskatās (4).



- 1 Durvis
- 2 Eņģes bloķēšana(aizvērta pozīcija)
- 3 Krāsns
- 4 Eņģes bloķēšana(atvērta pozīcija)



3. Pusiau praverkite priekines dureles.

4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių.

i Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

Soft Open & Soft Close funkcija

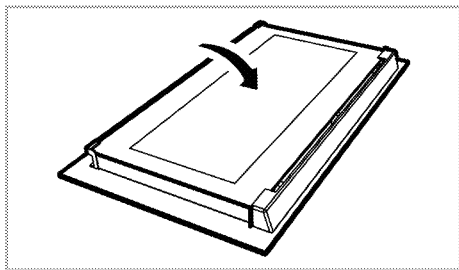
Daži modeliai var ietvert funkciju Soft Close & Soft Open. Soft Close funkcija ļauj lietotājam vienmērīgi aizvērt cepeškrāsns durvis, paverot to apmēram 15 cm no slēgtā stāvokļa un viegli to nospiežot. Automātiskā slāpēšanas sistēma ļauj viegli aizvērt durvis. Līdzīga funkcija tiek novērota, kamēr cepeškrāsns durvis ir pilnībā atvērtas; Apmēram 9 cm no pilnīgi atvērtas pozīcijas aizbīdņa sistēma sākas, ļaujot viegli atvērt.

Iekšējo stikla durvju izņemšana

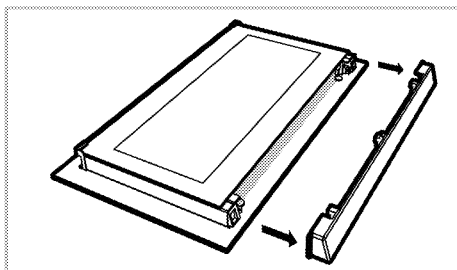
(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts notīrīšanai.

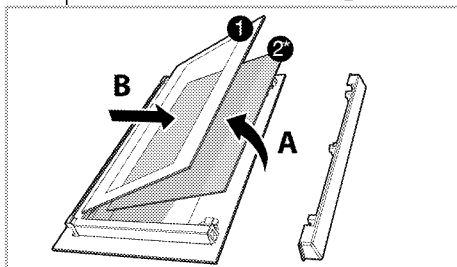
1. Atveriet krāsns durvis.



2. Pavelciet savā virzienā un izņemiet plastmasas daļu, kas ievietota priekšējo durvju augšdaļā.



3. Kā parādīts attēlā, mazliet paceliet pašu iekšējo stikla paneli (1) virzienā A un pavelciet uz āru virzienā B.



- 1 Iekšējais stikla panelis
- 2* Iekšējais stikla panelis (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)
4. Ja jūsu produkts ir aprīkots ar iekšējo stikla paneli (2); Atkārtojiet šo pašu darbību, lai izņemtu iekšējo stikla paneli (2).
5. Pirmā durvju pārgrupēšanas darbība ir iekšējā stikla paneļa (2) ielikšana atpakaļ. Atbalstiet stikla paneļa nošķelto stūri plastmasas gropes nošķeltajā stūrī. (Ja jūsu produkts ir aprīkots ar iekšējo stikla paneli) iekšējo stikla paneli (2) ir jāievieto plastmasas gropē pie paša iekšējā stikla paneļa (1).
6. Ievietojot pašu iekšējo stikla paneli (1), pavērsiet paneļa apdrukāto pusi iekšējā stikla paneļa virzienā. Svarīgi, lai iekšējā stikla paneļa (1) apakšējais stūris ir atbalstīts apakšējā plastmasas rievā.
7. Spiediet plastmasas detaļu pie rāmja, līdz izdzirdat klikšķi.

Krāsns lampas nomainīšana

! Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, pirms krāsns lampas nomainīšanas pārliecinieties, ka iekārta ir atvienota no barošanas avota un atdzisusi.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

i Šajā krāsni tiek izmantota kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums mazāks par 60 mm, diametrs mazāks par 30 mm, vai halogēna lampa ar ligzdu G9, jauda ir mazāka par 60 W. Lampas ir piemērotas darbam temperatūrā virs 300 ° C. Krāsns lampas var iegūt no pilnvarotiem servisa aģentiem vai tehniķa ar licenci.

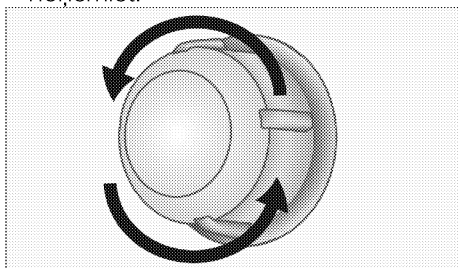
i Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.

i Šajā ierīcē izmantotā lampa nav piemērota māsaimniecības telpu apgaismošanai. Šo lampu ir paredzēts lietot, lai ierīces lietotājam būtu vieglāk saskatīt pārtikas produktus.

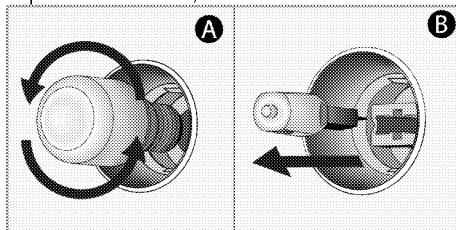
i Šajā ierīcē izmantotajām lampām ir jāspēj funkcionēt ekstrēmās fiziskos apstākļos, piemēram, temperatūrā, kas nepārsniedz 50 °C.

Ja cepeškrāsni ir apaļa lampa

1. Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
2. Pagrieziet stikla vāku pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un noņemiet.



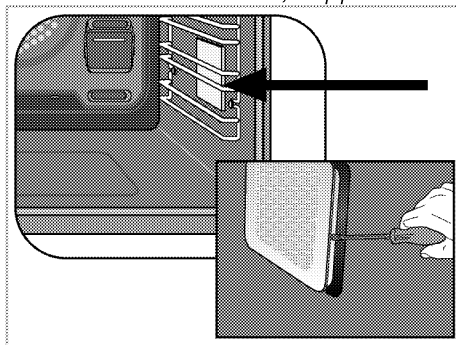
3. Ja jūsu krāsns lampiņas tips ir (A), kā parādīts attēlā tālāk, izņemiet to, griežot kā parādīts, un nomainiet. Ja tās tips ir (B), pavelciet un izņemiet, kā parādīts attēlā, un nomainiet to.



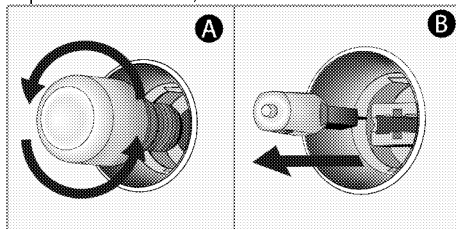
4. Uzlieciet stikla vāku.

Ja cepeškrāsni ir četrkantaina lampa

1. Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
2. Izņemiet stieplu plauktus, kā norādīts. Skatiet *Krāsns tīršana, Lappuse 35*.



3. Ar skrūvgrieža palīdzību noņemiet stikla aizsargvāku.
4. Ja jūsu krāsns lampiņas tips ir (A), kā parādīts attēlā tālāk, izņemiet to, griežot kā parādīts, un nomainiet. Ja tās tips ir (B), pavelciet un izņemiet, kā parādīts attēlā, un nomainiet to.



5. Uzlieciet stikla vāku un ielieciet atpakaļ stieplu plauktus.

7 Traucējummeklēšana

Krāsns lietošanas laikā rada tvaiku.

- Tas ir normāli, ka darbības laikā rodas tvaiks. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

- Kad metāla daļas ir sakarsušas, tās var izplesties un radīt troksni. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

Iekārta nedarbojas.

- Galvenais drošinātājs ir bojāts vai atvienojies. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*
- Iekārta nav pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*

Krāsns apgaismojums nestrādā.

- Krāsns lampa ir bojāta. >>> *Nomainiet krāsns lampu.*
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*

Krāsns nesakarst.

- Iespējams, nav iestatīta konkrēta funkcija un/vai temperatūra. >>> *Iestatiet vajadzīgo cepeškrāsns funkciju un/vai temperatūru.*
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*



Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārtu.

