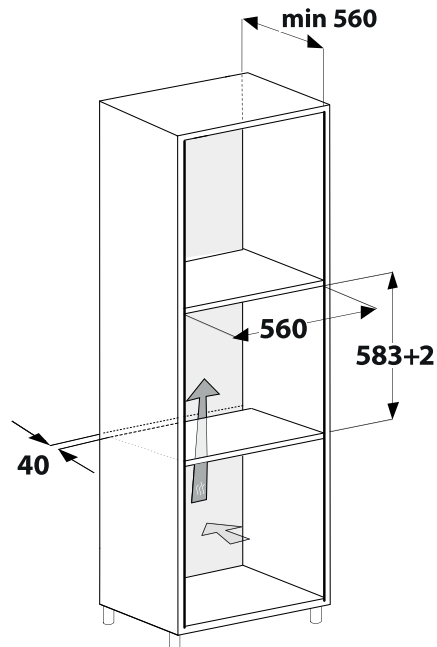
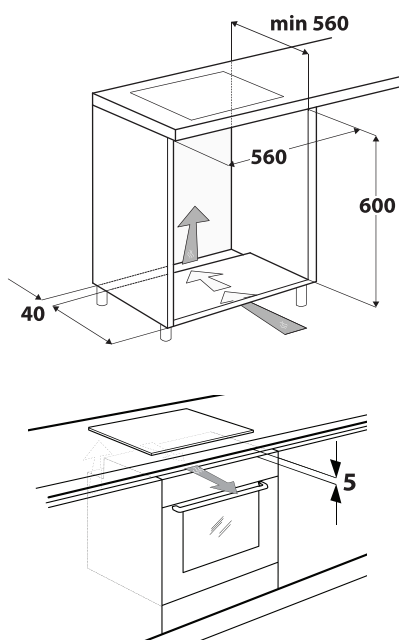
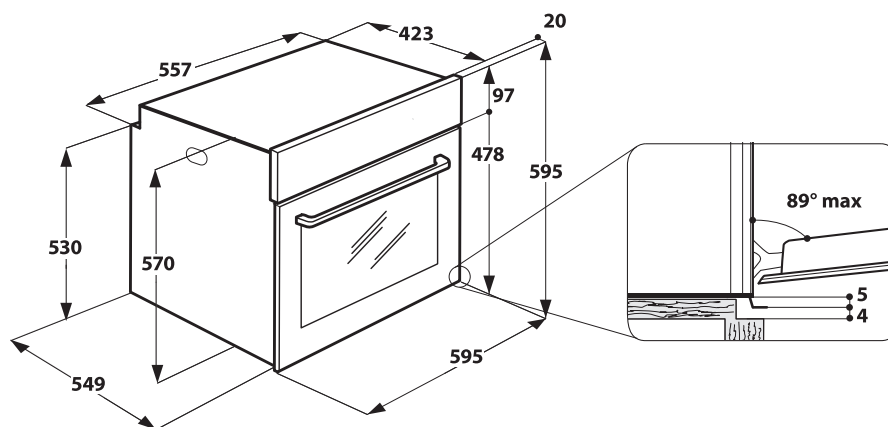
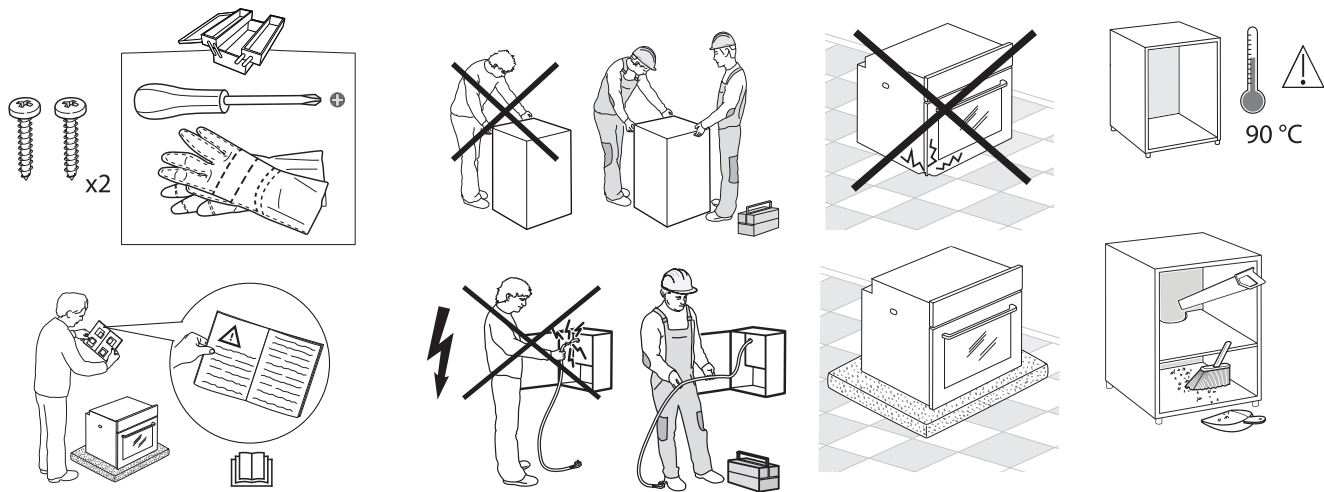
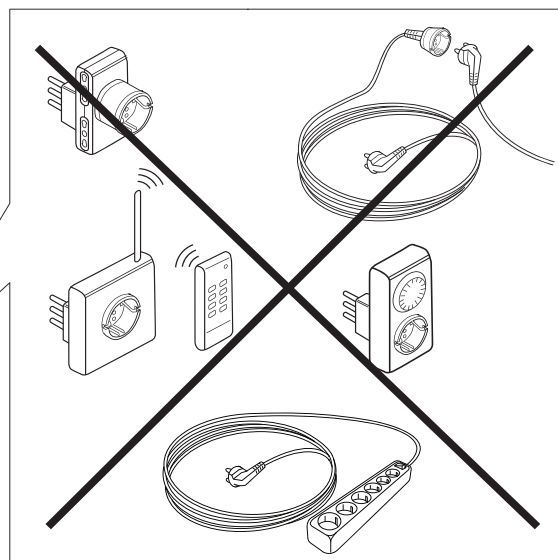
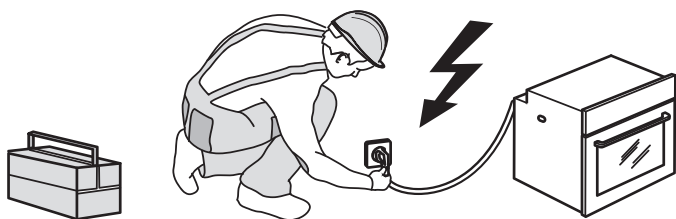
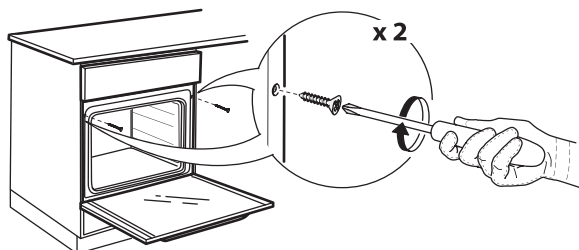
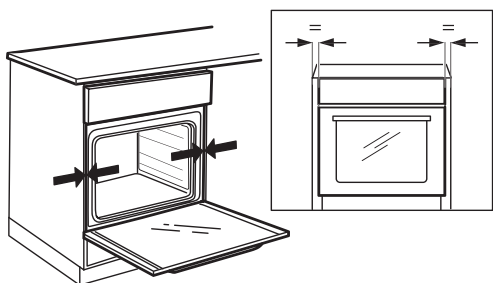
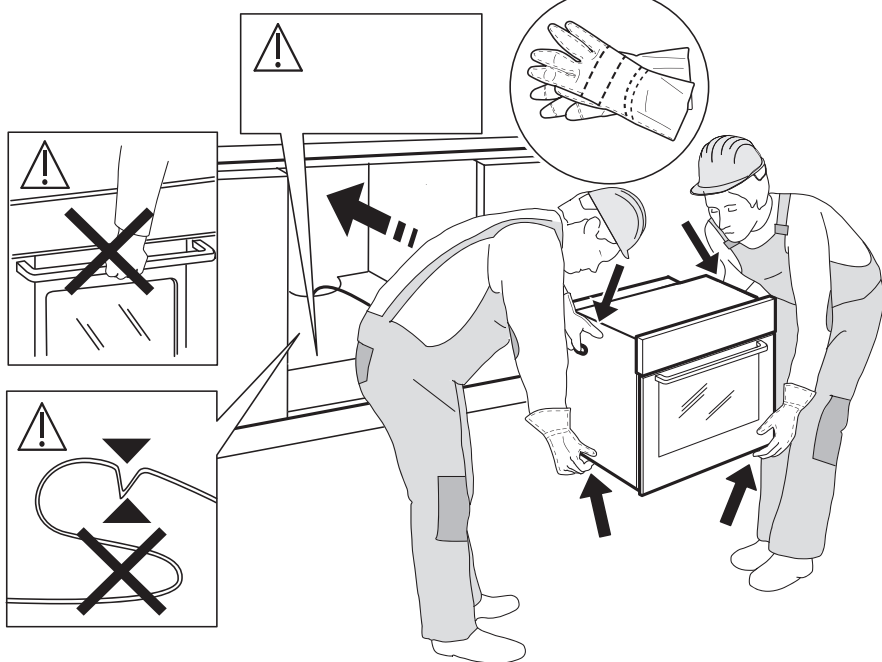
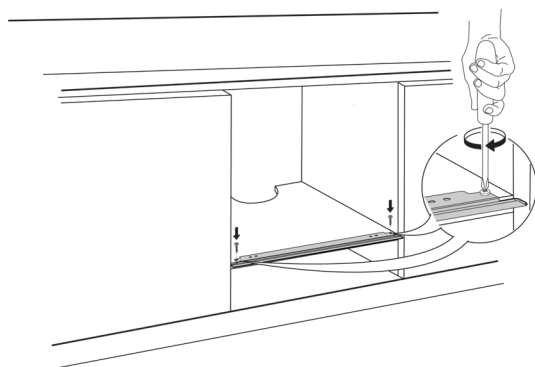
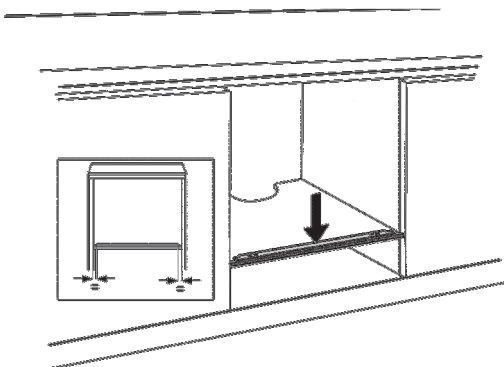




SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ Do not touch the oven during pyrolytic cycle (self cleaning) - risk of burns. Keep children and animals away during and after the pyrolytic cycle (until the room has been fully ventilated). Excess spillage, especially fats and oils, must be removed from the oven cavity before initiating the pyrolytic cycle. Do not leave any accessory or material within the oven cavity during the pyrolytic cycle.

⚠ If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the pyrolytic cycle - risk of burns.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

⚠ Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

⚠ If the appliance is installed under the worktop,

do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burns.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorised service center.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ **WARNING:** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The ♻ symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO) - only in some models -: which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle. Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

This product can contain light source(s) of Energy Efficiency Class A+.



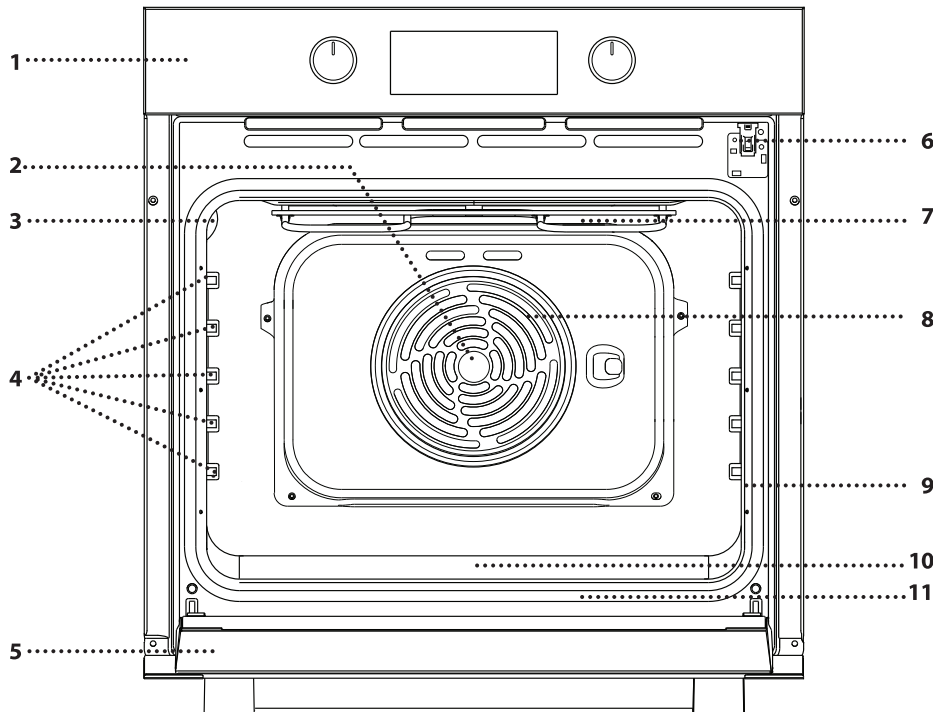


THANK YOU FOR BUYING OUR PRODUCT



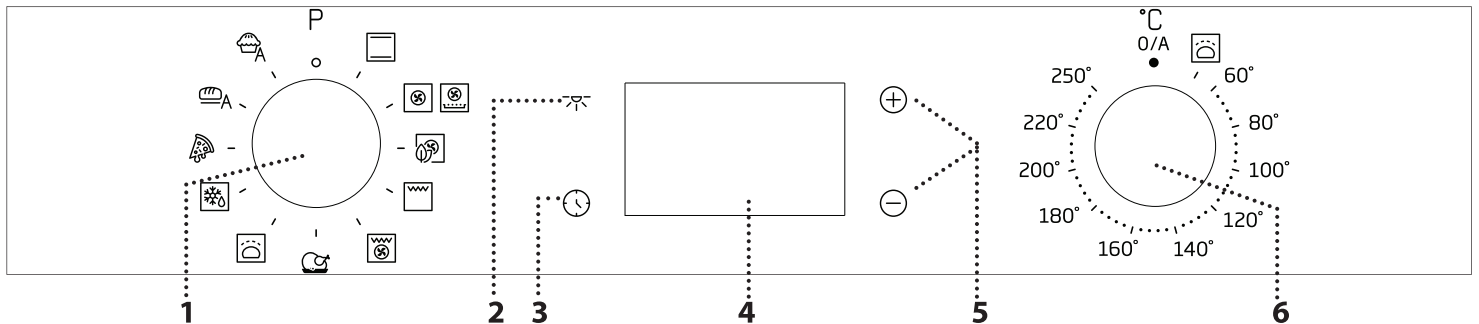
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
7. Upper heating element/grill
8. Circular heating element (not visible)
9. Identification plate (do not remove)
10. Embossing for drinking water
11. Bottom heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. LIGHT

With the oven switched on, press  to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

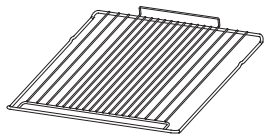
6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

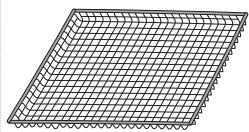
ACCESSORIES

WIRE SHELF



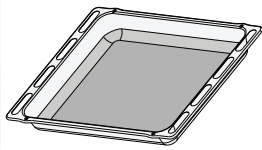
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

AIR FRY TRAY*



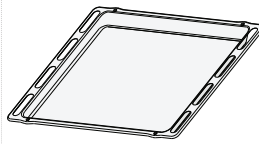
This accessory is designed to be used when cooking foods with Air Fry function, ensuring optimal crispness and crunchiness for your food. To use, place the tray on the wire shelf. It is dishwasher-safe for easy cleaning.

DRIP TRAY *



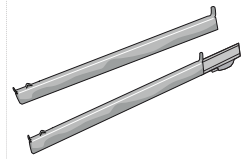
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

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

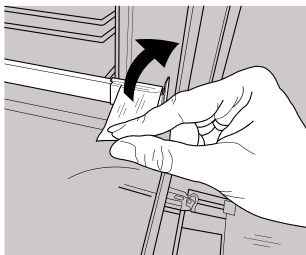
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

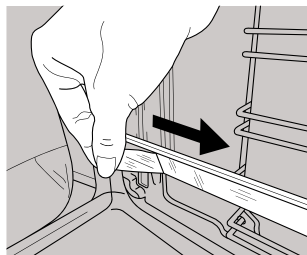
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



[b]

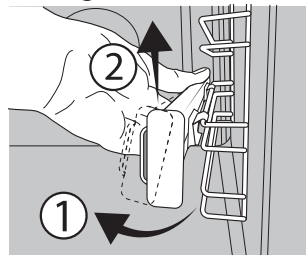
REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners

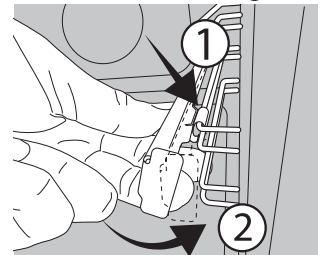
upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour  or  and clock  start flashing on the display.



Use  or  to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use  or  to set the minutes and press  to confirm.

Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

FUNCTIONS



TOP AND BOTTOM HEATING

For cooking any kind of dish on one shelf only.



FAN HEATING

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



AIR FRY

The Air Fry function allows you to cook many types of food with less oil, resulting in pleasantly crispy and healthy dishes. The oven cavity heats up while the fan circulates hot air. For best results, use the Air Fry basket, provided with some models.

To use, place the food in a single layer on the Air Fry basket, avoiding any overlap, and follow the Air Fry Cooking Table instructions. Place the tray on the wire shelf and insert a baking tray at a lower level to collect any crumbs or drips.

Avoid using multiple trays to ensure even cooking.



ECO FAN HEATING

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation.

When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.

When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



FAN ASSISTED GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast

beef, chicken). We recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



MAXI COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint to prevent it from drying out excessively.



DOUGH PROVING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the thermostat knob to  to activate this function.



DEFROST

For defrosting food more quickly. To activate the defrosting function turn the selection knob to the icon  then turn the thermostat knob clockwise to any temperature. This function does not heat so any temperature can be used. When defrosting is completed turn the two controls to the 0 and 0/A positions.



PIZZA

For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.



AUTO BREAD

This function automatically suggests the best temperature and cooking method for all types of bread.



AUTO PASTRY

This function suggests the best temperature and cooking method for all types of cake.
-120 ml of drinking water on the bottom of the oven.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

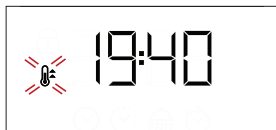
To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.



Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*. The function will not start if the *thermostat knob* will be on **0** you can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

DOUGH PROVING

To start the "Dough Proving" function, turn the *thermostat knob* to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

3. PREHEATING

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated.

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use  or  to set the cooking time you require, then press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use  to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use  or  to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

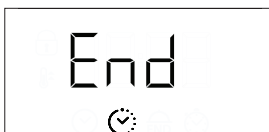
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the **0** position.

Delay to start functionality is not available for Grill and Fan Assisted Grill functions.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.



Turn the *selection knob* to select a different function or to **0** to switch the oven off.

Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  and "00:00" icon and "00:00" start flashing on the display.



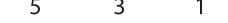
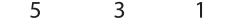
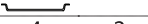
Use $\oplus$ or $\ominus$ to set the time you require and press  to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use $\ominus$ to reset the time to "00:00".

NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	160-180	30 - 90	2/3 
		Yes	160-180	30 - 90	4 1 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	40 - 90	4 2 
Biscuits / tartlets		Yes	160-180	20 - 45	3 
		Yes	150-170	20 - 45	4 2 
		Yes	150-170	20 - 45	5 3 1 
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3 
		Yes	180 - 200	35 - 45	4 2 
		Yes	180 - 200	35 - 45	5 3 1 
Meringues		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4 2 
		Yes	90	140 - 200	5 3 1 
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Yes	190 - 250	20 - 50	4 2 
Bread		-	-	60	2 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3 
		Yes	230-250	10 - 25	3 2 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3 
		Yes	180 - 200	45 - 60	4 2 
		Yes	180 - 200	45 - 60	5 3 1 
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3 
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 2 
		Yes	180 - 190	20 - 40	5 3 1 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3 
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	2 
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	2 
Toasted bread		-	250	2 - 6	5 

FUNCTIONS							
	Top And Bottom Heating	Fan Heating	Pizza	Auto Bread	Grill	Fan Assisted Grill	Eco Fan Heating

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Fish fillets / slices		-	230 - 250	20 - 30 *	4 3  
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4  
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2 1  
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3 
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3 
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55**	3 
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1  
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 1  
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1  
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1   
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3 

* Turn food halfway through cooking

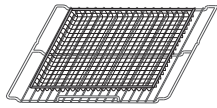
** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

FUNCTIONS							
	Top And Bottom Heating	Fan Heating	Pizza	Auto Bread	Grill	Fan Assisted Grill	Eco Fan Heating
ACCESSORIES							
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf		Drip tray / Baking tray		Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

AIR FRY COOKING TABLE

CATEGORY	RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Frozen Food	Frozen French Fries		500 - 700	✓	200	20 - 30	3 1
	Frozen Chicken Nuggets		500 - 700	✓	200	15 - 20	4 1
	Fish Sticks		500 - 700	✓	220	15 - 20	4 1
Vegetables	Fresh Breaded Zucchini		400	✓	200	15 - 20	4 1
	Homemade Fries		300 - 800	✓	200	25 - 40	4 1
	Mixed Vegetables		300 - 800	✓	200	20 - 35	4 1
Meat and Fish	Chicken Breast		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	4 1
	Chicken Wings		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4 1
	Breaded Cutlet		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	4 1
	Fish Fillet		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	4 1



Please note: the special Air Fry tray has always to be placed on the wire shelf.

For cooking fresh or homemade foods, spread the oil evenly.

We suggest adding an empty tray on Level 1 in order to collect eventual grease residual coming from the Air Fry tray during the cooking.

In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with

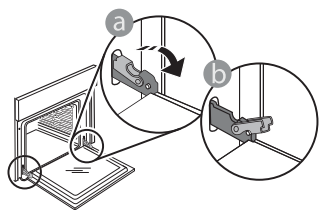
a cloth or sponge.

- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

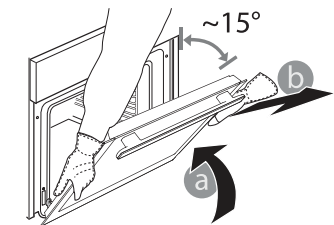
ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR



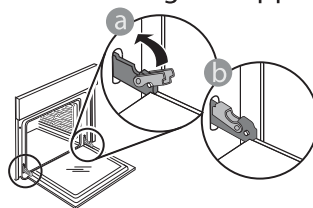
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is

released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.



4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

REPLACING THE LAMP

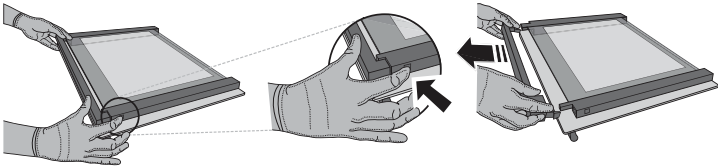
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

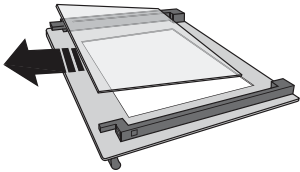
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING THE DOOR GLASSES

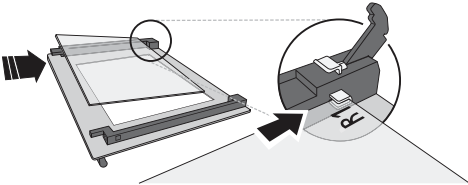
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



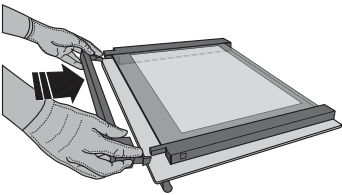
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.

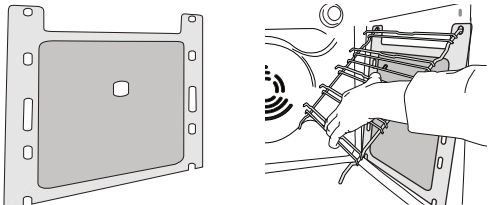


4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



CLEANING THE CATALYTIC PANELS

This oven is equipped with special catalytic liners that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special self-cleaning coating, which is highly porous and ablt to absorb grease and grime. These panels are fitted to the shelf guides: when repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.



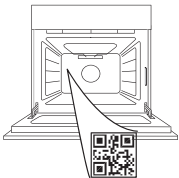
To make best use of the catalytic panels self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200 °C for around one hour using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time. Then leave the oven to cool down before removing any remaining food residues using a non-abrasive sponge.

Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprawys could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties. Please contact our After-Sales Service if you require replacement panels.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.

When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



Enne seadme kasutamist lugege need ohutusjuhised läbi. Hoidke need hilisemaks kasutuseks käepärast. Nendes juhendites ja seadmel endal on olulised hoiatused, mida tuleb pidevalt järgida. Tootja ei vastuta selle eest, kui ohutusjuhendit ei järgita, seadet kasutatakse valesti või määratakse sellele sobimatud seaded.

⚠ Ärge puudutage pürolüüsitsükli (isepuhastuse) ajal ahju – põletusohht! Hoidke lapsed ja loomad pürolüüsitsükli ajal ja pärast seda eemal (kuni ruum on korralikult ventileeritud). Enne pürolüüsitsükli käivitamist tuleb ahi puhastada suurematest toidujäätmetest, eriti rasvast ja õlist. Ärge jätke tarvikuid või materjale pürolüüsitsükli ajaks ahju.

⚠ Kui ahi on paigaldatud pliidiraua alla, veenduge, et kõik põletid või elektrilised pliidiplaadid on pürolüüsitsükli ajaks välja lülitatud – põletusohht!

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

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

⚠ Toiduainete kuivatamise ajal ei tohi seadet järelevalveta jätta. Kui seadmega saab kasutada sondi, kasutage ainult selle ahjuga kasutamiseks mõeldud sondi – tulekahju oht.

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

⚠ Kui ahjuuks on avatud või allalastud asendis, olge ettevaatlik, et mitte ukse vastu minna.

⚠ Toit ei tohi enne ega pärast valmistamist toote sisse ega peale jääda kauemaks kui üheks tunniks.

LUBATUD KASUTUS

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

⚠ Seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamises ja teistes sarnastes kohtades, nagu: kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögiipiirkondades; talumajapidamistes; hotellides, motellides, kodumajutusasutustes ja teistes sarnastes kohtades.

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide kütmine) pole lubatud.

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

⚠ Ärge hoidke plahvatus- ega tuleohtlikke aineid (nt bensiini- või aerosoolimahuteid) seadmes ega selle läheduses – tulekahju oht.

PAIGALDAMINE

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

⚠ Paigaldustööd, sh vee- (vajaduse korral) ja elektriühenduse loomine ning parandustööd, peab tegema vastava väljaõppega tehnik. Ärge parandage ega asendage seadme osi, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata. Hoidke lapsed paigalduskohast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide esinemisel võtke ühendust edasimüüja või lähima teeninduskeskusega. Pärast paigalduse lõppu tuleb jäätmed (kile, vahtplast jms) panna hoiule lastele kättesaamatusse kohta, sest vastasel juhul tekib lämbumisoht. Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada, et vältida elektrilöögiohtu. Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet - tulekahju või elektrilöögi oht. Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.

⚠ Tehke mööblis kõik vajalikud sisselõiked enne seadme paigaldamist ja eemaldage puulaastud ning saepuru.

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

⚠ Pärast paigaldamist ei tohi seadme allosa olla ligipääsetav – põletusohht.

⚠ Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse taha – tulekahju oht.

⚠ Kui seade on paigaldatud tööpinna alla, jätke töölauda ja ahju ülemise ääre vahele minimaalne nõutud vahe, et vältida põletusi.

ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

⚠ Andmesilt on ahju esiserval (nähtav, kui uks on avatud).

⚠ Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust lahutada kas pistikut pesast välja tõmmates (kui pistik on juurdepääsetav) või ligipääsetava mitmepooluselise lüliti abil, mis on paigaldatud pistikupesast ülespoole vastavalt elektripaigalduseeskirjadele, ning seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele elektriohutuseeskirjadele.

⚠ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitmikpesi ega adaptereid. Elektrilised komponendid ei tohi pärast paigaldamist olla kasutajale ligipääsetavad. Ärge kasutage seadet märjana ega paljajalu. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on vigane, kui see ei tööta korralikult või kui see on kahjustatud või maha kukkunud.

⚠ Kui toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, teenindus või muu kvalifitseeritud isik selle ohu vältimiseks identse juhtme vastu vahetama – elektrilöögi oht.

⚠ Kui toitekaablit on vaja vahetada, pöörduge volitatud teeninduskeskusse.

PUHASTUS JA HOOLDUS

⚠ HOIATUS! Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade oleks välja lülitatud ja toitevõrgust lahutatud. Kasutage kaitseks kehavigastuste ohu eest kaitsekindaid (vigastusoht) ja kaitsejalanõusid (põrutusoht). Käideldes vähemalt kahe inimesega (koormuse vähendamiseks). Ärge kasutage kunagi aurupuhasteid (elektrilöögioht). Tootja volituseta asjatundmatu remont võib kaasa tuua tervise- ja ohutusrisi, mille eest tootja ei vastuta. Asjatundmatu remondi või hoolduse tagajärjel tekkinud defektid ega kahjustused ei ole kaetud garantiiga, mille tingimused on toodud seadmega kaasnenud dokumentatsioonis.

⚠ Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallkaabitsat, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.

⚠ Enne puhastamist või hooldamist veenduge, et seade oleks jahtunud – põletusoht.

⚠ HOIATUS! Enne lambi asendamist lülitage seade välja, et vältida elektrilööki.

PAKKEMATERJALI KÕRVALDAMINE

Pakkematerjal on 100% ringlussevõetav ja märgistatud ringlussevõtüsümboliga ♻. Pakendi osad tuleb ära visata vastutustundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmekäitlusnõuetega.

MAJAPIDAMISSEADMETE UTILISEERIMINE

See seade on toodetud taaskäideldavatest või taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Elektriliste majapidamisseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamisseadmete kogumispunktist või poest, kust seadme ostsite. Seade on märgistatud vastavalt Euroopa Liidu elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) direktiivile 2012/19/EL.

Tagades seadme korrektse utiliseerimise, aitate hoida ära potentsiaalseid negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele.

Seadmel või seadmega kaasapandud dokumentatsioonil olev sümbol ♻ näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimasse elektri-ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

ENERGIASÄÄSTUNIPID

Eelsoojendage ahju ainult siis, kui see on ette nähtud küpsetustabelis või retseptis. Kasutage tumedaid küpsetusvorme, kuna need neelavad paremini kuumust. Toidu küpsemine kuumas ahjus jätkub ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

Standardsükkel (PYRO): sobiv väga määrdunud ahju puhastamiseks. Energiat säästev sükkel (PYRO EXPRESS/ECO) - ainult mõnel mudelil - : tarvitab tavalise tsükliga võrreldes umbes 25% vähem energiat. Kasutage seda korrapärase ajavahemike järel (pärast 2 või 3 järjestikust lihakupsetamist).

VASTAVUSKINNITUSED

Seade on vastavuses järgmisega: Komisjoni määruse (EL) 66/2014 ökodisaininõuded; Energiamärgistuse määrus 65/2014; Energiamõjuga toodete ökodisaini ja energiateabe (muudatus) (EL-ist väljaastumine) määrused 2019, kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-1.

See toode võib sisaldada energiaklassi A+ valgusallikat (valgusallikaid).



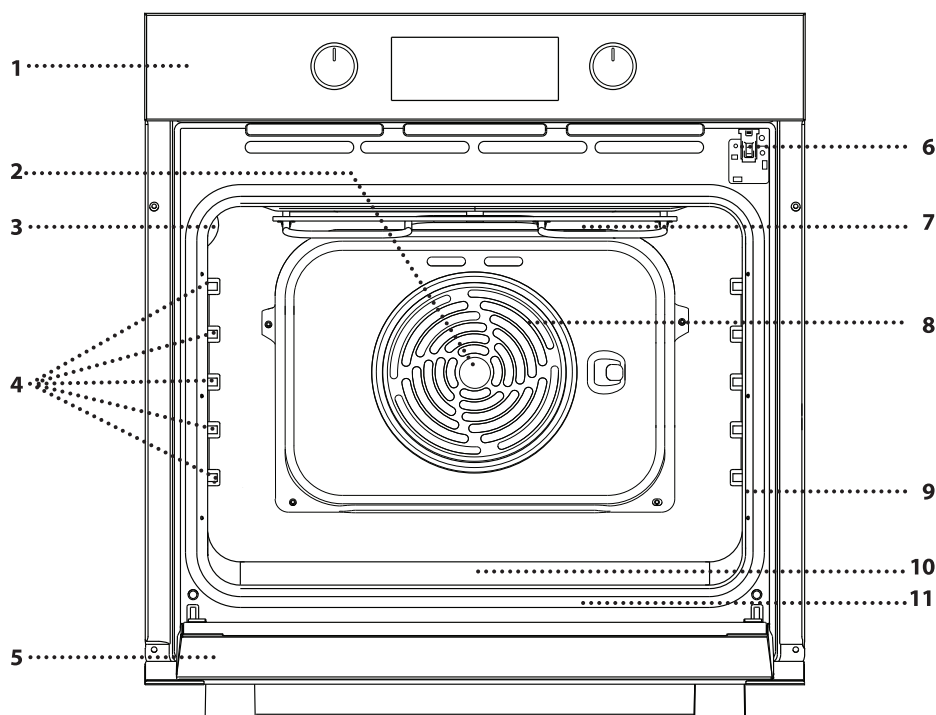


TÄNAME, ET OSTSITE MEIE TOOTE



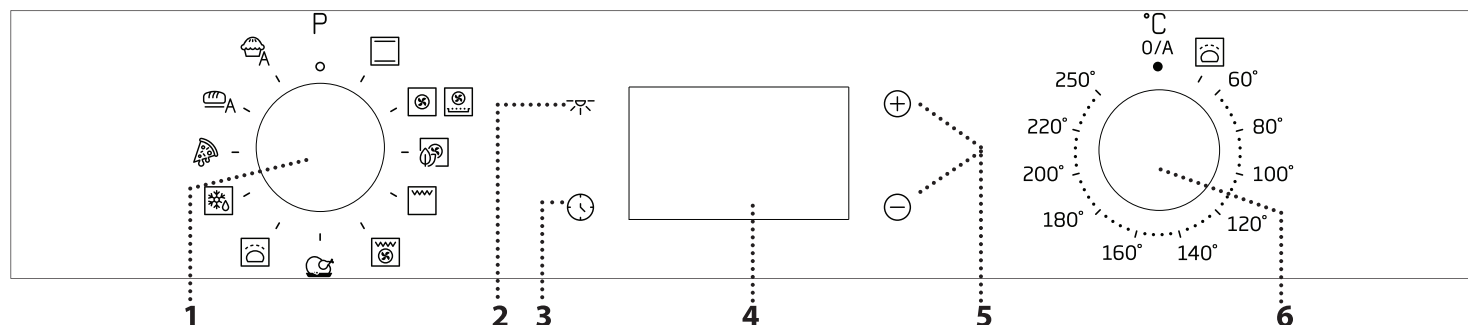
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Lamp
4. Riiulisiinid (tasandi number on märgitud küpsetuskambri seinale)
5. Uks
6. Ukselukk (lukustab ukse automaatpuhastuse ajaks ja pärast seda)
7. Ülemine kütteelement/grill
8. Tsirkulaarne küttekeha (pole nähtav)
9. Andmeplaat (ärge eemaldage)
10. Süvend joogivee jaoks
11. Alumine küttekeha (pole nähtav)

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. VALIKUNUPP

Ahju sisselülitamiseks ja funktsiooni valimiseks. Ahju väljalülitamiseks keerake nupp asendisse 0.

2. VALGUSTUS

Kui ahi on sisse lülitatud, saate seda vajutades lülitada sisse või välja ahju valgustuse.

3. KELLAAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.

Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaega.

4. EKRAAN

5. SEADENUPUD

Küpsetusaja muutmiseks.

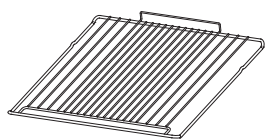
6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

Pange tähele: Nupu tüüp võib mudeli tüübist erineda. Kui nupud on sisse vajutatud, vajutage nupu vabastamiseks selle keskele.

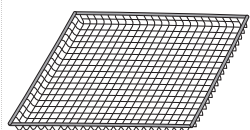
TARVIKUD

TRAATREST



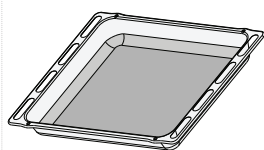
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

ÕHKFRITÜÜR ALUS *



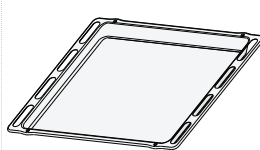
Tarvik on mõeldud kasutamiseks, kui toidud küpsetatakse Air Fry funktsiooniga, tagades toidule optimaalse krõbeduse ja krõmpsuvuse. Kasutamiseks asetage alus restile. See on nõudepesumasinas pestav, et seda oleks lihtne puhastada.

TILKUMISALUS *



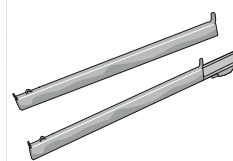
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudelitel
Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.
Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

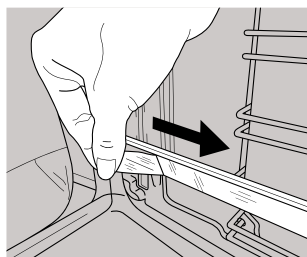
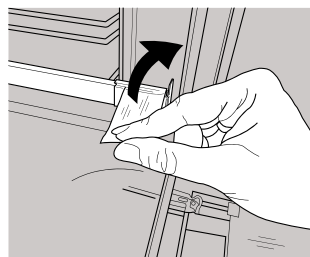
Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele.

Seejärel nihutage see horisontaalselt riiulisiinidel lõppu.

Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb rõhvalt riiulisiinidele libistada.

LIUGRIIULID JA RIIULIJUHIKUD

Enne ahju kasutamist eemaldage siinidelt kaitseteip [a] ja seejärel kaitsefoolium [b].

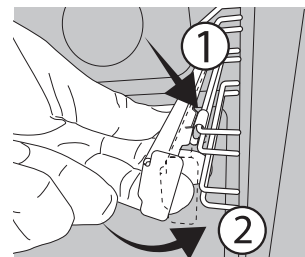
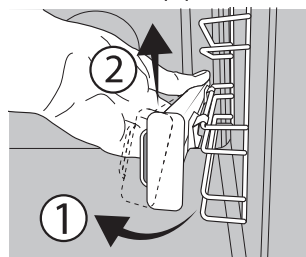


LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

Tõmmake liugsiini alumisest osast, et see alumiste konksude (1) küljest lahti tuleks, ja seejärel tõmmake liugsiine üles, et need ülemiste konksude (2) küljest eemaldada.

LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

Kinnitage ülemised konksud riiulijuhikute (1) külge ja seejärel vajutage liugsiinide alumist osa vastu riiulijuhikuid, kuni alumised konksud klõpsuga paika kinnituvad (2).



RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

- Haarake riiulisiinide eemaldamiseks kindlalt siini välisosast ja tõmmake seda enda poole, et eemaldada tugi ja kaks sisemist tihvti oma pesadest.
- Riiulisiinide ümber paigutamiseks hoidke neid avause lähedal ja sisestage esmalt kaks tihvti pesadesse. Seejärel viige väline osa pesa juurde, sisestage tugi ja vajutage tugevalt õõnsuse seinale, et veenduda, et riiulisiin on kindlalt kinni.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAJA SEADISTAMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg: Hoidke all nuppu , kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon  ja kaks numbrit  või  ja kell .



Tundide seadmiseks vajutage nuppe  või  ja kinnitamiseks vajutage nuppu . Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Minutite seadmiseks vajutage  või  ja kinnitamiseks vajutage .

Pange tähele: Kui ikoon  vilgub (näiteks pärast pikka voolukatkestust), peate kellaaja uuesti määrama.

2. KUUMUTAGE AHI

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane.

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemaldaksid võimalikud lõhnad.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi.

Pange tähele: Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

FUNKTSIOONID



ÜLEMINE JA ALUMINE KUUMUTAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.



VENTILAATORIGA KUUMUTAMINE

Samal ajal mitmel eri tasemel (kuni kolmel) erinevate roogade küpsetamiseks, mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.



ÖHKFRITÜÜR

Öhkfritüüri funktsioon võimaldab küpsetada paljusid toiduaineid väiksema õliga, mille tulemuseks on meeldivalt krõbedad ja tervislikud toidud.

Ahju sisemus soojeneb, samal ajal kui ventilaator tsirkuleerib kuumat õhku. Parima tulemuse saavutamiseks kasutage öhkfritüüri korvi, mis on mõne mudeliga kaasas.

Kasutamiseks asetage toit ühe kihina öhkfritüüri korvi, vältides kattumist, ja järgige öhkfritüüri küpsetustabeli juhiseid. Asetage küpsetusplaat restile ja asetage alumisele tasemele küpsetusplaat puru või tilkade kogumiseks.

Vältige mitme küpsetusplaadi kasutamist, et tagada ühtlane küpsemine.



ECO VENTILAATORIGA KUUMUTAMINE

Ühes tükis praadide või täidisega lihalõikude küpsetamine ühel tasandil. Örn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist.

Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab sisse lülitada, vajutades nuppu .



GRILL

Loomaliha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine.

Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.



VENTILAATORIGA GRILLIMINE

Suurte lihatükkide (jalad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Grillimisel soovitame asetada alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.



MAXI COOKING

Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Soovitame liha küpsetamise ajal ümber pöörata, et mõlemad pooled ühtlaselt pruunistuksid. Samuti soovitame liha leemega üle valada, et see ära ei kuivaks.



TAINA KERGITAMINE

Magusa või soolase taigna tõhus kergitamine. Funktsiooni sisselülitamiseks keerake termostaadinupp asendisse .



DEFROST (SULATUS)

Toidu kiire sulatamine. Sulatamisfunktsiooni aktiveerimiseks keerake valikunupp ikoonile  ja seejärel keerake termostaadinupp päripäeva soovitud temperatuurile. See funktsioon ei kuumuta, seega võib kasutada mis tahes temperatuuri. Pärast sulatamist keerake kaks nuppu asenditesse 0 ja 0/A.



PIZZA (PITSA)

Mitut tüüpi ja suuruses pizza ning saia küpsetamiseks. Soovitatav on küpsetusplaatide asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.



AUTO BREAD (SAIA AUTOMAATKÜPSETUS)

See funktsioon soovitab automaatselt parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit igat liiki pagaritoodete valmistamiseks.



AUTO PASTRY (KONDIITRITOODETE AUTOMAATKÜPSETUS)

See funktsioon soovitab parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit igat liiki kookide valmistamiseks. - 120 ml joogivett ahju põhja.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Funktsiooni valimiseks pöörake *valikunupp* soovitud funktsiooni asendisse: süttib tabloo ja kõlab helisignaal.



2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake *termostaadinuppu*, et määrata soovitud temperatuur.



Pange tähele! Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates *valikunuppu* või muutes temperatuuri *termostaadinupuga*. Funktsioon ei käivitu, kui *termostaadinupp* on asendis **0**. Saate määrata küpsetusaja, lõpuaja (ainult juhul, kui olete seadistanud küpsetusaja) ja taimerit.

TAINA KERGITAMINE

Taina kergitamise funktsiooni käivitamiseks pöörake *termostaadinupp* vastava sümboli juurde; kui ahi on määratud muule temperatuurile, ei käivitata funktsiooni.

Pange tähele: Saate määrata küpsetusaja, lõpuaja (ainult siis, kui olete seadnud küpsetusaja) ja taimerit.

3. PREHEATING (EELKUUMUTAMINE)

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuma ikooniga  märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud.

Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja näidikul püsivalt põlev ikoon  annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

Pange tähele: Kui panete toidu ahju enne eelsoojenduse lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.

4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.

KESTUS

Hoidke nuppu  all, kuni ekraanil hakkab vilkuma  ikoon ja „00:00“.



Valige nupuga  või  vajalik küpsetusaeg ning vajutage kinnituseks nuppu .

Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

Pange tähele: Määratud küpsetusaja tühistamiseks hoidke nuppu  all, kuni ikoon  hakkab ekraanil vilkuma. Seejärel kasutage nuppu , et määrata küpsetusajaks „00:00“. See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etappi.

KÜPSETAMISE LÕPUAJA/VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

Kui küpsetusaeg on määratud, saab funktsiooni käivitamise aega edasi lükata, programmeerides selle lõpuaja: vajutage nuppu , kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon  ja praegune kellaaeg.



Küpsetamise lõpuaja seadmiseks kasutage nuppu  või  ja kinnitamiseks vajutage .

Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: funktsioon jääb ootele ja hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks seatud ajal.

Pange tähele: Selle sätte tühistamiseks lülitage ahi välja, pöörates *valikunupu* asendisse **0**.

Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja ventilaatoriga grilli funktsioonide jaoks saadaval.

KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et funktsiooni töö on lõppenud.



Pöörake *valikunuppu*, et valida teine funktsioon, või valige asend „0“ ahju väljalülitamiseks.

Pange tähele: Kui taimer on aktiivne, kuvatakse tablool vaheldumisi teksti END ja järelejäänud aega.

5. TAIMERI SEADMINE

See valik ei katkesta ega programmeeri küpsetamist, kuid võimaldab teil kasutada ekraani taimerina (nii funktsiooni töötamise ajal kui ka siis, kui ahi on välja lülitatud).

Hoidke nuppu  all, kuni ekraanil hakkab vilkuma  ikoon ja „00:00“.



Vajaliku aja seadmiseks kasutage nuppu  või  ja kinnitamiseks vajutage . Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal.

Märkused: Taimeri tühistamiseks hoidke nuppu  all, kuni ikoon  hakkab vilkuma. Seejärel lähtestage nupuga  aeg väärtusele „00:00“.

MÄRKUSED

- Ärge katke seadme sisepindu fooliumiga!
- Ärge lohistage potte-panne mööda ahju põhja, sest ka see võib emaili kahjustada!
- Ärge asetage uksele raskeid esemeid ega toetage uksele.

KÜPSETAMISTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMU-TUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	160–180	30–90	2/3
		Jah	160–180	30–90	4 1
Täidisega kook (juustukook, struudel, puuviljapirukas)		Jah	160 – 200	35 – 90	2
		Jah	160 – 200	40–90	4 2
Küpsised/marjakorvikesed		Jah	160–180	20–45	3
		Jah	150–170	20–45	4 2
		Jah	150–170	20–45	5 3 1
Tuuletaskud		Jah	180–210	30 – 40	3
		Jah	180 – 200	35 – 45	4 2
		Jah	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Besee		Jah	90	150–200	3
		Jah	90	140–200	4 2
		Jah	90	140–200	5 3 1
Pitsa/focaccia		Jah	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Jah	190 – 250	20 – 50	4 2
Sai		-	-	60	2
Külmutatud pitsa		Jah	250	10 – 20	3
		Jah	230-250	10 – 25	3 2
Soolased pirukad (köögiljapirukas, plaadipirukas)		Jah	180 – 200	40–55	3
		Jah	180 – 200	45 – 60	4 2
		Jah	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 – 200	20 – 30	3
		Jah	180 – 190	20 – 40	4 2
		Jah	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas		Jah	190 – 200	45 – 65	2
Lammas/vasikas/ veis/siga 1 kg		Jah	190 – 200	80 – 110	3
Krõbeda kamaraga seapraad (2 kg)		Jah	180 – 190	110 – 150	2
Kanapraad/jänesepraad/ pardipraad 1 kg		Jah	200 – 230	50 – 100	2
Kalkunipraad / hanepraad 3 kg		—	190 – 200	100–160	2
Täidetud köögiviljad (tomatid, Suvikõrvits, Baklažaan)		Jah	180 – 200	50 – 70	2

FUNKTSIOO-NID	 Ülemine ja alumine kuumutamine	 Ventilatoriga kuumutamine	 Pitsa	 Auto bread (saia automaatküpsetus)	 Grill (Grill)	 Ventilatoriga grillimine	 Eco ventilatoriga kuumutamine
TARVIKUD	 Traatrest	 Ahjunõud või küpsetuspann restil	 Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	 Nõrgumispann / küpsetusplaat	 Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega		

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMU- TUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Röstitud sai/leib		-	250	2 - 6	5
Kalafilee/-lõigud		—	230–250	20 - 30 *	4 3
Vorstid/kebab/ ribi/kotletid		—	250	15–30 *	5 4
Röstitud kana 1–1,3 kg		Jah	200 – 220	55 - 70 **	2 1
Veisepraad pooltoores 1 kg		Jah	200 - 210	35–50 **	3
Lambakoot		Jah	200 - 210	60 - 90 **	3
Ahjukartulid		Jah	200 - 210	35–55**	3
Köögilviljagratään		—	200 - 210	25 - 55	3
Liha ja kartulid		Jah	190 – 200	45 - 100 ***	4 1
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30–50 ***	4 1
Lasanje ja liha		Jah	200	50–100 ***	4 1
Complete meal: (Terve söögikord:) puuviljakook (tasand 5) / lasanje (tasand 3) / liha (tasand 1)		Jah	180 – 190	40 - 120 ***	5 3 1
Praad / täidisega praad		—	170 – 180	100 - 150	3

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

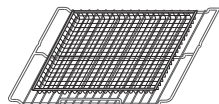
** Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

*** Arvestuslik ajakulu: toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ajast välja võtta erineval ajal.

FUNKTSIOONID							
	Ülemine ja alumine kuumutamine	Ventilaatoriga kuumutamine	Pitsa	Auto bread (saia automaatküpsetus)	Grill (Grill)	Ventilaatoriga grillimine	Eco ventilaatoriga kuumutamine
TARVIKUD							
	Traatrest	Ahjunõud või küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega		

ÕHKFRITÜÜRIS TOIDUVALMISTAMISE TABEL

KATEGORIA	RETSEPT	FUNKTSIOON	SOOVITUSLIK KOGUS	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Külmutatud toit	Külmutatud friikartulid		500 - 700	✓	200	20 – 30	3 1
	Külmutatud kanagitsad		500 - 700	✓	200	15 – 20	4 1
	Kalapulgad		500 - 700	✓	220	15 – 20	4 1
Köögiviljad	Värske paneeritud suvikõrvits		400	✓	200	15 – 20	4 1
	Kodused friikartulid		300–800	✓	200	25 – 40	4 1
	Köögiviljade segu		300–800	✓	200	20 - 35	4 1
Liha ja kala	Kanarind		1–4 cm	✓	200	20 – 50	4 1
	Kanatiivad		2300 - 800	✓	220	20 – 40	4 1
	Paneeritud kotlett		1–4 cm	✓	220	15 - 40	4 1
	Kalafilee		1–4 cm	✓	200	15–25	4 1



Pange tähele: spetsiaalne õhkfrütüüri alus tuleb alati asetada restile.

Värskete või koduste toitude valmistamiseks määrige õli ühtlaselt.

Soovitame lisada tasemele 1 tühja aluse, et koguda küpsetamise ajal Air Fry aluselt tulevad rasvajäägid. Et tagada ühtlane küpsetamistulemus, segage toitu soovitatud küpsetamisaja keskel.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud.

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPINNAD

Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPINNAD

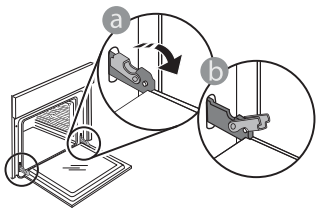
- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.

- Kui seadme sisepinnadel leidub raskestieemaldatavat mustust, soovitame parima tulemuse jaoks kasutada automaatpuhastusfunktsiooni. Ärge aktiveerige pürolüüsiga puhastamist, kui ahjus on lubjakivi jääke. Enne aktiveerimist, eemaldage lubjakivi, nagu on ülalpool kirjeldatud.
- Ukse saab klaasi hõlpsamaks puhastamiseks kergesti eemaldada ja uuesti paigaldada.
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

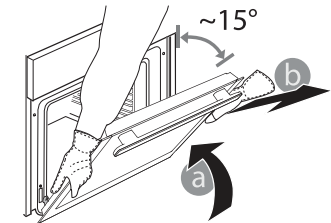
TARVIKUD

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

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE



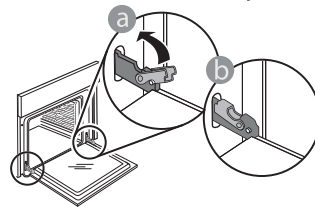
1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma

pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

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



4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

Nihutage õrnalt, et veenduda, et fiksaatorid on õiges asendis.

5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid: Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

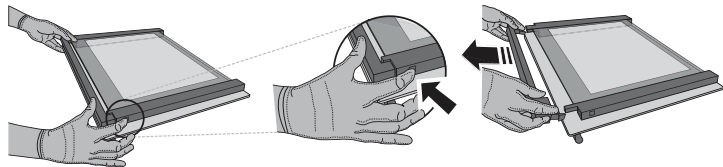
- Eemaldage ahi vooluvõrgust.
- Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
- Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele: Kasutage 25 W / 230 V tüüpi G9, T300 °C halogeenpirne. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinale ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009).

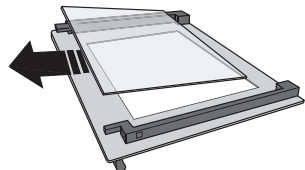
Pirnid on saadaval teeninduses. - Ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad pirni kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSEKLAASIDE PUHAŠTAMINE

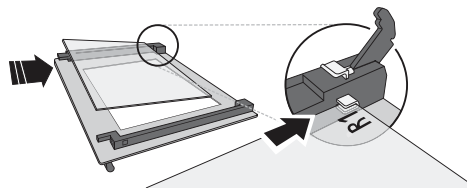
1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korruga kaht kinnitusklaamrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



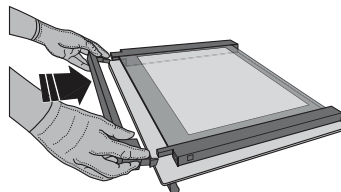
2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.



3. Paigaldage tagasi vaheplaat (tähistusega „1R“) enne siseplaadi paigaldamist: Klaastahvli teise ääri asetuse jaoks veenduge, et tähts „R“ jääb vasakusse nurka. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähega) tugele, seejärel langetage see paika. Korraldage sama mõlema klaastahvliga.

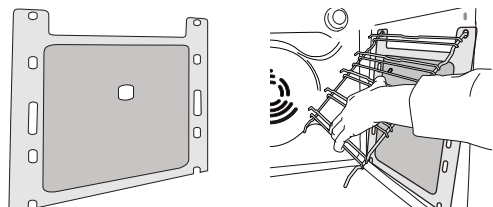


4. Paigaldage ülemine serv: Klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahju ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.



KATALÜÜTILISTE PINDADE PUHAŠTAMINE

Ahi on varustatud spetsiaalsete katalüütiliste paneelidega, mis hõlbustavad ahju sisemuse puhastamist. Neil on eriline, väga poorne isepuhastuv kattekiht, mis suudab imada rasva ja tahma. Paneelid on kinnitatud riiulisiinidele. Riiulisiinide ümbertõstmisel ja nende uuesti paigaldamisel veenduge, et ülaosas olevad konksud oleksid korralikult paneelide vastavates aukudes.



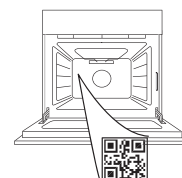
Katalüütiliste paneelide isepuhastustoime tõhusaks kasutamiseks soovitame ahju kuumutada umbes tund aega 200 °C juures funktsiooniga Konvektsioonküpsetus. Ahi peab sel ajal olema tühi. Enne järeljäänud toidujääkide eemaldamist pehme švammiga laske ahjul maha jahtuda.

Pange tähele: Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedat harja, terasharja või ahjupihuseid, mis võivad katalüütilist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda. Kui vajate asenduspaneele, pöörduge teenindusse.

RIKKEOTSING

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUS
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju tõrge.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number.
Ekraanil on kiri „Hot“ ja valitud funktsioon ei käivitunud.	Temperatuur on liiga kõrge.	Laske ahjul enne funktsiooni käivitamist jahtuda. Valige teine funktsioon.

Kui võtate ühendust müügi järgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



beko



400020025568

SIGURNOSNE UPUTE

Prije upotrebe aparata pročitajte ove sigurnosne upute. Sačuvajte ih za buduću referencu. Ovaj priručnik i sam aparat sadrže važna sigurnosna upozorenja kojih se morate stalno pridržavati. Proizvođač otklanja svaku odgovornost u slučaju nepoštivanja sigurnosnih uputa, za neprikladnu upotrebu uređaja ili za pogrešno podešavanje komandi.

⚠ Ne dodirujte pećnicu tijekom ciklusa pirolize (samočišćenja): opasnost od opekotina. Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom ciklusa pirolize i nakon njega (sve dok se prostorija potpuno ne prozrači). Prije ciklusa pirolize višak prolivene tekućine, posebice masti i ulja, moraju se ukloniti iz unutrašnjosti pećnice. U unutrašnjosti pećnice ne ostavljajte pribor ili bilo koji drugi materijal tijekom ciklusa pirolize.

⚠ Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, pazite da su svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa pirolize: opasnost od opekotina.

⚠ Vrlo maloj djeci (0 – 3 godina) ne dopuštajte pristup uređaju. Maloj djeci (3 – 8 godina) ne dopuštajte pristup uređaju ako nisu pod nadzorom. Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s aparatom. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se prilikom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod nadzorom.

⚠ Uređaj nikad nemojte ostavljati bez nadzora prilikom sušenja namirnica. Ako je uređaj prikladan za upotrebu sonde, upotrebljavajte samo sondu temperature preporučenu za ovu pećnicu: opasnost od požara.

⚠ Odjeću ili druge zapaljive materijale ne približavajte uređaju dok se sastavni dijelovi potpuno ne ohlade: opasnost od požara. Uvijek pazite prilikom kuhanja namirnica bogatih masnoćom ili uljem ili prilikom dodavanja alkoholnih pića: opasnost od požara. Za uklanjanje posuda i dodatnog pribora upotrijebite rukavice za pećnicu. Po završetku kuhanja pažljivo otvorite vrata i pustite da vrući zrak ili para postupno izađu prije pristupanja unutrašnjosti: opasnost od opekotina. Ne prekrivajte izlaze za vrući zrak na prednjem dijelu pećnice:

opasnost od požara.

⚠ Pazite kada su vrata pećnice otvorena ili spuštена kako biste izbjegli udaranje u vrata.

⚠ Hrana se ne smije ostaviti u proizvodu ili na njemu dulje od jednog sata prije ili nakon kuhanja.

DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE

⚠ PAŽNJA: Uređaj nije namijenjen za rad pomoću vanjskog uređaja za uključivanje kao što je mjerač vremena ili odvojeni sustav daljinskog upravljanja.

⚠ Ovaj uređaj namijenjen je upotrebi u kućanstvima i na sličnim mjestima, kao što su: kuhinje za osoblje u trgovinama, uredi i druge objekti u kojima se radi; seoske kuće; za goste u hotelima, motelima ili sličnim smještajnim jedinicama.

⚠ Ne dopušta se nikakva druga uporaba (npr. grijanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu. Nemojte koristiti aparat u vanjskim prostorima.

⚠ Nemojte odlagati eksplozivne ili zapaljive predmete (npr. benzin ili spremnike raspršivača) u uređaj ili u njegovu blizinu: opasnost od požara.

POSTAVLJANJE

⚠ Pri postavljanju uređajem moraju rukovati dvije ili više osoba: opasnost od ozljeda. Za raspakiranje i postavljanje aparata upotrijebite zaštitne rukavice: opasnost od porezotina.

⚠ Postavljanje, uključujući dovod vode (ako je uređaj opremljen) i električne priključke te popravke smije obavljati samo kvalificirani tehničar. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio aparata, osim ako to nije izričito navedeno u priručniku za upotrebu. Nemojte djeci dozvoliti da se približavaju mjestu postavljanja. Nakon uklanjanja ambalaže s proizvoda, provjerite da tijekom transporta nije došlo do oštećenja. U slučaju problema, kontaktirajte trgovca ili najbliži postprodajni servis. Nakon postavljanja otpadni materijal pakiranja (plastiku, dijelove od stiropora itd.) odložite van dohvata djece: opasnost od gušenja. Aparat se prije postavljanja mora isključiti iz napajanja: opasnost od električnog udara. Pazite da za vrijeme postavljanja aparata ne oštetite električni kabel: opasnost od požara ili električnog udara. Aparat uključite tek kada završi postupak postavljanja.

⚠ Obavite sve radove piljenja ormarića i pažljivo uklonite sve strugotine i piljevinu prije postavljanja uređaja u element.

⚠ Uređaj skinite s podnožja od pjenastog polistirena tek u trenutku postavljanja.

⚠ Nakon postavljanja dno uređaja više ne smije biti

dostupno: opasnost od opekotina.

⚠ Uređaj nemojte postavljati iza ukrasnih vrata: opasnost od požara.

⚠ Ako uređaj trebate postaviti ispod radne površine, ne zatvarajte minimalni potrebni razmak između radne površine i gornjeg ruba pećnice: opasnost od opekotina.

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

⚠ Nazivna pločica se nalazi na prednjem rubu pećnice (vidi se kad su vrata otvorena).

⚠ Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz struje uklanjanjem priključka ako je on dostupan ili to učiniti pomoću dostupne sklopke s više polova instalirane uz utičnicu u skladu s pravilima ožičenja i uređaj mora biti uzemljen u skladu s nacionalnim sigurnosnim standardima za električnu struju.

⚠ Nemojte koristiti produžne kabele, višestruke utičnice ili adaptere. Nakon postavljanja električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku. Uređaj ne upotrebljavajte kada ste mokri ili bosi. Uređaj nemojte upotrebljavati ako su njegov dovodni kabel ili utikač oštećeni, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili je pao na tlo.

⚠ Ako je kabel za napajanje oštećen, istim ga mora zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servisnu osobu ili osobu sličnih kvalifikacija kako biste izbjegli opasnost – opasnost od strujnog udara.

⚠ Ako treba zamijeniti kabel za napajanje, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ UPOZORENJE: Provjerite je li uređaj isključen ili odspojen iz napajanja prije obavljanja bilo kojeg zahvata održavanja. Upotrebljavajte zaštitne rukavice (opasnost od poderotina) i zaštitne cipele (opasnost od nagnječenja) da biste izbjegli opasnost od tjelesnih ozljeda; proizvodom uvijek moraju rukovati dvije osobe (smanjenje tereta); nikada nemojte upotrebljavati uređaje za čišćenje parom (opasnost od strujnog udara). Nestručni popravci koje proizvođač nije odobrio mogu dovesti do opasnosti po zdravlje i sigurnost za koje proizvođač ne može smatrati odgovornim. Sva oštećenja izazvana nestručnim popravcima ili zahvatima održavanja nisu pokrivena jamstvom čije su uvjeti navedeni u dokumentu koji je isporučen s proizvodom.

⚠ Nemojte upotrebljavati gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može uzrokovati rasprsnuće stakla.

⚠ Provjerite da se uređaj ohladio prije čišćenja ili obavljanja održavanja. – opasnost od opekotina.

⚠ UPOZORENJE: Isključite uređaj prije zamjene žarulje: opasnost od strujnog udara.

ODLAGANJE AMBALAŽNOG MATERIJALA

Ambalažni materijal može se u potpunosti reciklirati i označen je simbolom recikliranja ♻. Različiti dijelovi ambalaže moraju se zbrinuti na odgovarajući način i u skladu s lokalnim zakonskim propisima za odlaganje otpada.

ODLAGANJE KUĆANSKIH UREĐAJA

Ovaj uređaj proizveden je od materijala koje se može reciklirati ili ponovno iskoristiti. Zbrinite ga sukladno lokalnim pravilnicima o zbrinjavanju otpada. Radi detaljnijih informacija o postupanju, uporabi i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom mjesnom uredu, službi za skupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili. Ovaj uređaj je označen sukladno europskoj direktivi 2012/19/EU o električnom i elektroničkom otpadu (OEEO).

Osigurate li ispravno odlaganje tog proizvoda, pomoći ćete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje ljudi.

Simbol ♻ na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji označava da se s njim ne smije postupati kao s kućnim otpadom, nego ga treba odnijeti odgovarajućem sakupljalištu za recikliranje električnog i elektroničkog otpada.

SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Prethodno zagrijte pećnicu samo ako se tako navodi u tablici pečenja ili u vašem receptu. Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje jer oni bolje upijaju toplinu. Jela koja zahtijevaju dulje kuhanje nastaviti će se kuhati i nakon što isključite pećnicu.

Standardni ciklus (PYRO): prikladan je za čišćenje jako zaprljane pećnice. Ciklus za uštedu energije (PYRO EXPRESS/EKO): samo na određenim modelima –: koji troši približno 25% manje energije od standardnog ciklusa. Odaberite ga u redovitim intervalima (nakon 2 ili 3 uzastopna pečenja mesa).

IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj ispunjava: zahtjeve o eko-dizajnu europske Uredbe 66/2014; propise o označavanju energetske učinkovitosti 65/2014; propise o eko-dizajnu za proizvode povezane s energijom i informacije o energiji (Dopuna) (izlaz iz EU) iz 2019., u skladu s europskom normom EN 60350-1.

Ovaj proizvod može sadržavati izvor(e) svjetlosti energetske učinkovitosti klase A+.



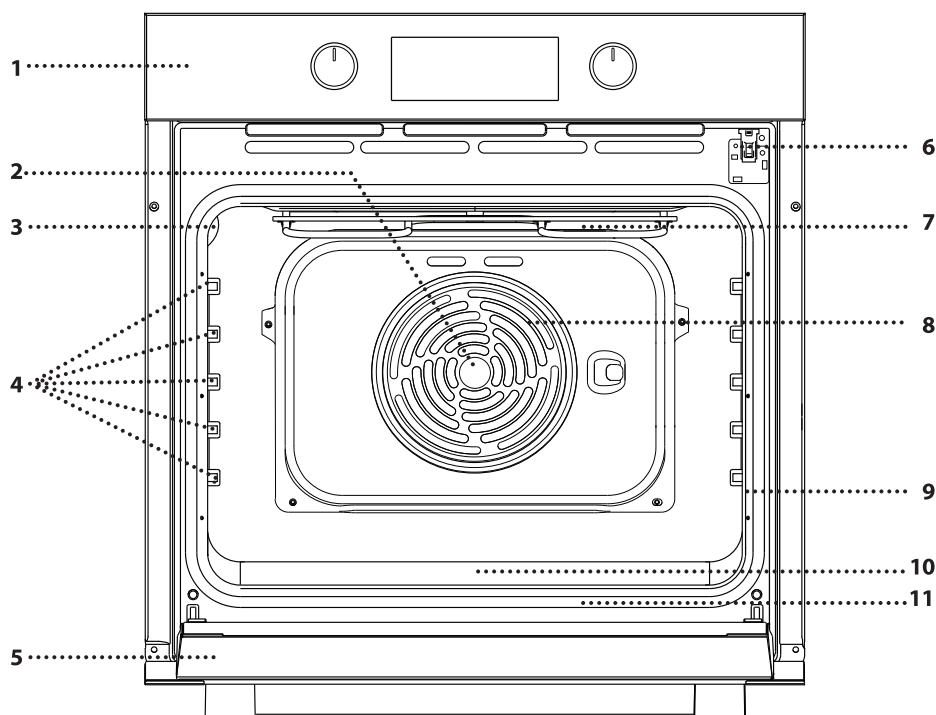


ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI NAŠEG
PROIZVODA



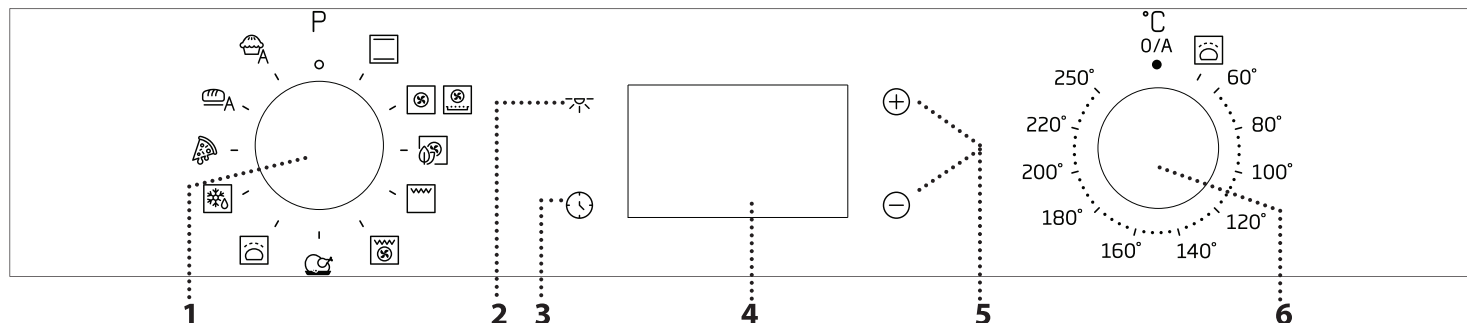
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe
uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Žarulja
4. Vodilice rešetke (razina je označena na stijenci odjeljka za pečenje)
5. Vrata
6. Brava vrata (zaključava vrata dok je automatsko čišćenje u tijeku i nakon toga)
7. Gornji grijač/grill
8. Kružni grijač (ne vidi se)
9. Identifikacijska pločica (ne skidati)
10. Udubljenje za pitku vodu
11. Donji grijač (ne vidi se)

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



1. GUMB ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije. Okrenite u položaj 0 za isključivanje pećnice.

2. SVJETLO

Kada je pećnica uključena, pritisnite  da biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici.

3. POSTAVLJANJE VREMENA

Za pristupanje postavkama vremena pečenja, odgođenog pokretanja i mjerača vremena.

Za prikaz vremena kada je pećnica isključena.

4. ZASLON

5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE

Za promjenu postavki vremena pripreme jela.

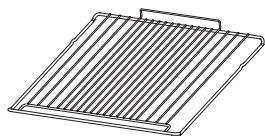
6. GUMB TERMOSTATA

Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja.

Napomena: Vrsta gumba može se razlikovati ovisno o modelu. Ako su gumbi na pritiskanje, pritisnite središte gumba kako biste ga oslobodili iz ležišta.

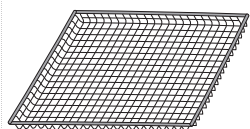
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

POSUDA AIR FRY (ZA PRŽENJE NA ZRAKU)*



Ovaj je dodatak napravljen da bi se upotrebljavao prilikom kuhanja s pomoću funkcije Air Fry (Prženje na zraku) omogućujući optimalnu hrskavost namirnica. Da biste upotrebljavali posudu, postavite je na žičanu rešetku. Može se prati u perilici posuđa pa se lako čisti.

* Dostupno samo na određenim modelima

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

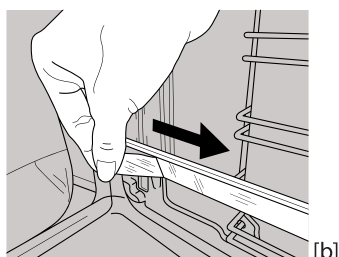
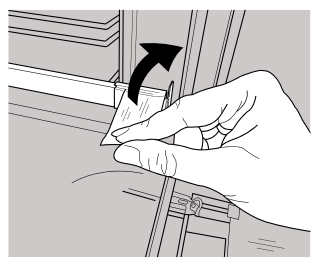
Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore).

Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilica koliko god je moguće.

Ostali dodatni pribor, kao što je plitica za pečenje, trebaju se umetnuti vodoravno tako da klize na vodilicama rešetke.

KLIZNE POLICE I VODILICE REŠETKI

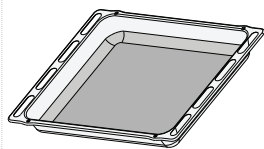
Prije upotrebe pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim skinite zaštitnu foliju [b] s kliznih vodilica.



UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]

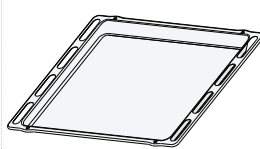
Povucite donji dio klizne vodilice da biste odvojili donje kuke (1) i klizne vodilice povucite prema gore skidajući ih s gornjih kuka (2).

POSUDA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA*



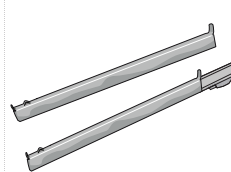
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

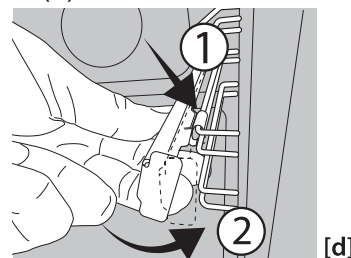
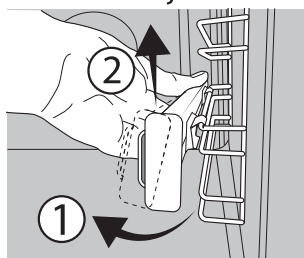
KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA [d]

Zakvačite gornje kuke na vodilice rešetke (1) pa zatim pritisnite donji dio kliznih vodilica na vodilice rešetke sve dok donje kuke ne kliknu (2).



UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

1. Vodilice rešetke skinite tako da čvrsto uhvatite vanjski dio vodilice i povučete je prema sebi da biste potporu i dva interna zatika izvukli iz ležišta.
2. Ponovno ih postavite tako da ih postavite blizu unutrašnjosti i najprije umetnete dva zatika u njihova ležišta. Zatim vanjski dio postavite u blizinu njegovog ležišta, umetnete nosač i čvrsto ga pritisnete prema stijenci unutrašnjosti da biste provjerili je li vodilica rešetke dobro učvršćena.

PRVA UPOTREBA

1. POSTAVLJANJE VREMENA

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: Pritisnite  sve dok ikona  i dvije znamenke sata  ili  i sata  ne počnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite  ili  za postavljanje sata i pritisnite  za potvrdu. Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Upotrijebite  ili  za postavljanje minuta i pritisnite  za potvrdu.

Napomena: Kada ikona  treperi, primjerice nakon duljeg

nestanka struje, morat ćete ponovno postaviti vrijeme.

2. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno.

Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi.

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite dodatni pribor koji se nalazi u pećnici.

Otprilike jedan sat pećnicu zagrijavajte na 250 °C. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

FUNKCIJE



GORNJE I DONJE GRIJANJE

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.



VENTILATORSKO GRIJANJE

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.



PRŽENJE NA ZRAKU

Funkcija Air Fry (Prženje na zraku) omogućava kuhanje brojnih namirnica s manje ulja pa se dobivaju ugodno hrskavi i zdravi obroci. Unutrašnjost pećnice zagrijava se dok ventilator pokreće cirkuliranje vrućeg zraka. Za najbolje rezultate upotrijebite košaru Air Fry (za prženje na zraku) koja se isporučuje s određenim modelima.

Da biste je upotrebljavali, namirnice složite u jednom sloju u košaru Air Fry (za prženje na zraku), izbjegavajući preklapanje i pratite upute iz tablice za kuhanje Air Fry (Prženje na zraku). Posudu stavite na žičanu rešetku i umetnite pliticu za pečenje da biste skupili mrvice ili sokove kuhanja.

Izbjegavajte upotrebljavati više posuda da biste osigurali ravnomjerno kuhanje.



EKO VENTILATORSKO GRIJANJE

Za pečenje pečenki i punjenih komada mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada je ova EKO funkcija u upotrebi, svjetlo će ostati isključeno tijekom pečenja, no može se ponovno uključiti pritiskom na .



ROŠTILJ

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa preporučujemo upotrijebiti pliticu za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.



ROŠTILJ UZ FUNKCIJU VENTILATORA

Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.



MAXI COOKING

Za pečenje velikih komada mesa (većih od 2,5 kg). Preporučujemo da meso okrećete tijekom pečenja kako biste osigurali da se obje strane ravnomjerno zapeku. Preporučujemo i da premazujete meso kako bi se izbjeglo da se pretjerano isuši.



DIZANJE TIJESTA

Kako bi se omogućilo učinkovito dizanje tijesta za kolače ili slastice. Okrenite regulator termostata na ikonu  kako biste aktivirali ovu funkciju.



ODMRZAVANJE

Brže odleđivanje namirnica. Da biste uključili funkciju odleđivanja, okrenite gumb za odabir prema ikoni  i gumb termostata u smjeru kazaljke na satu na bilo koju temperaturu. Ova funkcija ne zagrijava pa se može koristiti bilo koja temperatura. Kad se odleđivanje završi, okrenite obje kontrole u položaje 0 i 0/A.



PIZZA

Za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i kruha. Bilo bi dobro da zamijenite položaj plitice za pečenje na polovici pečenja.



AUTOMATSKO PEČENJE KRUHA

Ta funkcija automatski predlaže najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste kruha.



AUTOMATSKO PEČENJE TIJESTA

Ta funkcija predlaže najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste kolača.

-120 ml pitke vode na dnu pećnice.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate: uključit će se zaslون i oglasit će se zvučni signal.



2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

RUČNO

Funkciju koju ste odabrali pokrenite tako da okrenete *gumb termostata* kako biste postavili traženu temperaturu.



Napomena: Tijekom pečenja možete promijeniti funkciju okretanjem *gumba za odabir* ili podesiti temperaturu okretanjem *gumba termostata*. Funkcija se neće pokrenuti ako će *gumb termostata* biti uključen. **0** možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako postavite vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

DIZANJE TIJESTA

Pokrenite funkciju "Dizanje tijesta" tako da okrenete *gumb termostata* prema odgovarajućem simbolu; ako je pećnica postavljena na drugu temperaturu, neće se pokrenuti funkcija.

Napomena: Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja

(samo ako je prethodno postavljeno vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

3. ZAGRIJAVANJE

Nakon pokretanja funkcije zvučni signal i ikona  koja treperi na zaslonu označavaju da je uključena faza zagrijavanja pećnice.

Po završetku te faze, zvučni signal i stalno uključena ikona  na zaslonu označit će da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu: tada stavite jelo u unutrašnjost i nastavite s pečenjem.

Napomena: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

Trebat ćete odabrati funkciju prije no što započnete s programiranim pečenjem.

TRAJANJE

Držite pritisnutim  sve dok ikona  i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite  ili  za postavljanje potrebnog vremena pečenja i pritisnite  za potvrdu.

Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.

Napomena: Kako biste poništili vrijeme pečenja koja ste postavili, pritisnite  sve dok ikona  započne treperiti na zaslonu, a zatim upotrijebite  za ponovno postavljanje vremena kuhanja na "00:00". To vrijeme pripreme uključuje fazu zagrijavanja.

PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ ODGOĐE POČETKA

Nakon postavljanja vremena pripreme hrane, pokretanje funkcije može se odgoditi programiranjem vremena završetka: pritisnite  sve dok ikona  i trenutno vrijeme započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite  ili  za postavljanje željenog vremena završetka i pritisnite  za potvrdu.

Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: funkcija se privremeno prekida dok se automatski ne uključi nakon isteka izračunatog vremena kako bi pečenje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napomena: Postavku poništite tako da isključite pećnicu okretanjem *gumba za odabir* u položaj **0**.

Funkcija odgođe pokretanja nije dostupna za funkcije Roštilj i Roštilj uz funkciju ventilatora.

KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je funkcija završena.



Okrenite *gumb* za *odabir* kako biste odabrali drugu funkciju ili u **0** kako biste isključili pećnicu.

Napomena: Ako je uključen mjerač vremena, na zaslonu će se naizmjenično prikazivati "END" i preostalo vrijeme.

5. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

Ta opcija ne prekida ili programira pečenje, ali omogućuje vam da zaslon upotrebljavate kao mjerač vremena dok je funkcija uključena ili kada je pećnica isključena.

Držite pritisnutim  sve dok ikona  "00:00" i "00:00" ne započne treperiti na zaslonu.



Upotrijebite  ili  za postavljanje vremena i pritisnite  za potvrdu. Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

Napomene: Mjerač vremena poništite tako da držite pritisnuto  dok ikona  ne počne treperiti, a zatim upotrijebite  za ponovno postavljanje vremena na "00:00".

NAPOMENE

- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijskom folijom.
- Nemojte po dnu pećnice vući posude i kalupe, to može dovesti do oštećenja emajla.
- Nemojte postavljati teške predmeta na vrata i nemojte se držati za vrata.

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR		
Leavened cakes (Kolači od dizanog tijesta)		Da	160 – 180	30 – 90	2/3		
		Da	160 – 180	30 – 90	4 1		
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 – 200	35 – 90	2		
		Da	160 – 200	40 – 90	4 2		
Keksi / voćne tortice		Da	160 – 180	20 - 45	3		
		Da	150–170	20 - 45	4 2		
		Da	150–170	20 - 45	5 3 1		
Peciva za princes krafne		Da	180 – 210	30 – 40	3		
		Da	180 – 200	35 – 45	4 2		
		Da	180 – 200	35 – 45	5 3 1		
Poljupci		Da	90	150 – 200	3		
		Da	90	140 - 200	4 2		
		Da	90	140 - 200	5 3 1		
Pizza/Focaccia		Da	190 – 250	15 – 50	1 / 2		
		Da	190 – 250	20 – 50	4 2		
Kruh		—	—	60	2		
Zamrznuta pizza		Da	250	10 – 20	3		
		Da	230-250	10 – 25	3 2		
Slani kolači (pita od povrća, quiche)		Da	180 – 200	40 – 55	3		
		Da	180 – 200	45 – 60	4 2		
		Da	180 – 200	45 – 60	5 3 1		
Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta		Da	190 – 200	20 – 30	3		
		Da	180 – 190	20 – 40	4 2		
		Da	180 – 190	20 – 40	5 3 1		
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem		Da	190 – 200	45 – 65	2		
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	3		
Roast pork with crackling (Pečena svinjetina s hrskavom kožicom) 2 kg		Da	180 – 190	110 – 150	2		
Pile / zec / patka 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	2		
Puran/guska 3 kg		—	190 – 200	100 – 160	2		
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 70	2		
FUNKCIJE	 Gornje i donje grijanje	 Ventilatorsko grijanje	 Pizza	 Automatsko pečenje kruha	 Grill	 Roštilj uz funkciju ventilatora	 Eko ventilatorsko grijanje
DODATNI PRIBOR	 Žičana rešetka	 Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki	 Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suviše tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode		

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Prepečeni kruh		—	250	2 – 6	5 
Ribljí fileti/komadi		—	230 – 250	20 – 30 *	4 3  
Kobasice/ražnjići/rebarca/pljeskavice		—	250	15 – 30 *	5 4  
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		Da	200 – 220	55 – 70 **	2 1  
Slabije pečeno goveđe pečenje 1 kg		Da	200 – 210	35 – 50 **	3 
Janjeći but/koljenica		Da	200 – 210	60 – 90 **	3 
Pečeni krumpir		Da	200 – 210	35 – 55 **	3 
Zapečeno povrće		—	200 – 210	25 – 55	3 
Meso i krumpiri		Da	190 – 200	45 – 100 ***	4 1  
Riba i povrće		Da	180	30 – 50 ***	4 1  
Lasagne i meso		Da	200	50 – 100 ***	4 1  
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/ lasagne (razina 3)/meso (razina 1)		Da	180 – 190	40 – 120 ***	5 3 1   
Pečeno meso/punjeno pečeno meso		—	170 – 180	100 – 150	3 

* Okrenite hranu na polovici pečenja

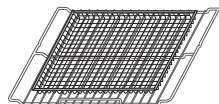
*** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

*** Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

FUNKCIJE							
	Gornje i donje grijanje	Ventilatorsko grijanje	Pizza	Automatsko pečenje kruha	Grill	Roštilj uz funkciju ventilatora	Eko ventilatorsko grijanje
DODATNI PRIBOR							
	Žičana rešetka	Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki	Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suviše tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode		

TABLICA ZA PRŽENJE NA ZRAKU

KATEGORIJA	RECEPT	FUNKCIJA	PREPORUČENA KOLIČINA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR	
Smrznuta hrana	Zamrznuti prženi krumpirići		500 - 700	✓	200	20 - 30	3	1
	Pileći medaljoni-zamrznuti		500 - 700	✓	200	15 - 20	4	1
	Ribljí štapići		500 - 700	✓	220	15 - 20	4	1
Povrće	Pohane svježe tikvice		400	✓	200	15 - 20	4	1
	Domaći prženi krumpirići		300 - 800	✓	200	25 - 40	4	1
	Miješano povrće		300 - 800	✓	200	20 - 35	4	1
Meso i riba	Pileća prsa		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	4	1
	Pileća krilca		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4	1
	Pohani kotlet		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	4	1
	Ribljí filet		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	4	1



Napomena: posebna posuda Air Fry (za prženje na zraku) uvijek se mora postaviti na žičanu policu. Prilikom kuhanja svježih ili domaćih jela, ulje ravnomjerno raspršite.

Preporučujemo dodati praznu posudu na razinu 1 da bi se prikupila eventualna masnoća koja dolazi iz posude Air Fry (za prženje na zraku) tijekom kuhanja. Da bi se postigli ravnomjerni rezultati, promiješajte kad prođe pola preporučenog vremena kuhanja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Ne upotrebljavajte parne čistače.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.

Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do

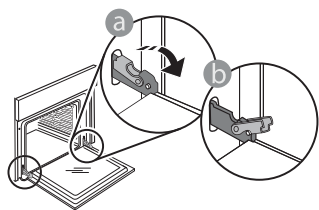
kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

- Ako na unutarnjim površinama ima tvrdokorne prljavštine, za optimalne rezultate čišćenja preporučujemo pokretanje funkcije automatskog čišćenja. Izbjegavajte uključiti pirolitički ciklus čišćenja dok ima ostataka kamenca. Prije čišćenja provedite čišćenje kamenca na gore opisani način.
- Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

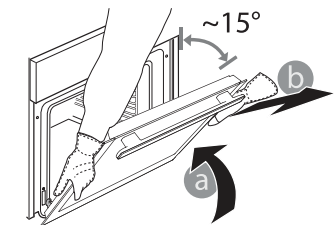
DODATNI PRIBOR

Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA



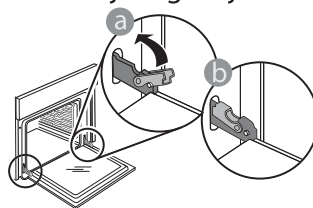
1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljivanje.



2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne

otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.



4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.

Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.

5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

ZAMJENA ŽARULJE

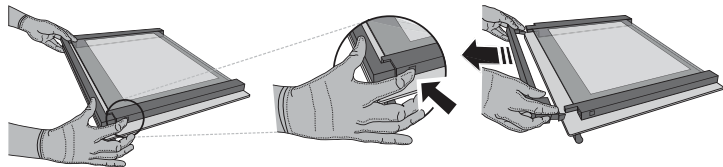
- Iskopčajte pećnicu iz struje.
- Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.
- Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

Napomena: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 25 W/230 V, tip G9, T300 °C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009).

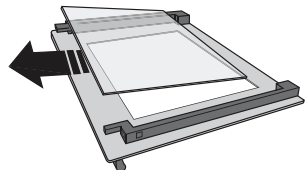
Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu. – Žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

ČIŠĆENJE STAKLENIH VRATA

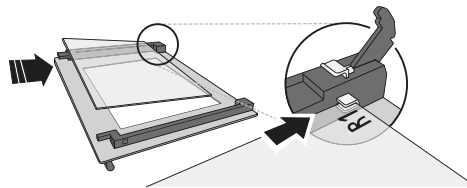
1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvršne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.



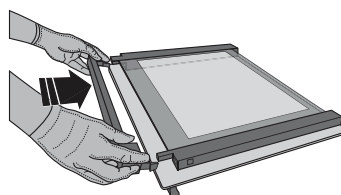
2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.



3. Ponovno postavite srednju staklenu plohu (označeni slovom "1R") prije postavljanja unutarnje staklene plohe: Kako biste pravilno postavili staklene plohe provjerite može li se oznaka "R" vidjeti u lijevom kutu. Najprije umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporna ležišta, pa je zatim spustite u položaj. Ponovite postupak za obje staklene plohe.

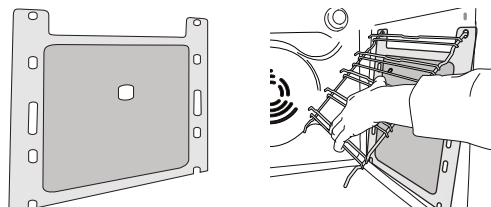


4. Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.



ČIŠĆENJE KATALITIČKIH PLOČA

Ova je pećnica opremljena posebnim katalitičkim oblogama da bi se olakšalo čišćenje odjeljka za kuhanje zahvaljujući njihovom posebnom premazu s funkcijom samočišćenja koji je visoko porozan i može upiti masnoću i prljavštinu. Te su ploče postavljene na vodilice rešetki: prilikom premještanja i ponovnog postavljanja vodilica rešetki provjerite jesu li kukice na vrhu umetnute u odgovarajuće otvore na pločama.



Kako biste na najbolji način iskoristili svojstva samočišćenja katalitičkih ploča, preporučujemo da pećnicu oko jedan sat zagrijavate na 200 °C pomoću funkcije „Konvekcijsko pečenje“. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

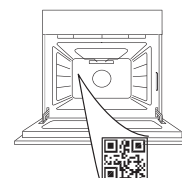
Zatim pustite da se pećnica ohladi prije no što uklonite ostatke jela neabrazivnom spužvom.

Napomena: Upotreba nagrizajućih ili abrazivnih sredstava za čišćenje krutih četki, sredstva za ribanje ili raspršivača za čišćenje pećnice mogla bi oštetiti katalitičku površinu i uništiti njena svojstva samočišćenja. Obratite se našem postprodajnom servisu ako trebate zamjenske ploče.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“.
Na zaslonu se prikazuje poruka „Hot“ (Vruće) i odabrana se funkcija ne pokreće.	Previsoka temperatura.	Pustite da se pećnica ohladi prije uključivanja funkcije. Odaberite drugu funkciju.

Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvođača.



beko



400020025568

SAUGOS INSTRUKCIJOS

PERSKAITYKITE IR LAIKYKITĖS

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

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

⚠ Vykstant pirolizei (savaiminiam išsivalymui), krosnelės nelieskite, nes galite nudegti. Vykstant pirolizei ir jai pasibaigus pasistenkite, kad netoliese nebūtų vaikų ir gyvūnų (kol kambarys nebus išvėdintas). Išsiliejusios medžiagos, ypač riebalai ir aliejai, turi būti išvalytos iš orkaitės ertmės prieš prasidedant pirolizės ciklui. Vykstant pirolizei orkaitės viduje neturi būti paliktų jokių priedų arba medžiagų.

⚠ Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad pirolizės funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos. Galite nudegti.

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

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

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

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

⚠ Būkite atsargūs, kad neužkliūtumėte už atidarytų

arba nuleistų orkaitės durelių.

⚠ Maisto produktų negalima palikti prietaise arba ant jo ilgiau kaip vieną valandą prieš gaminimą arba po jo.

LEISTINAS NAUDOJIMAS

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

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

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

⚠ Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Nenaudokite prietaiso lauke.

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

MONTAVIMAS

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

⚠ Įrengimą, taip pat prijungimo prie vandentiekio, elektros tinklo ir remonto darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove. Išveskite vaikus iš montavimo vietos. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežant. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros centrą. Sumontavus prietaisą, pakuotės medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) būtina laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje – kyla uždusimo pavojus. Prieš vykdant bet kokius montavimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo – elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad montuojant prietaisą nebūtų pažeistas maitinimo laidas – gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą leidžiama įjungti tik baigus jį montuoti.

⚠ Spintelės pjovimo darbus atlikite prieš montuodami prietaisą į baldus ir gerai nuvalykite visas medienos drožles bei pjūvenas.

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

⚠ Sumontavus prietaisą, jo dugnas turi būti

nepasiekiamas. Priešingu atveju kyla nudegimo pavojus.

⚠ Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių – kyla gaisro pavojus.

⚠ Jei prietaisas montuojamas po stalviršiu, neužblokuokite minimalaus tarpo tarp stalviršio ir viršutinio orkaitės krašto. Galite nudegti.

ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

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

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

⚠ Nenaudokite ilginamųjų laidų, tinklo lizdo skirstytuvų ir adapterių. Sumontavus prietaisą, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui. Nenaudokite prietaiso jeigu esate sušlapę arba vaikštote basi. Nenaudokite prietaiso jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai arba yra pažeistas ar buvo numestas.

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

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo. Kad nesusižeistumėte, mūvėkite apsaugines pirštines (įdrėskimo rizika) ir avėkite apsauginius batus (sumušimo rizika); darbus atlikite dviese (mažesnė apkrova); niekada nenaudokite valymo garais įrenginių (elektros šoko rizika). Dėl ne specialistų atliekamų gamintojo neįgalėtų remonto darbų gali kilti grėsmė sveikatai arba saugai ir gamintojas dėl to nebus laikomas atsakingu. Jei bet kokia žala ar pažeidimas atsiranda dėl neprofesionalių darbuotojų atliktų remonto arba techninės priežiūros darbų, garantija, kurios sąlygos yra išdėstytos kartu su įrenginiu pateiktame dokumente, negalioja.

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

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

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

PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS

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

BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

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

Ant prietaiso arba pridedamų dokumentų esanti piktograma  nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis atliekomis. Jį būtina atiduoti į atitinkamą surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

Orkaitę įkaitinkite tik tuo atveju, jei tai atlikti nurodyta gaminio aprašo lape esančioje gaminimo lentelėje arba patiekalo recepte. Naudokite tamsiai lakuotas arba emaliu padengtas kepimo formas, nes jos geriau sugeria karštį. Patiekalai, kuriuos reikia ilgiau gaminti, toliau bus gaminami net ir išjungus orkaitę.

Standartinis ciklas (PYRO): skirtas labai nešvariai orkaitei valyti. Energiją taupantis ciklas (PYRO EXPRESS/ECO) - tik kai kuriuose modeliuose - : sunaudoja maždaug 25 % mažiau energijos nei standartinis ciklas. Šią funkciją parinkite reguliariais intervalais (po 2 ar 3 mėšos gaminimo iš eilės kartų).

ATITIKIMO DEKLARACIJAS

Šis prietaisas atitinka: ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014; energijos vartojimo efektyvumo ženklinimo reglamentą 65/2014; ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 60350-1.

Šiame prietaise gali būti A+ energijos efektyvumo klasės šviesos šaltinis (-iai).



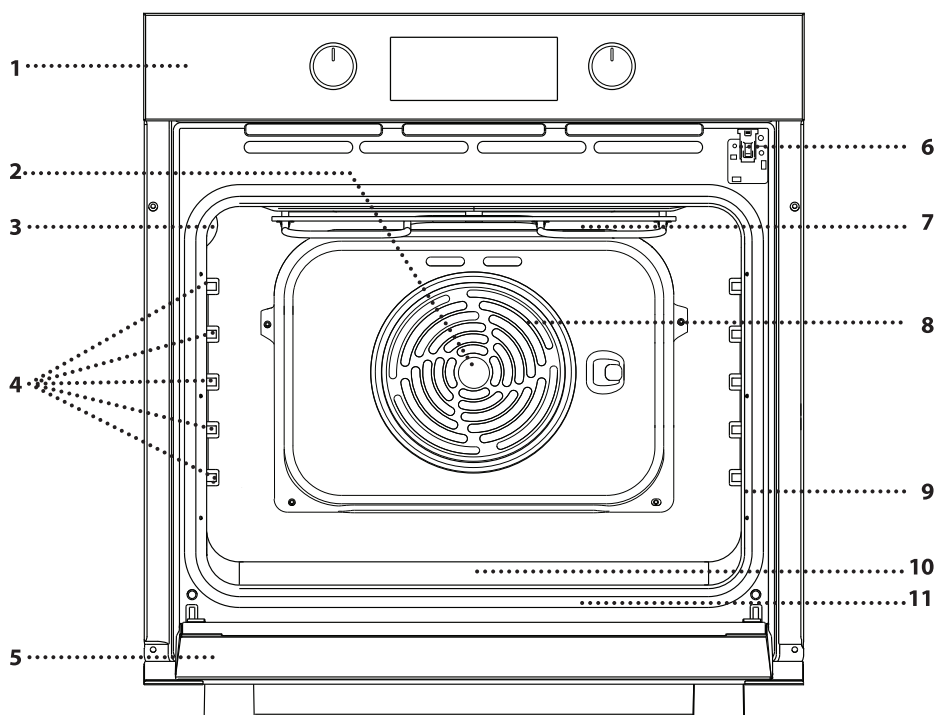


DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE MŪSŲ ĮRENGINĮ



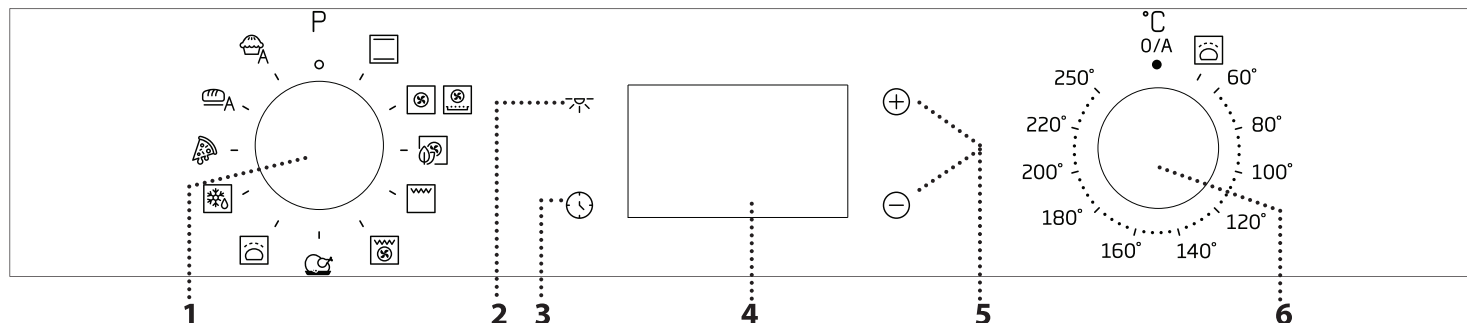
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventiliatorius
3. Lempa
4. Skersinės grotelės (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Durelių užraktas (užrakina dureles atliekant automatinį valymą ir po jo)
7. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
8. Žiedinis kaitinimo elementas (neparodyta)
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Geriamojo vandens įduba
11. Apatinis kaitinimo elementas (neparodyta)

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama krosnei įjungti ir funkcijai pasirinkti. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite į padėtį 0.

2. LEMPUTĖ

Kai orkaitė įjungta, paspauskite  ir įjunkite arba išjunkite orkaitės lemputę.

3. LAIKO NUSTATYMAS

Įjungiami gaminimo laiko nustatymai, atidėtas paleidimas ir laikmatis.

Kai orkaitė išjungta, rodomas laikas.

4. EKRANAS

5. REGULIAVIMO MYGTUKAI

Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

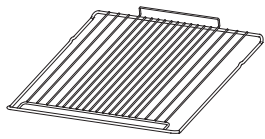
6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas.

Atkreipkite dėmesį: Rankenėlės tipas gali skirtis priklausomai nuo modelio. Jei rankenėlės suaktyvinamos jas paspaudžiant, paspauskite vidurinę rankenėlės dalį, kad ji iššoktų.

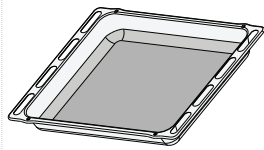
PRIEDAI

GROTELĖS



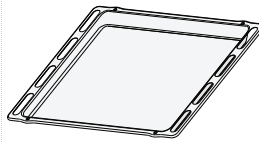
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminių indams.

SKYSČIŲ SURINKIMO PADĖKLAS *



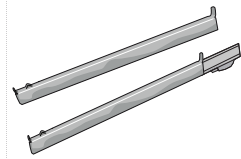
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



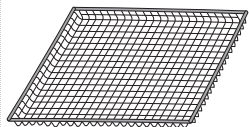
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS PADĖKLAS *



Šis priedas skirtas naudoti ruošiant maistą su karšto oro funkcija, kad maistas būtų optimaliai traškus. Norėdami naudoti, padėklą padėkite ant vielinės lentynos. Galima plauti indaplovėje, kad būtų lengva valyti.

* Tik tam tikruose modeliuose
Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.
Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

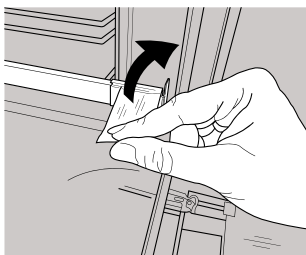
GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮDĖJIMAS

Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite grotelės reikiamame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų). Tuomet įstumkite į skersines grotelės iki galo.

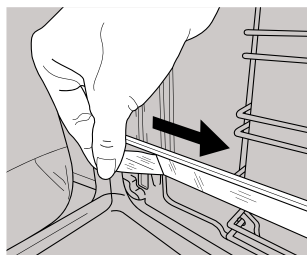
Kitus priedus, pvz., kepimo skardą, reikia įstatyti horizontaliai į skersines grotelės.

SLANKIOJAMOSIOS LENTYNĖLĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

Prieš pradėdami naudotis orkaite pašalinkite apsauginę plėvelę [a] ir nuo slankiojančių grotelių pašalinkite apsauginę foliją [b].



[a]



[b]

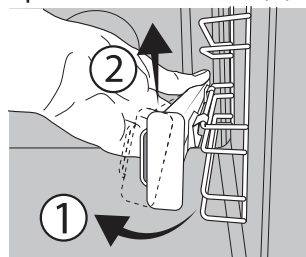
SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

Patraukite apatinę slankiojančių grotelių dalį, kad atkabintumėte apatinius kabliukus (1), tada traukite slankiojančias grotelės aukštyrą ir nuimkite jas nuo

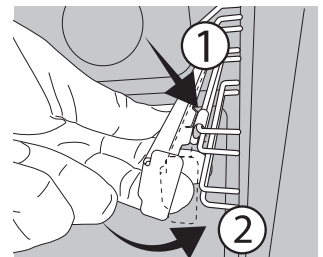
viršutinių kabliukų (2).

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]

Užkabinkite viršutinius kabliukus ant skersinių grotelių (1), tada spauskite apatinę slankiojančių grotelių dalį link skersinių grotelių, kol užsifiksuos apatiniai kabliukai (2).



[c]



[d]

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. Jei norite išimti skersines grotelės, tvirtai suimkite išorinę kreipiamosios dalį ir trūktelėkite į save, kad ištrauktumėte atramą ir du vidinius kaiščius.
2. Jei norite vėl įdėti skersinę grotelės, pridėkite jas prie angos ir įstatykite du kaiščius į jiems skirtas vietas. Pridėkite išorinę dalį prie jos vietos, įstatykite atramą ir tvirtai spustelėkite prie sienelės, kad skersinės grotelės tinkamai užsifiksuotų.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti laiką: Spauskite , kol  ekrane ims mirksėti piktograma ir du valandos skaičiai  arba  ir laikrodis .



Naudodamiesi  arba  nustatykite valandas ir patvirtinkite paspausdami . Ekrane mirksės du minutės skirti skaitmenys. Naudodamiesi  arba  nustatykite minutes ir patvirtinkite paspausdami .

Atkreipkite dėmesį: Kai mirksi piktograma , pvz., atsilaukus elektros tiekimui, jums reikės nustatyti laiką iš naujo.

FUNCTIONS (FUNKCIJOS)



VIRŠUTINIS IR APATINIS KAITINIMAS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



KAITINIMAS SU VENTILIATORIUMI

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.



KARŠTO ORO GRUZ.

Su karšto oro funkcija galima kepti įvairių rūšių maistą naudojant mažiau aliejaus, todėl patiekalai bus maloniai traškūs ir sveiki. Orkaitės ertmė įkaista, o ventiliatorius cirkuliuoja karštą orą. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, naudokite kepimui karštu oru skirtą krepšį, pridėdamą prie kai kurių modelių. Norėdami naudoti, sudėkite maistą vienu sluoksniu į orkaitės krepšį, kad jis nepersidengtų, ir vadovaukitės karšto oro kepimo lentelės nurodymais. Padėkite padėklą ant vielinės lentynos ir žemesniame lygyje įdėkite kepimo padėklą, kad būtų galima surinkti trupinius ar lašus. Venkite naudoti kelis padėklus, kad būtų užtikrintas tolygus kepimas.



EKONOMINIS KEPIMAS NAUDOJANT VENTILIATORIŲ

Tinka gaminant didelius mėsos ir didelius mėsos gabalus su įdaru ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Kai naudojama EKO funkcija, lemputė lieka išjungta viso gaminimo metu, tačiau ją galima laikinai įjungti paspausdamas .



KEPINTUVAS

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei mėsą kebate ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.

2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu.

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.

Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C ir palikite veikti apie valandą. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

Atkreipkite dėmesį: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.



KEPINTUVAS SU VENTILIATORIUMI

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.



MAXI COOKING

Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Kad abi gabalo pusės tolygiai apskrustų, įpusėjus gaminimui, mėsą rekomenduojama apversti. Taip pat rekomenduojame užtepti sūnarį, kad jis pernelyg neišdžiūtų.



TEŠLOS KILDINIMAS

Puikiai tinka saldžiai arba pikantiškai tešlai kildinti. Norėdami įjungti šią funkciją, sukite termostato rankenėlę iki .



ATITIRPINIMAS

Naudojama norint greičiau atitirpinti maistą. Norėdami įjungti atitirpinimo funkciją, pasukite pasirinkimo rankenėlę ties piktograma , tada pasukite termostato rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę nustatydami bet kurią temperatūrą. Naudojant šią funkciją kaitinimas nevykdomas, todėl galima naudoti bet kokią temperatūrą. Baigus atitirpinimą, pasukite abu valdiklius į padėtį 0 ir 0/A.



PIZZA (PICA)

Kepti skirtingų rūšių picoms ir duonai. Įpusėjus gaminimui galima pakeisti kepimo skardos padėtį.



AUTOMATINIS DUONOS KEPIMAS

Ši funkcija automatiškai pasiūlo optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų duonai.



AUTOMATINIS KONDITERIJOS GAMINIŲ KEPIMAS

Ši funkcija pasiūlo optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų pyragams.

-120 ml geriamojo vandens ant orkaitės dugno.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio. Įsijungs ekranas ir pasigirs garso signalas.



2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

MANUAL (NEAUTOMATINĖS)

Norėdami įjungti pasirinktą funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą.



Atkreipkite dėmesį: Šį nustatymą galite keisti gaminimo metu pasukdami *pasirinkimo rankenėlę* arba reguliuoti temperatūrą pasukdami *termostato rankenėlę*. Funkcija nebus paleista, jei *termostato rankenėlė* bus įjungta į **0**, galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (tik jei nustatėte gaminimo laiką) ir laikmatį.

TEŠLOS KILDINIMAS

Norėdami įjungti tešlos kildinimo funkciją, sukite *termostato rankenėlę* iki atitinkamo simbolio; jei orkaitėi bus nustatyta kita temperatūra, funkcija tiesiog neįsijungs.

Pastaba: Galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką

(tik jei nustatėte gaminimo laiką) ir laikmatį.

3. ĮKAITINIMAS

Kai funkcija jau veikia, pasigirsta garso signalas, o ekrane mirksinti piktograma nurodo, kad vykdomas įkaitinimas.

Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o piktograma ekrane nurodo, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą: tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.

Atkreipkite dėmesį: Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.

4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradėdant gaminimo programavimą.

TRUKMĖ

Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma ir „00:00“.



Naudodamiesi $\oplus$ arba $\ominus$ nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami patvirtinkite.

Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą. pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.

Atkreipkite dėmesį: Jei norite atšaukti nustatytą gaminimo laiką, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi $\ominus$ nustatykite „00:00“ gaminimo laiką. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO/ ATIDĖTO PALEIDIMO NUSTATYMAS

Nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką: spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma ir dabartinis laikas.



Naudodamiesi $\oplus$ arba $\ominus$ nustatykite gaminimo pabaigos laiką, o paspausdami patvirtinkite.

Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą. funkcija bus pristabdyta, kol automatiškai įsijungs praėjus tiek laiko, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Atkreipkite dėmesį: Jei norite atšaukti nustatymą, išjunkite orkaitę pasukdami *pasirinkimo rankenėlę* į padėtį **0**.

Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepimo ant grotelių ir kepintuvo su ventiliatoriumi funkcijas.

GAMINIMO PABAIGA

Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą.



Sukite *pasirinkimo rankenėlę*, kad pasirinktumėte kitą funkciją, arba nustatykite ją į padėtį 0 ir išjunkite orkaitę.

Atkreipkite dėmesį: Jei veikia laikmatis, ekrane bus pakaitomis rodomi „END“ ir likęs laikas.

5. LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Ši parinktis suteikia galimybę naudotis ekranu kaip laikmačiu, kai veikia gaminimo funkcija arba orkaitė yra išjungta.

Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir „00:00“ piktograma ir „00:00“.



Naudodamiesi $\oplus$ arba $\ominus$ nustatykite laiką, o paspausdami  patvirtinkite. Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirsite garso signalą.

Pastabos: Jei norite atšaukti laikmatį, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi $\ominus$ nustatykite „00:00“ laiką.

PASTABOS

- Prietaiso viduje neklokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvių niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	160–180	30–90	2/3 
		Taip	160–180	30–90	4 1  
Pyragas su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)		Taip	160 – 200	35 - 90	2 
		Taip	160 – 200	40–90	4 2  
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160–180	20–45	3 
		Taip	150–170	20–45	4 2  
		Taip	150–170	20–45	5 3 1   
Choux buns (Bandelės su įdaru)		Taip	180–210	30–40	3 
		Taip	180–200	35 - 45	4 2  
		Taip	180–200	35 - 45	5 3 1   
Morengai		Taip	90	150–200	3 
		Taip	90	140–200	4 2  
		Taip	90	140–200	5 3 1   
Pica / fokačija		Taip	190 - 250	15–50	1 / 2 
		Taip	190 - 250	20–50	4 2  
Duona		-	-	60	2 
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 20	3 
		Taip	230–250	10–25	3 2  
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180–200	40–55	3 
		Taip	180–200	45–60	4 2  
		Taip	180–200	45–60	5 3 1   
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai		Taip	190–200	20–30	3 
		Taip	180–190	20–40	4 2  
		Taip	180–190	20–40	5 3 1   
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu		Taip	190–200	45–65	2 
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	3 
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		Taip	180–190	110 - 150	2 
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200 - 230	50–100	2 
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		-	190–200	100–160	2 
Įdarytos daržovės (pomidorai, courgettes (cukinijos), auberginės (baklažanai))		Taip	180–200	50–70	2 

FUNKCIJOS	 Viršutinis ir apatinis kaitinimas	 Kaitinimas su ventiliatoriumi	 Pica	 Automatinis duonos kepimas	 Grilis	 Grilis su ventiliatoriumi	 Ekonominis kepimas naudojant ventiliatorių
PRIEDAI	 Grotelės	 Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių		 Kepimo / skysčių surinkimo skarda arba pyragų forma ant grotelių		 Skysčių surinkimo padėklas / Skysčių surinkimo / kepimo skarda	 Skarda su 200 ml vandens

RECEPTAS	FUNKCIJA	KAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Skrudinta duona		-	250	2–6	5 
Žuvies filė / gabalėliai		-	230–250	20–30 *	4 3 
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai		-	250	15–30 *	5 4 
Kepta vištiena 1–1,3 kg		Taip	200–220	55 - 70 **	2 1 
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		Taip	200–210	35 - 50 **	3 
Ėriuko koja / karka		Taip	200–210	60 - 90 **	3 
Keptos bulvės		Taip	200–210	35–55**	3 
Daržovių apkepas		-	200–210	25–55	3 
Mėsa ir bulvės		Taip	190–200	45 - 100 ***	4 1 
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 ***	4 1 
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 100 ***	4 1 
Visas patiekalas: vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	180–190	40–120 ***	5 3 1 
Kepta mėsa / įdaryti dideli mėsos gabalai		-	170–180	100–150	3 

*Praėjus pusei gamtinimo laiko, maistą apverskite

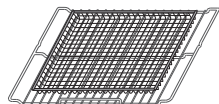
** Praėjus dviem trečdaliams gamtinimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

*** Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

FUNKCIJOS							
	Viršutinis ir apatinis kaitinimas	Kaitinimas su ventiliatoriumi	Pica	Automatinis duonos kepimas	Grilis	Grilis su ventiliatoriumi	Ekonominis kepimas naudojant ventiliatorių
PRIEDAI							
	Grotelės	Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Kepimo / skysčių surinkimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / Skysčių surinkimo / kepimo skarda	Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens		

RUOŠIMO KARŠTU ORU LENTELĖ

KATEGORIJA	RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
Šaldytas maistas	Šaldytos bulvytės		500 - 700	✓	200	20-30	3 1
	Šaldyti vištienos gabalėliai		500 - 700	✓	200	15-20	4 1
	Žuvies lazdelės		500 - 700	✓	220	15-20	4 1
Daržovės	Šviežios cukinijos su džiovėsėliais		400	✓	200	15-20	4 1
	Naminės bulvytės		300-800	✓	200	25 - 40	4 1
	Daržovių mišinys		300-800	✓	200	20-35	4 1
Mėsa ir žuvis	Vištienos krūtinėlė		1-4 cm	✓	200	20-50	4 1
	Vištienos sparneliai		2300 - 800	✓	220	20-40	4 1
	Paniruotas kotletas		1-4 cm	✓	220	15-40	4 1
	Žuvies filė		1-4 cm	✓	200	15-25	4 1



Atkreipkite dėmesį: specialų kepimo karštu oru dėklą būtina padėti ant vielinės lentynos.

Ruošdami šviežius ar naminius maisto produktus, tolygiai paskirstykite aliejų.

Siūlome įstatyti tuščią dėklą 1 lygyje, kad jame būtų kaupiami riebalai, susidarantys ruošiant maistą karštu oru.

Siekdami užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

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

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

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

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius

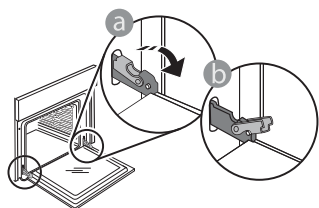
nuvalykite šluoste ar kempine.

- Jei vidiniai paviršiai yra labai nešvarūs, siekiant geriausių rezultatų, rekomenduojame paleisti automatinio valymo funkciją. Neaktyvinkite pirolitinio ciklo valymo, jei yra likę kalkių nuosėdų. Prieš aktyvindami atlikite anksčiau aprašytą kalkių nuosėdų valymo procedūrą.
- Kad stiklas būtų valomas lengviau, orkaitės dureles galima išimti.
- Durių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

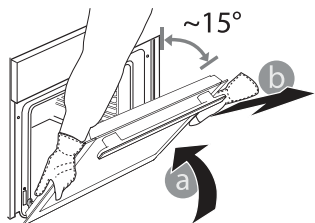
PRIEDAI

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

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS



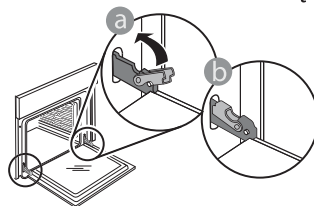
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo

vietos. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

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



4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fikساتorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.

- Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fikساتoriai yra tinkamoje padėtyje.
5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

LEMPUTĖS KEITIMAS

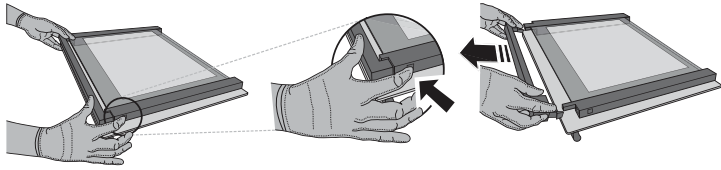
1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 25 W/230 V G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009).

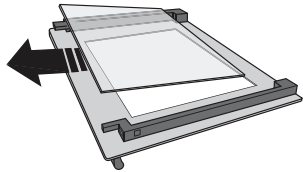
Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. – Nelieskite lempučių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

DURELIŲ STIKLŲ VALYMAS

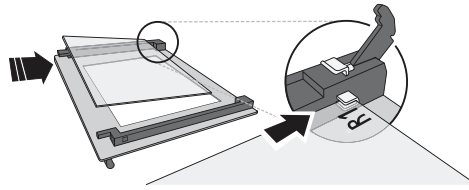
1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksatorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.



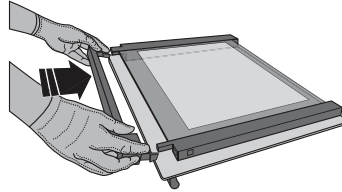
2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.



3. Įstatykite vidurinį stiklą (pažymėta „1R“) prieš įstatydami vidinį: Kad tinkamai įstatytumėte stiklus, patikrinkite, ar matote „R“ kairiajame kampe. Pirmiausia į vietą įstatykite „R“ pažymėtą ilgąjį stiklo kraštą, tada jį nuleiskite. Abu stiklus įdėkite kartodami šią procedūrą.

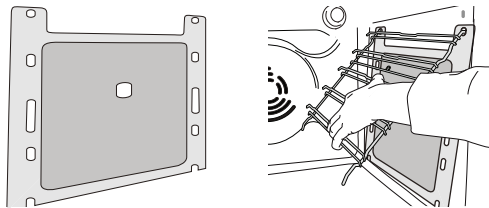


4. Įstatykite viršutinį kraštą: tinkamai įstačius turi pasigirsti spragtelėjimas. Prieš įstatant dureles patikrinkite, ar tarpiklis yra vietoje.



KATALIZINIŲ ĮDĖKLŲ VALYMAS

Šioje orkaitėje naudojami kataliziniai įdėklai, kurie palengvina kepimo skyriaus valymą, nes yra padengti specialia savaimine nusivalančia danga, kuri be viso to yra poringa ir geba sugerti riebalus ir nešvarumus. Šie įdėklai tvirtinami prie skersinių grotelių. Jei pakeičiate skersinių grotelių padėtį ir vėl jas įstatote, įsitikinkite, kad viršutiniai kabliukai įstatyti į atitinkamas angas įdėkluose.



Norint suaktyvinti katalizinio įdėklo savaiminio valymosi savybes, orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus „Convection Bake“ funkciją. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

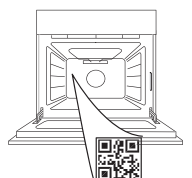
Palaukite, kol orkaitė atvės ir tik tada pašalinkite maisto likučius kempine.

Atkreipkite dėmesį: naudojant koroziją sukeliančias ar abrazyvias valymo priemones, kietus šepetėlius, puodų šveitiklius ar orkaitės purškiklius galima pažeisti katalizinį paviršių, dėl ko pablogės jo savaiminio valymosi savybės. Dėl įdėklų pakeitimo kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinata.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės.
Ekrane rodomas pranešimas „Hot“ (karšta) ir pasirinkta funkcija neveikia.	Per aukšta temperatūra.	Palaukite, kol orkaitė atvės ir tik tada įjunkite funkciją. Pasirinkite kitą funkciją.

Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



beko



400020025568

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

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

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

⚠ Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla (paštīrīšanas) laikā – pastāv apdedzināšanās risks. Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem atrasties cepeškrāsns tuvumā pirolīzes cikla laikā un pēc tā (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta). Visas šakatas, sevišķi tauki un eļļa, jāizslauka no cepeškrāsns pirms tiek uzsākts pirolīzes cikls. Neatstājiet nekādus piederumus vai citus materiālus krāsnī pirolīzes cikla laikā.

⚠ Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliedzinieties, ka pirolīzes cikla laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildīnīši, pastāv apdegumu risks.

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

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

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

⚠ Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas — pastāv aizdegšanās risks. Gatavojot ēdienu ar lielu tauku vai eļļas daudzumu vai pievienojot alkoholiskus dzērienus, rīkojieties ārkārtīgi piesardzīgi — pastāv aizdegšanās risks. Pannu un piederumu izņemšanai lietojiet virtuves cimds. Gatavošanas laika beigās durvis atveriet uzmanīgi, pirms piekļuves ļaujiet karstajam gaisam un tvaikam pakāpeniski izplūst — pastāv apdedzināšanās risks. Nenospiežiet ierīces priekšpusē esošās karstā gaisa atveres — pastāv

aizdegšanās risks.

⚠ Esiet piesardzīgi, lai nesadurtos ar cepeškrāsns durvīm, kad tās ir atvērtas vai nolaistas.

⚠ Ēdienu nedrīkst atstāt ierīcē vai uz tās ilgāk par vienu stundu pirms vai pēc gatavošanas.

ATĻAUTĀ LIETOŠANA

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

⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram: personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs; zemnieku saimniecībās; klientu istabās viesnīcās, moteļos, pansijās un citās naktsmītnēs.

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

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

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near TWh appliance - risk of fire.

UZSTĀDĪŠANA

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

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

⚠ Uzmanīgi veiciet skapīša zāgēšanas darbus pirms ierīces uzstādīšanas un rūpīgi noslaukiet visas koka skaidas un putekļus.

⚠ Neņemiet ierīci no polistirola putu pamatnes tikai uzstādīšanas laikā.

⚠ Pēc uzstādīšanas ierīces pamatne nedrīkst būt pieejama — pastāv apdedzināšanās risks.

⚠ Neuzstādiet ierīci aiz dekoratīvajām durvīm — pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Ja ierīce ir uzstādīta zem darbvirsmas, nepārklājiet minimālo atveri starp darbvirsmu un cepeškrāsns augšmalu – pastāv apdedzināšanās risks.

ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

⚠ Datu plāksne atrodas uz cepeškrāsns priekšējās malas (redzama, atverot cepeškrāsns durvis).

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

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

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

⚠ Barošanas kabeļa nomaiņas gadījumā sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pirms sākt apkopi, noteikti izslēdziet ierīci un atvienojiet no barošanas avota. Lai negūtu traumu, izmantojiet aizsargcimdus (brūču gūšanas risks) un aizsargapavus (saspiešanas risks); ierīci jāpārvieta divatā (slodzes mazināšana). Nekādā gadījumā nelietojiet tvaika tīrīšanas ierīces (pastāv elektrotraumas gūšanas draudi). Neprofesionāli remontdarbi, ko nav apstiprinājis ražotājs, var apdraudēt veselību un drošību, par ko ražotājs neuzņemsies atbildību. Uz jebkādiem defektiem vai bojājumiem, ko izraisījis neprofesionāli veikts remonts vai apkope, neattieksies garantija, kuras noteikumi ir izklāstīti dokumentā, kas pievienots šai ierīcei.

⚠ Krāsns stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var radīt plaisas.

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

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

Iepakojuma materiālu utilizācija

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

Mājsaimniecības ierīču utilizācija

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Plašāku informāciju par lietojamā mājsaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat iegūt vietējā kompetentajā iestādē, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA).

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

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

Ieteikumi enerģijas taupīšanai

Sakarsējiet cepeškrānsi tikai līdz temperatūrai, kas norādīta kulinārijas receptē. Izmantojiet tumši lakotas vai emaljētas cepešpannas un traukus, jo tie daudz labāk absorbē karstumu. Ēdiens, kam nepieciešama ilgāka gatavošana, turpinās cepties arī pēc cepeškrāsns izslēgšanas.

Standarta cikls (PYRO): piemērots ļoti netīras cepeškrāsns tīrīšanai. Enerģijas taupīšanas cikls (PYRO EXPRESS/ECO) (tikai dažiem modeļiem): tas patērē par aptuveni 25 % mazāk enerģijas nekā standarta cikls. Izvēlieties to regulāri (ik pēc 2 vai 3 gaļas pagatavošanas reizēm).

Atbilstības deklarācijas

Šī ierīce atbilst: Eiropas Komisijas Regulai 66/2014 par ekodizaina prasībām; Energomarķējuma Regulai 65/2014; 2019. gada noteikumiem saistībā ar ekodizaina prasībām ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju (grozījums) (ES izvešana) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-1.

Šajā izstrādājumā var būt A+ energoefektivitātes klases gaismas avots(-i).



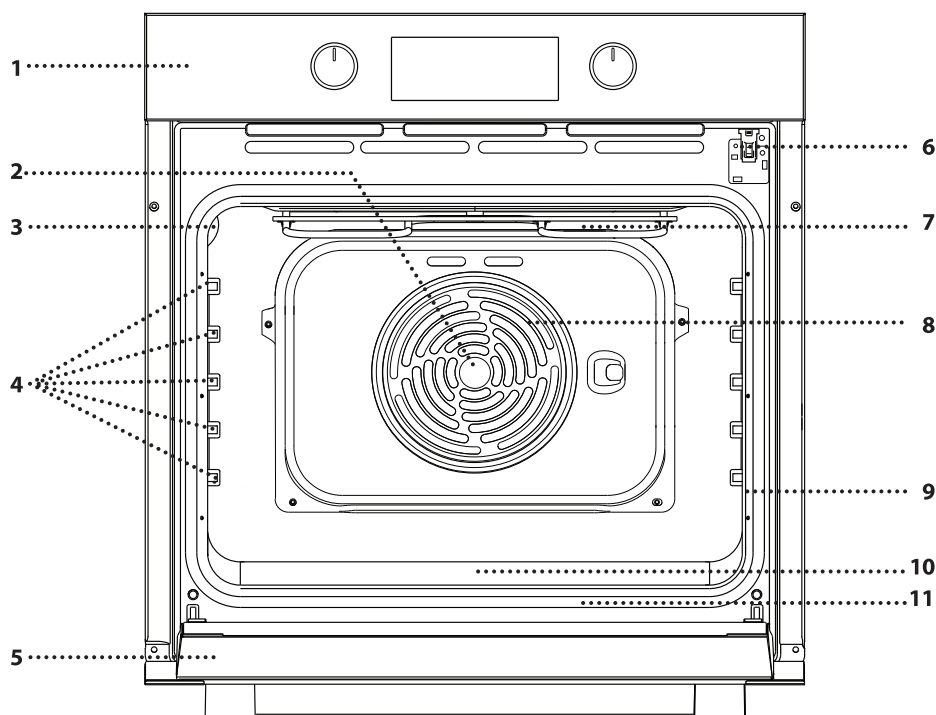


PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES MŪSU PRODUKTU



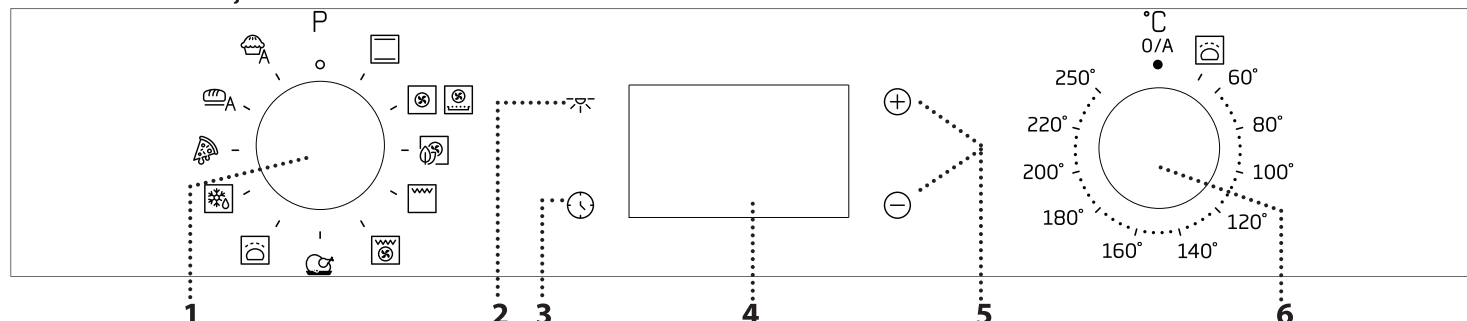
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Apgaismojuma spuldze
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts uz gatavošanas nodalījuma sienas)
5. Durvis
6. Durvju bloķētājs (bloķē durvis, kamēr notiek automātiskā tīrīšana un arī pēc tās)
7. Augšējais sildelements/grils
8. Lokveida sildelements (nav redzams)
9. Datu plāksnīte (nenovietojiet)
10. Padziļinājums dzeramajam ūdenim
11. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. ATLASĒS SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēlieties funkciju. Pagrieziet stāvoklī 0, lai izslēgtu cepeškrāsni.

2. APGAISMOJUMS

Kad krāsns ir ieslēgta, nospiediet , lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsni nodalījuma apgaismojumu.

3. LAIKA IESTATĪŠANA

Lai piekļūtu gatavošanas laika iestatījumiem, aizkavētajai palaišanai un taimerim.

Lai parādītu laiku, kad krāsns ir izslēgta.

4. DISPLEJS

5. REGULĒŠANAS POGAS

Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus.

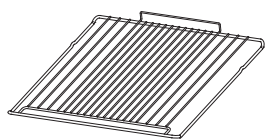
6. TERMOSTATA SLĒDZIS

Pagrieziet, lai atlasītu vēlamo temperatūru manuālajām funkcijām.

Lūdzu, ņemiet vērā: Atkarībā no modeļa tipa, pogas var būt dažāda veida. Ja poga ir iespējams aktivizēt nospiežot, lai poga izvirzītos uz āru, nospiediet to tās centrā.

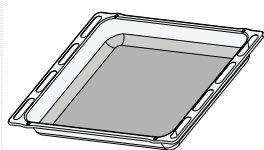
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



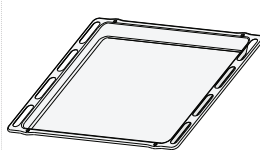
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

NOTEKPAPLĀTE *



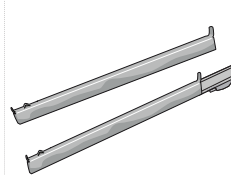
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

CEPEŠPANNA *



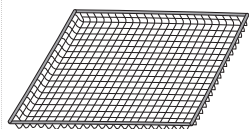
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

CEPŠANAS AR GAISU PAPLĀTE*



Šis piederums ir paredzēts izmantošanai, gatavojot ēdienus ar gaisa fritēšanas funkciju, nodrošinot optimālu ēdiena kraukšķīgumu un kraukšķīgumu. Lai to izmantotu, novietojiet paliktņi uz stieplu plaukta. To var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, lai to būtu viegli tīrīt.

* Tikai atsevišķiem modeļiem
Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.
Citus piederumus var iegādāties atsevišķi pēcpārdošanas centrā.

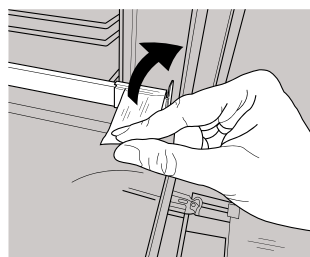
STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu).

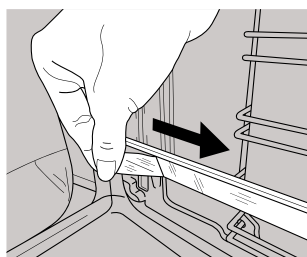
Pēc tam bīdiet to pa sliecēm līdz galam horizontālā virzienā. Citi piederumi, piemēram, cepešpanna, ir jāievieto horizontāli, bīdot tos pa sliecēm.

BĪDĀMIE PLAUKTI UN PLAUKTU VADOTNES

Pirms krāsns lietošanas no slīdošajām sliecēm noņemiet aizsarglenti [a] un tad noņemiet aizsargfoliju [b].



[a]



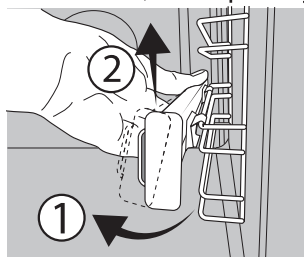
[b]

SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]

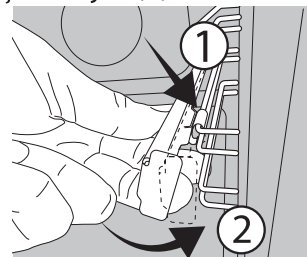
Pavelciet slīdošās slieces apakšdaļu, lai atvienotu apakšējos āķus (1), un velciet slīdošās slieces uz augšu, noņemot tās no augšējiem āķiem (2).

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]

Ielāķējiet augšējos āķus plaukta vadotnēs (1), tad spiediet slīdošo slieci apakšdaļu pret plauktu vadotnēm, līdz apakšējie āķi fiksējas (2).



[c]



[d]

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu plauktu vadotnes, stingri satveriet vadotnes ārējo daļu un velciet to virzienā pie sevis, izvelkot balstu un abas iekšējās tapas no fiksatora.
2. Lai novietotu plauktu vadotnes citā stāvoklī, novietojiet tās pie iedobes un vispirms ievietojiet fiksatorā abas tapas. Pēc tam novietojiet pie fiksatora ārējo daļu, ievietojiet balstu un stingri spiediet pret iedobes sienu, pareizi fiksējot plaukta vadotni.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LAIKA IESTATĪŠANA

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata laiks: Nospiediet , līdz displejā sāk mirgot ikona  un divi skaitļi, kas apzīmē stundas  vai  un pulksteni .



Izmantojiet  vai , lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu. Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Izmantojiet  vai , lai iestatītu minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu. Lūdzu, ņemiet vērā: Ja mirgo  ikona, piemēram, pēc ilgstoša energoapgādes pārtraukuma, būs nepieciešams atkārtoti

iestatīt laiku.

2. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība.

Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsnī, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

Karsējiet cepeškrāsnī 250 °C temperatūrā apmēram vienu stundu. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

FUNKCIJAS



AUGŠĒJĀ UN APAKŠĒJĀ SILDĪŠANA

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.



VENTILATORU APSILDE

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.



CEPŠANA AR GAISU

Cepšanas ar gaisu funkcija ļauj gatavot daudzus ēdienus ar mazāku eļļas daudzumu, iegūstot patīkami kraukšķīgus un veselīgus ēdienus. Cepeškrāsns nodalījums uzkarst, kamēr ventilators cirkulē karstu gaisu. Lai iegūtu labākos rezultātus, izmantojiet dažos modeļos iekļauto cepšanas ar gaisu grozu.

Lai to izmantotu, ievietojiet ēdienu vienā slānī uz cepšanas ar gaisu groza, izvairoties no pārklāšanās, un izpildiet cepšanas ar gaisu gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus. Novietojiet paplāti uz stiepļu plaukta un zemāk ievietojiet cepamo paplāti, lai savāktu visas drupatas vai pilienus.

Lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanu, izvairieties no vairāku paplāšu izmantošanas.



ECO VENTILATORA APSILDE

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt.

Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var īslaicīgi ieslēgt, nospiežot .



GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzenus sacepumus vai grauздētu maizi. Grilējot gaļu, iesakām izmantot notekpaplāti, kurā uztvert gatavošanas laikā iztecējušo šķidrumu: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.



GRILĒŠANA AR VENTILATORU

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams noietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.



MAXI COOKING (MAXIIZMĒRA ĒDIENU GATAVOŠANA)

Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (smagākus par 2,5 kg). Lai nodrošinātu, ka gaļa ir vienmērīgi brūna no abām pusēm, gatavošanas laikā to ieteicams apgriezt. Mēs iesakām arī apsmērēt šuves savienojumu, lai novērstu tā pārmērīgu izžūšanu.



RAUDZĒŠANA

Lai vēl efektīvāk raudzētu saldu vai sāļu mīklu. Lai aktivizētu šo funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz .



ATKAUSĒŠANA

Lai vēl ātrāk atkausētu pārtiku. Lai aktivizētu atkausēšanas funkciju, pagrieziet izvēles pogu uz ikonu , pēc tam pagrieziet termostata pogu pulksteņrādītāja kustības virzienā uz jebkuru temperatūru. Šī funkcija nesilda, tāpēc var izmantot jebkuru temperatūru. Kad atkausēšana ir pabeigta, pagrieziet abas vadības pogas pozīcijā 0 un 0/A.



PIZZA (PICA)

Lai ceptu dažādu veidu un izmēru picas un maizi. Ir ieteicams gatavošanas laikā samainīt cepešpannas vietām.



AUTOMĀTISKAIS MAIZES REŽĪMS

Šī funkcija automātiski iesaka labāko temperatūru un metodi dažādu maizes veidu pagatavošanai.



AUTOMĀTISKAIS MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMU REŽĪMS

Šī funkcija iesaka labāko temperatūru un metodi dažādu kūku veidu pagatavošanai.

-120 ml dzeramā ūdens uz cepeškrāsns dibena.

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

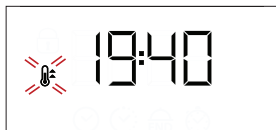
Lai izvēlētos funkciju, pagrieziet *atlases slēdzi* līdz vēlamās funkcijas simbolam: iedegsies displejs un tiks atskaņots skaņas signāls.



2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

MANUĀLI

Lai aktivizētu izvēlēto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi*, lai iestatītu nepieciešamo temperatūru.



Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriežot *atlases slēdzi* vai pielāgojot temperatūru, pagriežot *termostata slēdzi*. Funkcija netiks palaista, ja *termostata slēdis* būs ieslēgts **0**. Jūs varat iestatīt gatavošanas laiku, gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimeri.

RAUDZĒŠANA

Lai palaistu funkciju "Raudzēšana", pagrieziet *termostata slēdzi* uz attiecīgo simbolu; funkcija neieslēgsies, ja krāsnij būs iestatīta cita temperatūra.

Lūdzu, ņemiet vērā: Varat iestatīt gatavošanas laiku, gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimeri.

3. PREHEATING (PRIEKŠSILDĪŠANA)

Tiklīdz funkcija būs atlasīta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā sāks mirgot  ikona kas norādīs uz to, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.

Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā iedegsies  ikona, kas norādīs uz to, ka krāsns ir uzkaršusi līdz noteiktajai temperatūrai: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamā funkcija.

DARBĪBAS LAIKS

Turpiniet spiest , līdz displejā sāks mirgot ikona  un "00:00".



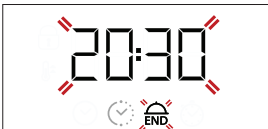
Izmantojiet $\oplus$ vai $\ominus$, lai atlasītu vēlamo gatavošanas laiku, bet pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz vēlamo temperatūru: kad gatavošana pabeigta, tiks ieslēgts skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku, turpiniet spiest , līdz displejā sāks mirgot  ikona, bet pēc tam lietojiet $\ominus$, lai iestatītu gatavošanas laiku uz „00:00”. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšana.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku: nospiediet , līdz displejā sāks mirgot ikona  un pašreizējais laiks.



Izmantojiet $\oplus$ vai $\ominus$, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz vēlamo temperatūru: funkcija tiks apturēta, taču tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet cepeškrāsns, pagriežot *atlases slēdzi* stāvoklī **0**.

Grila un ventilatora grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz funkcijas darbība būs beigusies, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.



Pagrieziet *atlases slēdzi*, lai izvēlētos citu funkciju vai **0** izslēgtu cepeškrāsns.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja ir aktivizēts taimeris, displejā uz maiņām parādīsies uzraksts "END" un atlikušais laiks.

5. TAIMERA IESTATĪŠANA

Šī iespēja nepārtrauc un neietekmē gatavošanu, bet gan ļauj displeju izmantot kā taimeru, vai nu tad, kad aktivizēta kāda funkcija, vai tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta.

Spiediet,  līdz displejā sāk mirgot ikona  un "00:00", kā arī "00:00".



Izmantojiet $\oplus$ vai $\ominus$, lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu. Kad taimeris beigs laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls.

Piezīmes: Lai atceltu taimeru, turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot  ikona, bet pēc tam lietojiet $\ominus$, lai iestatītu laiku uz "00:00".

PIEZĪMES

- Nepārklājiet cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsns pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Nenovietojiet uz durvīm smagus svarus un neturieties pie durvīm.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSIL-DĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	160–180	30–90	2/3
		Jā	160–180	30–90	4 1
Kūkas ar pildījumu (siera kūka, štrūdele, augļu torte)		Jā	160 – 200	35 - 90	2
		Jā	160 – 200	40–90	4 2
Cepumi/groziņi		Jā	160–180	20–45	3
		Jā	150-170	20–45	4 2
		Jā	150-170	20–45	5 3 1
Vēja kūkas		Jā	180 - 210	30–40	3
		Jā	180 - 200	35 - 45	4 2
		Jā	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Bezē		Jā	90	150–200	3
		Jā	90	140-200	4 2
		Jā	90	140-200	5 3 1
Pica/fokača		Jā	190–250	15–50	1 / 2
		Jā	190–250	20 - 50	4 2
Maize		-	-	60	2
Saldēta pica		Jā	250	10 - 20	3
		Jā	230-250	10–25	3 2
Sāļie pīrāgi (dārzenu pīrāgs, Lotringas pīrāgs)		Jā	180 - 200	40–55	3
		Jā	180 - 200	45–60	4 2
		Jā	180 - 200	45–60	5 3 1
Volovāni / kārtainās mīklas cepumi		Jā	190–200	20 - 30	3
		Jā	180-190	20–40	4 2
		Jā	180-190	20–40	5 3 1
Lazanja/cepta pasta/ kaneloni/augļu pīrāgi		Jā	190–200	45–65	2
Jēra/teļa/ liellopa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190–200	80–110	3
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		Jā	180-190	110 - 150	2
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		Jā	200–230	50–100	2
Titara/zoss gaļa 3 kg		-	190–200	100-160	2
Pildīti dārzeni (tomāti, cukīni, baklažāni)		Jā	180 - 200	50–70	2

FUNKCIJAS	 Augšējā un apakšējā sildīšana	 Ventilatoru apsilde	 Pica	 Automātiskais maizes režīms	 Grill	 Grilēšana ar ventilatoru	 Eco ventilatora apsilde
PIEDERUMI	 Stiepļu plaukts	 Cepešpanna vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	 Cepešpanna/notekapplate vai cepšanas trauks uz stiepļu plaukta	 Notekapplate/cepešpanna	 Notekapplate/cepešpanna ar 200 ml ūdens		

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSIL-DĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Grauzdēta maize		-	250	2-6	5 
Zivs fileja/gabaliņi		-	230-250	20 - 30 *	4 3  
Desas/kebabi/ ribiņas/hamburgeri		-	250	15-30 *	5 4  
Cepta vistas gaļa 1-1,3 kg		Jā	200-220	55 - 70 **	2 1  
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		Jā	200-210	35-50 **	3 
Jēra stilbs / kājiņa		Jā	200-210	60 - 90 **	3 
Cepti kartupeļi		Jā	200-210	35-55**	3 
Dārzeņu sacepums		-	200-210	25-55	3 
Gaļa un kartupeļi		Jā	190-200	45 - 100 ***	4 1  
Zivs un dārzeni		Jā	180	30 - 50 ***	4 1  
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 ***	4 1  
Pilna maltīte: augļu torte(5. līmenis) /lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	180-190	40-120 ***	5 3 1   
Cepeši/pildīti cepeši		-	170 - 180	100-150	3 

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi

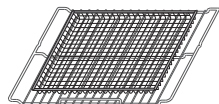
** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

*** Paredzamais laika ilgums: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

FUNKCIJAS	 Augšējā un apakšējā sildīšana	 Ventilatoru apsilde	 Pica	 Automātiskais maizes režīms	 Grill	 Grilēšana ar ventilatoru	 Eco ventilatora apsilde
PIEDERUMI	 Stiepļu plaukts	 Cepešpanna vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	 Cepešpanna/notekaplate vai cepšanas trauks uz stiepļu plaukta	 Notekaplate/cepešpanna	 Notekaplate/cepešpanna ar 200 ml ūdens		

CEPŠANA AR GAISU — GATAVOŠANAS TABULA

KATEGORIJA	KULINĀRIJAS RECEPTĒ	FUNKCIJA	IETEICAMĀIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (MIN)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS
Saldēta pārtika	Saldēti fri kartupeļi		500 - 700	✓	200	20 - 30	3 1
	Saldēti vistas nageti		500 - 700	✓	200	15-20	4 1
	Zivju pirkstiņi		500 - 700	✓	220	15-20	4 1
Dārzeni	Svaigi panēti cukini		400	✓	200	15-20	4 1
	Mājās gatavoti fri kartupeļi		300-800	✓	200	25 - 40	4 1
	Dārzeņu maisījums		300-800	✓	200	20 - 35	4 1
Gaļa un zivis	Vistas krūtiņa		1-4 cm	✓	200	20 - 50	4 1
	Vistas spārniņi		2300 - 800	✓	220	20-40	4 1
	Panēta kotlete		1-4 cm	✓	220	15 - 40	4 1
	Zivs fileja		1-4 cm	✓	200	15-25	4 1



Lūdzu, ņemiet vērā: īpaša cepšanas ar gaisu paplāte vienmēr jānovieto uz stieplu plaukta.

Lai pagatavotu svaigus vai mājās gatavotus ēdienus, vienmērīgi

ielejiet eļļu.

Ieteicams ievietot tukšu paplāti 1. līmenī, lai gatavošanas laikā savāktu tauku atlikumus no cepšanas ar gaisu paplātes.

Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājusi puse no ieteicamā gatavošanas laika.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

Izmantojiet aizsargcimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

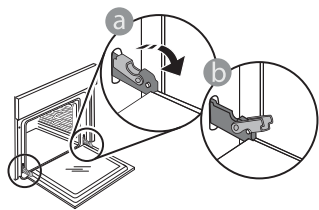
- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad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

- Ja uz cepeškrāsns iekšpusē virsmām ir grūti notīrāmi netīrumi, lai panāktu optimālus tīrīšanas rezultātus, mēs iesakām izmantot automātiskās tīrīšanas funkciju. Neieslēdziet pirolīzes tīrīšanas ciklu, ja nav pilnībā notīrīts kaļķakmens. Pirms ieslēgšanas likvidējiet kaļķakmeni, kā aprakstīts iepriekš.
- Lai notīrītu stiklu, durvis ir iespējams izņemt.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

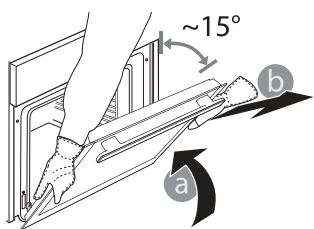
PIEDERUMI

Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķīdumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA



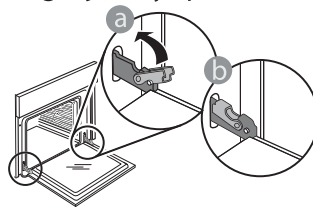
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vērt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no

stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.

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



4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.

5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

SPULDZES NOMAĪŅA

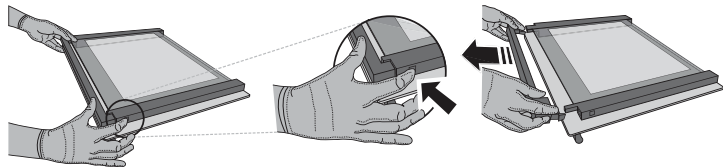
- Atvienojiet cepeškrāsns no elektrotīkla.
- Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
- Pievienojiet cepeškrāsns elektrotīklam.

Lūdzu, ņemiet vērā: izmantojiet 25 W/230 V tipa G9, T300 °C halogēnās lampas. Ierīcē uzstādītā spuldze ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009).

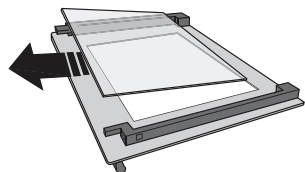
Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā. Neaiztieciet spuldzītes ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsns, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU STIKLA TĪRĪŠANA

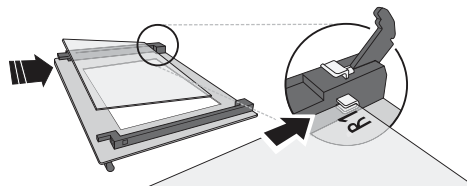
1. Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīksta virsmas (ar rokturi vērstu lejup), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemt durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi.



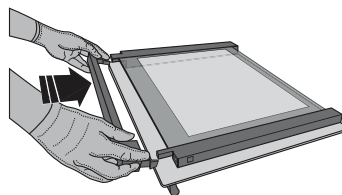
2. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet stiklu un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīksta virsmas.



3. Uzstādiet iekšējo rūti (apzīmēta ar "1R") ievietojiet atpakaļ vidējo rūti (marķēta ar zīmi "R"): Lai pareizi ievietotu stikla rūtis, pārbaudiet, vai "R" zīme atrodas kreisajā stūrī. Vispirms ievietojiet balstos stikla garāko pusi, kas ir marķēta ar "R" zīmi, un nolaidiet to. Atkārtojiet ar abām stikla rūtīm.

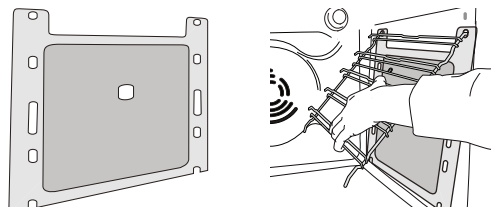


4. Uzlieciet augšējo malu: Klikšķis norādīs uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliedzinieties, vai blīvējums ir novietots pareizi.



KATALĪTISKO PLĀTŅU TĪRĪŠANA

Šī cepeškrāsns aprīkota ar īpašām katalītiskajām plātnēm, kas, pateicoties to paštīrošajam pārklājumam, kas ir ļoti porains un spēj absorbēt taukus un netīrumus, ļauj vieglāk iztīrīt gatavošanas nodalījumu. Šīs plātnes ir piestiprinātas plauktu stiprinājumiem: mainot plauktu stiprinājumu pozīciju un ievietojot tos atpakaļ, pārliedzinieties, ka augšējie āķi ir ieāķēti attiecīgajos plātnu caurumos.



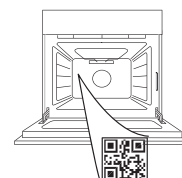
Lai nodrošinātu labāko katalītisko plātnu paštīrošo īpašību sniegumu, krāsni ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju „Cepšana ar konvekciju”. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai. Pēc tam ļaujiet krāsnij atdzist un tikai tad iztīriet ēdienu atliekas, izmantojot maigu sūkli.

Lūdzu, ņemiet vērā: kodīgi un abrazīvi tīrīšanas līdzekļi, cietas birstes, asi sūkļi vai krāsni aerosoli var sabojāt katalītisko virsmu un ietekmēt ierīces paštīrības īpašības. Ja nepieciešama plātnu nomaiņa, lūdzu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀIS CĒLONIS	RISINĀJUMS
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar tuvāko klientu pēcpārdošanas servisa centru un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta "F".
Displejā ir redzams paziņojums "Hot" (Karsts) un izvēlētā funkcija nedarbojas.	Pārāk augsta temperatūra.	Pirms funkcijas aktivizēšanas ļaujiet cepeškrāsnij atdzist. Atlasiet citu funkciju.

Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



beko



400020025568

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać je w podręcznym miejscu w celu skorzystania w przyszłości. Instrukcje te oraz samo urządzenie dostarczają ważnych ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa, których należy zawsze przestrzegać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

⚠ Nie dotykać urządzenia podczas pirolizy (samoczyszczenia) – ryzyko oparzenia. Uważać, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy), dopóki pomieszczenie nie zostanie całkowicie wywietrzone. Przed rozpoczęciem cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy) usunąć z wnętrza piekarnika nadmiar zanieczyszczeń, szczególnie tłuszczu i olejów. Podczas automatycznego czyszczenia (piroliza) w piekarniku nie może być żadnych akcesoriów lub materiałów.

⚠ Jeżeli piekarnik został zainstalowany pod płytą kuchenną, należy dopilnować, aby podczas cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy) palniki lub pola elektryczne były wyłączone - ryzyko oparzeń.

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

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

⚠ Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podczas procesu suszenia żywności. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

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

ujście gorącego powietrza lub pary – ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru.

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

⚠ Żywność nie może być pozostawiona w produkcie lub na nim dłużej niż godzinę przed lub po gotowaniu.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

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

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

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

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

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

INSTALACJA URZĄDZENIA

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

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody (jeśli występują) i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że wyraźnie zaznaczono to w instrukcji obsługi. Dzieci nie powinny zbliżać się do miejsca montażu. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem technicznym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastikowe, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego – ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji dopilnować, aby urządzenie nie uszkodziło przewodu zasilającego - ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ Przed zamontowaniem urządzenia w zabudowie przyciąć szafkę oraz usunąć wióry i trociny.

⚠ Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji.

⚠ Po instalacji dno urządzenia nie może być już dostępne - ryzyko oparzeń.

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiczkami – ryzyko pożaru.

⚠ Jeśli urządzenie jest zainstalowane pod blatem roboczym, nie blokować minimalnego odstępu pomiędzy nim a górną krawędzią piekarnika - ryzyko oparzeń.

OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

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

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

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy ani adapterów. Podzespoły elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika po instalacji. Nie używać urządzenia, jeśli jest się mokrym lub boso. Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub jeśli zostało ono uszkodzone bądź upuszczone.

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych. Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała, należy używać rękawic ochronnych (ryzyko skaleczenia) i butów ochronnych (ryzyko stłuczenia) pamiętać o obsłudze przez dwie osoby (zmniejszenie obciążenia); w żadnym przypadku nie stosować urządzeń parowych do czyszczenia (ryzyko porażenia prądem). Niefachowe naprawy nieautoryzowane przez producenta mogą spowodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Wszelkie wady lub uszkodzenia spowodowane nieprofesjonalnymi naprawami lub konserwacją nie są objęte gwarancją, której warunki są przedstawione w dokumencie dostarczonym wraz z urządzeniem.

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

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

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wyłączyć urządzenie przed wymianą żarówki – ryzyko porażenia prądem.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

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

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu AGD lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie zostało oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Piekarnik należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż lepiej pochłaniają ciepło. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły, pomimo wyłączenia piekarnika. Cykl standardowy (PIROLIZA): jest odpowiedni do czyszczenia nawet bardzo zabrudzonego piekarnika. Cykl energooszczędny (PIROLIZA EXPRESS/ECO) - tylko w niektórych modelach - : zużywa około 25% mniej energii niż cykl standardowy. Używaj tej funkcji regularnie (po dwóch-trzech razach użycia piekarnika do pieczenia mięsa).

DEKLARACJE ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia wymagania: ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014; Rozporządzenia w sprawie etykietowania energetycznego nr 65/2014; Rozporządzeń z 2019 r. dotyczące ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji związanych z energią (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-1.

Ten produkt może zawierać źródła światła o klasie efektywności energetycznej A+.



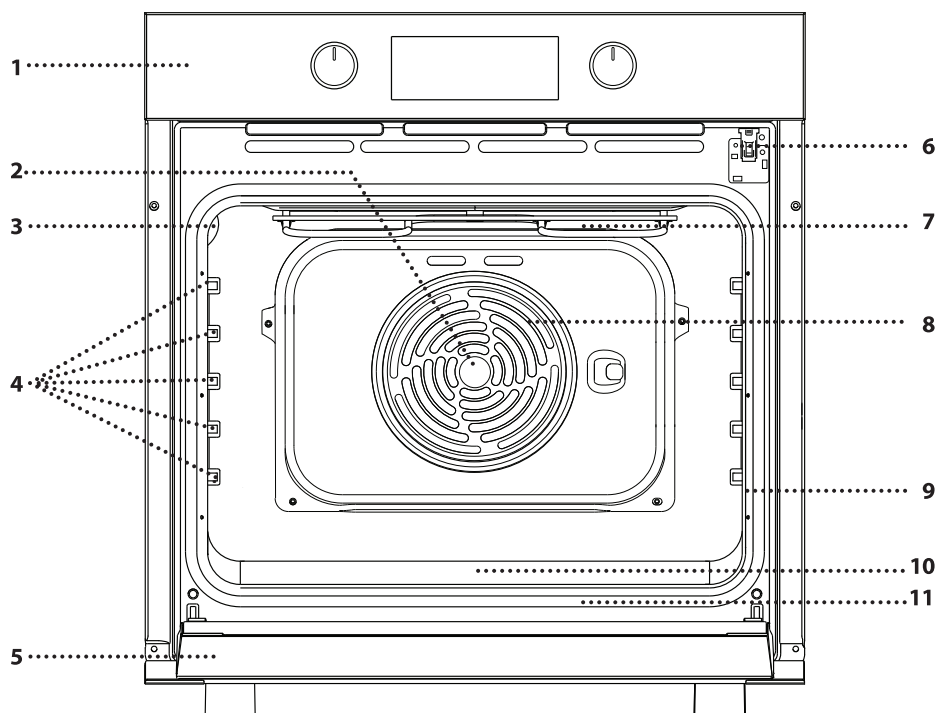


DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP NASZEGO PRODUKTU



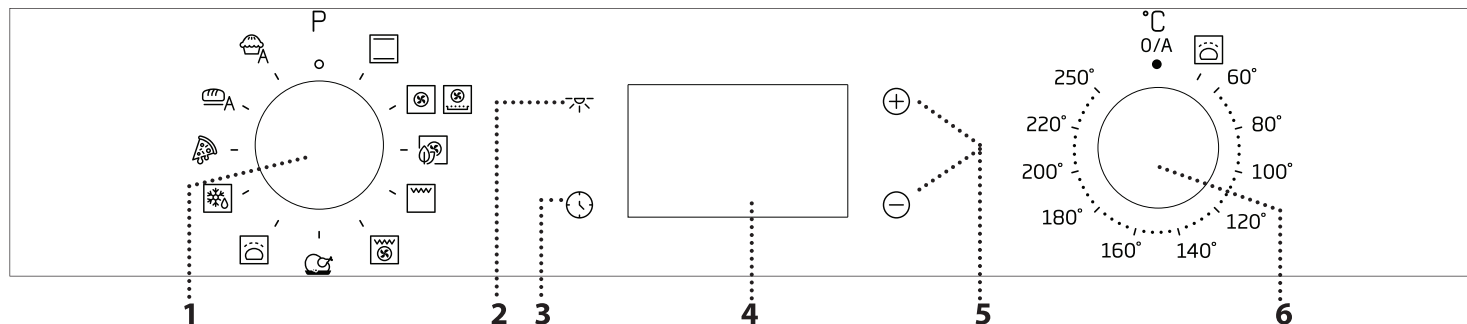
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Lampka
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Blokada drzwiczek (blokuje drzwiczki w trakcie cyklu automatycznego czyszczenia i po jego zakończeniu)
7. Grzałka górna/grill
8. Grzałka okrągła (niewidoczna)
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Wytłoczenie na wodę pitną
11. Grzałka dolna (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić na pozycję 0, aby wyłączyć urządzenie.

2. OŚWIETLENIE

Naciśnięcie tego przycisku przy włączonym urządzeniu powoduje włączenie lub wyłączenie lampki w komorze piekarnika.

3. USTAWIANIE CZASU

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i czasomierza.

Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ

5. PRZYCISKI USTAWIEŃ

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

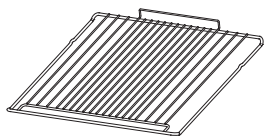
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

Uwaga: Rodzaje pokręteł mogą się różnić w zależności od modelu. Jeżeli pokrętła aktywuje się poprzez naciśnięcie, należy nacisnąć środek pokrętła, aby je zwolnić.

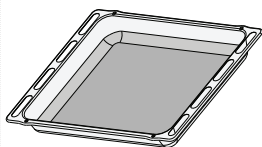
AKCESORIA

RUSZT



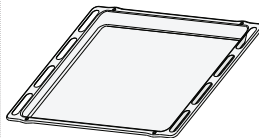
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ*



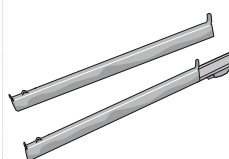
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



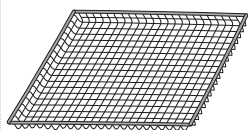
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU *



To akcesorium jest przeznaczone do gotowania potraw z funkcją Air Fry, która zapewnia optymalną kruchość i chrupkość potraw. Aby jej użyć, umieścić tacę na drucianej półce. Można ją myć w zmywarce, co ułatwia czyszczenie.

* Dostępne tylko w wybranych modelach
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.
Inne akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie posprzedażnym.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

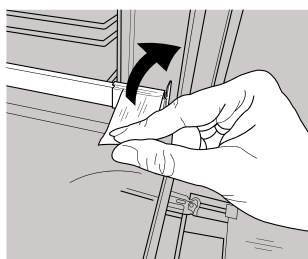
Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy tak daleko, jak to możliwe.

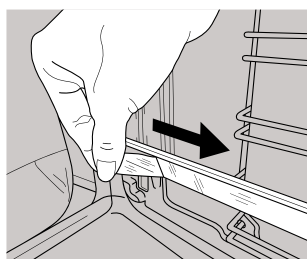
Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

PÓŁKI WSUWANE I PROWADNICE PÓŁEK

Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.



[a]



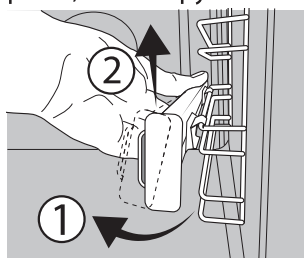
[b]

DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

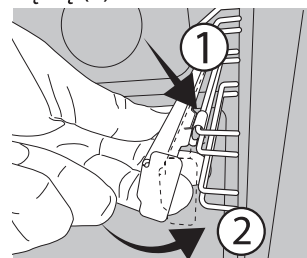
Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odciągnąć dolne haki (1) i pociągnąć prowadnicę wysuwaną do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

Zawiesić górne haki na prowadnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część prowadnic wysuwanych do prowadnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).



[c]



[d]

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC PÓŁEK

1. Aby wyjąć drabinki, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.
2. Aby ponownie zamontować drabinki, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzenia. Następnie należy umieścić część zewnętrzną w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że drabinki są odpowiednio zabezpieczone.

PIERWSZE UŻYCIE

1. USTAWIANIE CZASU

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić czas: Naciskać  do czasu, aż będzie migać ikona  i dwie cyfry godziny  lub , a na wyświetlaczu zacznie migać zegar .



Użyć  lub , by ustawić godzinę, a następnie potwierdzić wciskając . Zaczną migać dwie cyfry minut. Za pomocą  lub  ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona , co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie prądu, należy ponownie ustawić czas.

FUNKCJE



GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



GRZAŁKA WENTYLATORA

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.



SMAŻENIE BEZ TŁ.

Funkcja Air Fry umożliwia gotowanie wielu rodzajów potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, co pozwala uzyskać przyjemnie chrupiące i zdrowe dania. Komora piekarnika nagrzewa się, podczas gdy wentylator rozprawdza gorące powietrze. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy użyć kosza Air Fry, dostarczanego z niektórymi modelami. Aby go użyć, umieścić żywność w jednej warstwie w koszu Air Fry, unikając nakładania się produktów, i postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w tabeli Air Fry Cooking Table. Umieścić tacę na drucianej półce i włożyć blachę do pieczenia na niższy poziom, aby zebrać wszelkie okruszki lub krople. Należy unikać używania wielu tacek, aby zapewnić równomierne pieczenie.



GRZAŁKA WENTYLATORA ECO

Do pieczenia i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki łagodnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając .



GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa.

Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



GRILL WSPOMAGANY WENTYLATOREM

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można

2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



MAXI COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia tak, aby pieczeń z każdej strony przyrumieniła się równomiernie. Zalecamy również polewanie pieczeni sosem, żeby zapobiec nadmiernemu wysychaniu mięsa.



WYRAST. CIASTA

Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych. Obrócić pokrętkę termostatu do położenia , aby uruchomić tę funkcję.



ROZMRAŻANIE

Dla szybszego rozmrażania żywności. Aby aktywować funkcję rozmrażania, obrócić pokrętkę wyboru do ikony , a następnie obrócić pokrętkę termostatu zgodnie z ruchem wskazówek zegara do dowolnej temperatury. Funkcja ta nie nagrzewa się, więc można zastosować dowolną temperaturę. Po zakończeniu rozmrażania obrócić dwa elementy sterujące do pozycji 0 i 0/A.



PIZZA

Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości chleba oraz pizzy. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia.



AUTO BREAD (CHLEB AUTO)

Ta funkcja automatycznie sugeruje najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pieczywa.



AUTO PASTRY (CIASTO AUTO)

Ta funkcja sugeruje najlepszą temperaturę i metodę pieczenia dla wszystkich rodzajów ciast. - 120 ml wody pitnej na dno piekarnika.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

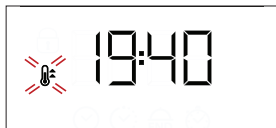
Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętło wyboru* do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słycać sygnał dźwiękowy.



2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętło termostatu*, by ustawić żadaną temperaturę.



Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą *pokrętła wyboru* lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą *pokrętła termostatu*. Funkcja nie uruchomi się, jeśli *pokrętło termostatu* będzie włączone **0**, można ustawić czas gotowania, czas zakończenia pieczenia (tylko w przypadku ustawienia czasu pieczenia) i minutnik.

WYRAST. CIASTA

Aby włączyć funkcję „Wyrastanie ciasta”, należy obrócić *pokrętło termostatu* do pozycji oznaczonej odpowiednim symbolem; jeśli piekarnik ustawiono do pracy w innej temperaturze, funkcja nie włączy się.

Uwaga: Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia

(tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i minutnik.

3. PREHEATING (NAGRZEWANIE)

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego.

Pod koniec tej fazy odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została osiągnięta ustawiona temperatura: W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw.

4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

CZAS TRWANIA

Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona  i migające „00:00” pojawią się na wyświetlaczu.



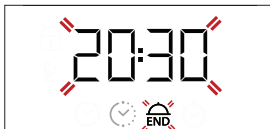
Za pomocą  lub  ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Włączyć tę funkcję, ustawiając *pokrętło termostatu* w pozycji wybranej temperatury: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

Uwaga: Aby anulować ustawienie czasu pieczenia, nacisnąć i przytrzymać , aż ikona  zacznie migać na wyświetlaczu, a następnie za pomocą przycisku  zresetować czas pieczenia do postaci „00:00”. Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

Po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie funkcji, programując jej czas zakończenia: naciskać , do czasu aż na wyświetlaczu pojawi się ikona  i będzie migać aktualny czas.



Za pomocą  lub  ustawić czas i potwierdzić przyciskiem . Włączyć tę funkcję, ustawiając *pokrętło termostatu* w pozycji wybranej temperatury: funkcja pozostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upływie czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłączyć piekarnik, ustawiając *pokrętło wyboru* na pozycji **0**.

Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Grill wspomagany wentylatorem.

KONIEC PIECZENIA

Kiedy funkcja zakończy się, będzie słycać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat.



Obrócić *pokrętło wyboru*, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji **0**, by wyłączyć piekarnik.

Uwaga: Jeśli czasomierz jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywał komunikat „END” lub czas pozostały do końca cyklu pieczenia.

5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Ta opcja nie przerywa pieczenia ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako czasomierza, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i kiedy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć i przytrzymać , aż  i ikona "00:00" i "00:00" zaczną migać na wyświetlaczu.



Użyć  lub , aby ustawić niezbędny czas i potwierdzić, wciskając  to confirm. Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć  i przytrzymać, aż ikona  zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku  zresetować ustawienia czasu do "00:00".

UWAGI

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA		
Ciasta drożdżowe		Tak	160-180	30 - 90	2/3		
		Tak	160-180	30 - 90	4 1		
Ciasto z nadzieniem (sernik, strucla, tarta owocowa)		Tak	160 - 200	35 - 90	2		
		Tak	160 - 200	40 - 90	4 2		
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160-180	20 - 45	3		
		Tak	150-170	20 - 45	4 2		
		Tak	150-170	20 - 45	5 3 1		
Choux buns (Ptysie)		Tak	180 - 210	30 - 40	3		
		Tak	180 - 200	35-45	4 2		
		Tak	180 - 200	35-45	5 3 1		
Bezy		Tak	90	150 - 200	3		
		Tak	90	140 - 200	4 2		
		Tak	90	140 - 200	5 3 1		
Pizza/Focaccia		Tak	190-250	15-50	1 / 2		
		Tak	190-250	20-50	4 2		
Chleb		-	-	60	2		
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 20	3		
		Tak	230-250	10 - 25	3 2		
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 200	40 - 55	3		
		Tak	180 - 200	45-60	4 2		
		Tak	180 - 200	45-60	5 3 1		
Vols-au-vent / chrupiące paszteciki		Tak	190 - 200	20-30	3		
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 2		
		Tak	180 - 190	20 - 40	5 3 1		
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki		Tak	190-200	45-65	2		
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190-200	80-110	3		
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórą 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	2		
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200-230	50-100	2		
Indyk/gęś 3 kg		-	190-200	100 - 160	2		
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 70	2		
FUNCTIONS (FUNKCJE)	 Górna i dolna grzałka	 Grzałka wentylatora	 Pizza	 Auto bread (Chleb Auto)	 Grill	 Grill wspomagany wentylatorem	 Grzałka wentylatora Eco
AKCESORIA	 Ruszt druciany	 Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	 Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napelniona 200 ml wody		

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWA- NIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Tosty		-	250	2 - 6	5
Filety rybne / kawałki		-	230 - 250	20 - 30 *	4 3
Kiełbaski / kebab / żeberka / hamburgery		-	250	15 - 30 *	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55-70 **	2 1
Befszyk krwisty 1 kg		Tak	200-210	35 - 50 **	3
Udziec barani/golonka		Tak	200-210	60 - 90 **	3
Pieczone ziemniaki		Tak	200-210	35-55**	3
Vegetable gratin (Zapiekane warzywa)		-	200-210	25 - 55	3
Mięsa i ziemniaki		Tak	190-200	45 - 100 ***	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 ***	4 1
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 ***	4 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5) / lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1)		Tak	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170-180	100 - 150	3

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

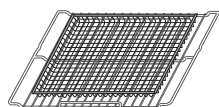
** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

*** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

FUNCTIONS (FUNKCJE)							
	Górna i dolna grzałka	Grzałka wentylatora	Pizza	Auto bread (Chleb Auto)	Grill	Grill wspomagany wentylatorem	Grzałka wentylatora Eco
AKCESORIA							
	Ruszt druciany	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napęczniona 200 ml wody	

TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

KATEGORIA	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM I AKCESORIA	
Mrożona żywność	Mrożone frytki		500 - 700	✓	200	20-30	3 	1 
	Kawałki kurczaka mrożone		500 - 700	✓	200	15 - 20	4 	1 
	Paluszki rybne		500 - 700	✓	220	15 - 20	4 	1 
Warzywa	Panierowana świeża cukinia		400	✓	200	15 - 20	4 	1 
	Frytki domowe		300 - 800	✓	200	25 - 40	4 	1 
	Warzywa mieszane		300 - 800	✓	200	20-35	4 	1 
Mięso i ryby	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	✓	200	20-50	4 	1 
	Skrzydółka z kurczaka		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4 	1 
	Kotlet panierowany		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	4 	1 
	Filet rybny		1 - 4 cm	✓	200	15-25	4 	1 



rozprowadzić olej.

Uwaga: specjalna taca Air Fry musi być zawsze umieszczona na drucianej półce.

W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw należy równomiernie

Zalecamy umieszczenie pustej blachy na poziomie 1, na którą podczas pieczenia będzie trafiał tłuszcz, jaki może ewentualnie wytapiać się na tacy Air Fry podczas pieczenia. Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

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

Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprószone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- jeśli występują uporczywe zabrudzenia we

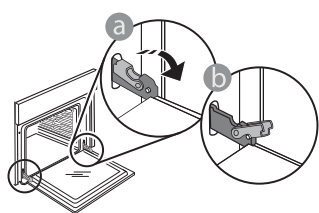
wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia. Unikać uruchamiania czyszczenia w cyklu pirolizy, jeśli występują pozostałości kamienia. Przed uruchomieniem wykonać czyszczenie z osadu kamiennego, jak opisano powyżej.

- Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

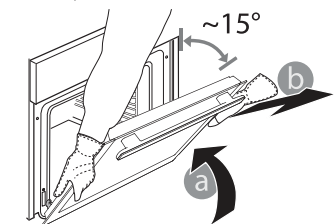
AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK



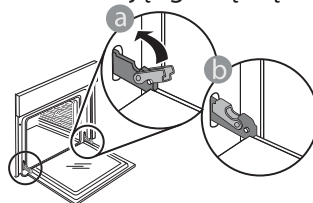
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do

góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na miękkie podłoże.

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



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

Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

WYMIANA ŻARÓWKI

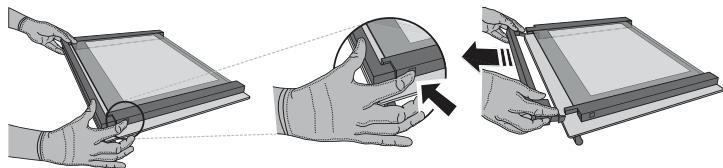
- Odłączyć piekarnik od zasilania.
- Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
- Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

Uwaga: Używać żarówek halogenowych 25 W/230 V typu G9, T300 °C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

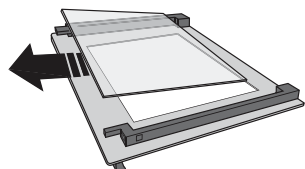
Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. - Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

CZYSZCZENIE SZYB W DRZWICZKACH

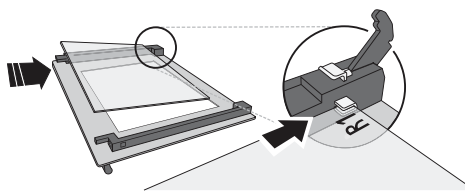
1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



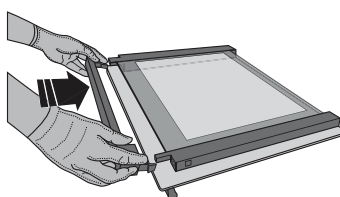
2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.



3. Zamontować środkowy panel (oznaczony „1R”) przed przystąpieniem do montażu panelu wewnętrznego: Aby właściwie umieścić szyby, należy upewnić się, że znak „R” jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji. Powtórzyć tę procedurę dla obu szyb.

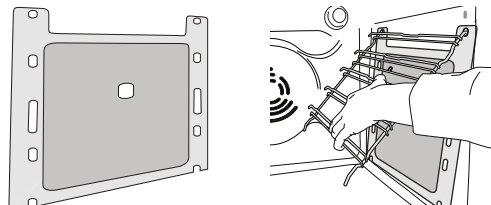


4. Zamontować ponownie górną krawędź: Charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że uszczelka nie zostanie uszkodzona.



CZYSZCZENIE PANELI KATALITYCZNYCH

Piekarnik jest wyposażony w specjalne panele katalityczne ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest bardzo porowata i może absorbować tłuszcz i brud. Panele te są zamontowane na przewodnicach półek: w przypadku zmiany położenia i ponownego zamontowania przewodnic półek, należy upewnić się, czy znajdujące się w górnej części haki zostały umieszczone w odpowiednich otworach paneli.



właściwości paneli katalitycznych, zaleca się nagrzanie piekarnika do temperatury 200°C przez około godzinę, przy zastosowaniu funkcji „Piec. konwekcyjne”. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Następnie pozostawić piekarnik do ostygnięcia przed usunięciem wszelkich pozostałych resztek jedzenia przy użyciu nierysującej gąbki.

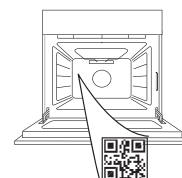
Uwaga: Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby one uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących. Jeśli potrzebne będą panele zamienne, prosimy skontaktować się z serwisem posprzedażnym.

Aby móc jak najlepiej wykorzystać samoczyszczące

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Hot" [Gorący], a wybrana funkcja nie chce się uruchomić.	Zbyt wysoka temperatura.	Przed aktywacją funkcji poczekać, aż piekarnik ostygnie. Wybrać inną funkcję.

W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażną, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



beko



400020025568

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor. Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului pirolitic (de autocurățare) - pericol de arsuri. Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și după finalizarea derulării ciclului pirolitic (până la finalizarea procesului de aerisire a încăperii). Dacă în interiorul cuptorului s-au scurs cantități mari de resturi de alimente, în special de grăsimi și ulei, acestea trebuie eliminate din interiorul cuptorului înainte de pornirea ciclului pirolitic. Nu lăsați accesorii sau ustensile în interiorul cuptorului în timpul ciclului pirolitic.

⚠ În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului pirolitic - pericol de arsuri.

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

⚠ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor. Dacă aparatul poate fi utilizat împreună cu o sondă, utilizați exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor - pericol de incendiu.

⚠ Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu. Fiți întotdeauna atenți atunci când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau la adăugarea de băuturi alcoolice - pericol de incendiu. Folosiți mănuși pentru cuptor pentru a scoate tăvile și accesoriile. La finalul procesului de preparare, deschideți ușa cu grijă, permițând aerului sau aburului fierbinte să iasă treptat înainte de a accesa cavitatea - pericol de arsuri.

Nu blocați orificiile de ventilare a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului - pericol de incendiu.

⚠ Acționați cu atenție atunci când ușa cuptorului este deschisă parțial sau complet, pentru a evita lovirea acesteia.

⚠ Alimentele nu trebuie lăsate înăuntrul sau deasupra produsului mai mult de o oră înainte sau după preparare.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ **ATENȚIE:** Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui întrerupător extern, cum ar fi un temporizator, sau al unui sistem de comandă de la distanță separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații, cum ar fi: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip „bed and breakfast” și alte spații rezidențiale.

⚠ Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex., încălzirea încăperilor).

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul în aer liber.

⚠ Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile (de ex. benzină sau doze de aerosoli) în interiorul sau în apropierea aparatului - pericol de incendiu.

INSTALARE

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a încorpora aparatul și înlăturați cu grijă toate așchiile din lemn și rumegușul.

⚠ Nu scoateți aparatul din suportul său din polistiren decât în momentul instalării.

⚠ După instalare, partea inferioară a aparatului nu trebuie să mai fie accesibilă - pericol de arsuri.

⚠ Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative - pericol de incendiu.

⚠ Dacă aparatul este instalat sub blat, nu obstrucționați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului - pericol de arsuri.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ Plăcuța cu datele tehnice se află pe marginea frontală a cuptorului (este vizibilă când ușa este deschisă).

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul de service sau de o persoană calificată similară, pentru a se evita pericolele - pericol de electrocutare.

⚠ Dacă cablul de alimentare trebuie înlocuit, contactați un centru de asistență tehnică autorizat.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠ **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică înainte de a efectua orice operație de întreținere. Pentru a evita riscul vătămării personale, utilizați mănuși de protecție (risc de lacerare) și încălțăminte de protecție (risc de contuzie); asigurați-vă că manevrarea se face de către două persoane (reducerea sarcinii); nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi (risc de electrocutare). Reparațiile neprofesionale neautorizate de producător pot rezulta în riscuri în ceea ce privește sănătatea și siguranța, pentru care producătorul nu poate fi considerat răspunzător. Orice defecțiune sau deteriorare cauzată de reparații sau operații de întreținere neprofesionale nu va fi acoperită de

garanție, ai cărei termeni sunt prezentați în documentul livrat împreună cu unitatea.

⚠ Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau răzuitoare metalice pentru a curăța geamul ușii; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

⚠ Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. - pericol de arsuri.

⚠ **AVERTISMENT:** Opriti aparatul înainte de a înlocui becul - pericol de electrocutare.

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării ♻. Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor. Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind prepararea sau în rețeta dumneavoastră. Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine. Alimentele care necesită o perioadă de preparare mai îndelungată vor continua să se coacă și după oprirea cuptorului.

Ciclul standard (PYRO): garantează curățarea eficientă a unui cuptor foarte murdar. Ciclul cu economisire a energiei electrice (PYRO EXPRESS/ECO) - numai la unele modele - : consumul se reduce cu circa 25% față de ciclul standard. Activați-l la intervale regulate (după ce ați preparat carne de 2 sau 3 ori consecutiv).

DECLARAȚII DE CONFORMITATE

Acest aparat îndeplinește: Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014; Regulamentul privind etichetele energetice nr. 65/2014; Regulamentele din 2019 (Ieșire UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 60350-1.

Acest produs poate conține o sursă/mai multe surse de lumină cu eficiență energetică din clasa A+.



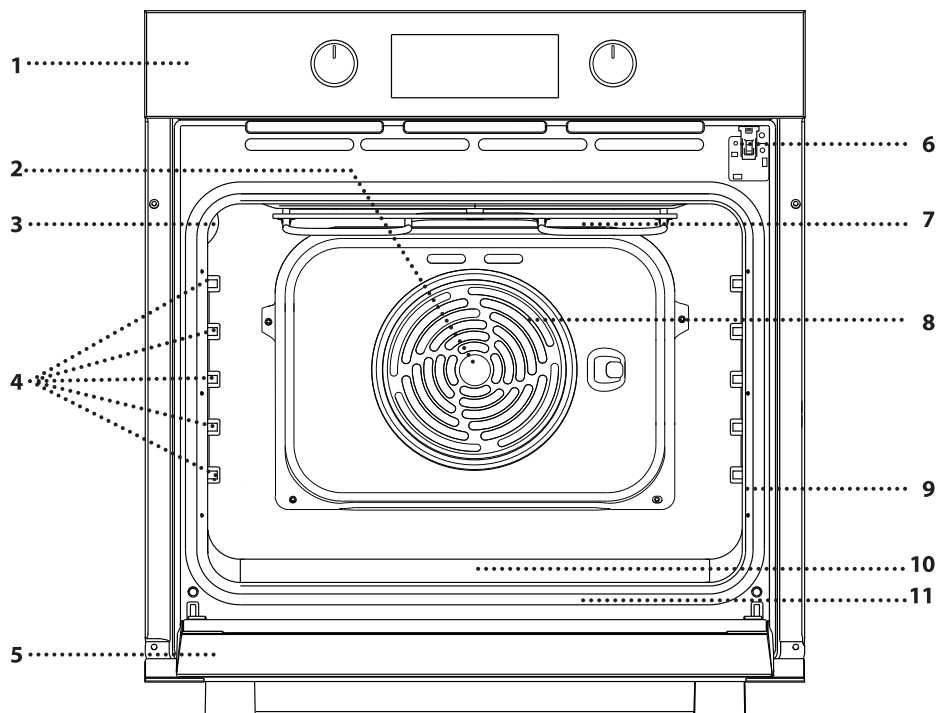


VĂ MULȚUMIM PENTRU CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT
PRODUSUL NOSTRU



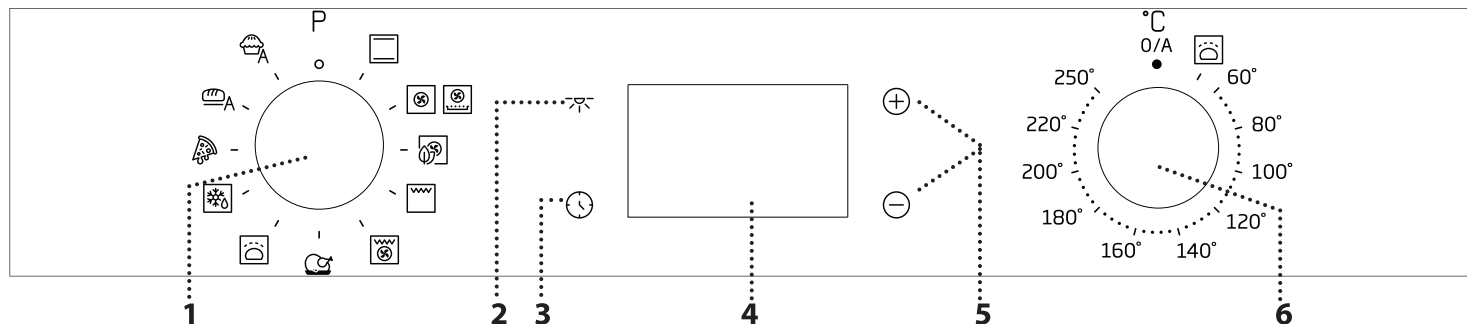
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție
instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Bec
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare)
5. Ușă
6. Încuietoare ușă (blochează ușa în timpul procesului de curățare automată și după acesta)
7. Rezistență superioară/grill
8. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
9. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
10. Locaș pentru apă potabilă
11. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții. Rotiți în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

2. LUMINĂ

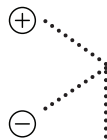
Cu cuptorul pornit, apăsați  pentru a aprinde sau stinge becul din interiorul cuptorului.

3. SETAREA OREI

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului.

Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

4. AFIȘAJ



5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

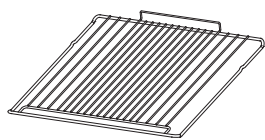
6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Tipul de selector poate varia în funcție de model. Dacă selectoarele trebuie apăsați pentru a fi activate, apăsați pe centrul selectorului pentru a-l elibera din locaș.

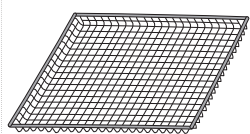
ACCESORII

GRĂȚAR METALIC



Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE AER CALD*



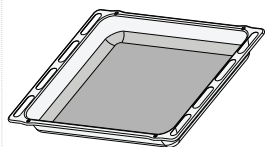
Acest accesoriu este conceput pentru a fi utilizat atunci când gătiți alimente cu funcția Air Fry, asigurând o textură crocantă optimă pentru mâncarea dumneavoastră. Pentru utilizare, așezați tava pe grătarul metalic. Pentru o curățare ușoară, se poate spăla în mașina de spălat vase.

* Disponibil numai la anumite modele

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

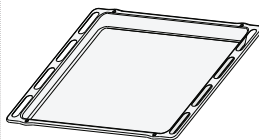
Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR*



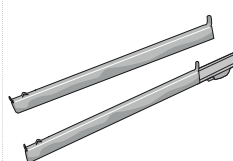
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

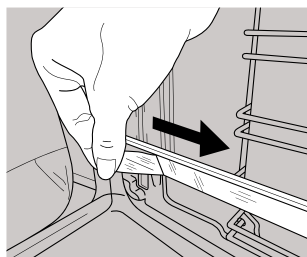
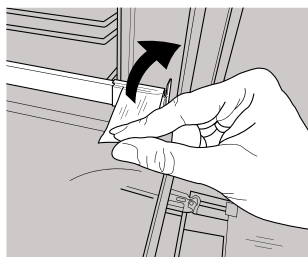
Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus).

Apoi culisați-l pe orizontală de-a lungul șinelor, cât mai în spate posibil.

Alte accesorii, cum ar fi tava de copt, trebuie introduse pe orizontală, lăsându-le să culiseze pe ghidaje.

GRĂȚARE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂȚAR

Înainte de a utiliza cuptorul, îndepărtați banda de protecție a acestuia [a], apoi îndepărtați folia de protecție [b] de pe ghidajele culisante.

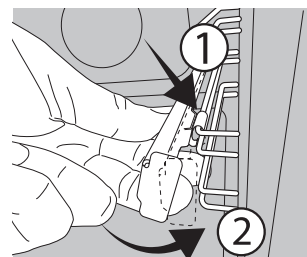
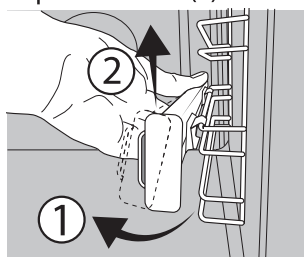


DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]

Trageți de partea inferioară a ghidajului culisant pentru a decupla cârligele inferioare (1) și trageți ghidajele culisante în sus, scoțându-le din cârligele superioare (2).

REMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [d]

Prindeți cârligele superioare pe ghidajele pentru grătar (1), apoi apăsați partea inferioară a ghidajelor culisante pe ghidajele pentru grătar, până când cârligele inferioare se cuplează sonor (2).



DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

1. Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucați ferm de partea exterioară a ghidajului și trageți-l spre dumneavoastră pentru a scoate suportul și cei doi pini interiori din locaș.
2. Pentru a repositiona ghidajele pentru grătar, poziționați-le în apropierea cavității și introduceți mai întâi cei doi pini în locașurile aferente. Apoi, poziționați partea exterioară lângă locașul său, introduceți suportul și apăsați ferm spre peretele cavității pentru a vă asigura că ghidajul pentru grătar este fixat corespunzător.

PRIMA UTILIZARE

1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Apăsați pe  până când pictograma  și cele două cifre aferente orei  sau  și ceasului  încep să clipească pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma. Cele două cifre aferente minutilor vor începe să clipească. Utilizați  sau  pentru a seta minutele și apăsați  pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Când pictograma  clipește, de exemplu, după întreruperi îndelungate ale alimentării electrice, va fi necesar să resetați ora.

2. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

FUNCȚII



REZISTENȚĂ SUPERIOARĂ ȘI INFERIOARĂ

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



ÎNCĂLZIRE CU VENTILATOR

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.



PRĂJIRE CU AER

Funcția Air Fry vă permite să gătiți multe tipuri de alimente cu mai puțin ulei, rezultând mâncăruri cu o textură crocantă plăcută și sănătoase. Interiorul cuptorului se încălzește în timp ce ventilatorul circulă aerul cald. Pentru cele mai bune rezultate, utilizați coșul Air Fry, furnizat cu unele modele.

Pentru utilizare, așezați alimentele într-un singur strat pe coșul Air Fry, evitând suprapunerea, și urmați instrucțiunile din tabelul cu informații privind prepararea cu aer cald. Așezați tava pe grătarul metalic și introduceți o tavă de copt la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri sau picături.

Evitați utilizarea mai multor tăvi pentru a asigura prepararea uniformă.



ÎNCĂLZIRE ECO CU VENTILATOR

Pentru prepararea fripturilor simple și a fripturilor umplute, pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului.

Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul procesului de preparare, dar poate fi aprinsă din nou prin apăsarea pe .



GRILL

Pentru prepararea la grill a fripturilor, frigăruilor și cârnaților, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine.

Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.



PREPARARE PE GRILL ASISTATĂ DE VENTILATOR

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, friptură de vită, pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.



MAXI COOKING

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Vă recomandăm să întoarceți carnea în timpul preparării pentru a vă asigura că se rumenește uniform pe ambele părți. De asemenea, vă recomandăm să stropiți carnea pentru a nu se usca excesiv.



DOSPIREA ALUATULUI

Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluaturilor dulci sau picante. Pentru a activa această funcție, rotiți butonul termostatlui în poziția .



DECONGELARE

Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor. Pentru a activa funcția de decongelare, rotiți butonul de selectare în dreptul pictogramei , iar apoi rotiți butonul termostatlui în sens orar, în dreptul unei temperaturi oarecare. Această funcție nu încălzește, astfel încât poate fi utilizată orice temperatură. Când decongelarea este încheiată, rotiți cele două butoane de comandă în pozițiile 0 și 0/A.



PIZZA

Pentru a prepara diferite tipuri și dimensiuni de pizza și pâine. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.



FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PÂINE

Această funcție sugerează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.



FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PRODUSE DE PATISERIE

Această funcție sugerează temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjituri.

-Turnați 120 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

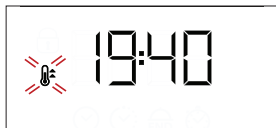
Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite: Afișajul se va ilumina și va fi emis un semnal sonor.



2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

MANUAL

Pentru a porni o funcție pe care ați selectat-o, rotiți *butonul termostatului* pentru a seta temperatura dorită.



Vă rugăm să rețineți următoarele: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind *butonul de selectare* sau puteți regla temperatura rotind *butonul termostatului*. Funcția nu va porni dacă *butonul termostatului* va fi în poziția **0**, puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a preparării (numai dacă ați setat o durată de preparare) și un temporizator.

DOSPIREA ALUATULUI

Pentru a porni funcția „Dospire aluat”, rotiți *butonul termostatului* în dreptul simbolului corespunzător; în cazul în care cuptorul este setat la altă temperatură, funcția nu va porni.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a preparării (numai dacă setați o durată de preparare) și temporizatorul.

3. PREÎNCĂLZIRE

Odată ce funcția pornește, activarea etapei de preîncălzire este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și clipirea pictogramei  pe afișaj.

La finalul acestei etape, atingerea temperaturii setate în interiorul cuptorului este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și prezentarea fixă a pictogramei  pe afișaj: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

4. PROGRAMAREA PREPARĂRII

Va trebui să selectați o funcție înainte de a putea să porniți programarea preparării.

DURATA

apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.



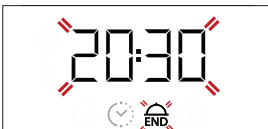
Utilizați  sau  pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați pe  pentru a confirma.

Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea procesului de preparare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a anula durata de preparare setată, apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  începe să clipească pe afișaj, apoi utilizați  pentru a reseta durata de preparare la „00:00”. Durata de preparare cuprinde o etapă de preîncălzire.

PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

După setarea unei durate de preparare, pornirea funcției poate fi temporizată prin programarea orei de finalizare a preparării: Apăsați pe  până când pictograma  și ora curentă încep să clipească pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta ora dorită pentru finalizarea duratei de preparare și apăsați pe  pentru a confirma.

Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: funcția va rămâne întreruptă până la pornirea automată după o perioadă de timp care a fost calculată astfel încât prepararea să fie finalizată la ora setată.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul rotind *butonul de selectare* în poziția „0”. Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Preparare pe grill asistată de ventilator.

FINALIZAREA PREPARĂRII

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea funcției.



Rotiți *butonul de selectare* pentru a selecta o funcție diferită sau **0** pentru a opri cuptorul.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Dacă temporizatorul este activ, afișajul va prezenta mesajul „END” alternativ cu durata de timp rămasă.

5. SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opțiune nu întrerupe sau programează prepararea, dar vă permite să utilizați afișajul pe post de temporizator atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.

Apăsați în mod repetat  până când pictograma  și „00:00” încep să clipească pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta ora dorită și apăsați pe  pentru a confirma. Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate.

Note: Pentru a anula temporizatorul, apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  începe să clipească, apoi utilizați  pentru a reseta ora la „00:00”.

NOTE

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târâți niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneți greutatea mari pe ușă și nu vă țineți de ușă.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂL-ZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ȘI ACCESORII
Leavened cakes (Prăjituri cu aluat dospit)		Da	160-180	30 - 90	2/3
		Da	160-180	30 - 90	4 1
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160 - 200	35 - 90	2
		Da	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuiți / mini tarte		Da	160-180	20 - 45	3
		Da	150-170	20 - 45	4 2
		Da	150-170	20 - 45	5 3 1
Choux à la crème		Da	180 - 210	30 - 40	3
		Da	180 - 200	35 - 45	4 2
		Da	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Bezele		Da	90	150 - 200	3
		Da	90	140 - 200	4 2
		Da	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2
Pâine		—	—	60	2
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	3
		Da	230-250	10 - 25	3 2
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 200	40 - 55	3
		Da	180 - 200	45 - 60	4 2
		Da	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents/pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 2
		Da	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagna/paste la cuptor/ cannelloni/budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2
Miel/vițel/ vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	2
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Curcan/gâscă 3 kg		—	190 - 200	100 - 160	2
Legume umplute (roșii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))		Da	180 - 200	50 - 70	2

FUNCȚII	 Rezistență superioară și inferioară	 Încălzire cu ventilator	 Pizza	 Funcție automată pentru pâine	 Grill	 Preparare pe grill asistată de ventilator	 Încălzire eco cu ventilator
ACCESORII	 Grătar metallic	 Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metallic	 Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metallic	 Tavă de colectare a picăturilor/ Tavă de copt	 Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt cu 200 ml de apă		

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ȘI ACCESORII
Pâine prăjită		—	250	2 - 6	5 
Fileuri/medalioane de pește		—	230 - 250	20 - 30 *	4 3 
Cârnați/frigăru/ coaste/hamburgeri		—	250	15 - 30 *	5 4 
Friptură de pui 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70 **	2 1 
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50 **	3 
Pulpă de miel/but		Da	200 - 210	60 - 90 **	3 
Cartofi copti		Da	200 - 210	35 - 55**	3 
Legume gratinate		—	200 - 210	25 - 55	3 
Carne și cartofi		Da	190 - 200	45 - 100 ***	4 1 
Pește și legume		Da	180	30 - 50 ***	4 1 
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ***	4 1 
Masă completă: tartă cu fructe (nivelul 5)/ lasagna (nivelul 3)/carne (nivelul 1)		Da	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1 
Fripturi simple/fripturi umplute		—	170 - 180	100 - 150	3 

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

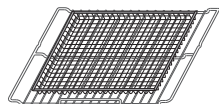
** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

*** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

FUNCȚII							
	Rezistență superioară și inferioară	Încălzire cu ventilator	Pizza	Funcție automată pentru pâine	Grill	Preparare pe grill asistată de ventilator	Încălzire eco cu ventilator
ACCESORII							
	Grătar metalic	Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/ Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt cu 200 ml de apă		

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU AIR FRY

CATEGORIE	REȚETĂ	FUNCȚIE	CANTITATE RE-COMANDATĂ	PREÎNCĂL-ZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII	
Alimente congelate	Cartofi prăjiți, congelați		500 - 700	✓	200	20 - 30	3	1
	Crochete de pui congelate		500 - 700	✓	200	15 - 20	4	1
	Crochete de pește		500 - 700	✓	220	15 - 20	4	1
Legume	Dovlecei proaspeți cu pesmet		400	✓	200	15 - 20	4	1
	Cartofi prăjiți		300 - 800	✓	200	25 - 40	4	1
	Legume mixte		300 - 800	✓	200	20 - 35	4	1
Carne și pește	Piept de pui		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	4	1
	Aripioare de pui		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4	1
	Cotlet pane		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	4	1
	File de pește		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	4	1



Vă rugăm să rețineți următoarele: tava specială Air Fry trebuie așezată întotdeauna pe grătarul metalic.

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeți uniform uleiul.

Vă sugerăm să adăugați o tavă goală pe Nivelul 1 pentru a colecta eventualele reziduuri de grăsime provenite de la tava Air Fry în timpul preparării.

Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului. Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.

Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

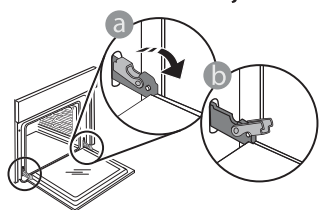
- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

- În cazul în care există depuneri persistente pe suprafețele interioare, vă recomandăm să rulați funcția de curățare automată pentru a obține rezultate optime de curățare. Evitați activarea ciclului de curățare Pyrolitic în prezența reziduurilor de calcar. Înainte de activare, realizați curățarea calcarului conform descrierii de mai sus.
- Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

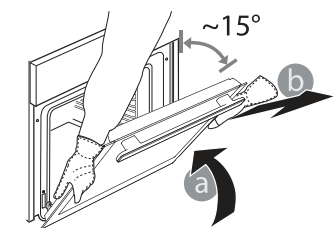
ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

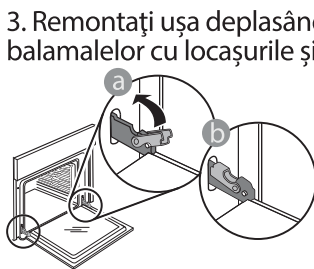


1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte,

sprrijinită pe o suprafață moale.



3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă

dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.

5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

ÎNLOCUIREA BECULUI

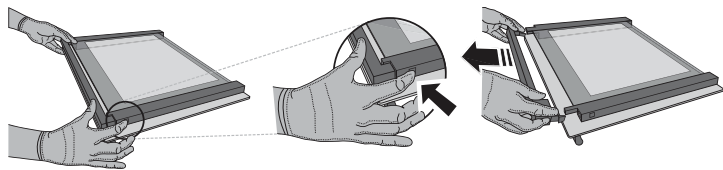
- Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
- Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Utilizați becuri cu halogen de 25 W/230 V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009).

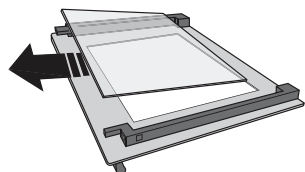
Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare. - Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârfurile degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

CURĂȚAREA GEAMULUI UȘII

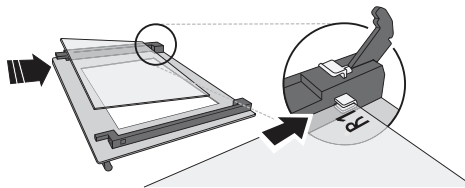
1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



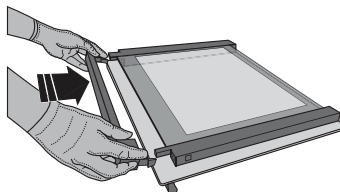
2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.



3. Montați la loc panoul intermediar (marcat cu „1R”) înainte de a remonta panoul interior: Pentru a poziționa corect panourile de sticlă, asigurați-vă că marcajul „R” poate fi observat în colțul din partea stângă. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului marcată cu litera „R” în locașurile de susținere, apoi coborâți-o în poziție. Repetați această procedură pentru ambele panouri de sticlă.

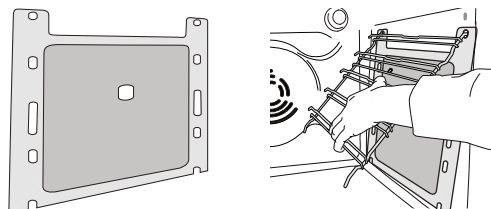


4. Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.



CURĂȚAREA PANOURILOR CATALITICE

Acest cuptor este dotat cu garnituri catalitice speciale care facilitează curățarea compartimentului pentru preparare, datorită stratului special cu autocurățare, deosebit de poros și care absoarbe grăsimea și murdăria. Aceste panouri sunt montate pe ghidajele grătarului: La re poziționarea și remontarea ghidajelor pentru grătar, asigurați-vă că clemele din partea superioară sunt introduse în orificiile corespunzătoare din panouri.



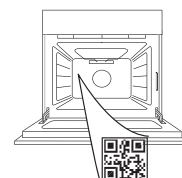
Pentru utilizarea optimă a proprietăților de autocurățare ale panourilor catalitice, vă recomandăm să încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind funcția „Coacere cu convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Apoi, lăsați cuptorul să se răcească înainte de îndepărtarea oricăror resturi de alimente cu ajutorul unui burete non-abraziv.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Folosind agenți de curățare corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, puteți deteriora suprafața catalitică și puteți compromite proprietățile de autocurățare. Vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare dacă este necesară înlocuirea panourilor.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defect cuptor.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”.
Pe afișaj apare mesajul „Hot”, iar funcția selectată nu pornește.	Temperatură prea ridicată.	Lăsați cuptorul să se răcească înainte de a activa funcția. Selectați o funcție diferită.

Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



beko



400020025568

VARNOSTNA NAVODILA

POMEMBNE INFORMACIJE, KI JIH MORATE PREBRATI IN UPOŠTEVATI

Pred uporabo aparata preberite ta varnostna navodila. Navodila hranite na dosegu roke za prihodnjo uporabo.

V navodilih za uporabo in na aparatu so pomembna varnostna navodila, ki jih mora uporabnik prebrati in vedno upoštevati. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primeru neupoštevanja varnostnih navodil, nepravilne uporabe aparata ali napačne nastavitve upravljalnih elementov.

⚠ Med pirolizo (samodejnim čiščenjem) se ne dotikajte pečice, saj obstaja nevarnost opeklin. Med pirolizo in po njej se otroci in živali ne smejo približevati aparatu (prostor morate najprej popolnoma prezračiti). Pred začetkom pirolize je treba razlitja, še posebej maščobo in olje, odstraniti iz pečice. Med pirolizo v pečici ne sme biti pribora ali drugih predmetov.

⚠ Če je pečica nameščena pod kuhhalno površino, naj bodo vsi gorilniki ali električne kuhhalne plošče med pirolizo izklopljeni.

⚠ Zelo majhni otroci (0–3 let) naj se ne približujejo aparatu. Majhni otroci (3–8 let) ne smejo biti v bližini aparata brez stalnega nadzora. Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe, ki nimajo izkušenj in znanja, lahko aparat uporabljajo le, če so pod nadzorom oz. če so bili poučeni o varni uporabi aparata in se zavedajo morebitnih nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci brez nadzora ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata.

⚠ OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini aparata, če niso pod stalnim nadzorom.

⚠ Aparata med sušenjem hrane nikoli ne puščajte brez nadzora. Če je v pečici dovoljeno uporabljati temperaturno sondo, uporabite le sondo, ki je priporočena za to pečico, saj lahko pride do požara.

⚠ Pazite, da aparat ne pride v stik s krpami ali drugimi vnetljivimi predmeti, dokler se vse komponente povsem ne ohladijo, saj lahko pride do požara. Bodite previdni pri pripravi živil, bogatih z maščobo, oljem ali pri dodajanju alkoholnih pijač, saj lahko pride do požara. Za odstranjevanje posode in pribora uporabljajte zaščitne rokavice. Po koncu priprave hrane previdno odprite vrata in vroč zrak ali paro iz pečice izpusťite postopoma, šele nato lahko sežete v pečico, saj se lahko opečete. Ne prekrivajte zračnikov za vroč zrak na sprednji strani pečice, saj lahko pride do požara.

⚠ Bodite previdni pri delno ali povsem odprtih

vratih pečice, da se ne udarite.

⚠ Živila ne smejo ostati v ali na izdelku več kot eno uro pred ali po kuhanju.

DOVOLJENA UPORABA

⚠ POZOR: aparat ni namenjen temu, da bi ga upravljali z zunanjimi upravljalnimi napravami, kot sta časovnik ali ločen daljinski upravljalnik.

⚠ Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in temu podobnim načinom uporabe, na primer: v kuhinjah za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih, na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in prebivalce drugih stanovanjskih okolij.

⚠ Druga uporaba ni dovoljena (npr. za segrevanje prostorov).

⚠ Aparat ni namenjen profesionalni uporabi. Aparata ne uporabljajte na prostem.

⚠ V aparatu ali v njegovi bližini ne shranjujte eksplozivnih ali vnetljivih snovi (npr. bencina ali pločevink z razpršili), saj lahko pride do požara.

NAMESTITEV

⚠ Za premikanje in namestitev aparata sta potrebni najmanj dve osebi, saj obstaja nevarnost poškodb. Za odstranjevanje embalaže in namestitev aparata uporabite zaščitne rokavice – nevarnost ureznin.

⚠ Namestitev, vključno s priklopom vode (če je prisotna) in elektrike, mora izvesti usposobljen tehnik. Ne popravljajte ali menjajte katerega koli dela aparata, razen če to ni izrecno navedeno v navodilih za uporabo. Otroci se mestu namestitve ne smejo približevati. Ko aparat odstranite iz embalaže, se prepričajte, da se med prevozom ni poškodoval. V primeru težav se obrnite na prodajalca ali najbližjo servisno službo. Ko je aparat nameščen, ostanke embalaže (plastika, deli iz stiropora itd.) shranite izven dosega otrok, saj obstaja nevarnost zadušitve. Preden aparat namestite, ga odklopite z električnega omrežja – nevarnost električnega udara. Med namestitvijo pazite, da aparat ne poškoduje napajalnega kabla – nevarnost požara ali električnega udara. Aparat vključite šele, ko je namestitev končana.

⚠ Vse potrebne izreze v element izvedite pred vgradnjo aparata ter odstranite vse lesene trske in žagovino.

⚠ Podstavek iz stiropora odstranite šele pri nameščanju.

⚠ Ko je namestitev končana, spodnji del aparata ne sme biti več dosegljiv, saj lahko pride do opeklin.

⚠ Aparata ne nameščajte za okrasnimi vrati, saj lahko pride do požara.

⚠ Če je aparat nameščen pod pultom, ne prekrivajte minimalne razdalje med delovno ploščo in zgornjim robom pečice, saj lahko pride do opeklin.

OPOZORILA GLEDE ELEKTRIČNEGA TOKA

⚠ Tablica s serijsko številko je nameščena na prednjem robu pečice in je vidna, ko so vrata pečice odprta.

⚠ Prekinitev napajanja aparata mora biti mogoča z izklopom vtiča, če je ta na dosegu roke, ali z večpolnim stikalom, ki je v skladu s predpisi za ožičenje nameščeno na vodu med vtičnico in aparatom. Aparat mora biti prav tako ozemljen v skladu z državnimi standardi glede električne varnosti.

⚠ Prepovedana je uporaba podaljškov, razdelilnih vtičnic in adapterjev. Uporabnik po namestitvi ne sme imeti dostopa do električnih komponent. Aparata ne uporabljajte, ko ste mokri ali bosi. Aparata ne uporabljajte, če ima poškodovan napajalni kabel ali vtič, če ne deluje pravilno oziroma če je bil poškodovan ali je padel.

⚠ Za preprečevanje nevarnosti lahko poškodovan napajalni kabel z enakim kablom nadomesti le proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba – nevarnost električnega udara.

⚠ Če morate napajalni kabel zamenjati, se obrnite na pooblaščen servisno službo.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

⚠ **OPOZORILO:** Aparat morate pred vzdrževalnimi deli izklopiti in izključiti z električnega napajanja. Uporabljajte zaščitne rokavice (nevarnost ureznin) in zaščitne čevlje (nevarnost zmečkanin), da preprečite telesne poškodbe. Postopek naj opravita dve osebi (manjše breme). Ne uporabljajte parnih čistilcev (nevarnost električnega udara). Nestrokovna popravila, ki jih ni odobril proizvajalec lahko povzročijo poškodbe in materialno škodo, za katero proizvajalec ne odgovarja. Morebitne okvare ali škoda, ki so posledica nestrokovnih popravil ali nestrokovnega vzdrževanja, so izključene iz garancije, katere pogoji so opisani v dokumentu, ki je priložen temu aparatu.

⚠ Ne uporabljajte grobih, abrazivnih čistil ali kovinskih strgal za čiščenje stekla vrat pečice, saj lahko opraskajo površino, zaradi česar lahko steklo poči.

⚠ Pred čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da se je aparat ohladil. - nevarnost opeklin.

⚠ **OPOZORILO:** Pred menjavo luči aparat izklopite, saj lahko pride do električnega udara.

ODSTRANJEVANJE EMBALAŽE

Embalažo je mogoče povsem reciklirati in je označena s simbolom za recikliranje ♻. Dele embalaže zato zavržite odgovorno in v skladu s predpisi pristojnih služb, ki urejajo odlaganje odpadkov.

ODSTRANJEVANJE GOSPODINJSKIH APARATOV

Aparat je izdelan iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati ali ponovno uporabiti. Aparat zavržite v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi. Dodatne informacije o odstranjevanju in recikliranju električnih gospodinjskih aparatov lahko dobite na pristojnem občinskem uradu, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste aparat kupili. Aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).

Aparat odložite na predvidenih zbirnih mestih, saj lahko s tem preprečite škodljive posledice za okolje in zdravje ljudi.

Simbol  na aparatu ali priloženi dokumentaciji pomeni, da je aparat prepovedano odlagati med komunalne odpadke. Oddati ga je treba v zbirnem centru za recikliranje električne in elektronske opreme.

NASVETI ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

Pečico predgrejte samo, če je to navedeno v razpredelnici za pripravo hrane ali v receptu. Uporabljajte temno lakirane ali emajlirane pekače, saj se veliko bolje segrevajo. Hrana, ki zahteva daljši čas priprave, se še naprej kuha oz. peče tudi po izklopu pečice.

Standardni cikel (PYRO): primeren je za čiščenje zelo umazane pečice. Cikel z varčevanjem energije (PYRO EXPRESS/ECO) – samo pri nekaterih modelih: prihrani približno 25 % energije v primerjavi s standardnim ciklom. Izberite ga v enakomernih intervalih (po pripravi mesa 2- ali 3-krat zapored).

IZJAVE O SKLADNOSTI

Ta naprava je skladna z: zahtevami za okoljsko primerno zasnovano uredbo Komisije (EU) št. 66/2014; delegirano uredbo Komisije (EU) št. 65/2014 v zvezi z označevanjem z energijskimi nalepkami; uredbami iz leta 2019 za okoljsko primerno zasnovane izdelke, povezane z energijo, in energetske informacije (sprememba) (izstop iz EU) v skladu z evropskim standardom EN 60350-1.

Ta izdelek lahko vsebuje svetlobne vire razreda energijske učinkovitosti A+.



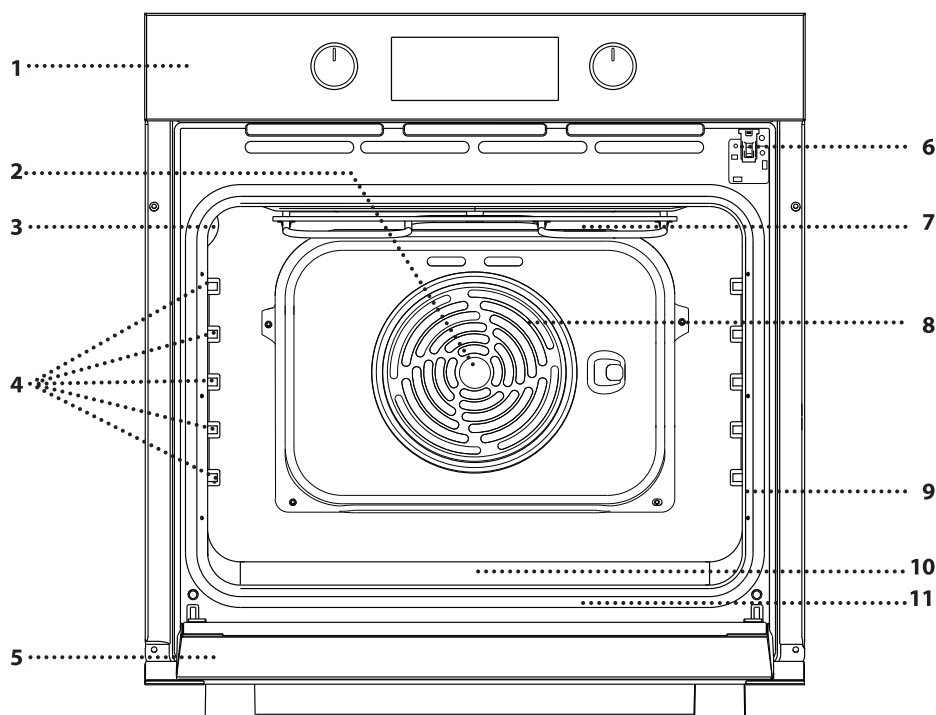


ZAHVALJUJEMO SE VAM ZA NAKUP NAŠEGA IZDELKA



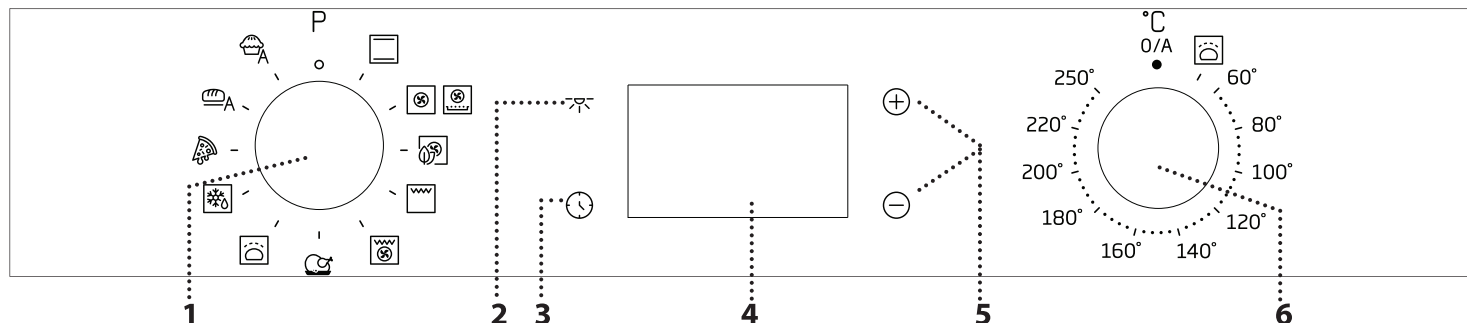
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator
3. Luč
4. Vodila za pekače (višina je navedena na steni notranjosti aparata)
5. Vrata
6. Zaklep vrat (vrata zaklene med samodejnim čiščenjem in po njem)
7. Zgornji grelnik/žar
8. Okrogli grelnik (ni viden)
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
10. Niša za pitno vodo
11. Spodnji grelnik (ni viden)

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. IZBIRNI GUMB

Za vklop pečice z izbiro funkcije. Za izklop pečice zavrtite gumb v položaj 0.

2. LUČ

Ko je pečica vklopljena, pritisnite , če želite vklopiti ali izklopiti osvetlitev notranjosti pečice.

3. NASTAVITEV ČASA

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika.

Za prikaz časa, ko je pečica izklopljena.

4. ZASLON

5. NASTAVITVENA GUMBA

Za spreminjanje nastavitve časa priprave.

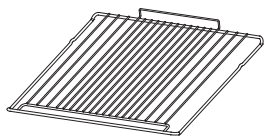
6. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj zelene temperature.

Opomba: tip gumba se lahko razlikuje glede na model. Če so gumbi aktivirani s pritiskom, pritisnite na sredino gumba, da se sprostijo.

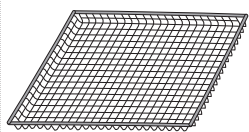
PRIBOR

REŠETKA



Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

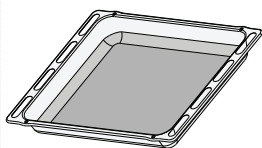
PEKAČ ZA ZRAČNO CVRTJE*



Ta pripomoček je zasnovan za uporabo pri pripravi hrane s funkcijo Zračno cvrtje, saj zagotavlja optimalno hrustljivost in hrustljivost hrane. Za uporabo postavite pekač na rešetko. Za lažje čiščenje ga je mogoče prati v pomivalnem stroju.

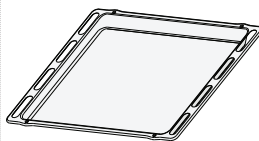
* Na voljo le pri določenih modelih. Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model. Druge kose pribora je mogoče posebej kupiti pri servisni službi.

PRESTREZNI PEKAČ*



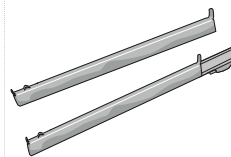
Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA.*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

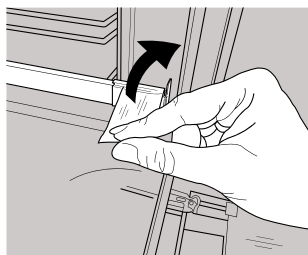
Rešetko vstavite na zeleno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran.

Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.

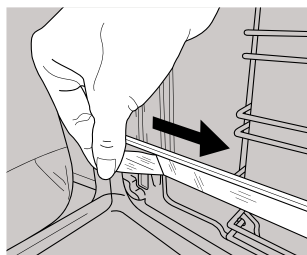
Drug pribor, kot je na primer pekač, vstavite v vodoravnem položaju, pri čemer naj pribor zdrsne po vodilih.

DRSNA VODILA IN VODILA ZA PEKAČE

Pred uporabo pečice z drsnih vodil odstranite zaščitni trak [a] in nato še zaščitno folijo [b].



[a]



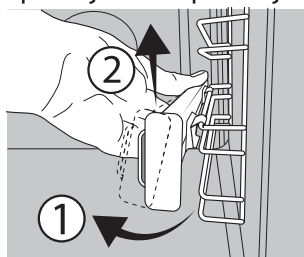
[b]

DEMONTAŽA DRSNIH VODIL [c]

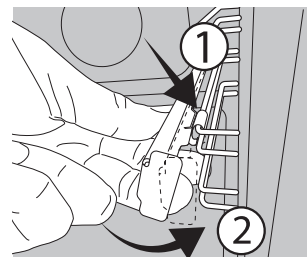
Povlecite spodnji del drsnega vodila, da odklopite zatiče (1) in nato povlecite drsna vodila navzgor, da jih odstranite z zgornjih zatičev (2).

MONTAŽA DRSNIH VODIL [d]

Zgornje zatiče pritrdite na drsna vodila (1) in nato spodnji del drsnih vodil potisnite proti vodilu, da se spodnji zatiči pritrdijo (2).



[c]



[d]

ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL

1. Če želite odstraniti vodila za pekače, čvrsto primite zunanji del vodila in ga potegnite proti sebi, tako da iz luknj izvolečete nosilec in dva notranja zatiča.
2. Če želite vodila za pekače ponovno vstaviti, jih postavite blizu vdolbine in najprej v ustrezni luknji vstavite dva zatiča. Nato blizu ustrezne luknje postavite zunanji del, vstavite nosilec in močno pritisnite proti steni vdolbine tako, da se prepričate, da je vodilo pravilno pritrjeno.

PRVA UPORABA

1. NASTAVITEV ČASA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas: Pritisnite , dokler na zaslonu ne začnejo utripati ikona  in dve števki za uro  ali  ali uro .



Uporabite  ali  za nastavitev ure in pritisnite  za potrditev. Števki za minute začneta utripati. Uporabite  ali  za nastavitev minut in pritisnite  za potrditev.

Opomba: Ko simbol  utripa, na primer po daljšem izpadu električnega toka, boste morali znova nastaviti čas.

2. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno.

Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor.

Pustite delovati pečico pri 250 °C približno eno uro. V tem času mora biti pečica prazna.

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

FUNKCIJE



OGREVANJE OD ZGORAJ IN SPODAJ

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.



OGREVANJE Z VENTILATORJEM

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.



ZRAČNO CVRTJE

Funkcija Zračno cvrtje omogoča pripravo številnih vrst živil z manj olja, zato so jedi prijetno hrustljave in zdrave. Prostor pečice se segreva, ventilator pa omogoča kroženje vročega zraka. Za najboljše rezultate uporabite košaro za zračno cvrtje, ki je priložena nekaterim modelom.

Za uporabo položite živila v eni plasti v košaro za zračno cvrtje, pri čemer se izogibajte prekrivanju, in sledite navodilom preglednice za pripravo z zračnim cvrtjem. Pekač postavite na rešetko in ga vstavite na nižjo višino, da lahko zbira drobtine ali sokove.

Izogibajte se uporabi več pekačev, da zagotovite enakomerno pečenje.



EKO OGREVANJE Z VENTILATORJEM

Za pripravo pečenk in polnjenih pečenk na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Ko uporabljate funkcijo ECO, je lučka med pripravo hrane izklopljena, vendar jo lahko ponovno vklopite s pritiskom na .



ŽAR

Za pripravo zrezkov, mesa za kebab in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha.

Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.



ŽAR Z VENTILATORJEM

Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.



MAXI COOKING (PEČENJE VELIKIH KOSOV HRANE)

Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da med pripravo meso obračate in tako zagotovite enakomerno pečenje mesa na obeh straneh. Priporočamo tudi, da spoj premažete, da se ne bo preveč izsušil.



VZHAJANJE TESTA

Za boljše vzhajanje sladkega in kislega testa. Za aktiviranje te funkcije premaknite gumb termostata na .



ODMRZOVANJE

Za hitrejšo odmrzovanje hrane. Če želite vklopiti funkcijo odmrzovanja, obrnite izbirni gumb na ikono , nato pa obrnite gumb termostata v smeri urinega kazalca na poljubno temperaturo. Ta funkcija ne segreva, zato lahko uporabite katero koli temperaturo. Ko je odmrzovanje končano, obrnite oba gumba v položaj 0 in 0/A.



PICA

Za peko kruha in pic različnih tipov in velikosti. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.



SAMODEJNA PEKA KRUHA

Funkcija samodejno predlaga najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst kruha.



SAMODEJNA PEKA PECIVA

Funkcija predlaga najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst tort. -120 ml pitne vode na dnu pečice.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. SELECT A FUNCTION (IZBIRA FUNKCIJE)

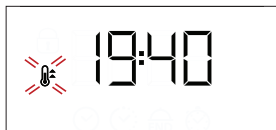
Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj želene funkcije: zaslon zasveti in oglasi se zvočni signal.



2. VKLOP FUNKCIJE

ROČNO

Za zagon izbrane funkcije zavrtite *gumb za nastavitev temperature*, da nastavite želeno temperaturo.



Opomba: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite *izbirni gumb* ali da spremenite temperaturo z *gumbom za nastavitev temperature*. Funkcija se ne bo začela, če bo *gumb termostata* na **0**. Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo če ste nastavili čas priprave) in časovnik.

VZHAJANJE TESTA

Za zagon funkcije „Vzhajanje testa“ zavrtite *gumb za nastavitev temperature* do ustreznega simbola; če je pečica nastavljena na drugo temperaturo, se funkcija ne bo zagnala.

Opomba: nastavite lahko čas priprave, konec priprave (samo če nastavite čas priprave) in časovnik.

3. PREDGRETJE

Ko se funkcija zažene, zvočni signal in utripajoč simbol  na zaslonu naznanita vklop predgretja.

Po zaključenem predgretju zvočni signal in svetleča ikona  na zaslonu naznanita, da se je pečica ogrela na nastavljeno temperaturo: v tem trenutku položite hrano v aparat in nadaljujte s pripravo.

Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

4. NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.

DURATION (TRAJANJE)

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in prikaz „00:00“.



Uporabite $\oplus$ ali $\ominus$, da nastavite želen čas priprave, in nato pritisnite , da izbiro potrdite.

Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavitev temperature* zavrtite v položaj želene temperature: zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.

Opomba: da prekinete nastavljeni čas priprave, pritisnite , dokler simbol  ne začne utripati na zaslonu. Nato z gumbom $\ominus$ ponastavite čas priprave na „00:00“. Čas priprave vključuje predgretje.

NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ ZAMIKA VKLOPA

Ko ste nastavili čas priprave, lahko začetek funkcije zamaknete tako, da nastavite čas konca priprave: držite , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in trenutni čas.



Za nastavitev časa konca priprave pritisnite $\oplus$ ali $\ominus$ in za potrditev .

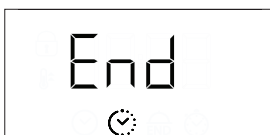
Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavitev temperature* zavrtite v položaj želene temperature: funkcija ostane v načinu premora, dokler se samodejno ne zažene po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: za preklic nastavitve, pečico izklopite tako, da *izbirni gumb* zavrtite v položaj „0“.

Zamik zagona ni na voljo za funkcije "Žar" in "Žar z ventilatorjem".

KONEC PRIPRAVE HRANE

zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je funkcija končana.



Zavrtite *izbirni gumb*, da izberete drugo funkcijo oz. ga zavrtite v položaj **0**, da pečico izklopite.

Opomba: če je časovnik vklopljen, se na zaslonu izmenično prikazujeta beseda „END“ in preostali čas.

5. NASTAVITEV ČASOVNIKA

Ta možnost ne prekine ali nastavi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer bodisi med trajanjem funkcije bodisi ob izklopljeni pečici.

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati  in ikona „00:00“ s prikazom „00:00“.



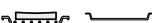
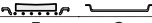
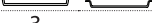
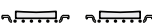
Za nastavitev zelenega časa pritisnite $\oplus$ ali $\ominus$ in nato  za potrditev. Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.

Opombe: za preklic časovnika pritisnite , dokler simbol  ne začne utripati. Nato z gumbom $\ominus$ ponastavite čas na „00:00“.

OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo		Da	160–180	30–90	2/3 
		Da	160–180	30–90	4 1 
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitki, sadne pite)		Da	160–200	35–90	2 
		Da	160–200	40–90	4 2 
Piškoti/kolači		Da	160–180	20–45	3 
		Da	150–170	20–45	4 2 
		Da	150–170	20–45	5 3 1 
Princeske		Da	180–210	30–40	3 
		Da	180–200	35–45	4 2 
		Da	180–200	35–45	5 3 1 
Beljakovi poljubčki		Da	90	150–200	3 
		Da	90	140–200	4 2 
		Da	90	140–200	5 3 1 
Pica/fokača		Da	190–250	15–50	1 / 2 
		Da	190–250	20–50	4 2 
Kruh		-	-	60	2 
Zamrznjena pica		Da	250	10–20	3 
		Da	230–250	10–25	3 2 
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–200	40–55	3 
		Da	180–200	45–60	4 2 
		Da	180–200	45–60	5 3 1 
Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	3 
		Da	180–190	20–40	4 2 
		Da	180–190	20–40	5 3 1 
Lazanja/pečene testenine/ kaneloni/narastki		Da	190–200	45–65	2 
Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjina 1 kg		Da	190–200	80–110	3 
Svinjska pečenka s hrustljivo kožo 2 kg		Da	180–190	110–150	2 
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200–230	50–100	2 
Puran/gos 3 kg		-	190–200	100–160	2 
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–70	2 

FUNKCIJE	 Ogrevanje od zgoraj in spodaj	 OGREVANJE Z VENTILATORJEM	 Pica	 Samodejna peka kruha	 Crisp (Žar)	 Žar z ventilatorjem	 Eko ogrevanje z ventilatorjem
PRIBOR	 Rešetka	 Posoda za peko ali tortni model na rešetki	 Univerzalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	 Prestrezni pekač/originalni pekač	 Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode		

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRE- VANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Popečen kruh		-	250	2-6	5 
Ribji fileji/kosi		-	230-250	20 - 30 *	4 3  
Klobase/ražnjiči/ rebrca/hamburgerji		-	250	15-30 *	5 4  
Pečen piščanec 1-1,3 kg		Da	200-220	55 - 70 **	2 1  
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		Da	200-210	35-50 **	3 
Jagnječje stegno/krača		Da	200-210	60-90 **	3 
Pečen krompir		Da	200-210	35-55**	3 
Gratinirana zelenjava		-	200-210	25-55	3 
Meso in krompir		Da	190-200	45 - 100 ***	4 1  
Ribe in zelenjava		Da	180	30-50 ***	4 1  
Lazanja in meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1  
Celoten obrok: sadni kolač (5. višina)/ lazanja (3. višina)/ meso (1. višina)		Da	180-190	40 - 120 ***	5 3 1   
Pečenke/polnjene pečenke		-	170-180	100-150	3 

* Po polovici časa pečenja obrnite hrano

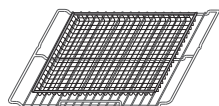
*** Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

*** Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

FUNKCIJE	 Ogrevanje od zgoraj in spodaj	 Ogrevanje z ventilatorjem	 Pica	 Samodejna peka kruha	 Crisp (Žar)	 Žar z ventilatorjem	 Eko ogrevanje z ventilatorjem
PRIBOR	 Rešetka	 Posoda za peko ali tortni model na rešetki	 Univerzalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	 Prestrezni pekač/originalni pekač	 Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode		

PREGLEDNICA ZA ZRAČNO CVRTJE

KATEGORIJA	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR	
Zamrznjena živila	Zamrznjen pomfrit		500 - 700	✓	200	20-30	3 	1 
	Zamrznjeni deli piščanca		500 - 700	✓	200	15-20	4 	1 
	Ribje palčke		500 - 700	✓	220	15-20	4 	1 
Vegetables (Zelenjava)	Sveže panirane bučke		400	✓	200	15-20	4 	1 
	Domači krompirček		300 - 800	✓	200	25-40	4 	1 
	Mešana zelenjava		300 - 800	✓	200	20-35	4 	1 
Meso in ribe	Chicken Breast (Piščančje prsi)		1-4 cm	✓	200	20-50	4 	1 
	Piščančje perutničke		2300 - 800	✓	220	20-40	4 	1 
	Paniran kotlet		1-4 cm	✓	220	15-40	4 	1 
	Ribji file		1-4 cm	✓	200	15-25	4 	1 



Opomba: poseben pekač za zračno cvrtje je treba vedno postaviti na rešetko.

Za pripravo svežih ali domačih živil olje enakomerno razporedite.

Predlagamo, da na 1. višino dodate prazen pekač za zbiranje morebitnih ostankov maščobe, ki se med pečenjem izločajo iz pekača za zračno cvrtje.

Za zagotovitev enakomernih rezultatov pečenja jed premešajte na polovici priporočenega časa pečenja.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Uporabljajte zaščitne rokavice. Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlnen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlnen.

NOTRANJE POVRŠINE

- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali

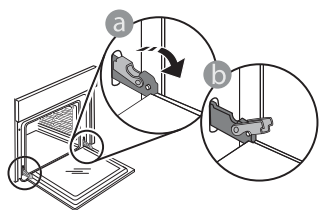
gobico.

- Če so na notranjih površinah trdovratni madeži, za optimalne rezultate čiščenja priporočamo samodejno funkcijo čiščenja. Izogibajte se vklopu čistilnega pirolitičnega cikla v prisotnosti ostankov vodnega kamna. Pred vklopom izvedite čiščenje vodnega kamna, kot je opisano zgoraj.
- Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

PRIBOR

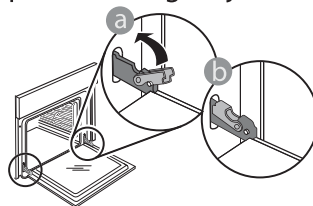
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrezno krtačo ali gobico.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

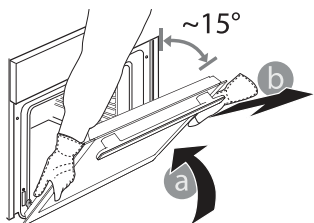


1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.

3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici; poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.



4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj; prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete

navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.

5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

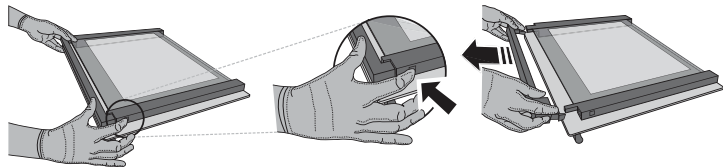
- Pečico izklopite iz električnega napajanja.
- Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.
- Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

Opomba: uporabite halogenske žarnice 25 W/230 V tipa G9, T300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009).

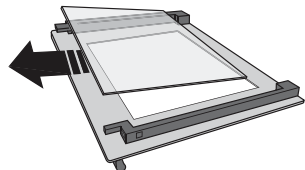
Žarnice so na voljo pri naši servisni službi. - Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

ČIŠČENJE VRATNIH STEKEL

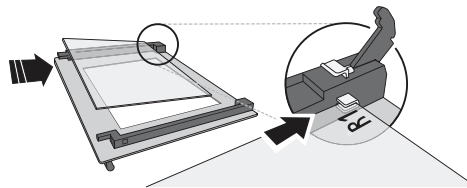
1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.



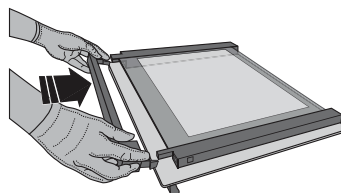
2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.



3. Ponovno namestite vmesno steklo (označeno z „1R“) pred ponovnim nameščanjem notranjega stekla: Za ustrezno ponovno namestitev notranjega stekla se prepričajte, da je v levem vogalu vidna črka „R“. V držali najprej vstavite dolgo stranico stekla, označeno z „R“, in steklo nato spustite v ustrezni položaj. Ta postopek ponovite za obe stekli.

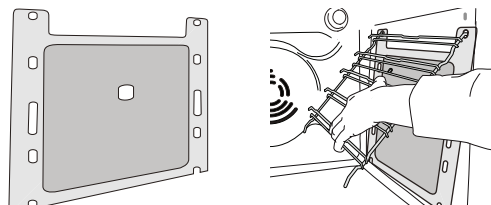


4. Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.



ČIŠČENJE KATALITIČNIH PLOŠČ

Pečica je opremljena s posebnimi katalitičnimi oblogami, ki olajšajo čiščenje notranjosti aparata zaradi samočistilne prevleke, ki je visokoporozna in vpija maščobo ter umazanijo. Te plošče so pritrjene na vodila za pekače: ko premikate in nato znova nameščate vodila za pekače, se prepričajte, da sta kavlja na zgornjem delu ustrezno vstavljeni v luknji v ploščah.



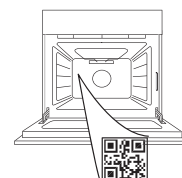
Da bi kar najbolje izkoristili samočistilne sposobnosti katalitičnih plošč, priporočamo, da vklopite funkcijo „Konvekcijska peka“ in pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C. V tem času mora biti pečica prazna. Nato počakajte, da se pečica ohladi, preden odstranite morebitne ostanke hrane z neabrazivno čistilno gobico.

Opomba: uporaba korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, grobih krtač, čistil za pekače ali razpršil za čiščenje pečic lahko poškoduje katalitične površine in zmanjša njihove samočistilne sposobnosti. Če potrebujete nadomestne plošče, se obrnite na našo servisno službo.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

MOTNJA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“.
Na zaslonu je prikazano sporočilo „Vroče“ in izbrana funkcija se ne vklopi.	Temperatura je previsoka.	Preden vklopite funkcijo, pustite, da se pečica ohladi. Izberite drugo funkcijo.

Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



beko



400020025568

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

VAŽNO JE DA SE PROČITAJU I POŠTUJU

Pažljivo pročitajte ova bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu.

U ovom uputstvu i na samom uređaju nalaze se važna upozorenja vezana za bezbednost kojih se treba stalno pridržavati. Proizvođač se odriče svake odgovornosti u slučaju nepoštovanja ovih bezbednosnih uputstava, nepravilnog korišćenja uređaja ili nepravilno podešenih kontrola.

⚠ Ne dodirujte rernu za vreme ciklusa pirolize (samočišćenje) – postoji rizik od opekotina. Decu i životinje treba držati podalje za vreme ciklusa pirolize (sve dok se prostorija potpuno ne izvetri). Veći ostaci prosute hrane, naročito masnoće i ulja, moraju se ukloniti iz unutrašnjosti rerne pre započinjanja ciklusa pirolize. Ne ostavljajte nikakav pribor niti bilo šta drugo u rerni za vreme ciklusa pirolize.

⚠ Ako je rerna postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključeni tokom ciklusa pirolize – postoji rizik od opekotina.

⚠ Malu decu (do 3 godine) treba držati dalje od uređaja. Malu decu (3–8 godina) treba držati dalje od uređaja, osim ukoliko imaju konstantan nadzor. Deca starosti od 8 godina i više i osobe sa umanjnim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, mogu da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i ukoliko razumeju moguće rizike. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju vršiti deca bez nadzora.

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejnim elementima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.

⚠ Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora za vreme sušenja hrane. Ukoliko je uređaj pogodan za korišćenje sonde, koristite samo temperaturnu sondu preporučenu za ovu rernu – u suprotnom, postoji rizik od požara.

⚠ Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara. Budite naročito oprezni prilikom spremanja masne hrane ili prilikom dodavanja alkoholnih pića – postoji rizik od požara. Koristite rukavice za rernu za vađenje sudova i pribora. Po završetku pečenja, pažljivo otvorite vrata i pustite vreo vazduh ili paru polako napolje pre nego što pristupite rerni – postoji rizik od opekotina. Ne blokirajte otvore za vreo vazduh na prednjoj strani rerne – postoji rizik od požara.

⚠ Budite pažljivi kada su vrata rerne otvorena, kako ne biste udarili u njih.

⚠ Hrana ne sme da stoji u ili na proizvodu duže od jednog sata pre ili posle kuvanja.

DOZVOLJENA UPOTREBA

⚠ OPREZ: Uređaj nije predviđen da se njime upravlja spoljnim uređajem za uključivanje, kao što je tajmer, ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.

⚠ Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i takođe se može koristiti: kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; seoska gazdinstva; od strane gostiju hotela, motela, prenoćišta sa doručkom i drugih objekata za smeštaj gostiju.

⚠ Nijedna druga upotreba nije dozvoljena (npr. zagrevanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namenjen za profesionalnu upotrebu. Ne koristite uređaj na otvorenom.

⚠ Ne čuvajte eksplozivne ili zapaljive materije (npr. benzin ili sprejeve) unutar ili blizu uređaja – postoji rizik od požara.

UGRADNJA

⚠ Ovim uređajem moraju rukovati i montirati ga dve ili više osoba – postoji rizik od povrede. Prilikom raspakivanja i ugradnje, koristite zaštitne rukavice – postoji rizik od posekotina.

⚠ Ugradnju, uključujući dovod vode (ako postoji), električno povezivanje i popravke mora da obavi kvalifikovani tehničar. Nemojte popravljati ili menjati delove uređaja ukoliko to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku. Držite decu podalje od mesta ugradnje. Posle vađenja uređaja iz pakovanja proverite da se nije ošteti tokom transporta. U slučaju da postoje neki problemi, obratite se svom prodavcu ili najbližem postprodajnom servisu. Nakon ugradnje, otpadna ambalaža (plastični delovi, delovi od stiropora itd.) mora se čuvati van domašaja dece – postoji rizik od gušenja. Pre ugradnje, uređaj se mora isključiti sa strujnog napajanja – postoji rizik od strujnog udara. Pazite da uređaj ne ošteti kabl za napajanje tokom ugradnje – postoji rizik od požara ili strujnog udara. Aktivirajte uređaj tek nakon što je postupak montiranja završen.

⚠ Uklonite sve drvene delove nameštaja pre ugradnje uređaja i uklonite svu piljevinu i strugotinu.

⚠ Uređaj izvadite iz stiropora tek u trenutku ugradnje.

⚠ Nakon ugradnje, donja strana uređaja ne sme više da bude pristupačna, jer postoji rizik od opekotina.

⚠ Ne postavljajte uređaj iza dekorativnih vrata –

postoji rizik od požara.

⚠ Ako uređaj ugrađujete ispod radne ploče, ne blokirajte minimalni razmak između radne površine i gornje ivice rerne – postoji rizik od opekotina.

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

⚠ Pločica sa tehničkim podacima se nalazi na prednjoj ivici rerne (vidljiva je kada su vrata otvorena).

⚠ Mora biti omogućeno isključivanje uređaja sa napajanja izvlačenjem utikača iz utičnice, ukoliko joj se može pristupiti, ili putem dostupnog višepolnog prekidača postavljenog iznad utičnice u skladu sa pravilima ožičenja, a uređaj mora biti uzemljen u skladu sa nacionalnim standardima električne bezbednosti.

⚠ Ne koristite produžne kablove, višestruke utičnice ili adaptere. Električni delovi ne smeju da budu lako dostupni korisniku posle ugradnje. Ne koristite uređaj kada ste mokri ili bos. Ne rukujte ovim uređajem ako mu je oštećen kabl za napajanje ili utikač, ako ne radi kako treba, ili ako je oštećen ili ste ga ispustili.

⚠ Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, serviser ili druga kvalifikovana osoba zameni istim takvim kako bi se izbegla opasnost – postoji rizik od električnog udara.

⚠ Ako je potrebna zamena kabla za napajanje, obratite se ovlašćenom servisnom centru.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ UPOZORENJE: Pre obavljanja čišćenja ili održavanja, vodite računa da uređaj bude isključen i da ne bude priključen na strujno napajanje. Da biste izbegli rizik od telesne povrede, koristite zaštitne rukavice (rizik od posekotine) i zaštitne cipele (rizik od nagnječenja); u rukovanju treba da učestvuju dve osobe (manje opterećenje); nikada ne koristite opremu za čišćenje parom (postoji rizik od električnog šoka). Popravke od strane nestručnih lica, za koje proizvođač nije dao odobrenje, mogu dovesti do rizika po zdravlje i bezbednost, za koje proizvođač ne može biti odgovoran. Svaki kvar ili oštećenje nastali usled popravke ili održavanja od strane nestručnih lica neće biti pokriveni garancijom, za šta su uslovi istaknuti u dokumentu koji je isporučen sa uređajem.

⚠ Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne, jer mogu da ogrebu površinu, što

može dovesti do pucanja stakla.

⚠ Vodite računa da uređaj bude ohlađen pre čišćenja ili održavanja. – opasnost od opekotina.

⚠ UPOZORENJE: Isključite uređaj pre zamene sijalice – postoji rizik od strujnog udara.

ODLAGANJE AMBALAŽE

Materijal za pakovanje je moguće 100% reciklirati i označen je reciklažnim simbolom ♻. Zato različite delove ambalaže treba odgovorno odložiti i u potpunosti u skladu sa propisima lokalnih vlasti o odlaganju otpada.

ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA

Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti. Odložite ga u skladu s lokalnim propisima o odlaganju otpada. Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćavanju i reciklaži kućnih električnih uređaja obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili uređaj. Ovaj uređaj je označen prema Evropskoj Direktivi o odlaganju električne i elektronske opreme 2012/19/EZ (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE).

Ako pravilno odložite proizvod na otpad, pomoći ćete u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili na pratećoj dokumentaciji ukazuje na to da sa njim ne treba postupati kao sa komunalnim otpadom, već ga treba predati odgovarajućem centru za sakupljanje i reciklažu električne i elektronske opreme.

SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Samo u slučaju da je to navedeno u tabeli za pripremu hrane ili u vašem receptu, rernu možete unapred zagrejati. Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje pošto oni bolje apsorbuju toplotu. Hrana koju treba duže peći nastaviće da se peče pošto se rerna isključi.

Standardni ciklus (PIROLIZA): pogodan za čišćenje jako zaprljane rerne. Ciklus sa uštedom energije (EKSPRES PIROLIZA/EKO) – dostupan je samo kod određenih modela: troši otprilike 25% manje energije nego standardni ciklus. Birajte ovu funkciju u redovnim intervalima (nakon spremanja mesa 2 ili 3 puta uzastopno).

IZJAVE O USAGLAŠENOSTI

Ovaj uređaj ispunjava: zahteve ekološkog dizajna Evropske odredbe 66/2014; Uredbe o energetske označavanju 65/2014; Propise za ekološki dizajn za proizvode u vezi sa energijom i energetske informacije (amandman) (izlazak iz EU) 2019, u skladu sa Evropskim standardom EN 60350-1.

Ovaj proizvod može da sadrži izvor svetslosti klase A+ energetske efikasnosti.



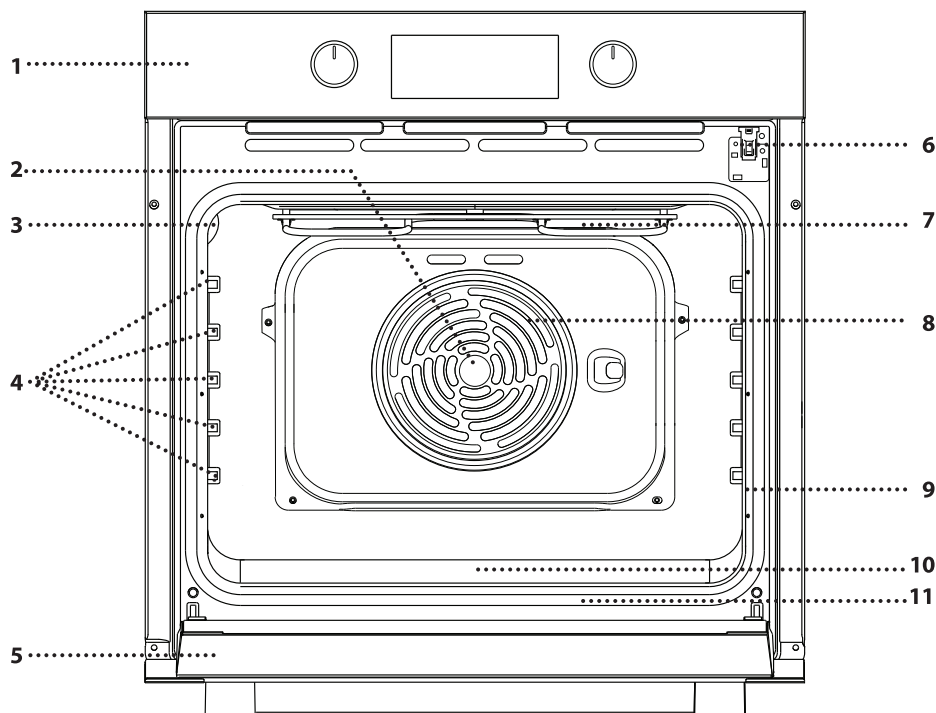


HVALA ŠTO STE KUPILI NAŠ PROIZVOD



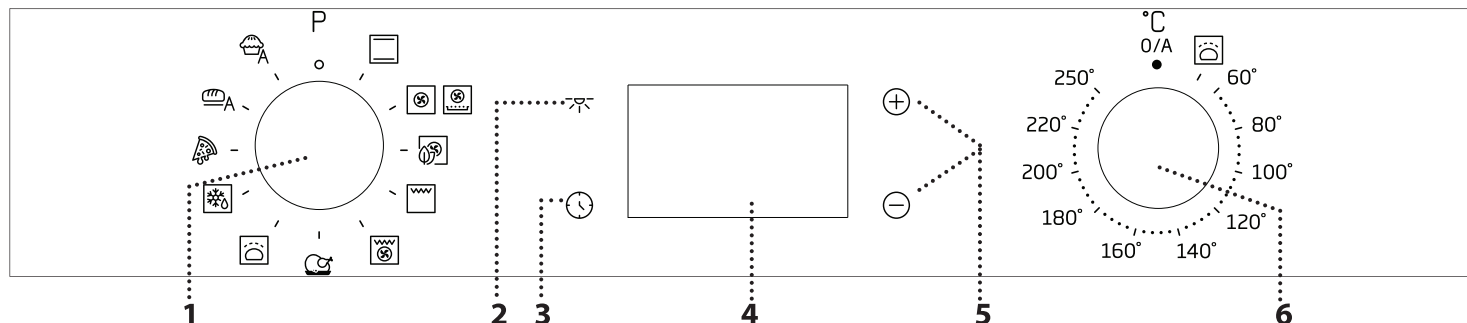
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Lampica
4. Prečke (nivoi su prikazani na zidu unutrašnjeg dela pećnice)
5. Vrata
6. Zaključavanje vrata (zaključava vrata dok je automatsko čišćenje u toku i nakon njega)
7. Gornji grejač / roštilj
8. Kružni grejač (nije vidljiv)
9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
10. Prorez za vodu za piće
11. Donji grejač (ne vidi se)

OPIS KONTROLNE TABLE



1. DUGME ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice biranjem funkcije. Okrenite prekidač 0 na položaj kako biste isključili rernu.

2. OSVETLJENJE

Kada je pećnica uključena, pritisnite  da biste uključili ili isključili svetlo odeljka pećnice.

3. PODEŠAVANJE VREMENA

Koristi se za podešavanje vremena trajanja pripreme jela, odlaganje starta i podešavanje tajmera.

Prikazuje vreme kada je pećnica ugašena.

4. DISPLEJ

5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE

Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.

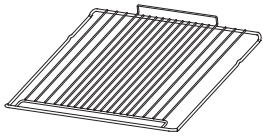
6. DUGME TERMOSTATA

Uključite ga da biste izabrali željenu temperaturu pri ručnom biranju funkcija.

Obratite pažnju na sledeće: Tip dugmeta može da se razlikuje u zavisnosti od tipa modela. Ako se dugmad aktiviraju pritiskom, pritisnite središnji deo dugmeta da biste ga otpustili iz ležišta.

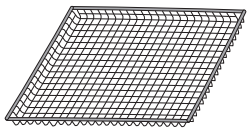
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA PRŽENJE VAZDUHOM*



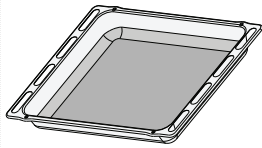
Ovaj dodatni pribor je dizajniran za upotrebu prilikom pripreme hrane pomoću funkcije Air Fry, a obezbeđuje optimalnu hrskavost i krckavost hrane. Za upotrebu, stavite posudu na žičanu rešetku. Može se prati u mašini za pranje sudova radi lakšeg čišćenja.

* Dostupno samo na određenim modelima.

Količina i vrsta dodataka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

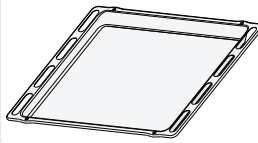
Drugi dodatni pribor se može kupiti odvojeno u prodajnom servisu.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE*



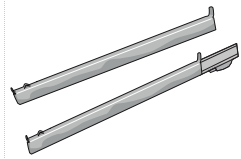
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodataka.

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

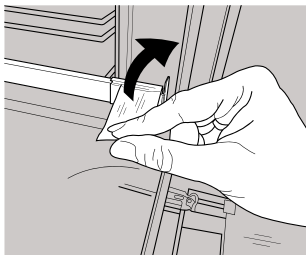
Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore).

Potom je lagano gurnite da klizi horizontalno po vođicama do kraja, koliko god je moguće.

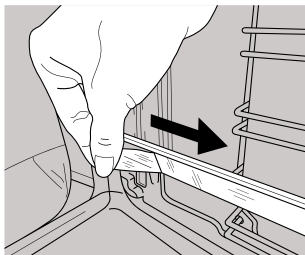
Ostali dodatni pribor, kao što je pleh za pečenje, treba umetnuti horizontalno, klizanjem ih pomerajući duž vođica.

KLIZNE POLICE I VOĐICE

Pre korišćenja pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim i zaštitnu foliju [b] sa kliznih vođica.



[a]



[b]

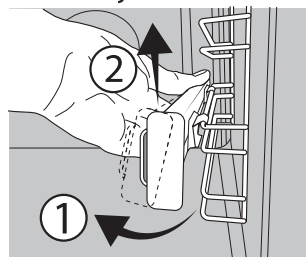
UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

Povucite donji deo klizne vođice da biste otkočili donje kuke (1) i povucite klizne vođice nagore,

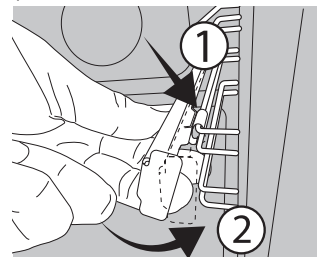
skidajući ih sa gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA [d]

Zakačite gornje kuke na vođice police (1), a zatim pritisnite donji deo kliznih vođica na vođice police, dok donje kuke ne kliknu (2).



[c]



[d]

UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA

1. Da biste uklonili vođice, čvrsto uhvatite spoljašnji deo vođice i povucite je ka sebi da biste izvukli nosač i dva unutrašnja pina iz ležišta.
2. Da biste ponovo postavili vođice, postavite ih uz šuplinu i prvo umetnite dva pina u ležište. Zatim, postavite spoljašnji deo blizu ležišta, umetnite nosač i čvrsto pritisnite prema zidu šupljine da bi se vođica pravilno pričvrstila.

PRVA UPOTREBA

1. PODEŠAVANJE VREMENA

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Pritiskajte  dok ikona  i dve cifre za vreme  ili  i sat  ne počnu da trepere na ekranu.



Koristite  ili  da biste podesili sat i pritisnite  da potvrdite. Počće da trepere dve brojke koje označavaju minute. Koristite  ili  da podesite minute i pritisnite  za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko  ikona treperi, na primer

usled dužeg nestanka struje, morate ponovo podesiti vreme.

2. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno.

Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sve dodatke iz unutrašnjosti pećnice.

Zagrejte pećnicu na 250 °C na otprilike sat vremena. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

FUNKCIJE



GREJANJE ODOZGO I ODOZDO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.



VENTILATORSKO GREJANJE

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.



AIR FRY

Funkcija Air Fry omogućava da pripremate razne vrste hrane sa manje ulja, što za rezultat daje fino hrskave i zdrave obroke. Unutrašnjost rerne se zagreva dok ventilator obavlja cirkulaciju vrela vazduha. Z najbolje rezultate, koristite Air Fry korpu, koja se dostavlja uz neke modele.

Za upotrebu, stavite hranu u jednom sloju u Air Fry korpu, tako da se ne preklapa i sledite uputstva iz Air Fry tabele za pripremu hrane. Stavite posudu na žičanu rešetku i ubacite pleh za pečenje na niži nivo kako bi sakupio mrve i kapanje.

Ne koristite više posuda kako bi pečenje bilo ujednačeno.



ECO VENTILATORSKO GREJANJE

Koristi se za pripremu pečenja ili punjenog mesa koristeći samo jedan nivo. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja.

Prilikom upotrebe ove ECO funkcije, svetlo ostaje isključeno tokom procesa pripreme ali se može ponovo uključiti pritiskom na .



GRILL

Koristi se za pečenje odrezaka, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju.

Za grilovanje mesa, preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.



ROŠTILJ S VENTILATOROM

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena junetina, piletina). Preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.



MAXI COOKING

Za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo da tokom pripreme meso okrećete kako bi se ravnomerno zapeklo sa obe strane. Takođe preporučujemo prelivanje mesa tečnošću tokom pripreme da ne bi bilo previše suvo.



DIZANJE TESTA

Koristi se za narastanje slanih i slatkih vrsta testa. pomerite dugme termostata na , da biste aktivirali ovu funkciju.



ODMRZAVANJE

Koristi se za brže odmrzavanje. Da biste aktivirali funkciju odmrzavanja, okrenite dugme za biranje na ikonu , a zatim okrenite dugme termostata u smeru kretanja kazaljke na satu na bilo koju temperaturu. Ova funkcija ne greje, tako da može da se koristi bilo koja temperatura. Kada se odmrzavanje završi, okrenite dve kontrole na položaje 0 i 0/A.



PICA

Koristi se za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i hleba. Preporučujemo menjanje pozicija plehova za pečenje na polovini pečenja.



HLEB (AUTOMATSKI)

Ova funkcija automatski predlaže najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta hleba.



KOLAČI (AUTOMATSKI)

Ova funkcija predlaže najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta kolača.

-120 ml vode za piće na dno rerne.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Da biste izabrali funkciju, uključite *dugme za odabir* simbola koji označava željenu funkciju: displej će zasvetliti i oglašić se zvučni signal.



2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

PRIRUČNIK

Da biste pokrenuli odabranu funkciju, okrenite *dugme termostata* da podesite željenu temperaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Tokom pripreme hrane možete promeniti funkciju tako što ćete uključiti *dugme za odabir* ili podesiti temperaturu uključivši *dugme termostata*. Funkcija se neće pokrenuti ako je *dugme termostata* na položaju **0**. Možete da podesite vreme pečenja, vreme završetka pečenja (samo ako je podešeno vreme pečenja) i tajmer.

DIZANJE TESTA

Da biste pokrenuli funkciju „Dizanje testa“, okrenite *dugme termostata* na odgovarajući simbol; ukoliko je pećnica podešena na drugačiju temperaturu od potrebne, funkcija se neće pokrenuti.

Obratite pažnju na sledeće: Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme

(samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

3. PREDZAGREVANJE

Nakon što se funkcija pokrene, zvučni signal i ikona koja treperi  na displeju označavaju da je aktivirana faza predzagrevanja pećnice.

Na kraju ove faze, zvučni signal i podešena ikonica  na displeju označiće da je pećnica dostigla podešenu temperaturu: sada možete ubaciti hranu i početi sa pripremanjem.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.

4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

Morate odabrati željenu funkciju pre nego što započnete podešavanje programa pripreme hrane.

TRAJANJE

Nastavite da pritiskate  sve dok  ikona i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.



Koristite  ili  da biste podesili željeno vreme pečenja, a zatim pritisnite  za potvrdu.

Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: oglašić se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste poništili podešeno vreme trajanja pripreme hrane, nastavite da pritiskate  sve dok  ikona ne počne da treperi na displeju, onda pomoću  resetujte vreme pripreme hrane na „00:00“. Ovo vreme trajanja pripreme hrane uključuje i fazu prethodnog zagrevanja pećnice.

PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME HRANE/ ODLOŽENI START

Nakon što ste podesili vreme trajanja pripreme hrane, pokretanje funkcije može biti odloženo tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane: pritisnite i držite  sve dok  ikona i trenutno prikazano vreme ne počnu da trepere na displeju.



Koristite  ili  da podesite vreme kada želite da hrana bude gotova i pritisnite  za potvrdu.

Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: funkcija će biti pauzirana i pokrenuće se automatski nakon izračunatog vremenskog perioda koji je potreban da bi hrana bila gotova u vreme koje ste podesili.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste poništili podešavanje, isključite pećnicu okretanjem *dugmeta za biranje* na položaj **0**.

Funkcija odlaganja početka nije dostupna za funkcije Roštilj i Potpomognuti roštilj.

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglašić se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je funkcija završena.



Okrenite *dugme za biranje* da biste izabrali drugu funkciju ili da **0** biste isključili pećnicu.

Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko je tajmer aktivan, displej će prikazivati naizmenično oznaku „END” i preostalo vreme.

5. PODEŠAVANJE TAJMERA

Ova opcija ne utiče na podešavanje pripreme hrane ali vam omogućava da upotrebite displej kao tajmer kada je bilo koja funkcija aktivna, kao i kada je pećnica isključena.

Pritiskajte  dok  i ikona „00:00” i „00:00” ne počnu da trepere na displeju.



Koristite  ili  da biste podesili željeno vreme i pritisnite  za potvrdu. Ogласiće se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojavanjem izabranog vremena.

Napomene: Da biste otkazali tajmer, nastavite da pritiskate  sve dok ikona  ne počne da treperi, a zatim pomoću  resetujte vreme na „00:00”.

NAPOMENE

- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZA- GREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR		
Kolači s praškom za pecivo		Da	160–180	30–90	2/3 		
		Da	160–180	30–90	4 1  		
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudle, voćne pite)		Da	160–200	35–90	2 		
		Da	160–200	40–90	4 2  		
Biskviti / Tortice		Da	160–180	20–45	3 		
		Da	150–170	20–45	4 2  		
		Da	150–170	20–45	5 3 1   		
Princes krofne		Da	180–210	30–40	3 		
		Da	180–200	35–45	4 2  		
		Da	180–200	35–45	5 3 1   		
Puslice		Da	90	150–200	3 		
		Da	90	140–200	4 2  		
		Da	90	140–200	5 3 1   		
Pica/Fokača		Da	190–250	15–50	1 / 2 		
		Da	190–250	20–50	4 2  		
Hleb		–	–	60	2 		
Zamrznuta pica		Da	250	10–20	3 		
		Da	230–250	10–25	3 2  		
Slane pite (pite od povrća, kiš)		Da	180–200	40–55	3 		
		Da	180–200	45–60	4 2  		
		Da	180–200	45–60	5 3 1   		
Volovani/pecivo od lisnatog testa		Da	190–200	20–30	3 		
		Da	180–190	20–40	4 2  		
		Da	180–190	20–40	5 3 1   		
Lazanje/zapečena testenina/ kaneloni/zapečeni kolači		Da	190–200	45–65	2 		
Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjetina 1 kg		Da	190–200	80–110	3 		
Pečena svinjetina sa hrskavom koricom 2 kg		Da	180–190	110–150	2 		
Piletina / zečetina / pačetina 1 kg		Da	200–230	50–100	2 		
Ćuretina/guščetina 3 kg		–	190–200	100 – 160	2 		
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50–70	2 		
FUNKCIJE	 Grejanje odozgo i odozdo	 Ventilatorsko grejanje	 Pica	 Hleb (Automatski)	 Grilovanje	 Roštilj s ventilatorom	 Eco ventilatorsko grejanje
DODACI	 Žičana rešetka	 Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki	 Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki		 Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje		 Pleh za kapanje / pleh za pečenje sa 200 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZA-GREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Tostirani hleb		–	250	2–6	5
Ribljí fileti / komadi		–	230 – 250	20 - 30 *	4 3
Kobasice / ćevapi / rebarca / pljeskavice		–	250	15–30 *	5 4
Pečeno pile 1–1,3 kg		Da	200–220	55 - 70 **	2 1
Krvavi biftek 1 kg		Da	200–210	35–50 **	3
Jagnjeći but / kolenica		Da	200–210	60–90 **	3
Pečeni krompir		Da	200–210	35–55**	3
Povrće gratinirano		–	200–210	25 – 55	3
Meso i krompir		Da	190–200	45 - 100 ***	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 ***	4 1
Lazanje i meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Kompletan obrok: voćni kolač (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1)		Da	180–190	40 - 120 ***	5 3 1
Pečeno meso / punjeno pečeno meso		–	170–180	100 – 150	3

* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme

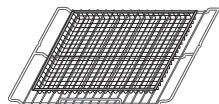
*** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

*** Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

FUNKCIJE							
	Grejanje odozgo i odozdo	Ventilatorsko grejanje	Pica	Hleb (Automatski)	Grilovanje	Roštilj s ventilatorom	Eco ventilatorsko grejanje
DODACI							
	Žičana rešetka	Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki	Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje

TABELA PRIPREME HRANE PRŽENJEM VAZDUHOM

KATEGORIJA	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLOŽENA KOLIČINA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR	
Zamrznuta hrana	Zamrznuti pomfrit		500 - 700	✓	200	20-30	3 	1 
	Zamrznuti pileći medaljoni		500 - 700	✓	200	15-20	4 	1 
	Ribljí štapići		500 - 700	✓	220	15-20	4 	1 
Vegetables (Povrće)	Sveže pohovane tikvice		400	✓	200	15-20	4 	1 
	Domaći pomfrit		300 - 800	✓	200	25-40	4 	1 
	Mešano povrće		300 - 800	✓	200	20-35	4 	1 
Meso i riba	Pileće grudi		1-4 cm	✓	200	20-50	4 	1 
	Pileća krilca		2300 - 800	✓	220	20-40	4 	1 
	Pohovani kotlet		1-4 cm	✓	220	15-40	4 	1 
	Ribljí file		1-4 cm	✓	200	15-25	4 	1 



Obratite pažnju na sledeće: specijalna Air Fry posuda mora uvek da se postavi na žičanu rešetku.

Za pripremu svežih ili domaćih jela, ravnomerno nanesite ulje.

Predlažemo da se doda prazna posuda na nivo 1 radi sakupljanja eventualnih ostataka masnoće koji cure iz Air Fry posude tokom pečenja.

Da bi se garantovali ujednačeni kulinarski rezultati, promešajte hranu na polovini preporučenog vremena potrebnog za pripremu hrane.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

Koristite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.

Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

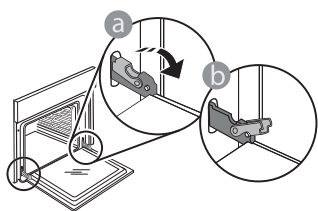
- Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.

- Ako na unutrašnjim površinama ima uporne prljavštine, preporučujemo korišćenje funkcije automatskog čišćenja radi dobijanja optimalnih rezultata čišćenja. Izbegavajte aktiviranje pirolitičkog ciklusa čišćenja kada ima ostataka kamenca. Pre aktiviranja, obavite čišćenje kamenca kao što je prethodno opisano.
- Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti.
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

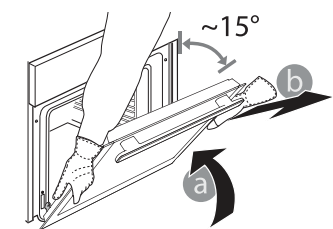
DODACI

Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA



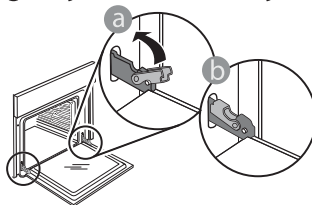
- Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



- Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz

njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanj površini.

- Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.



- Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.

Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.

- Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

ZAMENA LAMPICE

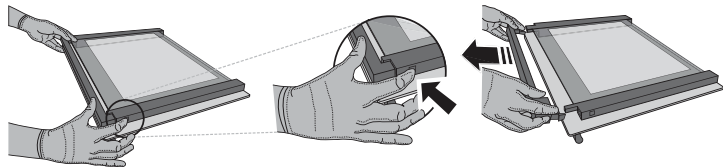
- Isključite pećnicu iz struje.
- Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.
- Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.

Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice od 25 W/230 V tipa G9, T300 °C. Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009).

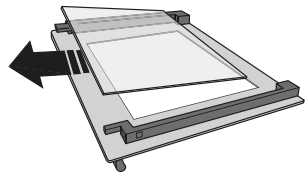
Sijalice se mogu nabaviti u našem postprodajnom servisu. - Sijalice ne držite golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

ČIŠĆENJE STAKLA NA VRATIMA

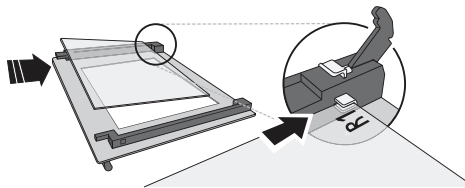
1. Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.



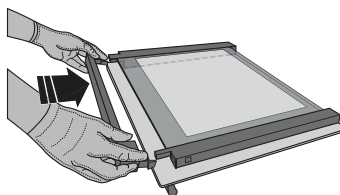
2. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.



3. Ponovo postavite srednje okno (obeleženo slovom „1R“) pre postavljanja unutrašnjeg okna: Da biste pravilno postavili staklena okna, vodite računa da oznaka „R“ može da se vidi u levom uglu. Prvo ubacite dužu stranu stakla obeleženu slovom „R“ u ležišta, a potom ga spustite na položaj. Ovu proceduru ponovite za oba staklena okna.

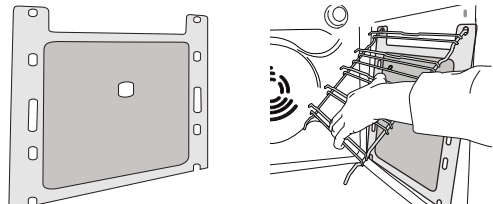


4. Vraćanje gornje ivice vrata: Kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.



ČIŠĆENJE KATALITIČKIH PLOČA

Ova rerna je opremljena specijalnim katalitičkim oblogama koje olakšavaju čišćenje odeljka za pečenje zahvaljujući svojoj specijalnoj površini sa sposobnošću samočišćenja, koja je veoma porozna i može da apsorbira masti i prljavštinu. Ove ploče su postavljene na vodičama: Prilikom promene položaja i ponovnog postavljanja vodiča, vodite računa da kuke na vrhu uđu u odgovarajuće otvore na pločama.



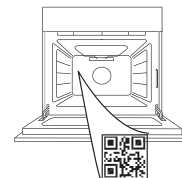
Za najbolje korišćenje funkcije samočišćenja katalitičkih ploča, preporučujemo grejanje rerne na 200°C oko sat vremena pomoću funkcije „Convection Bake“. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna. Zatim ostavite pećnicu da se ohladi pre nego što neabrazivnim sunđerom skinete sve ostatke hrane.

Obratite pažnju na sledeće: Korišćenje korozivnih ili abrazivnih deterdženata, čvrstih četki, živce za sudove ili spreja za čišćenje pećnice može da ošteti katalitičku površinu i ugrozi njene karakteristike samočišćenja. Kontaktirajte postprodajni centar ako je potrebna zamena ploča.

OTKLANJANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na ekranu se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Kvar pećnice.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“.
Na displeju se prikazuje poruka „Hot“ (Vrelo) i izabrana funkcija se neće pokrenuti.	Temperatura previsoka.	Pustite da se pećnica ohladi pre aktiviranja funkcije. Izaberite drugu funkciju.

Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



beko



400020025568

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

**ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ
СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД
ДОТРИМУВАТИСЯ**

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для подальшого використання. У цій інструкції та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід прочитати і завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ Не торкайтеся духової шафи під час піролітичного циклу (самоочищення) — існує ризик отримання опіків. Під час і після циклу піролізу (поки приміщення не буде повністю провітреним) не залишайте біля духової шафи дітей і тварин без нагляду. Перед початком піролітичного циклу з духової шафи необхідно видалити надлишки рідини, зокрема жиру та олії. Не залишайте будь-яке приладдя чи матеріали всередині духової шафи під час піролітичного циклу.

⚠ Якщо духову шафу встановлено під варильною поверхнею, переконайтеся, що під час піролітичного циклу всі газові та електричні конфорки вимкнено — існує ризик отримання опіків.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (до 3 років) підходити до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які мають незначний досвід чи знання щодо використання цього приладу, лише за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом осіб, що відповідають за їхню безпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти можуть чистити та обслуговувати прилад лише під наглядом дорослих.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ Не залишайте прилад без нагляду під час сушіння продуктів. Якщо прилад придатний для використання датчика, застосовуйте тільки температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти — існує ризик виникнення пожежі. Завжди будьте обережні під час приготування страв з використанням жиру, олії або при додаванні алкогольних напоїв — існує ризик виникнення пожежі. При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою. Наприкінці готування з обережністю відкрийте дверцята, щоб дозволити поступово вийти

гарячому повітрю або парі, перш ніж наблизитись до духової шафи — існує ризик отримання опіків. Не блокуйте вентиляційні отвори для нагрітого повітря на передній частині духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Коли дверцята духової шафи відкриті або знаходяться у нижньому положенні, слід пильнувати, щоб не вдаритись ними.

⚠ Їжу не можна залишати всередині виробу або на ньому більше ніж на одну годину до або після приготування.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ ОБЕРЕЖНО: Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім пристроєм для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: в кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, невеликих пансіонах зі сніданком й інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей прилад не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад поза приміщенням.

⚠ Не зберігайте вибухонебезпечні або горючі речовини (наприклад, бензин або аерозольні балончики) всередині або поблизу приладу — існує ризик виникнення пожежі.

ВСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Встановлення і обслуговування приладу повинно виконуватись принаймні двома особами для уникнення ризику травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці – існує ризик порізів.

⚠ Встановлення, включаючи підключення водопостачання (за наявності), виконання електричних з'єднань і ремонт має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте самостійно та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наблизитись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи немає на ньому пошкоджень після транспортування. У разі виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після встановлення залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи тощо) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці — існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення прилад слід відключити від електромережі для уникнення ризику ураження

електричним струмом. Під час установа приладу переконайтеся, що він не перетискає та не пошкоджує кабель живлення - існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його установа.

⚠ Усі столярні роботи виконуйте до вбудовування приладу в меблевий корпус і приберіть усю дерев'яну стружку та тирсу.

⚠ Не виймайте прилад з пінополістиролу до моменту його встановлення.

⚠ Після встановлення приладу не повинно бути доступу до його дна — існує ризик отримання опіків.

⚠ Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами – існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Якщо прилад встановлено під стільницею, залишайте мінімальний просвіт між стільницею та верхнім краєм духової шафи — існує ризик отримання опіків.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

⚠ Паспортна табличка знаходиться на передньому краї духової шафи (її видно, коли дверцята відкриті).

⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від електромережі шляхом витягування вилки (за наявності) з розетки або за допомогою багатополусного перемикача, встановленого перед розеткою згідно з нормами прокладання електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електробезпеки.

⚠ Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжними для користувача. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження кабелю живлення або вилки й у разі неналежної роботи приладу або пошкодження чи падіння.

⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або осіб з подібною кваліфікацією для заміни пошкодженого кабелю, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

⚠ У разі необхідності заміни кабелю живлення, зверніться до авторизованого сервісного центру.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: перед здійсненням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що прилад вимкнений і відключений від джерела живлення. Щоб уникнути ризику травмування, використовуйте захисні рукавички (ризик порізу) та захисне взуття (ризик забою); керування обов'язково мають здійснювати дві людини (зменшення навантаження); ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою (ризик ураження електричним

струмом). Непрофесійний ремонт, не дозволений виробником, може мати ризик для здоров'я та безпеки, за який виробник не несе відповідальності. Будь-який дефект або пошкодження, спричинені непрофесійним ремонтом або технічним обслуговуванням, не покриваються гарантією, умови якої зазначені в документі, що постачається з пристроєм.

⚠ Не використовуйте жорсткі абразивні очисники та металеві скребки для очищення скла на дверцятах, оскільки вони можуть подрпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.

⚠ Перш ніж очищувати прилад або виконувати технічне обслуговування, переконайтеся в тому, що прилад охолонув, оскільки існує ризик опіків. - існує небезпека опіків.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: вимкніть пристрій перед тим, як здійснювати заміну лампи — існує ризик ураження електричним струмом.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Пакувальний матеріал на 100% є вторинною сировиною, придатною для повторного використання, і позначений відповідним символом ♻. Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте Перед проведенням будь-якого чищення або технічного обслуговування слід переконаватися, що прилад охолонув. Його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

Символ  на виробі або в супровідній документації вказує на те, що його не можна утилізувати як побутові відходи, а слід здати на утилізацію до відповідного центру збору відходів електричного й електронного обладнання для вторинної переробки.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті. Використовуйте темні лаковані або емальовані деко для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло. Страви, які потребують тривалого приготування, продовжуватимуть готуватися навіть після вимкнення духової шафи.

Стандартний цикл (PYRO): підходить для очищення дуже брудної духової шафи. Енергозберігаючий цикл (PYRO EXPRESS/ECO): - тільки в окремих моделях - : у якому споживається приблизно на 25% менше енергії, ніж під час стандартного циклу. Обирайте цю функцію через певний проміжок часу (після 2-3 разів приготування м'яса поспіль).

ДЕКЛАРАЦІЇ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей прилад відповідає: Вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014; Вимогам щодо маркування класу енергоефективності 65/2014; Вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 60350-1.

Цей виріб може містити джерело (джерела) споживання класу енергоефективності A+.



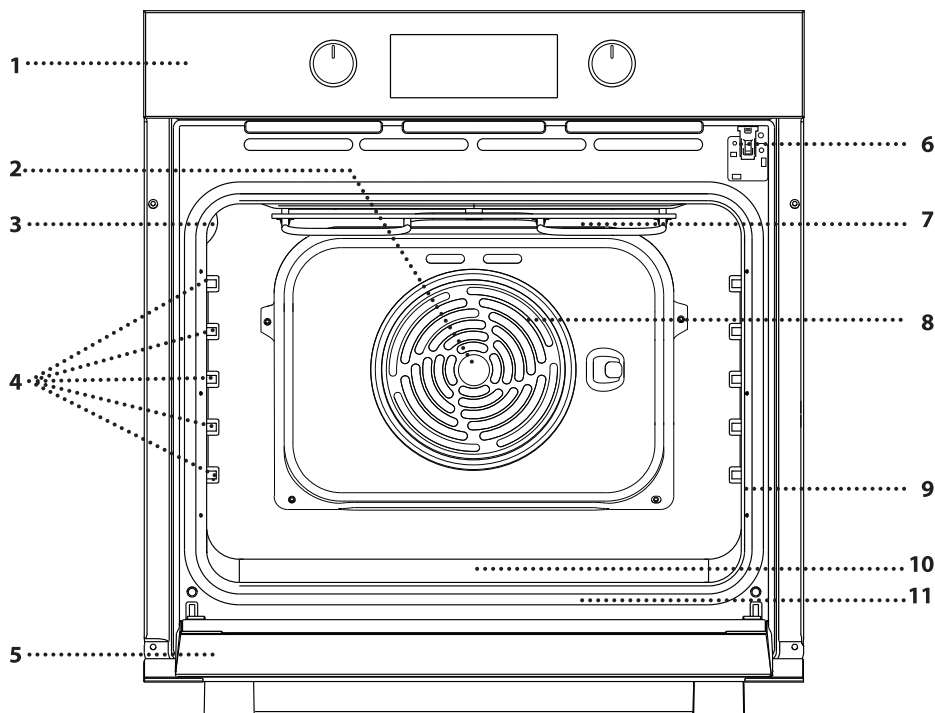


ДЯКУЄМО ЗА ПОКУПКУ НАШОГО ВИРОБУ



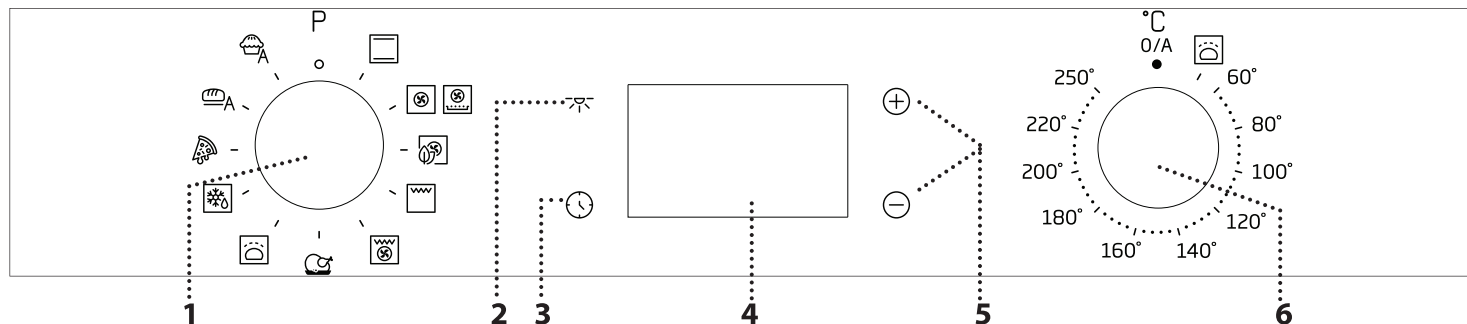
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Замок дверцят (зачиняє дверцята під час автоматичного очищення та після нього)
7. Верхній нагрівальний елемент/гриль
8. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
9. Паспортна табличка (не знімати)
10. Заглиблення для питної води
11. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, виберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0.

2. СВІТЛО

Коли духову шафу ввімкнено, натисніть , щоб увімкнути або вимкнути лампу в духовій шафі.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу готування, затримки запуску та таймера.

Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу готування.

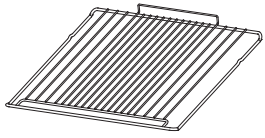
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб вибрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму.

Зверніть увагу: Тип ручки може відрізнятися залежно від типу моделі. Якщо ручки є ручками натискного типу, натисніть на центр ручки, щоб вивести її з гнізда.

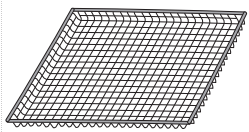
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ЛИСТ ДЛЯ АЕРОГРИЛЯ*



Це приладдя призначене для використання під час приготування страв з функцією «Аерогриль», що забезпечує оптимальну хрусткість та золотисту скоринку для вашої їжі. Для використання поставте лист на решітку. Він придатний для миття в посудомийній машині, що спрощує очищення.

* Наявний лише в деяких моделях. Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

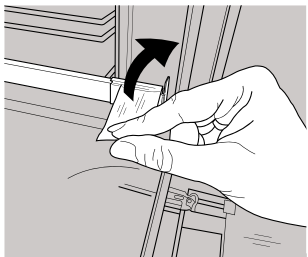
Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахилою вгору, та натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу.

Після цього посуňte її горизонтально вздовж напрямних якомога далі.

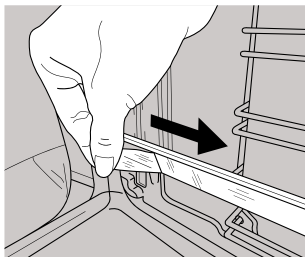
Інше приладдя, наприклад, лист для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним.

ВИСУВНІ ПОЛИЦІ ТА ТРИМАЧІ ПОЛИЦЬ

Перед використанням духовки зніміть захисну стрічку [a], а потім видаліть захисну фольгу [b] з телескопічних напрямних.



[a]

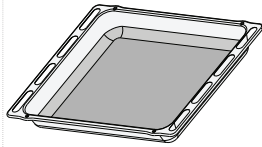


[b]

ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

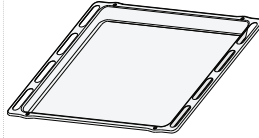
Потягніть нижню частину телескопічної напрямної, щоб відчепити нижні гачки (1), і потягніть телескопічні напрямні вгору, знявши їх із верхніх гачків (2).

ПІДДОН*



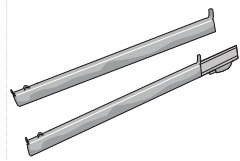
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решітку для соку, що витікає під час готування.

ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

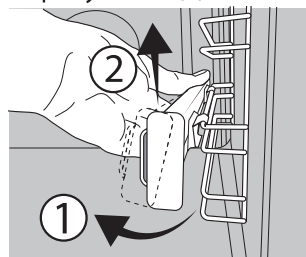
ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



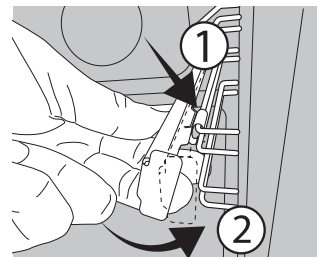
Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

Зачепіть верхні гачки на напрямних для решітки (1), потім притисніть нижню частину телескопічних напрямних до напрямних для решітки, поки нижні гачки чутно не зафіксуються (2).



[c]



[d]

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

1. Щоб зняти напрямні для решітки, міцно тримаючись за зовнішню частину напрямної, потягніть її на себе, щоб витягти опору і два внутрішні штифти зі своїх гнізд.
2. Щоб встановити на місце напрямні для решітки, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місця два штифти. Після чого розмістіть зовнішню частину біля її гнізда, вставте опору і міцно притисніть її до стінки з заглибленнями, щоб впевнитися, що напрямна належним чином закріплена.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому ввімкненні приладу потрібно встановити час: Натискайте  , поки значок  та дві цифри годин  або  та годинник  не почнуть блимати на дисплеї.



За допомогою кнопки  або  встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомоги кнопок  або  встановіть значення хвилини та натисніть кнопку  для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо значок  блимає, наприклад, після

тривалих перебоїв у подачі електроенергії, потрібно встановити час.

2. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя.

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духова шафа має бути порожньою.

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ФУНКЦІЇ



ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.



НАГРІВ ВЕНТИЛЯТОРОМ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



АЕРОГРИЛЬ

Функція «Аерогриль» дозволяє готувати багато видів їжі з меншою кількістю олії, в результаті чого страви матимуть приємну хрустку скоринку та будуть більш корисними. Камера духової шафи нагрівається, а вентилятор циркулює гаряче повітря. Для досягнення найкращих результатів використовуйте кошик «Аерогриль», що входить до комплекту деяких моделей.

Для використання розмістіть їжу одним шаром у кошику «Аерогриль», уникаючи накладання шматків один на одного, та дотримуйтесь інструкцій із таблиці приготування «Аерогриль». Встановіть деко на решітку та вставте деко для випікання на нижчий рівень для збору крихт або крапель жиру.

Уникайте використання кількох дек одночасно, щоб забезпечити рівномірне приготування.



НАГРІВ ВЕНТИЛЯТОРОМ З ФУНКЦІЄЮ ЕСО

Для готування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря.

При використанні функції «ЕСО» індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову увімкнути, натиснувши кнопку .



ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування гринок.

Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо користуватися піддоном для збирання соку: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



ФУНКЦІЯ ПРИМУСОВОЇ ВЕНТИЛЯЦІЇ ДЛЯ ГРИЛЯ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбівів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



ВЕЛИКІ ШМАТКИ

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.



DOUGH PROVING (ВІДСТОЮВАННЯ ТІСТА)

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Щоб активувати цю функцію, поверніть ручку термостата в положення .



РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для швидкого розморожування їжі. Щоб активувати функцію розморожування, поверніть ручку вибору на піктограму , а потім поверніть ручку терморегулятора за годинниковою стрілкою до будь-якої температури. Ця функція не нагрівається, тому можна використовувати будь-яку температуру. Після завершення розморожування поверніть два регулятори в положення 0 та 0/A.



ПІЦА

Для випікання піци та хліба різних типів і розмірів. У середині процесу готування бажано поміняти місцями дека для випікання.



АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ

Ця функція автоматично рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для всіх типів хліба.



АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ

Ця функція рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для всіх типів кондитерських виробів.

Налийте 120 мл питної води на дно духової шафи.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

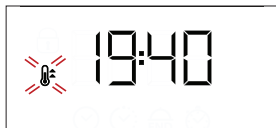
Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції: засвітиться дисплей і пролунає звуковий сигнал.



2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНИЙ РЕЖИМ

Для початку виконання обраної функції поверніть *ручку термостата*, щоб встановити бажану температуру.



Зверніть увагу: під час готування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*. Функція не запуститься, якщо *ручка термостата* буде на 0 можна вибрати час приготування, час закінчення приготування (тільки якщо встановлено час приготування) й таймер.

DOUGH PROVING (ВІДСТОЮВАННЯ ТІСТА)

Щоб розпочати виконання функції «Піднімання тіста», встановіть *ручку термостата* на відповідний символ; Якщо в духовій шафі встановлено іншу температуру, функцію не буде запущено.

Зверніть увагу: можна встановити час готування, час завершення готування

(тільки якщо ви встановили час готування) і таймер.

3. ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок  на дисплеї вкажуть на те, що активовано фазу попереднього прогрівання.

У кінці цієї фази пролунає звуковий сигнал, і значок  на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духова шафа досягла заданої температури: у цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування потрібно вибрати функцію.

ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і "00:00".



За допомогою кнопок  та  встановіть бажаний час готування і натисніть  для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

Зверніть увагу: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок , потім за допомогою кнопки  скиньте час готування на значення "00:00". Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення часу готування початок виконання функції може бути відкладено за рахунок програмування часу завершення її виконання: Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і значення поточного часу запуску.



Кнопкою  або  встановіть бажаний час завершення готування і натисніть  для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити готування у встановлений час.

Зверніть увагу: для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, встановивши *ручку вибору* у положення 0 .

Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» і «Примусова вентиляція для гриля».

END OF COOKING (ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ)

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено.



Поверніть *ручку вибору*, щоб обрати іншу функцію, або у положення 0 , щоб вимкнути духову шафу.

Зверніть увагу: Якщо таймер увімкнено, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис «END» і час, що залишився.

5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дає змогу використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено.

Натискайте , поки  і значок «00:00» не почнуть блимати на дисплеї.



За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час і натисніть  для підтвердження. Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

Примітки: щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне блимати, потім за допомогою кнопки  скиньте час до значення "00:00".

ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пирого з дріжджового тіста		Так	160-180	30 - 90	2/3
		Так	160-180	30 - 90	4 1
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 – 200	35 - 90	2
		Так	160 – 200	40 - 90	4 2
Печиво/тарталетки		Так	160-180	20 - 45	3
		Так	150 - 170	20 - 45	4 2
		Так	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Заварні тістечка		Так	180 - 210	30 - 40	3
		Так	180 - 200	35 - 45	4 2
		Так	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Безе		Так	90	150 - 200	3
		Так	90	140 – 200	4 2
		Так	90	140 – 200	5 3 1
Піца/фокача		Так	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Так	190 - 250	20 - 50	4 2
Хліб		-	-	60	2
Заморожена піца		Так	250	10 - 20	3
		Так	230-250	10 - 25	3 2
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 - 200	40 - 55	3
		Так	180 - 200	45 - 60	4 2
		Так	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	3
		Так	180 - 190	20 - 40	4 2
		Так	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Лазанья/запіканки з макаронами/ канелоні/відкриті пироги		Так	190 - 200	45–65	2
Ягнятина/телятина/яловичина/ свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180 - 190	110 - 150	2
Курятина/кролик/качка 1 кг		Так	200 - 230	50 - 100	2
Індичка/гуска 3 кг		-	190 - 200	100 - 160	2
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 70	2

ФУНКЦІЇ							
	Верхній і нижній нагрів	Нагрів вентилятором	Піца	Автоматичне випікання хлібу	Гриль	Функція примусової вентиляції для гриля	Нагрів вентилятором з функцією Eco
ПРИЛАДДЯ							
	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Деко для випікання / піддон або форма для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води		

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Підсмажений хліб		-	250	2 - 6	5 
Рибне філе/скибки		-	230 - 250	20 - 30 *	4 3  
Ковбаски/кебаби/ поребрини/гамбургери		-	250	15 - 30 *	5 4  
Смажена курятина 1-1,3 кг		Так	200 - 220	55 - 70 **	2 1  
Ростбіф з кров'ю 1 кг		Так	200 - 210	35 - 50 **	3 
Нога ягняти/гомилка		Так	200 - 210	60 - 90 **	3 
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55**	3 
Овочева запіканка		-	200 - 210	25 - 55	3 
М'ясо та картопля		Так	190 - 200	45 - 100 ***	4 1  
Риба й овочі		Так	180	30 - 50 ***	4 1  
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 ***	4 1  
Комплексна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5)/лазанья (рівень 3)/м'ясо (рівень 1)		Так	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1   
Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса		-	170 - 180	100 - 150	3 

* Переверніть страву по завершенні половини часу готування

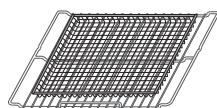
** Переверніть страву по завершенні двох третин часу готування (якщо необхідно).

*** Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

ФУНКЦІЇ							
	Верхній і нижній нагрів	Нагрів вентилятором	Піца	Автоматичне випікання хлібу	Гриль	Функція примусової вентиляції для гриля	Нагрів вентилятором з функцією Eco
ПРИЛАДДЯ							
	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Деко для випікання / піддон або форма для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води		

ГОТУВАННЯ В АЕРОГРИЛІ

КАТЕГОРІЯ	РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ	
Заморожені продукти	Заморожена картопля фрі		500 - 700	✓	200	20 - 30	3	1
	Заморожені курячі нагетси		500 - 700	✓	200	15 - 20	4	1
	Рибні палички		500 - 700	✓	220	15 - 20	4	1
Овочі	Паніровані цукіні		400	✓	200	15 - 20	4	1
	Домашня картопля фрі		300 - 800	✓	200	25 - 40	4	1
	Овочеve асорті		300 - 800	✓	200	20 - 35	4	1
М'ясо і риба	Курячі грудки		1-4 см	✓	200	20 - 50	4	1
	Курячі крильця		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4	1
	Котлета в паніровці		1-4 см	✓	220	15 - 40	4	1
	Рибне філе		1-4 см	✓	200	15 - 25	4	1



Зверніть увагу: спеціальне деко для аерогрилю завжди має бути розміщене на решітці.

Для готування свіжих або домашніх страв розподіліть олію рівномірно.

Ми рекомендуємо встановити порожній лист в лоток рівня 1, щоб зібрати залишки жиру, які під час готування можуть потрапляти з листа для аерогриля.

Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охололо. Забороняється застосовувати пароочисники.

Забороняється використовувати дрітні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні

виробу. Надягайте захисні рукавички. Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.

Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

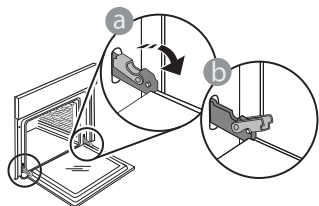
- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

- Якщо на внутрішніх поверхнях присутні стійкі забруднення, ми рекомендуємо увімкнути функцію автоматичного очищення для отримання оптимальних результатів після очищення. За наявності залишків вапняних відкладень, уникайте проведення очищення шляхом активації піроциклу. Перед активацією видаліть вапняний наліт, як це описано вище.
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

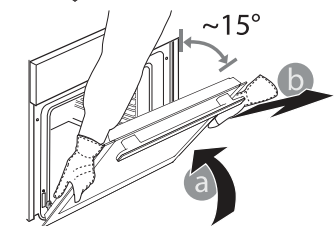
ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ



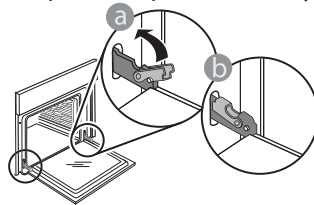
1. Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцят до упору. Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцят, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті

дверцят на м'яку поверхню.

3. Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.



4. Опустіть дверцят, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

Легко натисніть, щоб переконаватися, що засувки

перебувають у правильному положенні.

5. Спробуйте зачинити дверцят і перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцят не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ЗАМІНА ЛАМПИ

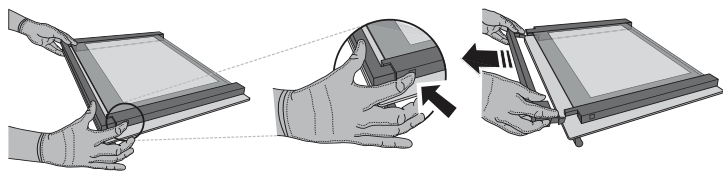
- Відключіть духову шафу від електромережі.
- Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
- Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: використовуйте галогенові лампи типу G9, 25 Вт/230 В, Т300 °С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Регламент ЄС 244/2009).

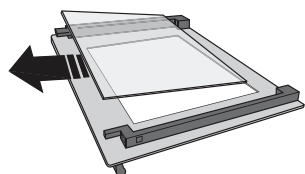
Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування. - Не торкайтеся лампи голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити її. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

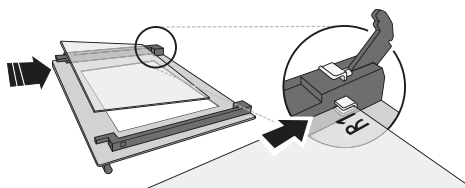
1. Знявши дверцята і поклавши їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть на два фіксатори і зніміть верхній край дверцят, потягнувши їх на себе.



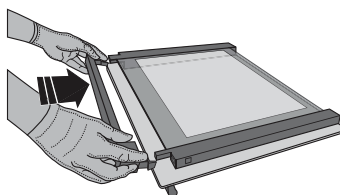
2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.



3. Встановіть проміжну панель (позначену «1R») перед встановленням внутрішньої панелі: Щоб правильно встановити скляні панелі, переконайтеся, що в лівому кутку видно позначку R. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену літерою R, в опорні гнізда, а потім опустіть його на місце. Повторіть цю процедуру для обох скляних панелей.

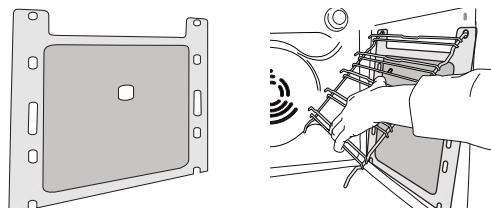


4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне встановлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.



ОЧИЩЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ВТУЛОК

Цю духову шафу оснащено спеціальними каталітичними втулками, що полегшують чищення відсіку для приготування. Це забезпечується особливим самоочисним високопористим покриттям, що вбирає жир та сажу. Зазначені панелі встановлюються на напрямних для решітки: при зміні положення й повторній установці напрямних для решіток слід вставляти гачки у верхній частині до відповідних отворів панелей.



властивостей самоочищення каталітичних панелей рекомендуємо прогрівати духову шафу до температури 200 °C протягом приблизно однієї години з використанням функції «Випікання з конвекцією». При цьому духову шафу має бути порожньою. Потім, перш ніж видаляти будь-які залишки їжі з використанням неабразивної губки, дайте духовій шафі охолонути.

Зверніть увагу: Не використовуйте корозійні або абразивні мийні засоби, жорсткі щітки, металеві мочалки для чищення каструль або засоби очищення (розпилювачі) для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню та зіпсувати її самоочисні властивості. Якщо потрібно замінити панелі, зверніться до служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

З метою найбільш ефективного використання

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
На дисплеї відображається літера «F» й число або інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Зверніться до найближчого центра післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте спеціалістам число, яке відображається після літери «F».
На дисплеї відображається повідомлення «Hot» (Гаряче), та обрана функція не запускається.	Зависока температура.	Залиште духову шафу охолонути, після чого активуйте функцію. Оберіть іншу функцію.

Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.

