



Piekarnik do zabudowy

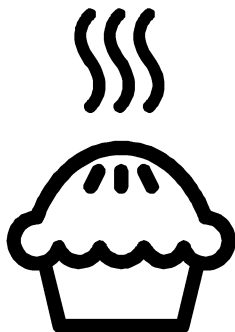
Instrukcja użytkowania

Ugradbena pečnica

Uputstvo za upotrebu

lebūvēta krāsns

Lietotāja rokasgrāmata



BIM25402XMS

PL / BS / LV

285.4474.82/R.AD/18.03.2020/5-3

7757786701

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór produktu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekazesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia

dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

4

Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	6
Zamierzone przeznaczenie.....	7
Bezpieczeństwo dzieci.....	8
Stare urządzenia.....	8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	8

2 Informacje ogólne

9

Opis urządzenia.....	9
Zawartość opakowania.....	10
Zawartość opakowania.....	10
Dane techniczne.....	11

3 Instalacja

12

Przed zainstalowaniem.....	12
Instalacja i przyłączenie.....	14
Przyszły transport.....	15

4 Przygotowanie

16

Jak oszczędzać energię.....	16
Pierwszy raz.....	16
Ustawianie czasu.....	16
Pierwsze czyszczenie.....	16
Podgrzewanie wstępne.....	17

5 Jak obsługiwać piekarnik

18

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.....	18
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	18
Tryby pracy.....	19
Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika.....	21
Tabela czasów pieczenia.....	25
Jak obsługiwać grill.....	27
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....	28

6 Czyszczenie i konserwacja

29

Informacje ogólne.....	29
Czyszczenie panelu sterowania.....	29
Czyszczenie piekarnika.....	29
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.....	30
Wymagowanie szyby w drzwiczkach.....	31
Wymiana lampki w piekarniku.....	31

7 Rozwiązywanie problemów

32

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.

- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

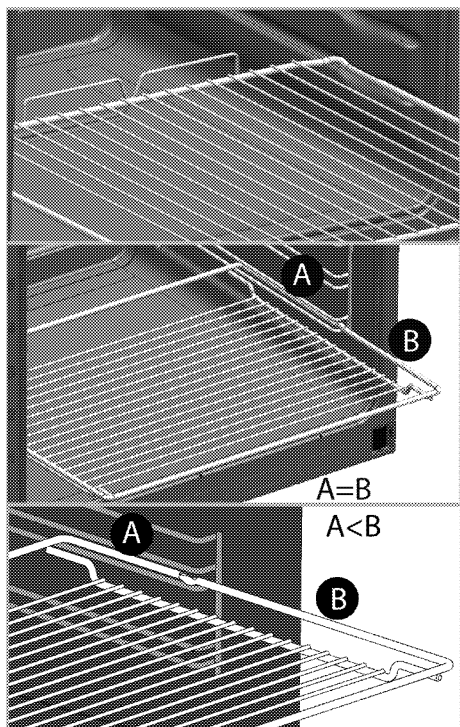
- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnąć chwytając za nią samą.
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Tylne powierzchnie urządzeń nagrzewają się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzaných części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.'
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- (Różni się zależnie od modelu piekarnika.)
Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).



- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do

pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy się upewnić, że wyjęto przewód zasilający z gniazdka lub wyłączono bezpiecznik, tak aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem elektrycznym.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchni;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchnia jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."

- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.
- Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenia, pieczenia i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

- Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

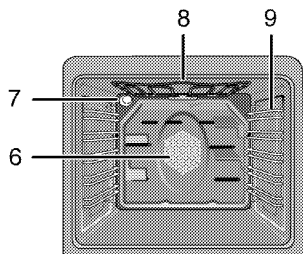
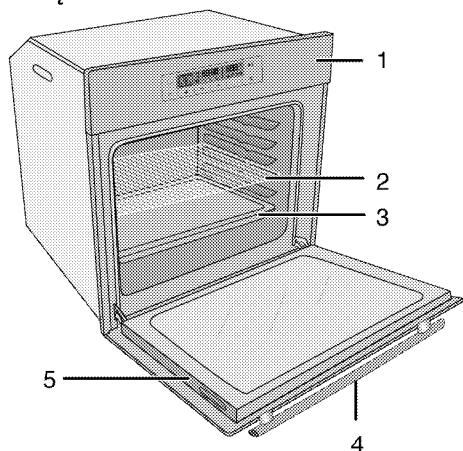
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

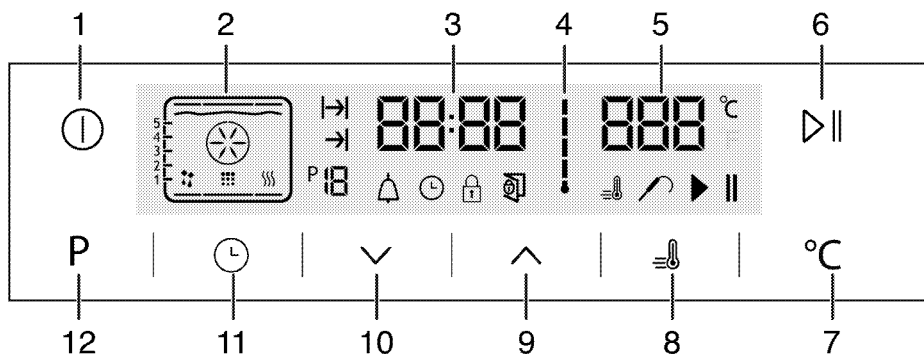
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | | | |
|---|------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Panel sterowania | 6 | Silnik wentylatora (za płytą stalową) |
| 2 | Półka druciana | 7 | Lampka |
| 3 | Tacka | 8 | Górny element grzejny |
| 4 | Uchwyt | 9 | Pozycje półki |
| 5 | Drzwiczki | | |



- | | |
|----|--|
| 1 | Klawisz ZAK./WYŁ. |
| 2 | Wyświetlacz funkcji |
| 3 | Pole wskaźnika czasu bieżącego |
| 4 | Symbol temperatury wewnątrz piekarnika |
| 5 | Pole wskaźnika temperatury |
| 6 | Przycisk start/stop gotowania |
| 7 | Przyciska nastawiania temperatury |
| 8 | Symbol boostera (szybkie podgrzewanie) |
| 9 | Klawisz plus |
| 10 | Klawisz minus |
| 11 | Klawisz regulacji |
| 12 | Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji |

Zawartość opakowania

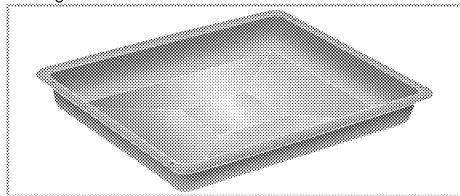


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

1. **Instrukcja użytkownika**

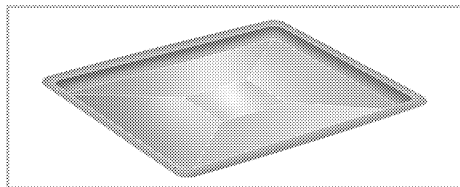
2. **Foremka głęboka**

Służy do pieczenia ciast, dużych porcji pieczeni, potraw soczystych oraz do zbierania tłuszczu przy grillowaniu.



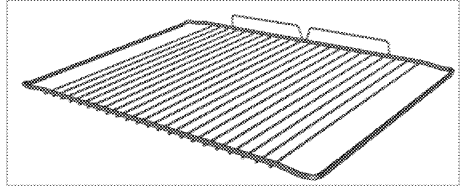
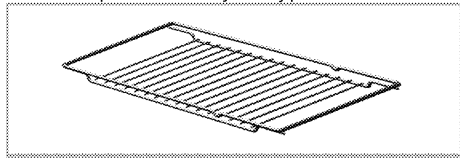
3. **Foremka do ciasta**

Służy do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



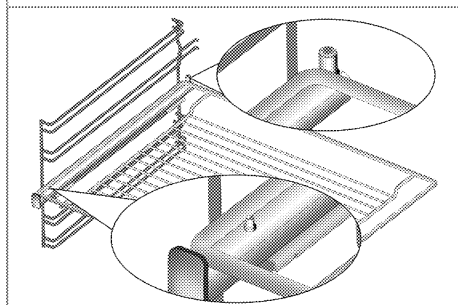
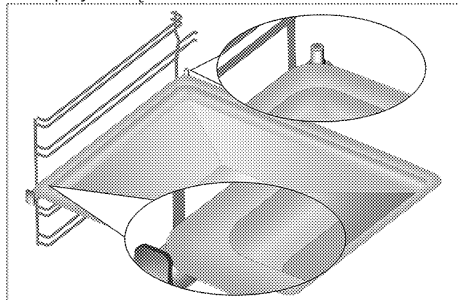
4. **Ruszt druciany**

Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.



5. **Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu. Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.



Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3.1 kW
Typ/ przekrój przewodu	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomagania nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1-Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4-Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.

** Patrz: *Instalacja, strona 12.*



Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.



Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.



Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym razie gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.



Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.



ZAGROŻENIE:

Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.



ZAGROŻENIE:

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go.
Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiedzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiar w mm)

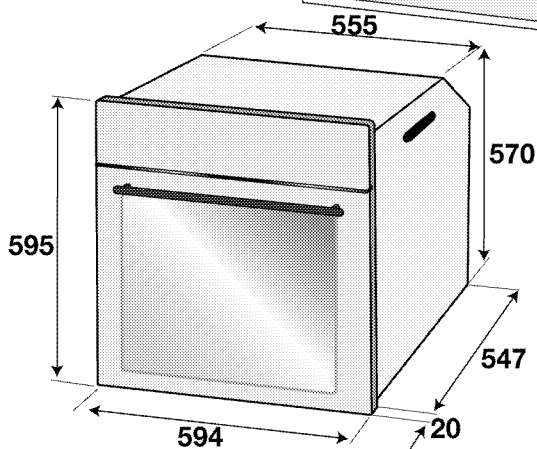
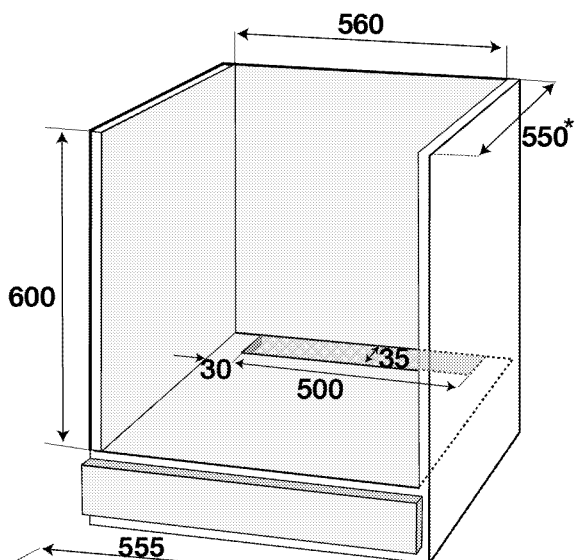
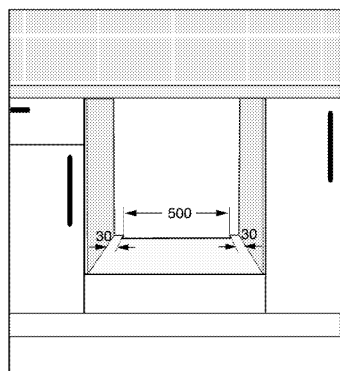
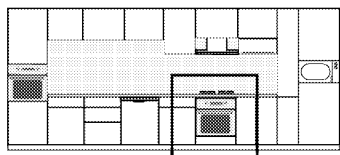
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.
- Piekarnik należy przenosić, trzymając za wycięcia do noszenia po obu stronach.
- Przed montażem produktu należy wyjąć z jego wnętrza wszystkie materiały i dokumenty.
- Meble kuchenne muszą mieć wymiary zgodne z poniższym rysunkiem. Aby zapewnić odpowiednią wentylację, z tyłu mebli kuchennych należy wyciąć otwór o wymiarach podanych na poniższym rysunku.



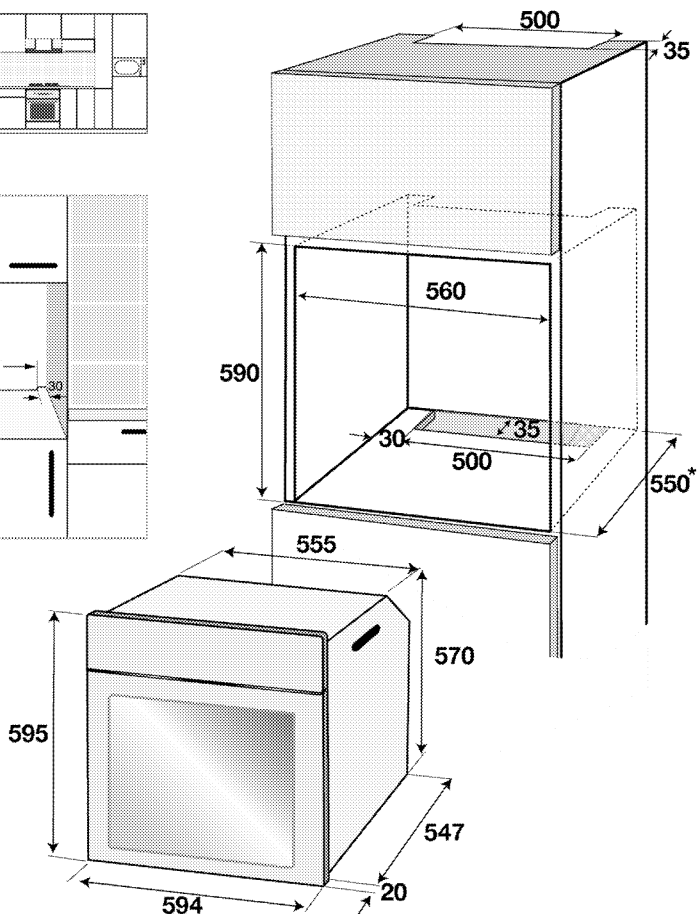
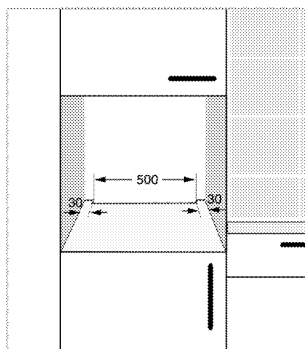
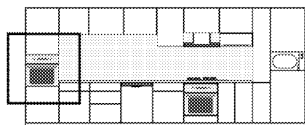
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE:

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.



ZAGROŻENIE:

Przewodu zasilającego nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową zobaczysz po otwarciu przednich drzwiczek.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".



ZAGROŻENIE:

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



Wtyczka przewodu zasilającego musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

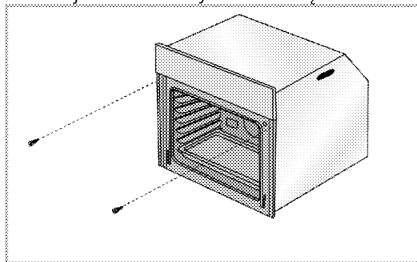


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

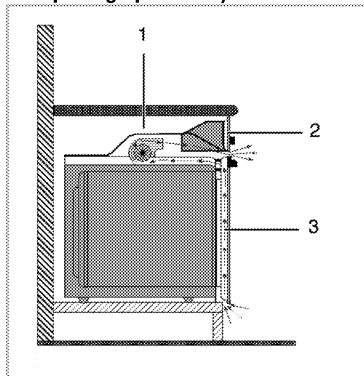
Instalowanie wyrobu

1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku. Po montażu należy się upewnić, że śruby są wystarczająco dokręcone, a piekarnik się nie rusza. Piekarnik zamontowany niezgodnie z instrukcjami lub zamocowany niedostatecznie dokręconymi śrubkami może się przewrócić podczas użytkowania.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

Wbudowany wentylator chłodzący chłodzi zarówno szafkę do zabudowy, jak i przód urządzenia.



Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika. Jeśli pieczenie odbywało się z zaprogramowanym timerem piekarnika, po zakończeniu pieczenia wraz z wszystkimi funkcjami zostanie wyłączony również wentylator.

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza urządzenia włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki urządzenia zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Nie podnoś urządzenia za drzwiczki ani za klamkę.



Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.



Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniu.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

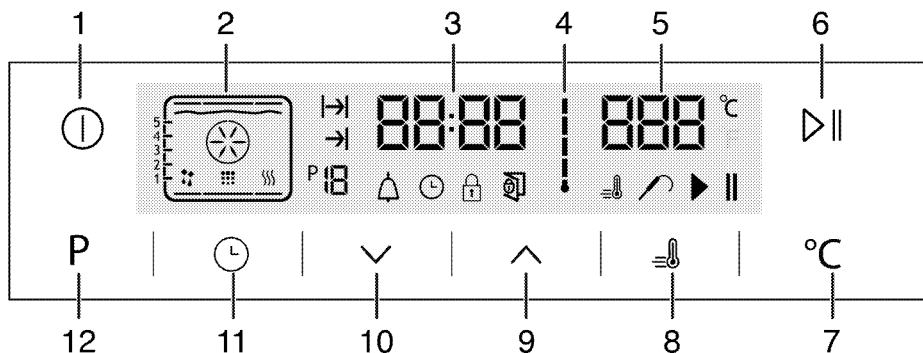
Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- Jeżeli drzwi nie są otwarte, wewnętrzna temperatura jest optymalizowana w celu zapewnienia oszczędności energii w trybie ECO

FAN HEATING i może się różnić od wskazań na wyświetlaczu.

- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

Pierwszy raz Ustawianie czasu



- 1 Klawisz ZAK./WYŁ.
 - 2 Wyświetlacz funkcji
 - 3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
 - 4 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
 - 5 Pole wskaźnika temperatury
 - 6 Przycisk start/stop gotowania
 - 7 Przyciska nastawiania temperatury
 - 8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
 - 9 Klawisz plus
 - 10 Klawisz minus
 - 11 Klawisz regulacji
 - 12 Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji
1. Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika zapala się symbol ☹️; dotknij klawiszy $\wedge$ / $\vee$, aby ustawić godzinę.
 2. Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu ☹️ i poczekaj 4 sekundy, nie dotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.

i Jeśli bieżąca godzina nie jest ustawiona, wskaźnik czasu zacznie rosnać/zmieniać się od 12:00. Aby wskazać, że bieżąca godzina nie została ustawiona, wyświetli się symbol ☹️. Zniknie dopiero po ustawieniu godziny.

Pierwsze czyszczenie

i Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.
Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

Podgrzewanie wstępne

Nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut, a potem je wyłącz. Przed pierwszym użyciem należy wypalić wszelkie pozostałości po produkcji i warstwy ochronne.



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!
Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp.
Zakaz zbliżania się dzieci!
Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Statyczne)

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill*, strona 27.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 15 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill*, strona 27



W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci! Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.



ZAGROŻENIE:

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ułotnić się z niego para. Taka ulatniająca się para może poparzyć dłonie, twarz i oczy.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Rób najlepszy użytek z miejsca na półce.
- Foremkę do pieczenia stawiaj w środku półki.
- Prze załączeniem piekarnika lub grilla wybierz właściwą pozycję półki. Nie zmieniaj pozycji półki, gdy kuchenka jest gorąca.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny i czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.
- Pieczenie mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

Wskazówki do grillowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kielbaski, a także

warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń tę półkę drucianą lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na półce drucianej, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. Wsuwana foremka do pieczenia musi mieć rozmiar zakrywający cały obszar grillowania. Foremka może nie być dostarczana z produktem. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu, wlej do niego trochę wody.



Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

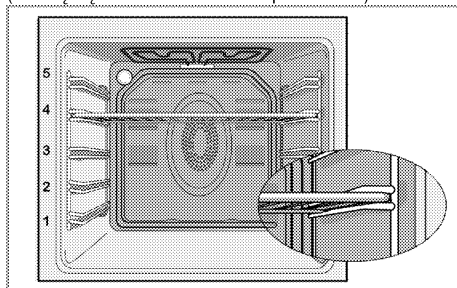
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku. Ruszt druciany nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesuń ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek.

(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)



Tryby pracy

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu dla tego urządzenia.

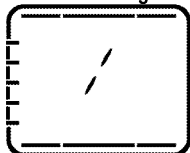
1. Grzałki górna i dolna



Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.

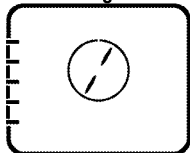
Na ekranie wyświetli się właściwa pozycja półki.

2. Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



Gorące powietrze nagrzane grzałkami górną i dolną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Piecz w jednej tylko blasze.

3. Termoobieg



Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator.

Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.

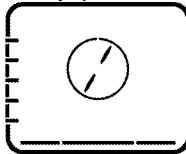
 Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, silnik wentylatora nie będzie działać, aby gorące powietrze pozostało we wnętrzu.

4. Funkcja "3D"



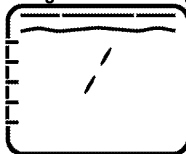
Działają grzałki dolna i górna oraz nagrzewanie z termoobiegiem. Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Piecz w jednej tylko blasze.

5. Funkcja pizza



Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobiegiem. Nadaje się do pieczenia pizzy.

6. Full grill+termoobieg



Gorące powietrze nagrzane dużym grillem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

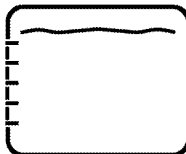
7. Full grill



Działa duży grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

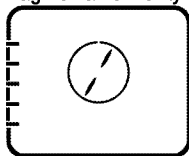
8. Grill



Działa mały grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania i potraw gratynowanych.

- Do grillowania potóż małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

9. Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



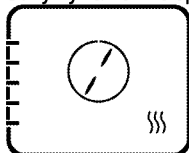
Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160-220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli **Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan**.

10. Grzałka dolna



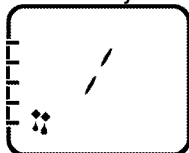
Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu.

11. Utrzymywanie w cieple



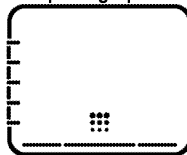
Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu.

12. Praca z wentylatorem.



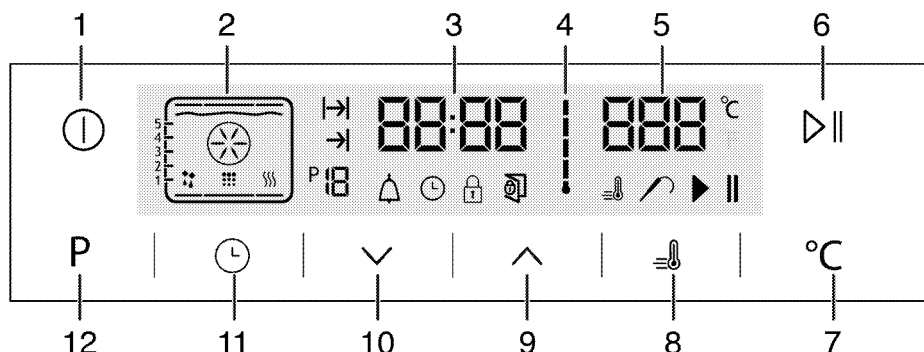
Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego odtajania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.

13. Łatwe czyszczenie parowe (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

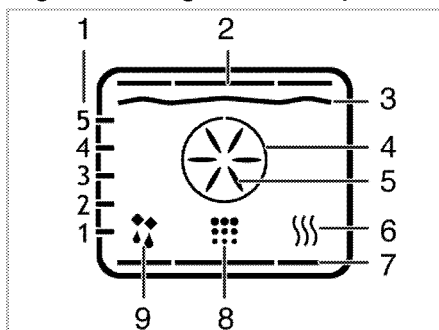


Ta funkcja umożliwia zmiękczenie zanieczyszczeń w piekarniku (jeśli nie pozostawały zbyt długo) oraz ich łatwe usunięcie. Informacje na temat łatwego czyszczenia parowego zawiera część „Czyszczenie – łatwe czyszczenie parowe”.

Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika



- 1 Klawisz ZAK./WYŁ.
 - 2 Wyświetlacz funkcji
 - 3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
 - 4 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
 - 5 Pole wskaźnika temperatury
 - 6 Przycisk start/stop gotowania
 - 7 Przyciska nastawiania temperatury
 - 8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
 - 9 Klawisz plus
 - 10 Klawisz minus
 - 11 Klawisz regulacji
 - 12 Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji
- : Symbol czasu gotowania
 : Symbol końca gotowania
 : Numer funkcji
 : Symbol alarmu
 : Symbol zegara
 : Symbol blokady klawiszy
 : Symbol otwartych drzwiczek
 : Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
 : Symbol sondy do pieczenia mięsa
 : Symbol przerwy w gotowaniu
 : Symbol rozpoczęcia gotowania



- 1 Pozycje półki
- 2 Grzałka górna
- 3 Grzałka grilla
- 4 Grzejnik boostera
- 5 Nawiew boostera
- 6 Utrzymywanie w cieple
- 7 Grzejnik dolny
- 8 Pozycja czyszczenia
- 9 Praca z wentylatorem.

Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika!

Tabela funkcji:

Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne. Zalecana temperatura jest wyświetlana po wybraniu funkcji.

Tabela funkcji	Zakres temperatur (°C)
Grzałki górna i dolna	40-260
Grzanie dolne/górne z termoobiegiem	40-280
Pieczenie z termoobiegiem	40-280
Funkcja „3D”	40-280
Funkcja pizza	40-280
Duży grill z termoobiegiem	40-280
Pełny grill	40-280
Dolny grill	40-280
Nagrzewanie z termoobiegiem	160-220
Eco Fan	40-280
Nagrzewanie dolne	40-220
Utrzymywanie w cieple	40-100

*W modelach z funkcją samoczyszczenia pirolitycznego można nastawić temperaturę maksymalnie 310°C

	Ze względów bezpieczeństwa maksymalny czas pieczenia we wszystkich trybach z wyjątkiem utrzymywania w cieple ograniczono do 6 godzin. W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.
	Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odnośne symbole.
	Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję, lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie pół-automatycznym lub w pełni automatycznym.
	Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.

Jak obsługiwać piekarnik

1. Aby zablokować sterowanie dotykowe, dotknij przycisku  na ponad 2 sekundy.
» Po włączeniu piekarnika pojawia się pierwsza dostępna funkcja. Gdy wyświetlacz jest w tym trybie, można nastawić czas pieczenia, godzinę zakończenia, oraz funkcję Booster (szybkie nagrzewanie).

	Piekarnik wyłączy się automatycznie po 20 sekundach, jeśli na tym wyświetlaczu nie wybierze się żadnych jego ustawień.
--	--

Ręczne pieczenie poprzez wybranie temperatury i trybu pracy

Możesz piec, wybierając temperaturę i funkcję odpowiednią do dania, ręcznie kontrolując czas pieczenia bez ustawiania go.

1. Po dotknięciu przycisku , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy .
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .
- » Zamiga symbol .
4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy .
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisza .
6. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
7. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz  , aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

8. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie w przypadku pieczenia ręcznego bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie możesz zakończyć, dotykając ponownie klawisz  .

» Piekarnik kończy pieczenie i na wyświetlaczu pojawia się symbol .

9. Aby zamknąć piekarnik, dotknij przycisku  na ponad 2 sekundy.

Pieczenie o nastawionej godzinie:

Piekarnik może się wyłączyć, jeśli wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia, ręcznie kontrolując czas pieczenia, bez ustawiania jego czasu.

1. Po dotknięciu przycisku , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy .
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .

» Zamiga symbol .

4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy .
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisza .
6. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
7. Ustaw czas pieczenia, dotykając klawiszy  i potwierdź ustawienie, dotykając klawisza .

» Po ustawieniu czasu pieczenia symbol  wyświetlać się będzie ciągle.

8. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
9. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz  , aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranej godziny zakończenia gotowania.

» Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej

zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

10. Po zakończeniu pieczenia wyświetli się „End” [Koniec] i odezwie alarm.

11. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk.

» Alarm wyłącza się, a piec automatycznie kończy pieczenie.

Ustawianie zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę:

Piekarnik włączy i wyłączy się automatycznie, jeśli wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia oraz koniec pieczenia na późniejszą godzinę, ręcznie kontrolując czas pieczenia, bez ustawiania jego czasu.

1. Po dotknięciu przycisku , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy .
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .

» Zamiga symbol .

4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy .

5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz .

6. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.

7. Ustaw czas pieczenia, dotykając klawiszy  i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz .

» Po ustawieniu czasu pieczenia symbol  wyświetlać się będzie ciągle.

8. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznaczający koniec czasu pieczenia.

9. Ustaw czas pieczenia, dotykając przycisków  i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz .

» Po ustawieniu końca czasu pieczenia symbol  wyświetlać się będzie ciągle.

10. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.

11. Jeśli temperatura, funkcja, czas pieczenia i jego koniec są odpowiednie, dotknij klawisz , aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas trwania pieczenia od ustawionej godziny jego zakończenia. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, włącza się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż

do końca ustawionego czasu pieczenia. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

12. Po zakończeniu pieczenia wyświetli się „End” [Koniec] i odezwie alarm.

13. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk.

» Alarm wyłącza się, a piec automatycznie kończy pieczenie.



Jeśli po ustawieniu chcesz anulować tylko czas pieczenia lub czas pieczenia i koniec czasu pieczenia, musisz zresetować czas pieczenia.

Ustawianie funkcji Booster (szybkie nagrzewanie)

Funkcji Booster (szybkie nagrzewanie) używa się, aby szybciej nagrzać piekarnik do ustawionej temperatury.



Funkcji Booster nie można wybrać w pozycjach rozmrażania, nagrzewanie z termoobiegiem eco fan, utrzymywania w cieple i czyszczenia. W razie przerwy w zasilaniu ustawienia funkcji Booster kasują się.

1. Po ustawieniu temperatury, funkcji, czasu pieczenia i jego końca dotknij klawisz .

» Symbol  będzie wyświetlać się przez cały czas. Włączona jest funkcja Booster (szybkie nagrzewanie).

» Symbol Booster znika, gdy tylko piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, i piekarnika wraca do wykonywania funkcji czynnej przed uruchomieniem funkcji Booster.

2. Ponownie dotknij klawisz , aby anulować funkcję Booster.

» Symbol  znika. Funkcja Booster (szybkie nagrzewanie) jest wyłączona.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Dotknij klawisz , aby wyłączyć piekarnik.

Aktywacja blokady przycisków

Uruchamiając funkcję blokady przycisków, można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” [WYŁ].

2. Naciśnij , aby aktywować blokadę przycisków.

» Po włączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się „On” [Za.], a symbol  będzie się nadal świecił. Potwierdź, dotykając .



Po załączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków nie kasuje się.

W celu wyłączenia blokady dotknij przycisku

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- » Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.].
2. Wyłącz blokadę przycisków, naciskając klawisz .
- » Po wyłączeniu blokady przycisków pojawi się „OFF”. Potwierdź, dotykając .



Po załączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu ustawienia blokady przycisków nie kasują się.

Ustawianie alarmu czasowego

Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień.

Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Po upływie nastawionego czasu odezwie się alarm dźwiękowy.

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

2. Ustaw alarm, korzystając z klawiszy  / .
- » Symbol  będzie się nadal świecił, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.
3. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.

Wyłączanie alarmu

1. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.
- » Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

Anulowanie alarmu

1. Aby wyłączyć alarm, dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz , aż wyświetli się „00:00”.



Wyświetli się czas alarmu. Jeśli równocześnie nastawi się czas alarmu i czas pieczenia, wyświetli się krótszy z nich.

Zmiana bieżącej godziny

1. Raz po raz dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Dotknij klawiszy  / , aby ustawić godzinę.

3. Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu  i poczekaj 4 sekundy, nie dotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.



W przypadku zaniku zasilania ustawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo. Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy użytkowana jest jakakolwiek funkcja piekarnika.

Regulacja głośności

1. Gdy piekarnik jest w trybie gotowości (Standby), raz po raz dotykaj klawisza , aż na wyświetlaczu pojawi się „VOL”.
2. Naciskając klawisze  /  ustaw jeden z dźwięków L0, L1 lub L2.
3. Naciśnij klawisz  i odczekaj 4 sekundy nie naciskając innych klawiszy, aby potwierdzić to ustawienie.

Nastawianie lampki Eco.

1. Gdy piekarnik jest w trybie gotowości (Standby), raz po raz dotykaj klawisza , aż na wyświetlaczu pojawi się „LP”.
2. Naciskając klawisze  /  wybierz opcję On (Zał.) lub ECO.
3. Naciśnij klawisz  i odczekaj 4 sekundy nie naciskając innych klawiszy, aby potwierdzić to ustawienie.
4. Przy ustawieniu na ON (Zał.); gdy w trybie gotowości (Standby) i w trakcie pracy otwarte są drzwiczki, lampka pali się (ON) ciągle.
5. Przy ustawieniu na ECO; gdy w trybie gotowości (Standby) i w trakcie pracy otwarte są drzwiczki, lampka zapala się (ON), a po 15 sekundach gaśnie (OFF).

Jeśli w trakcie pracy dotknie się któregoś klawisza (z wyjątkiem klawiszy  oraz ) lampka zapala się (ON), a po 15 sekundach gaśnie (OFF).

Tabela czasów pieczenia



Podane w tabeli czasy są tylko orientacyjne. Mogą się różnić, zależnie od rodzaju żywności, grubości, rodzaju i preferencji kulinarnych.

Pieczenie ciast i mięs



Pierwsza półka w piekarniku to półka **dolna**.

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	180	25 ... 30
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Formy do ciast na ruszt druciasty**		2	180	40 ... 50
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1- Foremka do ciasta* 3- Standardowa tacka*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 blachy	1- Standardowa tacka* 3- Foremka do ciasta* 5- Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciasty**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciasty**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1- Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciasty** 4- Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Ciasteczka	Jedna blacha	Foremka do ciasta*		3	180	25 ... 30
	2 blachy	1- Foremka do ciasta* 3- Standardowa tacka*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 blachy	1- Foremka do ciasta* 3- Standardowa tacka* 5- Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	30 ... 40
	2 blachy	1- Foremka do ciasta* 5- Standardowa tacka*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 blachy	1- Foremka do ciasta* 3- Standardowa tacka* 5- Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ciasto ozdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	25 ... 35
	2 blachy	1- Foremka do ciasta* 3- Standardowa tacka*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 blachy	1- Foremka do ciasta* 3- Standardowa tacka* 5- Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zaczynie	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	35 ... 45
Lazania	Jedna blacha	Szklana/metalowa forma prostokątna na ruszt druciasty**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	10 ... 15
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	70 ... 90

	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta (1,8- 2 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
Indyk (5.5 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30
Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach. * Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem. ** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.						

Tabela gotowania do sprawdzania posiłków

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Bulka masłana	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	2 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciasty**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciasty**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciasty** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Placek z jabłkami	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	180	50 ... 60
	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	170	50 ... 60
	2 blachy	1-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla** 4-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blachę do pieczenia**		1 - 4	170	50 ... 60
Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach. * Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem. ** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.						

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



Po rozpoczęciu pieczenia w trybie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan nie należy zmieniać temperatury pieczenia.



Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan. Jeżeli drzwi nie są otwarte, wewnętrzna temperatura jest optymalizowana w celu zapewnienia oszczędności energii i może się różnić od wskazań na wyświetlaczu.

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	180	25 ... 35
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	45 ... 55
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	35 ... 45

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10°C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne z góry, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze wypieczone wewnątrz, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwę ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.



Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli gotowania. Jeśli dół nadal nie dość się zabarwił, następnym razem umieść ciasto na dolnej półce.

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbyt szybko wysycha, gotuj ją w garnku z pokrywką zamiast blachy. Zamknięte naczynia zatrzymują sok z potrawy.
- Jeśli potrawa warzywna nie uduśli się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszek i wsadź do piekarnika.

Jak obsługiwać grill



OSTRZEŻENIE

Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Włączanie grilla

1. Po dotknięciu przycisku ①, aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Dotknij klawiszy  , aby wybrać potrzebną funkcję grillowania.
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku °C.
- » Zamiga symbol °C.
4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy  .
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz °C.
6. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz  II, aby rozpocząć grillowanie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

7. Grillowanie możesz zakończyć, dotykając ponownie klawisz .

» Piekarnik kończy grillowanie i na wyświetlaczu pojawia się symbol II.

Wyłączanie grilla

1. Aby zamknąć piekarnik, dotknij przycisku ① na ponad 2 sekundy.



Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.

Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Zalecana temperatura (°C)**	Czas grillowania
Ryby	Ruszt druciasty	4...5	250	20...25 min. *
Sznycle z kurczaka	Ruszt druciasty	4...5	250	25...35 min.
Kotlety jagnięce	Ruszt druciasty	4...5	250	20...25 min.
Pieczeń wołowa	Ruszt druciasty	4...5	250	25...30 min. *
Kotlety cielęce	Ruszt druciasty	4...5	250	25...30 min. *
Opiekanie chleba *	Ruszt druciasty	4	250	1...3 min.

* zależnie od grubości

*Nagrzewać przez 5 minut

**Jeśli nie można ustawić temperatury grilla w produkcie, grill będzie działał w zalecanej temperaturze.

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według

EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym

sprawdzanie produktu

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Pieczyno tostowe	Ruszt druciasty	4	250	1...3 min.
Klopsiki (wołowina) - 12 kawałki	Ruszt druciasty	4	250	25...35 min.

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.

Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5 minut przed opiekaniem.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy staną się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości gotowania, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu urządzenia.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Czyszczenie panelu sterowania

Panel sterowania i pokręta czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.



Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokręta, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania.

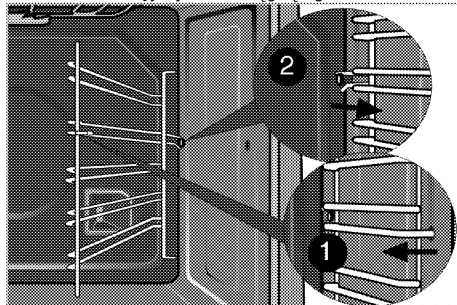
Możesz uszkodzić panel sterowania!

Czyszczenie piekarnika

Abymy oczyścić ścianę boczną (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

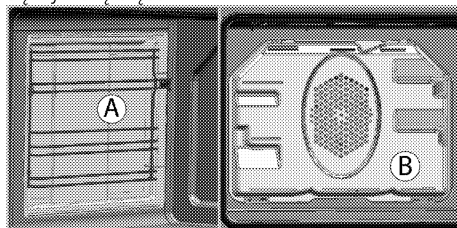
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



Ściany katalityczne

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Wewnętrzne ściany boczne (A) i/lub ściana tylna (B) urządzenia mogą być pokryte emalią katalityczną. Ściany katalityczne mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Dzięki perforowanej strukturze powierzchnie katalityczne wchłaniają smar, a po napełnieniu powierzchni smarem zaczynają świecić. W takim przypadku zaleca się wymianę części.



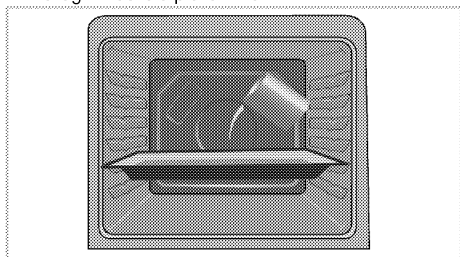
Łatwe czyszczenie parą

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ brud (który nie czekał zbyt długo) mięknie pod wpływem wytwarzanej

wewnątrz piekarnika pary, a krople wody skraplają się na jego wewnętrznych powierzchniach.

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Wlać 500 ml do tacy piekarnika i umieścić tacę na drugim ruszcie piekarnika.



3. Wybierz funkcję łatwego czyszczenia parowego. Na ekranie pojawi się czas trwania czyszczenia, którego nie można zmienić. Możesz ustawić czas zakończenia tej funkcji czyszczenia.
4. Otwórz drzwiczki i wilgotną gąbką lub ściereczką wytrzyj wewnętrzne powierzchnie piekarnika.
5. Piekarnik czyści się z uporczywego zabrudzenia miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.



W trybie łatwego czyszczenia parowego woda znajdująca się na tacy w celu zwilżenia powstałych lekkich zabrudzeń lub resztek odparowuje i ulega skraplaniu w komorze piekarnika i po wewnętrznej stronie szyby w drzwiach; w związku z tym gdy drzwi piekarnika zostaną otwarte, może z nich kapać woda. Po otwarciu drzwi piekarnika należy natychmiast wytrzeć skroploną wodę.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

Drzwiczki piekarnika czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.



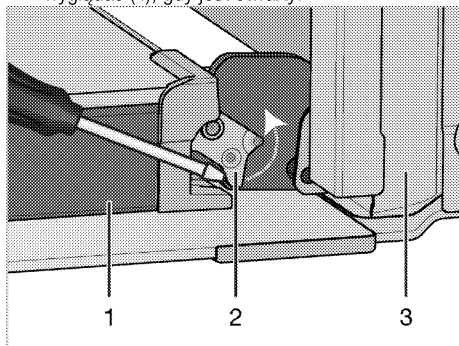
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.



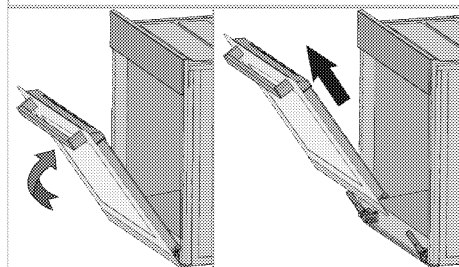
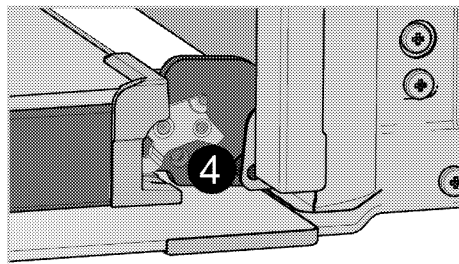
Szyba w drzwiczkach przednich powleczona jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie używaj ostrych iszorstkich środków czyszczących, twardych skrobaczek metalowych, ani myjek czy wybielaczy do czyszczenia szyby w drzwiczkach przednich, ponieważ mogą porysować jej powierzchnię. Może to uszkodzić powłokę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz klipsy na obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronie przednich drzwi, naciskając zaczep, jak pokazano na rysunku. Zamek powinien wyglądać (4), gdy jest otwarty.



- 1 Drzwiczki
- 2 Blokada zawiasu (pozycja zamknięta)
- 3 Piekarnik
- 4 Blokada zawiasu (otwarta pozycja)



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.



Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi w powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Funkcja "Soft Open & Soft Close"

Niektóre modele mogą zawierać funkcję "Soft Close-Soft Open". Funkcja Soft Close pozwala użytkownikowi na płynne zamknięcie drzwiczek piekarnika, przynosząc go do około 15 cm od pozycji zamkniętej i delikatnie popychając. Automatyczny system amortyzatorów pomaga delikatnie zamykać drzwi. Podobną funkcję obserwuje się, gdy drzwiczki piekarnika są całkowicie otwarte; W odległości ok. 9 cm od całkowicie otwartej pozycji system przepustnik kopie w sposób umożliwiający delikatne otwieranie.

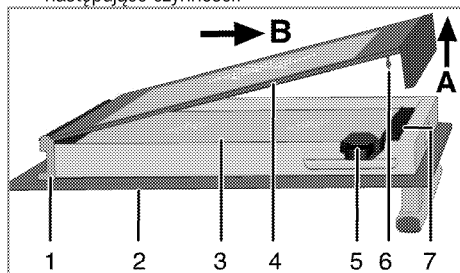
Wymowanie szyby w drzwiczkach

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Czyszczenie wewnętrznej szyby w drzwiczkach:

1. Po wyjęciu drzwiczek piekarnika wykonaj następujące czynności:



- 1 Obudowa zawiasu
 - 2 Szyba zewnętrzna
 - 3 Szyba wewnętrzna
 - 4 Szyba środkowa
 - 5 Łopatką
 - 6 Kołek
 - 7 Gniazdo kołka
2. Jak pokazano na ilustracji lekko podnieś szybę środkową (4) w stronę A przy pomocy łopatkę (5) aż usłyszysz "kliknięcie" i wyciągnij ją w stronę B.
 3. Następnie oczyść powierzchnię szyby wewnętrznej (3). Nie trzeba wyjmować jej z jej miejsca.
 4. Po oczyszczeniu szyby zewnętrznej (2) pierwszą czynnością w celu złożenia drzwiczek jest ponowne założenie szyby środkowej (4).
 5. Najpierw włóż spód płyty środkowej (4) w obudowę zawiasu (1). Następnie popchnij kołki boczne szyby środkowej (4) w stronę obudowy (7) aż usłyszysz "kliknięcie".

Wymiana lampki w piekarniku



Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlania żywności.



ZAGROŻENIE:

Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznym, zanim wymienisz lampkę upewnij się, że piekarnik jest odłączony od sieci zasilającej i że ostygł. Można się poparzyć od gorących powierzchni!



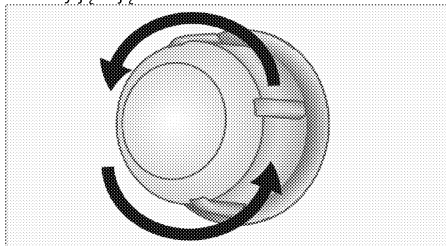
Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.



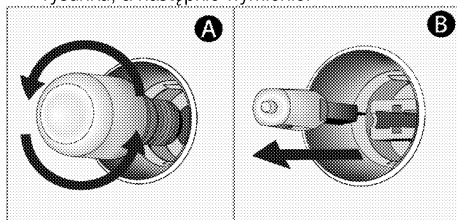
Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



3. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



4. Załóż szklaną pokrywę.



W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampy piekarnika można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

- Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. >>> *To nie jest awaria.*

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Urządzenie nie jest przyłączone do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*

Nie świeci lampka w piekarniku.

- Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> *Wymień lampkę w piekarniku.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

Pieczyk nie grzeje.

- Urządzenie może nie być ustawiony na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić urządzenie na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

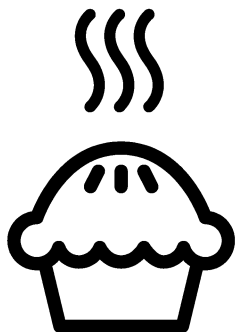


Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.



Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu



BS

Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

Poštovani Korisniče,

Hvala vam što ste izabrali Beko proizvod. Nadamo se da ćete uživati u najboljim rezultatima vašeg proizvoda koji je proizveden pomoću najmodernije tehnologije visoke kvalitete. Stoga, molimo vas pažljivo pročitajte ovaj cijeli priručnik za korisnika i sve druge prateće dokumente prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih kao referencu za buduću upotrebu. Ako uručite ovaj proizvod nekom drugom, također mu/joj predajte i ovaj priručnik za korisnika. Slijedite sva upozorenja i informacije u ovom priručniku za korisnika.

Zapamtite da se ovaj priručnik za korisnika može primijeniti i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti identifikovane u ovim uputstvima.

Pojašnjenje simbola

Sljedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Upozorenje za opasne situacije po pitanju života i imovine.



Upozorenje u vezi elektro šoka.



Upozorenje u vezi rizika od požara.



Upozorenje na vruće površine.



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

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

Opće mjere sigurnosti	4
Električna sigurnost.....	4
Sigurnost proizvoda.....	5
Predviđena upotreba.....	7
Sigurnost za djecu	7
Odlaganje starog proizvoda.....	8
Odlaganje materijala za pakovanje	8

2 Opće informacije 9

Pregled	9
Sadržaj pakovanja.....	10
Tehničke specifikacije	11

3 Instalacija 12

Prije instalacije	12
Instalacija i povezivanje	14
Odlaganje starog proizvoda.....	16

4 Priprema 17

Savjeti za uštedu energije.....	17
Prva upotreba.....	17

Podešavanje vremena.....	17
Prvo čišćenje uređaja	17
Početno zagrijavanje.....	18

5 Kako rukovati pećnicom 19

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju	19
Kako rukovati električnom pećnicom.....	19
Načini rada	20
Kako upravljati kontrolnom jedinicom pećnice	22
Tabela vremena kuhanja.....	26
Kako rukovati roštiljom	28
Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja	29

6 Održavanje i njega 30

Opšte informacije.....	30
Čišćenje kontrolne ploče.....	30
Čišćenje pećnice	30
Skidanje vrata pećnice.....	31
Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima	32
Zamjena svjetla u pećnici.....	32

7 Rješavanje problema 33

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od lične povrede ili oštećenja imovine. Ne pridržavanje ovih uputstava će poništiti svaku garanciju.

Opće mjere sigurnosti

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca dobi od 8 godina i starija kao i osobe sa reduciranim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ukoliko im je obezbijeđen nadzor ili uputstvo u vezi upotrebe uređaja na bezbijedan način i razumijevanja opasnosti koje mogu biti uključene.
Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju obavljati radnje oko čišćenja i održavanja.
- Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako su instruirani po pitanju upotrebe uređaja.
Djeca koju nadgledate ne smiju se igrati s uređajem.
- Ako je proizvod uručen nekom drugom za ličnu upotrebu ili da se

koristi kao rabljeni proizvod, takođe treba uručiti priručnik za korisnika, oznake proizvoda i druge relevantne dokumente kao i dijelove proizvoda .

- Postupke ugradnje i opravke uvijek moraju izvoditi ovlašteni serviseri. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe što takođe može prouzrokovati da garancija bude nevažeća. Prije ugradnje, pažljivo pročitajte uputstva.
- Nemojte koristiti uređaj ukoliko je u kvaru ili ako na njemu ima vidljivih oštećenja.
- Uvjerite se da su funkcijske tipke proizvoda isključene nakon svake upotrebe.

Električna sigurnost

- Ukoliko proizvod ima grešku, ne bi trebalo njim rukovati dok se greška ne popravi od strane zastupnika iz ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod spojite samo na uzemljeni izlaz/vod s naponom i zaštito kao što je specificirano u odjeljku "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez

transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakve probleme nastale zbog toga što proizvod nije bio uzemljen u skladu sa lokalnim regulativama.

- Nikada ne perite proizvod poljevanjem ili posipanjem vode po njemu! Postoji rizik od elektro šoka!
- Nikada ne dodirujte utikač mokrim rukama! Nikada ne iskopčavajte povlačenjem za kabal, uvijek povlačite hvatajući rukom za utikač.
- Proizvod mora biti iskopčan za vrijeme ugradnje, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je napojni kabal za priključivanje proizvoda oštećen, isti se mora zamijeniti od strane proizvođača, njegovog zastupnika ili sličnih kvalifikovanih osoba da bi se izbjegli neželjeni rizici.
- Uređaj mora biti ugrađen tako da se može u potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijedena bilo pomoću glavnog utikača, bilo pomoću sklopke ugrađene u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa konstrukcionim propisima.
- Stražnja površina pećnice zagrije se prilikom korištenja. Budite sigurni da električni priključak nema kontakta sa stražnjom

površinom; u suprotnom, spoj se može oštetiti.

- Nemojte dozvoliti da se napojni kabal zaglavi između vrata pećnice i okvira i nemojte voditi kabal preko toplih površina. U suprotnom, izolacija kabla bi se mogla istopiti što može izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

Sigurnost proizvoda

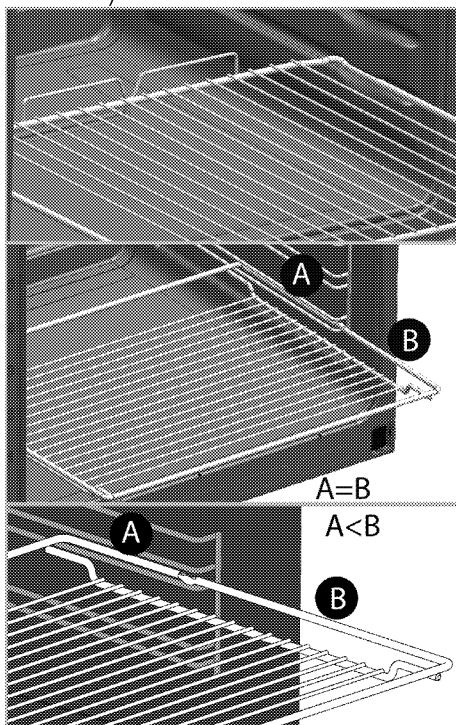
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vreli za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
- Osobe čije su prosudbe ili koordinacija smanjene pod uticajem alkohola i/ili droga ne smiju koristiti uređaj.
- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati

požar jer se zapali kada stupi u kontakt sa vrućim površinama.

- Nemojte stavljati nikakve zapaljive materijale u blizini proizvoda jer i bočne strane mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Uređaj postaje vruć za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata unutar pećnice.
- Držite sve otvore za ventilaciju očišćenim od prepreka.
- Nemojte zagrijavati zatvorene konzerve niti staklene posude u pećnici. Pritisak koji se može stvoriti u tim konzervama/posudama može dovesti do njihovog pucanja.
- Nemojte stavljati pladnjeve za pečenje, posuđe ili aluminijsku foliju direktno na dno pećnice. Akumuliranje toplote moglo bi uzrokovati oštećenja na dnu pećnice.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače da čistite staklo na vratima pećnice jer oni mogu izgubiti površinu, što može rezultirati lomom na staklu.
- Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.
- (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na stalke za rešetku

Važno je da se žičana rešetka i/ili pladanj postave ispravno na stalak. Umetnite žičanu rešetku ili pladanj između 2 tračnice i osigurajte da bude uravnoteženo prije nego stavite hranu na to (Molimo pogledajte slijedeću sliku).



- Nemojte koristiti proizvod ukoliko je staklo na prednjim vratima uklonjeno ili slomljeno.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.

- Postavite papir za pečenje u posudu za kuhanje ili na dodatnu opremu pećnice (pladanj, žičanu rešetku itd.) zajedno s hranom i potom ubacite sve u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak dijelova papira za pečenje koji se preljeva izvan dodatne opreme ili posude da bi se spriječio rizik dodirivanja grijanih elemenata pećnice. Nikada ne koristite papir za pečenje na radnoj temperaturi koja je viša od naznačene vrijednosti za papir za pečenje. Nemojte stavljati papir za pečenje direktno na bazu pećnice.
- UPOZORENJE: Prije zamjene lampice, uvjerite se da je napojni kabl uređaja isključen iz utičnice ili da je automatska sklopka isključena kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne smije biti instaliran iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

Za sigurnost od požara na proizvodu;

- Provjerite da li utikač odgovara utičnici kao i to da ne uzrokuje iskrenje.
- Ne upotrebljavajte oštećen ili sječen ili produžni kabal osim originalnog kabla.
- Budite sigurni da tečnost ili vlaga na utičnici ne dopiju u proizvod preko utikača.

Predviđena upotreba

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- OPREZ: Ovaj uređaj je samo za kuhanje. On se ne smije koristiti u druge svrhe, na primjer grijanje prostorije.
- Uređaj se ne smije koristiti za zagrijavanje tanjira ispod roštilja, sušenje peškira ili krpa itd. vješanjem istih na ručkama kao ni u svrhu zagrijavanja.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i roštiljanje hrane.

Sigurnost za djecu

- UPOZORENJE: Pristupačni dijelovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.
- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite sve dijelove pakovanja i skladu sa ekološkim propisima.
- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u

funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.

- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dajte djeci da sjedaju na njih. Vrata se mogu oboriti ili se mogu oštetiti šarke na vratima.

Odlaganje starog proizvoda

Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:



Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim

otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnosite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

Usklađenost sa RoHS Direktivom:

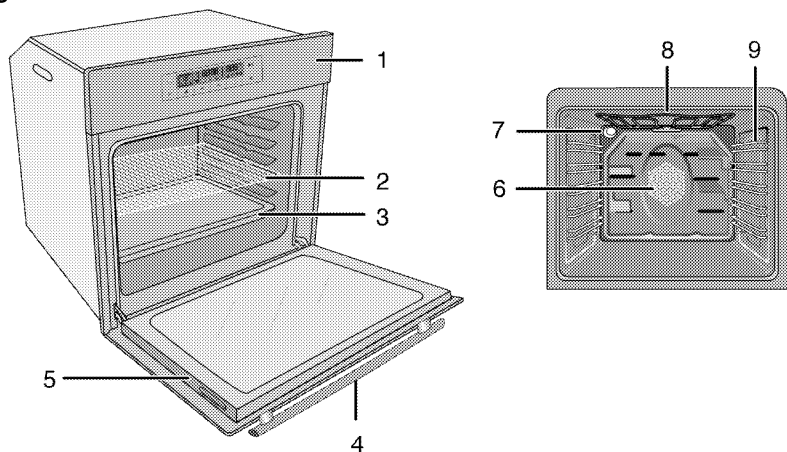
Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

Odlaganje materijala za pakovanje

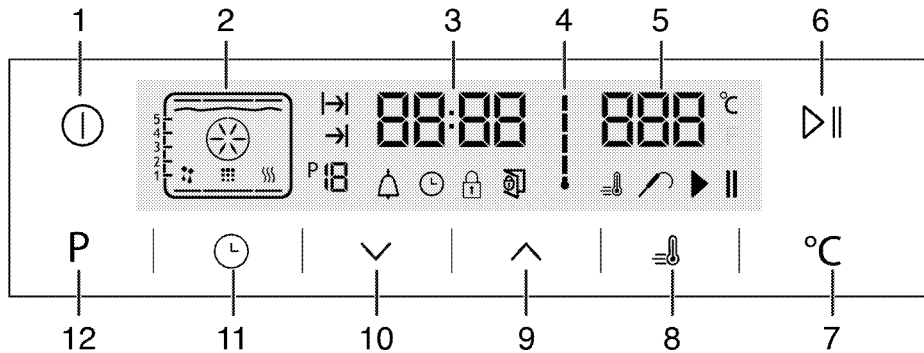
- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

2 Opće informacije

Pregled



- | | | | |
|---|-------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Upravljačka ploča | 6 | Motor ventilatora (iza čelične ploče) |
| 2 | Žičani nosač | 7 | Lampa |
| 3 | Pladanj | 8 | Grijni element na vrhu |
| 4 | Drška | 9 | Položaji police |
| 5 | Vrata | | |



- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | Tipka za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE | 12 | Tipka za povratak na funkciju displeja |
| 2 | Funkcijski ekran | | |
| 3 | Polje pokazivača trenutnog vremena | | |
| 4 | Simbol unutrašnje temperature pećnice | | |
| 5 | Polje indikatora temperature | | |
| 6 | Start/stop tipka za kuhanje | | |
| 7 | Tipka za podešavanje temperature | | |
| 8 | Znak pojačavača (brzo pred-zagrijavanje) | | |
| 9 | Tipka plus | | |
| 10 | Tipka minus | | |
| 11 | Tipka za podešavanje | | |

Sadržaj pakovanja

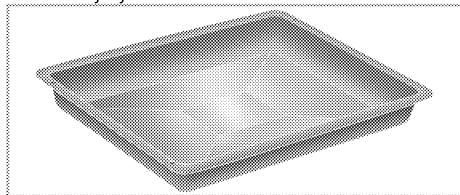


Isporučeni pribor se može razlikovati ovisno od modela proizvoda. Svaki komad dodatnog pribora koji je opisan u priručniku za korisnika ne mora biti isporučen uz vaš proizvod.

1. Uputstvo za upotrebu

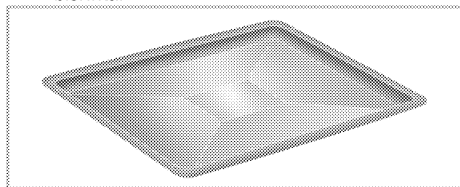
2. Duboki pladanj

Upotrebljava se za peciva, velike pečenice, sočna jela, kao i za prikupljanje masnoće tokom roštiljanja.



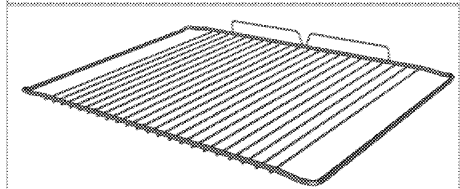
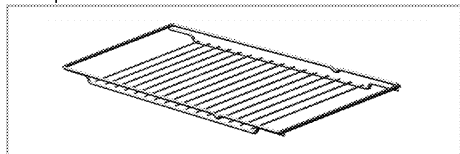
3. Pladanj za tijesto

Upotrebljava se za peciva poput suhih kolačića i biskvita.



4. Rešetka roštilja

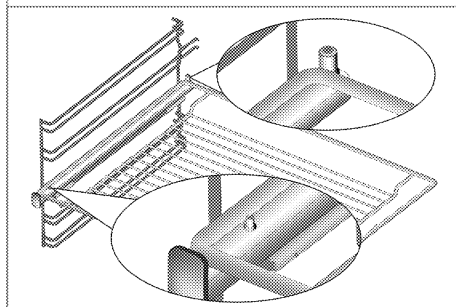
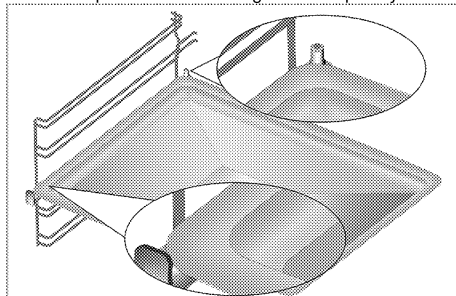
Upotrebljava se za prženje i za postavljanje hrane koju treba peći, pržiti ili kuhati u loncu na željenoj polici.



5. Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na teleskopske stalke

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Teleskopski stalci omogućavaju vam da lako postavite i uklonite pladnjeve i žičani nosač. Kada koristite pladnjeve i žičani nosač sa teleskopskim stalcima, osigurajte da zakačke na stražnjem odjeljku teleskopskog stalka stoje nasuprot rubova žičanog nosača i pladnja.



Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja električne energije	3.1 kW
Vrsta kabela/poprečni presjek	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pećnica	Multifunkcijska pećnica
Unutrašnja lampica	15/25 W
Potrošnja električne energije roštilja	2.2 kW

Osnove: Informacije o električnim pećnicama na etiketi o energiji date su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardima. Te vrijednosti su determinirane pod standardnim opterećenjem sa donjim-gornjim grijačima ili funkcijama zagrijavanja potpomognutim ventilatorom (ukoliko postoje). Klasa energetske efikasnosti je determinirana u skladu sa slijedećim prioritetima što zavisi od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Kuhanje uz eco-ventilator, 2- Turbo sporo kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4- Zagrijavanje donje/gornje površine potpomognuto ventilatorom, 5- Zagrijavanje donje i gornje površine.

** Pogledajte . *Instalacija, Stranica 12.*



Tehničke specifikacije su podložne izmjenama bez prethodne obavijesti kako bi se poboljšao kvalitet uređaja.



Slike u ovom priručniku su shematske i moguće je da se ne podudaraju tačno s vašim uređajem.



Vrijednosti prikazane na naljepnicama uređaja ili u priloženoj dokumentaciji postignute su u laboratorijskim uvjetima u skladu sa relevantnim standardima. Ovisno o uvjetima okoline i rada uređaja, ove vrijednosti mogu varirati.

3 Instalacija

Proizvod mora biti ugrađen od strane ovlaštene osobe u skladu sa propisima koji su na snazi. U suprotnom, garancija će postati nevažeća. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe i garancija može biti nevažeća.



Priprema lokacije i elektro instalacije za ovaj proizvod je u nadležnosti korisnika.



OPASNOST:

Prilikom instalacije, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim propisima o plinskim i/ili električnim instalacijama.



OPASNOST:

Prije instalacije, izvršiti vizuelno provjeru da li na proizvodu ima bilo kakvih nedostataka. Ako da, nemojte vršiti instalaciju. Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

Uređaj je namijenjen za instaliranje u komercijalno dostupnim kuhinjskim kabinetima. Između uređaja i kuhinjskih zidova i namještaja mora se ostaviti dovoljno prostora radi sigurnosti. Pogledati sliku (mjere u mm).

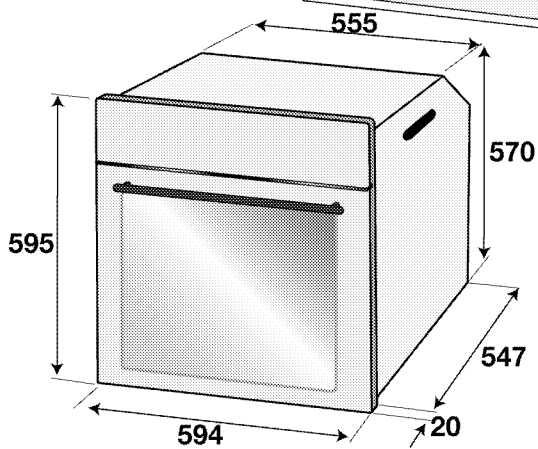
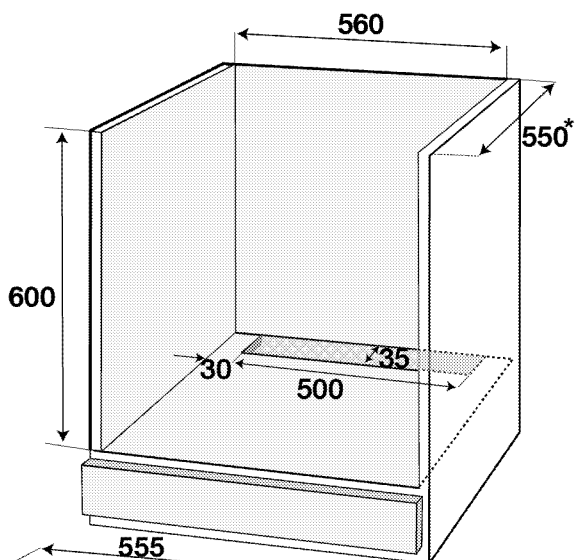
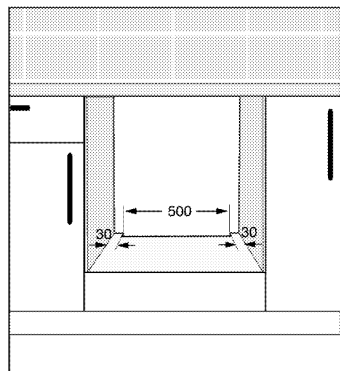
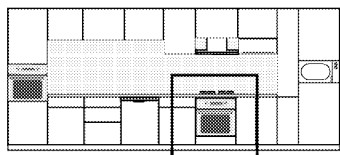
- Površine, sintetički laminati i ljepila moraju biti otporna na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju biti postavljeni u ravninu i učvršćeni.
- Ako se ispod pećnice nalazi ladica, mora se instalirati polica između pećnice i ladice.
- Uređaj trebaju prenositi najmanje dvije osobe.
- Držite pećnicu za drške s obje strane da biste je pomjerali.
- Prije postavke proizvoda izvadite sve materijale i dokumente iznutra.
- Kuhinjski namještaj mora biti u skladu s dimenzijama navedenim na donjoj slici. Na stražnjem dijelu kuhinjskog namještaja potrebno je otvoriti otvor s dimenzijama navedenim na donjoj slici kako bi se osigurala dovoljna ventilacija.



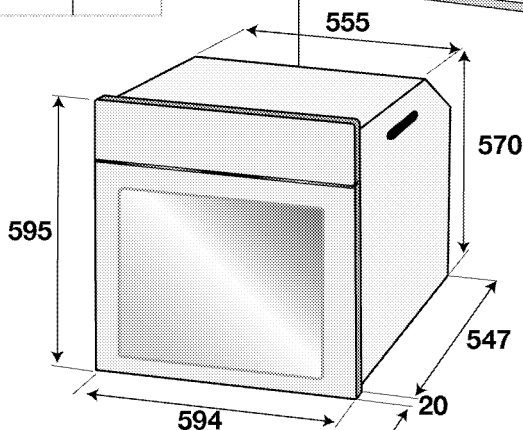
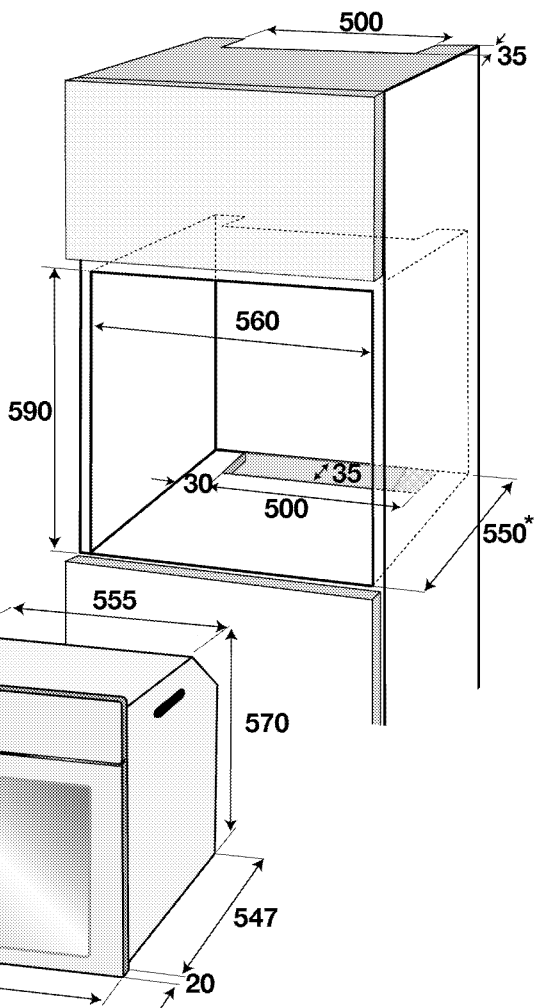
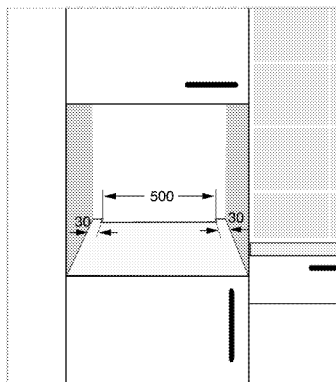
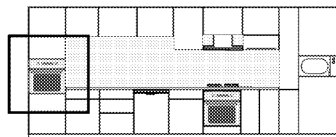
Nemojte instalirati proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emitira vaš proizvod će povećati potrošnju energije uređaja za rashlađivanje.



Ne koristite vrata i/ili ručku da biste prenosili ili premještali ovaj proizvod.



* min.



* min.

Instalacija i povezivanje

- Proizvod se isključivo može instalirati i priključiti u skladu sa statutarim pravilima instalacije.

Električno spajanje

Priključite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod koji su zaštićeni minijaturnom automatskom sklopom odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje uradi kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakva oštećenja koja mogu nastati zbog

korištenja proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.



OPASNOST:

Uređaj mora biti spojen na napojnu mrežu samo od strane ovlaštene i kvalifikovane osobe. Period garancije za proizvod počinje samo nakon ispravno izvršene instalacije. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe.

**OPASNOST:**

Kabal za napajanje se ne smije pritiskati, savijati ili gnječiti, niti doći u kontakt sa vrućim dijelovima na proizvodu.

Oštećeni kabal za napajanje se mora zamijeniti od strane kvalifikovanog električara. U suprotnom, postoji rizik od elektro šoka, kratkog spoja ili požara!

- Pri spajanju mora se pridržavati državnih propisa.
- Podaci napojnog voda moraju odgovarati podacima navedenim na etiketi o tipu proizvoda. Otvorite prednja vrata da vidite etiketu o tipu.
- Napojni kabal vašeg proizvoda se mora slagati sa vrijednostima iz tabele "Tehničke specifikacije".

**OPASNOST:**

Prije započinjanja bilo kakvog rada na električnim instalacijama, iskopčajte uređaj iz napajanja.

Postoji rizik od elektro šoka!



Utikač napojnog kabla mora biti lako dokučiv nakon instalacije (nemojte ga voditi iznad ploče za kuhanje).

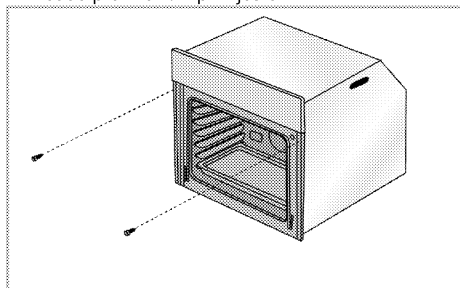


Dok obavljate spajanje žica, morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih propisa o električnoj energiji i morate koristiti odgovarajuću utičnicu/vod i utikač za pećnicu. U slučaju da su energetska ograničenja proizvoda izvan trenutnog kapaciteta nosivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora spojiti direktno preko fiksne električne instalacije, bez korištenja utikača i utičnice/voda.

Uključite napojni kabal u utičnicu.

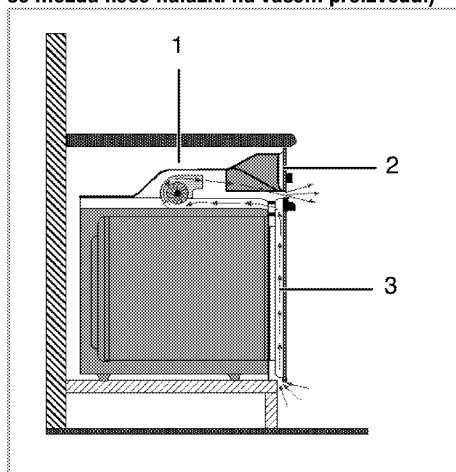
Instalacija proizvoda

1. Gurnite pećnicu u kabinet, poravnajte i pričvrstite je, a s druge strane osigurajte da napojni kabal ne bude prekinut i/ili priklješten.



Pričvrstite pećnicu s 2 šrafova kao što je prikazano.

Nakon postavke provjerite jesu li vijci dovoljno zategnuti i da se pećnica ne pomjera. Pećnica se može prevrnuti tokom upotrebe ako nije postavljena prema uputstvima i ako vijci nisu dovoljno zategnuti.

Za proizvode sa ventilatorom za hlađenje (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

- 1 Ventilator za hlađenje
- 2 Upravljačka ploča
- 3 Vrata

Ugrađeni ventilator hladi ugradbeni kabinet i prednji dio proizvoda.

i Ventilator za hlađenje nastavlja s radom tokom 20 - 30 minuta nakon što se pećnica isključi. Ukoliko ste kuhali tako što ste programili programator na pećnici, ventilator za hlađenje će također biti isključen po završetku vremena kuhanja zajedno sa svim ostalim funkcijama

Završna provjera

1. Rukovanje proizvodom.
2. Provjerite funkcije.

Odlaganje starog proizvoda.

- Sačuvajte originalnu kutiju u koju je proizvod bio upakovan i transportujte proizvod u istoj. Slijedite uputstva na kutiji. Ukoliko nemate originalnu kutiju, upakujte proizvod u zaštitnu foliju sa zračnim mjehurićima ili debelu kartonsku ambalažu i čvrsto omotajte ljepljivom trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i pleh oštete vrata pećnice, stavite komad kartona sa unutrašnje strane vrata pećnice, tako da odgovara položaju pleha. Zalijepite trakom vrata pećnice za bočne zidove.
- Ne koristite vrata ili ručku da biste podizali ili premještali ovaj proizvod.



Nemojte stavljati nikakve predmete na proizvod i pomjerajte ga u uspravnom položaju.



Provjerite generalno izgled vašeg proizvoda radi bilo kakvih oštećenja koja su se mogla desiti tokom transporta.

4 Priprema

Savjeti za uštedu energije

Slijedeće informacije će vam pomoći da koristite vaš uređaj na ekološki način i da štedite energiju:

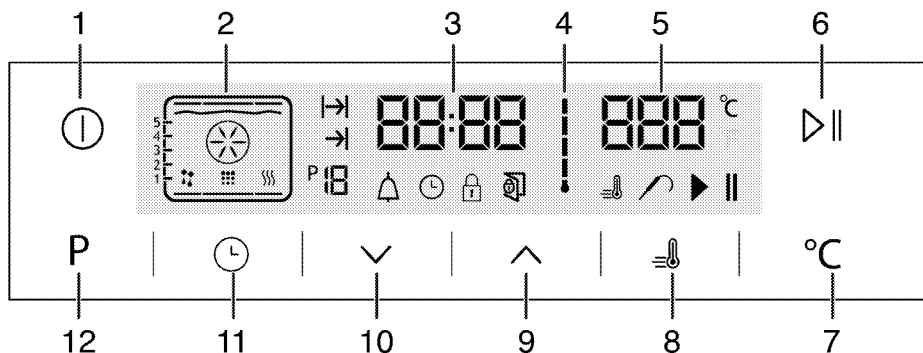
- Koristite emajlirane plehove ili plehove tamne boje u pećnici jer će time biti ostvaren bolji prenos toplote.
- Prilikom pripremanja jela, izvršite operacije prethodnog zagrijavanja ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili uputama za kuhanje.
- Ne otvarajte često vrata pećnice za vrijeme kuhanja.
- Ako vrata nisu otvorena, unutrašnja temperatura je optimizirana radi uštede energije na način rada

ZAGRIJAVANJE ECO VENTILATOROM i može se razlikovati u odnosu na displej.

- Pokušajte istovremeno kuhati (spremati) više od jednog jela u pećnici kad god je to moguće. Možete kuhati tako što ćete staviti dvije posude za kuhanje na rešetku roštilja.
- Spremajte više jela jedno za drugim. Pećnica će već biti vruća.
- Možete uštediti energiju tako što ćete isključiti vašu pećnicu par minuta prije isteka vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Odmrznete zamrznuta jela prije kuhanja.

Prva upotreba

Podešavanje vremena



1 Tipka za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE

2 Funkcijski ekran

3 Polje pokazivača trenutnog vremena

4 Simbol unutrašnje temperature pećnice

5 Polje indikatora temperature

6 Start/stop tipka za kuhanje

7 Tipka za podešavanje temperature

8 Znak pojačavača (brzo pred-zagrijavanje)

9 Tipka plus

10 Tipka minus

11 Tipka za podešavanje

12 Tipka za povratak na funkciju displeja

1. Kod inicijalnog rada pećnice simbol svijetli, dodirnite / tipke da podesite sat.

2. Potvrdite postavke dodirom simbola i sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili.



Ako trenutno vrijeme nije podešeno, indikator vremena će početi s povećavanjem/kretanjem prema gore od **12:00**. simbol će biti aktiviran kako bi pokazao da trenutno vrijeme nije podešeno. To će nestati čim se vrijeme podesi.

Prvo čišćenje uređaja



Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.

Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

1. Uklonite sve materijale korištene za pakovanje
2. Obrišite površine uređaja vlažnom krpom ili spužvom i posušite krpom.

Početno zagrijavanje

Uključite uređaj da grije nekih 30 minuta i zatim ga isključite. Na taj način, bilo kakvi ostaci proizvodnje ili slojevi će sagorjeti i biti uklonjeni.



UPOZORENJE

Vruće površine izazivaju opekotine!

Uređaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće goriionike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja.

Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.

Električna pećnica

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj Static.

Pećnica sa roštiljom

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati roštiljom*, *Stranica 28*.
4. Pustite pećnicu da radi oko 15 minuta.
5. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati roštiljom*, *Stranica 28*



Dim i miris mogu se javiti tokom nekoliko sati prilikom inicijalnog puštanja u rad. To je sasvim normalno. Osigurajte da je prostorija dobro ventilirana da bi se uklonio dim i miris. Izbjegavajte direktno inhaliranje dima i mirisa koji se ispušta.

5 Kako rukovati pećnicom

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju



UPOZORENJE

Vruće površine izazivaju opekotine! Uređaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće goriionike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja.

Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posude u/iz vrele pećnice.



OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata pećnice jer iz njene unutrašnjosti može izlaziti para. Izlazeća para može prouzrokovati opekotine na vašim rukama, licu i/ili očima.

Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće obložene neljepljive metalne ploče i aluminijske posude ili silikonske kalupe otporne na toplotu.
- Maksimalno koristite prostor na polici.
- Postavite kalup za pečenje na srednju policu.
- Odaberite ispravan položaj police prije nego uključite pećnicu ili roštilj. Ne mijenjajte položaj police kada je pećnica vruća.
- Držite vrata pećnice zatvorenim.

Savjeti za prženje

- Tretiranje cijelog pileta, čurke i velikih komada mesa sa začинима poput limunovog soka i crnog bibera prije kuhanja povećati će performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta duže u poređenju sa prženjem mesa bez kosti iste veličine.
- Svaki centimetar debljine mesa zahtijeva vrijeme kuhanja otprilike 4 do 5 minuta.
- Pustite da meso odstoji u pećnici oko 10 minuta nakon završetka kuhanja. Sok se bolje raspoređuje po cijelom komadu pečenja i ne curi kada se meso siječe.
- Ribu treba staviti na srednju ili donju policu u pladnju otpornom na toplotu.

Savjeti za roštiljanje

Kada se meso, riba i perad pripremaju na roštilju, brzo poprime smeđu boju, imaju finu koricu i ne isušuju se. Ravni komadi, mesni ražnjići i kobasice posebno su podesni za roštilj, kao i povrće sa velikom količinom tečnosti kao što su paradajz i crveni luk.

- Rasporedite komadiće koji će se roštiljati na rešetki ili na plehu za pečenje sa rešetkom na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.
- Gurnite žičanu policu ili pladanj za pečenje sa rešetkom na željeni nivo u pećnicu. Ako roštiljate na žičanoj polici, gurnite pladanj za pečenje na donju policu kako bi se pokupila masnoća. Pladanj za pečenje koji trebate gurnuti mora biti odgovarajuće veličine tako da obuhvata cijelo područje za roštiljanje. Ovaj pladanj možda neće biti isporučен uz proizvod. Dodajte malo vode u pladanj za pečenje radi lakšeg čišćenja.



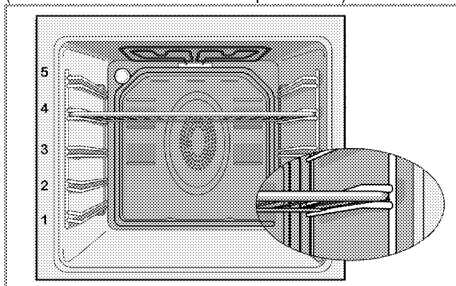
Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara.

Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja.

Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

Kako rukovati električnom pećnicom Isključivanje električne pećnice

Važno je pravilno postaviti žičanu rešetku na žičani nosač. Žičana rešetka mora biti umetnuta između nosača kao što je prikazano na slici. Nemojte dopustiti da žičana rešetka stoji naslonjena na stražnji zid pećnice. Kliznite vašu rešetku na prednji odjeljak nosača i namjestite je uz pomoć vrata kako biste postigli dobre performanse roštiljanja. (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)



Načini rada

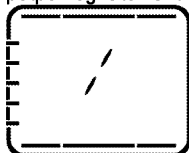
Redoslijed režima rada prikazan ovdje može odstupati od redoslijeda na vašem proizvodu.

1. Gornje i donje zagrijavanje



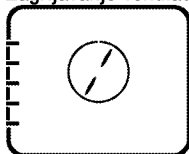
Hrana je zagrijana istovremeno s donje i gornje strane. Na primjer, to je pogodno za kolače, tjestenine, ili kolače i kaserole u kalupima za pečenje. Kuhanje samo sa jednim plehom. Odgovarajući položaj nosača će biti prikazan na ekranu.

2. Zagrijavanje donje/gornje strane potpomognuto ventilatorom

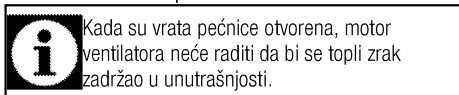


Topli zrak zagrijan stražnjim i gornjim grijačima ravnomjerno se raspoređuje po cijeloj pećnici brzo uz pomoć ventilatora. Kuhanje samo sa jednim plehom.

3. Zagrijavanje ventilatorom

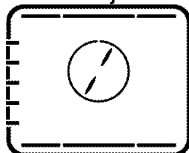


Topli zrak zagrijan grijačem potpomognutim ventilatorom ravnomjerno se raspoređuje po cijeloj pećnici brzo uz pomoć ventilatora. Podesno za pripremanje jela na različitim nivoima nosača, a prethodno zagrijavanje u većini slučajeva nije potrebno. Podesno za pripremanje hrane na više plehova.



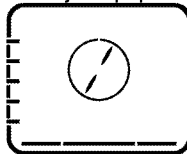
Kada su vrata pećnice otvorena, motor ventilatora neće raditi da bi se topli zrak zadržao u unutrašnjosti.

4. "3D" funkcija



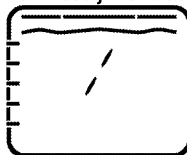
Zagrijavanje gornje i donje strane i zagrijavanje potpomognuto ventilatorom su u funkciji. Hrana se kuha ravnomjerno i brzo svuda okolo. Kuhanje samo sa jednim plehom.

5. Funkcija za pripremanje pizze



Zagrijavanje donje strane i zagrijavanje potpomognuto ventilatorom su u funkciji. Podesno za pečenje pizze.

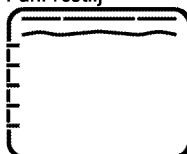
6. Puni roštilj+ventilator



Topli zrak zagrijan punim roštiljom raspoređuje se veoma brzo u pećnici uz pomoć ventilatora. Podesno za roštiljanje velikih količina mesa.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajuću policu ispod grijača roštilja za roštiljanje.
- Okrenite hranu nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

7. Puni roštilj



Veliki roštilj na stropu pećnice je u funkciji. Podesno za roštiljanje velikih količina mesa.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajuću policu ispod grijača roštilja za roštiljanje.
- Okrenite hranu nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

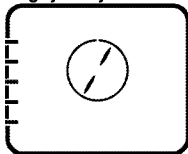
8. Roštilj



Mali roštilj na stropu pećnice je u funkciji. Pogodno za roštiljanje i gratinirana jela.

- Stavite male ili srednje velike porcije na odgovarajuću policu ispod grijača roštilja za prženje.
- Okrenite hranu nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

9. Zagrijavanje eko ventilatorom



Za uštedu energije, možete koristiti ovu funkciju umjesto operacija kuhanja koje biste izvodili korištenjem zagrijavanja ventilatorom na temperaturnom opsegu 160-220°C. No, vrijeme kuhanja će se malo povećati.

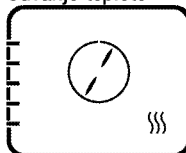
Vremena kuhanja vezana za ovu funkciju prikazana su u tabeli "**Zagrijavanje eko ventilatorom**".

10. Zagrijavanje dna



Samo zagrijavanje donje strane je u funkciji. To je pogodno za pizze i za kasnije rumenjenje hrane s donje strane.

11. Čuvanje toplote



Koristi se za čuvanje hrane na određenoj temperaturi spremne za serviranje na dugi vremenski period.

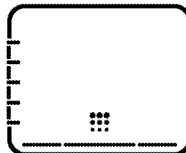
12. Rad sa ventilatorom



Pećnica se ne zagrijava. Radi samo ventilator (u stražnjem zidu). Smrznuta zrnasta hrana polako se odmrzava na sobnoj temperaturi, a pripremljena hrana se hladi.

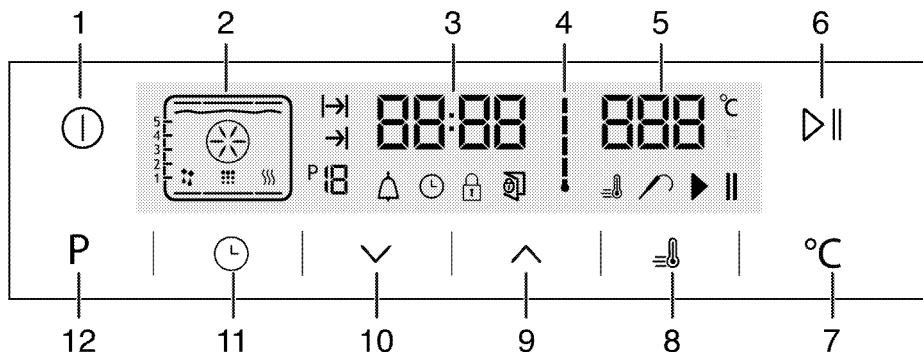
13. Lako čišćenje parom

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

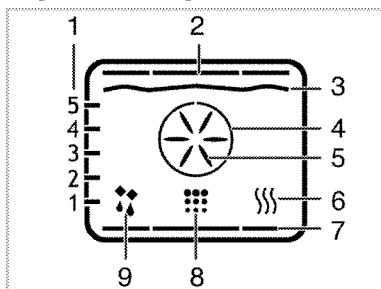


Ova funkcija omogućava da se prljavština (koja ne stoji predugo) u pećnici omekša i da se lako očisti. Pogledajte odjeljak "Čišćenje - lako čišćenje parom" da biste jednostavno čistili parom.

Kako upravljati kontrolnom jedinicom pećnice



- 1 Tipka za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
- 2 Funkcijski ekran
- 3 Polje pokazivača trenutnog vremena
- 4 Simbol unutrašnje temperature pećnice
- 5 Polje indikatora temperature
- 6 Start/stop tipka za kuhanje
- 7 Tipka za podešavanje temperature
- 8 Znak pojačavača (brzo pred-zagrijavanje)
- 9 Tipka plus
- 10 Tipka minus
- 11 Tipka za podešavanje
- 12 Tipka za povratak na funkciju displeja



- 1 Položaji police
- 2 Gornji grijač
- 3 Grijač za roštilj
- 4 Pomoćni grijač
- 5 Pomoćni ventilator
- 6 Čuvanje toplote
- 7 Zagrijavanje dna
- 8 Položaj čišćenja
- 9 Rad sa položajem ventilatora

- : Simbol vremena kuhanja
 : Simbol vremena završetka kuhanja
 : Broj funkcije
 : Simbol za alarm
 : Simbol sata
 : Simbol zaključane tipke
 : Simbol otvorenih vrata
 : Znak pojačavača (brzo pred-zagrijavanje)
 : Znak sonde za meso
 : Simbol pauze kuhanja
 : Simbol početka kuhanja

Tabela funkcija:

Tabela funkcija ukazuje na funkcije koje mogu biti korištene u pećnici i njihove odnosne maksimalne i minimalne temperature. Preporučena temperatura prikazuje se kada je odabrana funkcija.

Funkcije se razlikuju ovisno od modela proizvoda!

Tabela funkcija	Opseg temperature (°C)
Gornje i donje grijanje	40-260
Grijanje dna/vrha potpomognuto ventilatorom	40-260
Kuhanje potpomognuto ventilatorom	40-260
"3D" funkcija	40-260
Funkcija za pizzu	40-260
Veliki roštilj potpomognut ventilatorom	40-260
Puni roštilj	40-260
Donji roštilj	40-260
Grijanje eco ventilatorom	160-220
Grijanje dna	40-220
Održavanje toplote	40-100
*Temperaturu je moguće podesiti do 310 °C u modelima s funkcijom pirolitičkog samočišćenja (piroliza)	

	Maksimalno podesivo vrijeme kuhanja u režimima osim održavanja toplote je ograničeno na 6 sati zbog sigurnosnih razloga. Program će biti otkazan u slučaju nestanka struje. Morate ponovo programirati pećnicu.
	Dok pravite bilo kakva podešavanja, odnosni simboli na satu će treperiti.
	Trenutno vrijeme se ne može podesiti dok pećnica radi u bilo kojoj funkciji, ili ako je podešeno poluautomatsko ili automatsko programiranje na pećnici.
	Čak i ako je pećnica isključena, lampica pećnice svijetli kada su vrata pećnice otvorena.

Kako rukovati pećnicom

1. Dodirnite  tipku tokom otprilike 2 sekunde da biste otvorili pećnicu.

» Prvo se pojavljuje funkcija za rad na displeju nakon što se pećnica uključi. Kada je displej u ovom režimu, vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja i funkcija pojačivača (brzo zagrijavanje) se mogu podesiti.

- | | |
|--|---|
|  | Pećnica će se isključiti automatski u roku od 20 sekundi ako nikakve postavke pećnice nisu učinjene na ovom ekranu. |
|--|---|

Manualno kuhanje odabirom temperature i funkcije rada

Možete kuhati tako što ćete odabrati temperaturu i funkciju rada koji su specifični za vaše jelo, manualno kontrolišući bez podešavanja dužine trajanja kuhanja.

1. Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na  tipku da biste otvorili pećnicu.
 2. Odaberite funkciju rada tako što ćete dodirnuti  tipke.
 3. Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodirom na  tipku.
- »  simbol treperi.
4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti  tipke.
 5. Potvrdite postavke temperature dodirom na  tipku.
 6. Stavite vaše jelo u pećnicu.
 7. Dodirnite  tipku da počnete kuhanje ako su temperatura i funkcija rada odgovarajući.  simbol se pojavljuje na displeju.

» Vaša pećnica će spremno početi s radom u odabranoj funkciji i povećat će unutrašnju temperaturu

do podešene temperature. Svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostizala podešenu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i preporučeni položaj pladnja se pojavljuju na displeju funkcija.

8. Pećnica se ne isključuje automatski zbog manualnog načina kuhanja bez podešavanja vremena kuhanja. Možete završiti kuhanje ponovnim dodirom na  tipku.

» Pećnica završava kuhanje i  simbol se pojavljuje na displeju.

9. Dodirnite  tipku tokom otprilike 2 sekunde da biste zatvorili pećnicu.

Kuhanje pomoću podešavanja vremena kuhanja;

Možete osigurati da se pećnica isključuje odabirom temperature i funkcije rada koji su specifični za vaše jelo i podešavanjem vremena kuhanja, manualno kontrolišući podešavanje vremena trajanja kuhanja.

1. Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na  tipku da biste otvorili pećnicu.
 2. Odaberite funkciju rada tako što ćete dodirnuti  tipke.
 3. Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodirom na  tipku.
- »  simbol treperi.
4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti  tipke.
 5. Potvrdite postavke temperature dodirom na  tipku.
 6. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju za vrijeme kuhanja.
 7. Podesite vrijeme kuhanja dodirom na  tipke i potvrdite podešavanje dodirom na  tipku.

» Kada je vrijeme kuhanja podešeno,  simbol će se pojaviti na displeju neprestano.

8. Stavite vaše jelo u pećnicu.

9. Dodirnite  tipku da počnete kuhanje ako su temperatura, funkcija rada i vrijeme kuhanja odgovarajući.  simbol se pojavljuje na displeju.

» Pećnica će biti zagrijana na podešenu temperaturu i održavat će tu temperaturu do kraja vremena kuhanja koje ste odabrali.

» Vaša pećnica će spremno početi s radom u odabranoj funkciji i povećat će unutrašnju temperaturu do podešene temperature. Ona održava tu temperaturu do kraja podešenog vremena kuhanja. Svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostizala podešenu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i

preporučeni položaj pladnja se pojavljuju na displeju funkcija.

10. Nakon što se proces kuhanja završi, **"End"** se pojavljuje na displeju i oglašava se alarm.

11. Dodirnite bilo koju tipku da utišate alarm.

» Alarm prestaje i pećnica automatski završava s radom.

Podešavanje vremena završetka kuhanja na kasnije vrijeme;

Možete osigurati da pećnica radi i da se isključuje automatski tako što ćete podesiti temperaturu i funkciju rada koji su specifični za vaše jelo, vrijeme kuhanja i vrijeme završetka kuhanja na kasnije vrijeme, manualno kontrolišući bez podešavanja vremena trajanja kuhanja.

1. Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na  tipku da biste otvorili pećnicu.

2. Odaberite funkciju rada tako što ćete dodirnuti  /  tipke.

3. Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodirom na  tipku.

»  simbol treperi.

4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti  /  tipke.

5. Potvrdite postavke temperature dodirom na  tipku.

6. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju za vrijeme kuhanja.

7. Podesite vrijeme kuhanja dodirom na  /  tipke i potvrdite podešavanje dodirom na  tipku.

» Kada je vrijeme kuhanja podešeno,  simbol će se pojaviti na displeju neprestano.

8. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju za vrijeme završetka kuhanja.

9. Podesite vrijeme kuhanja dodirom na  /  tipke i potvrdite podešavanje dodirom na  tipku.

» Kada je vrijeme završetka kuhanja podešeno,  simbol će se pojaviti na displeju neprestano.

10. Stavite vaše jelo u pećnicu.

11. Dodirnite  /  tipku da počnete kuhanje ako su temperatura, funkcija rada, vrijeme kuhanja i vrijeme završetka kuhanja odgovarajući.  simbol se pojavljuje na displeju.

» Programator pećnice automatski računa vrijeme početka za kuhanje oduzimajući vrijeme kuhanja od vremena završetka kuhanja koje ste podesili. Odabrani način rada je aktiviran kada je početak vremena kuhanja dospio i pećnica je zagrijana do podešene temperature. Ona održava tu temperaturu do kraja podešenog vremena kuhanja. Svaki stepen simbola

unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostizala podešenu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i preporučeni položaj pladnja se pojavljuju na displeju funkcija.

12. Nakon što se proces kuhanja završi, **"End"** se pojavljuje na displeju i oglašava se alarm.

13. Dodirnite bilo koju tipku da utišate alarm.

» Alarm prestaje i pećnica automatski završava s radom.



Ako želite otkazati samo vrijeme kuhanja ili vrijeme kuhanja plus vremena završetka kuhanja nakon što ste ih podesili, trebate resetovati vrijeme kuhanja.

Podešavanje pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje)

Koristite funkciju pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje) kako biste učinili da pećnica brže dosegne željenu temperaturu.



Pojačivač nije moguće odabrati u položajima za odmrzavanje, grijanje eco ventilatorom, održavanje toplote i čišćenje. Postavke pojačivača će biti otkazane u slučaju prekida napajanja.

1. Dodirnite  tipku nakon podešavanja temperature, funkcija rada, vremena kuhanja i vremena završetka kuhanja.

»  simbol se pojavljuje neprestano i podešavanje pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje) je omogućeno.

» Simbol pojačivača nestaje čim pećnica dostigne željenu temperaturu i pećnica nastavlja s radom u funkciji u kojoj je bila prije funkcije pojačivača.

2. Dodirnite ponovo  tipku da biste otkazali funkciju pojačivača.

»  simbol nestaje i podešavanje pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje) je onemogućeno.

Isključivanje električne pećnice

Dodirnite  tipku da biste isključili pećnicu.

Aktiviranje tipke za zaključavanje

Možete spriječiti mijenjanje zadanih parametara na pećnici aktiviranjem funkcije za zaključavanje tipku.

1. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju.

» **"OFF"** će se pojaviti na displeju.

2. Pritisnite  da biste aktivirali zaključavanje tipki.

» Kada je zaključavanje tipki aktivirano, **"On"** se pojavljuje na displeju i  simbol ostaje upaljen.

Potvrdite dodirom na .



Tipke pećnice nisu u funkciji kada je aktivirano zaključavanje tipki. Zaključavanje tipki neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.

Da biste deaktivirali zaključavanje tipki, dodirnite

1. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju.
» "On" će se pojaviti na displeju.
2. Onemogućite zaključavanje tipki pritiskom na  tipku.
» "OFF" će se pojaviti kada se zaključavanje tipki deaktivira. Potvrdite dodirniom na .



Tipke pećnice nisu u funkciji kada je aktivirana funkcija zaključavanja tipki. Zaključavanje tipki neće biti otkazano u slučaju prekida napajanja.

Podešavanje sata za alarm

Možete koristiti programator proizvoda za bilo koje upozorenje ili podsjetnik osim programa kuhanja. Sat za alarm nema utjecaj na funkcije pećnice. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, ovo je korisno kada želite okrenuti hranu u pećnici u određenom vremenu. Programator će vam dati zvučno upozorenje na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju.



Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

2. Podesite vrijeme trajanja alarma tako što ćete koristiti  /  tipke.
»  simbol će ostati upaljen i vrijeme alarma će se pojaviti na displeju kada je vrijeme alarma podešeno.
3. Na kraju vremena alarma,  simbol počinje treperiti i zvučno upozorenje se oglašava.

Isključivanje alarma

1. Zvučno upozorenje se oglašava tokom 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.
» Zvučno upozorenje će se utišati i trenutno vrijeme će biti prikazano.

Otkazivanje alarma;

1. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju da biste otkazali alarm.
2. Pritisnite i držite  tipku dok se "00:00" ne prikaže.



Vrijeme alarma će biti prikazano. Ako su vrijeme alarma i vrijeme kuhanja podešeni podudarno, najkraće vrijeme će biti prikazano.

Mijenjanje vremena tokom dana

1. Dodirnite  tipku u kratkim intervalima dok se  simbol ne pojavi na displeju.
2. Dodirnite  /  tipke da podesite sate.
3. Potvrdite postavke dodirniom  simbola i sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili.



Postavke trenutnog vremena su otkazane u slučaju nestanka struje. Potrebno je ponovno podesiti. Trenutno vrijeme se ne može mijenjati kada je bilo koja od funkcija pećnice u upotrebi.

Podežavanje glasnoće

1. Dok je pećnica u stanju mirovanje, dodirnite  tipku u kratkim intervalima dok se ne pojavi 'VOL' na displeju.
2. Pritisnite  /  tipke da podesite jedan od L0, L1 ili L2 tonova.
3. Pritisnite  tipku ili sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili postavku

Prilagođavanje postavke za eko lampicu

1. Dok je pećnica u stanju mirovanje, dodirnite  tipku u kratkim intervalima dok se ne pojavi 'LP' na displeju.
2. Pritisnite  /  tipke da podesite On ili ECO opciju.
3. Pritisnite  tipku ili sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili postavku
4. Kada je podešeno na ON; dok su vrata pećnice otvorena u stanju mirovanja i tokom rada lampica je UKLJUČENA kontinuirano.
5. Kada je podešeno na EKO; dok su vrata pećnice otvorena u stanju mirovanja i tokom rada lampica je UKLJUČENA i potom ISKLJUČENA nakon 15 sekundi.

Ako se dodirne bilo koja tipka tokom rada (osim  i  tipki) lampica je UKLJUČENA i potom ISKLJUČENA nakon 15 sekundi.

Tabela vremena kuhanja



Vremena u ovoj karti služe kao vodič. Vremena mogu varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vaših vlastitih preferencija u vezi kuhanja.

Pečenje i prženje



1. polica pećnice je donja polica.

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Kolači u plehu	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	180	25 ... 30
Kolači u kalupu	Jedan pladanj	Kalup za tortu na rešetci roštilja**		2	180	40 ... 50
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit kolač	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja** 4-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na pladnju za tijesto**		1 - 4	150	35 ... 45
Kolači	Jedan pladanj	Pladanj za tijesto*		3	180	25 ... 30
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Kolači od tijesta	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 5-Standardni pladanj*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Filovana tjestenina	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	25 ... 35
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pladanj	Staklena/metalna pravougaona tava na rešetci roštilja**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	10 ... 15
Govedi odrezak (cijel) / pržen	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max,	70 ... 90

(lonac)					zatim 190	
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pileće pečenje (1,8-2 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Čurka (5.5 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	20 ... 30
Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane. * Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom. ** Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.						

Tabela kuhanja za testiranje jela

Jela u ovoj tabeli kuhanja su pripremljena u skladu sa EN 60350-1 kako bi se omogućilo kontrolnim institucijama da testiraju proizvode

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Shortbread	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	140	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	140	20 ... 30
	2 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit kolač	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja** 4-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na pladnju za tijesto**		1 - 4	150	35 ... 45
Pita s jabukama	Jedan pladanj	Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja**		2	180	50 ... 60
	Jedan pladanj	Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja**		2	170	50 ... 60
	2 pladnja	1-Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja** 4-Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na pladnju za tijesto**		1 - 4	170	50 ... 60

Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane.

* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.

** Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.

Zagrijavanje eko ventilatorom



Nemojte mijenjati temperaturu kuhanja nakon što kuhanje započne u "Zagrijavanje eko ventilatorom" modu.



Nemojte otvarati vrata tokom kuhanja u "Zagrijavanje eko ventilatorom" modu. Ako vrata nisu otvorena, unutrašnja temperatura je optimizirana radi uštede energije i može se razlikovati u odnosu na displej.

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	160	25 ... 35
Kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	180	25 ... 35
Kolači od tijesta	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	200	45 ... 55
Filovana tjestenina	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	200	35 ... 45

* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.

Upute za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10 i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili snizite temperaturu za 10.
- Ako je kolač previše taman na vrhu, postavite ga na nižu policu, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je skuhanu dobro s unutrašnje strane ali je gnjecavo s vanjske strane koristite manje tečnosti, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

Upute za pečenje tijesta

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10 i smanjite vrijeme kuhanja. Navlažite slojeve tijesta sosom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako traje predugo da se kolač ispeče, pobrinite se da debljina tijesta koje ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako je gornja strana kolača postala braonkasta, ali donja strana još nije kuhana, uvjerite se da količina sosa koji se upotrijebili za kolač nije prevelika na dnu kolača. Pokušajte ravnomjerno rasporediti sos između i po slojevima tijesta kako bi ravnomjerno porumenili.



Pecite tijesto u skladu sa režimom rada i temperaturom koji su dati u tabeli kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno rumen, slijedeći put ga stavite na jednu policu niže.

Uputstva za kuhanje povrća

- Ako jelo od povrća ostaje bez sokova i postaje previše suho, kuhajte ga u tavi sa poklopcem umjesto u plehu. Zatvorene posude će sačuvati sokove koje daje jelo.
- Ako se jelo od povrća ne skuha, prokuhajte povrće unaprijed ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u pećnicu.

Kako rukovati roštiljom



UPOZORENJE

Zatvorite vrata pećnice tokom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!

Uključivanje roštilja

- Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na tipku da biste otvorili pećnicu.
- Dodirnite da odaberete željenu funkciju roštilja.
- Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodirom na tipku.
» simbol treperi.
- Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodimuti tipke.
- Potvrdite postavke temperature dodirom na tipku.
- Dodirnite tipku da počnete roštiljanje ako su temperatura i funkcija rada odgovarajući. simbol se pojavljuje na displeju.
» Vaša pećnica će spremno početi s radom u odabranoj funkciji i povećat će unutrašnju temperaturu do podešene temperature. Svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostizala podešenu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i preporučeni položaj pladnja se pojavljuju na displeju funkcija.
- Možete završiti roštiljanje ponovnim dodirom na tipku.

» Pećnica završava roštiljanje i simbol se pojavljuje na displeju.

Isključivanje roštilja

- Dodirnite tipku tokom otprilike 2 sekunde da biste zatvorili pećnicu.



Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara. Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja. Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja

Roštiljanje električnim roštiljom

Hrana	Dodatna oprema za korištenje	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vrijeme roštiljanja (približno)
Riba	Rešetka roštilja	4...5	250	20...25 min. #
Pileći odrezak	Rešetka roštilja	4...5	250	25...35 min.
Sjeckana janjetina	Rešetka roštilja	4...5	250	20...25 min.
Govede pečenje	Rešetka roštilja	4...5	250	25...30 min. #
Sjeckana teletina	Rešetka roštilja	4...5	250	25...30 min. #
Tost *	Rešetka roštilja	4	250	1...3 min.

ovisno o debljini

*Prethodno zagrijati tokom 5 minuta

**Ako se temperatura roštilja vašeg proizvoda ne može podesiti, roštilj će raditi na preporučenoj temperaturi.

Jela u ovoj tabeli kuhanja su pripremljena u skladu sa EN 60350-1 kako bi se omogućilo kontrolnim institucijama da testiraju proizvode

Hrana	Dodatna oprema za korištenje	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Tost	Rešetka roštilja	4	250	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komadi	Rešetka roštilja	4	250	25...35 min.

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

Preporučuje se prethodno zagrijavanje od 5 minuta za prženje svake vrste hrane.

6 Održavanje i njega

Opšte informacije

Životni vijek proizvoda će biti produžen, a učestali problemi će se smanjiti ukoliko se proizvod čisti u redovnim intervalima.



OPASNOST:

Isključite uređaj s glavnog napajanja prije započinjanja aktivnosti oko održavanja i čišćenja.
Postoji rizik od elektro šoka!



OPASNOST:

Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja.
Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Očistite temeljito proizvod nakon svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše uklanjanje ostataka kuhanja, te oni neće gorjeti prilikom narednog korištenja uređaja.
- Za čišćenje uređaja nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim ga prebrišete suhom krpom.
- Uvijek osigurajte da bilo kakav višak tečnosti bude temeljito obrisano nakon čišćenja i sve što je proljevano da se odmah posuši brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlorid da biste čistili površine od nehrđajućeg materijala ili od inoksa niti za čišćenje ručke. Koristite mekanu krpu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) da prebrišete te dijelove, obratite pažnju da brišete u jednom smjeru.



Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.

Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.



Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati unutarnji udar.

Čišćenje kontrolne ploče

Očistite kontrolnu ploču i kontrolne tipke vlažnom krpom te ih potom osušite.



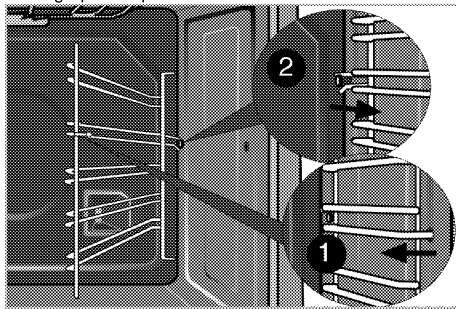
Ako je proizvod opremljen dugmadima/tipkama, nemojte uklanjati kontrolnu dugmad da čistite kontrolnu tablu. Kontrolna tabla bi se mogla oštetiti!

Čišćenje pećnice

Čišćenje bočnih zidova (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

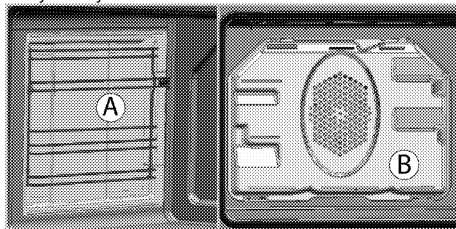
1. Uklonite prednji dio bočnog nosača tako što ćete ga povući u smjeru suprotnom od bočnog zida.
2. Uklonite bočni nosač u potpunosti tako što ćete ga povući prema sebi.



Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili stražnji zid (B) vašeg proizvoda mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svijetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne trebaju čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju mast i kad se površina ispuní mašću, počinju sjajiti. U ovom slučaju preporučuje se zamjena dijelova.

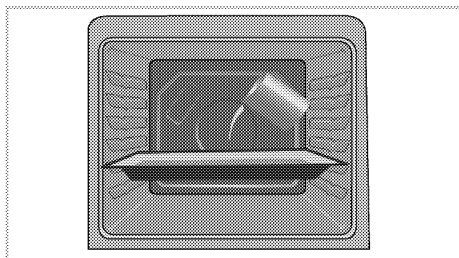


Lako čišćenje parom

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

To osigurava lako čišćenje jer se prljavština (bez predugog čekanja) omekša pomoću pare koja se formira unutar pećnice i vodenih kapljica koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama pećnice.

1. Uklonite sav pribor iz pećnice.
2. Ulijte 500 ml vode u pladanj pećnice i postavite pladanj na 2. policu u pećnici.



3. Odaberite funkciju za lagano čišćenje parom. Vrijeme trajanja čišćenja će se pojaviti na ekranu i dato vrijeme nije moguće promijeniti. Možete podesiti vrijeme završetka za ovu funkciju čišćenja.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine u pećnici sa vlažnom spužvom ili krpom.
5. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite postojeća zaprljanja i zatim prebrišite suhom krpom.

i U toku režima laganog čišćenja pomoću pare, voda se postavlja u pladanj tako da se ostaci/prljavština u unutrašnjosti pećnice isparavaju i kondenzuju u šupljinu pećnice i unutrašnje staklo pećnice, tako da voda može da kaplje kada je vrata pećnice otvorena. Obrišite kondenzaciju čim se vrata pećnice otvore.

Čišćenje vrata pećnice

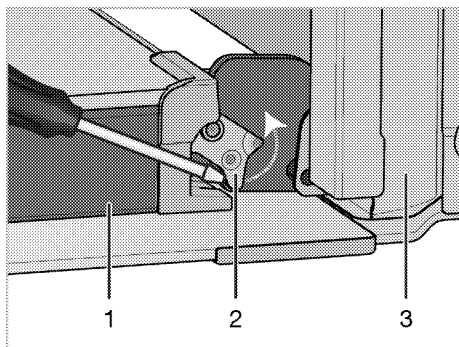
Da biste očistili vrata pećnice, koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim prebrišite suhom krpom.

i Nemojte koristiti bilo kakva gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Njima se može izgrebati površina i uništiti staklo.

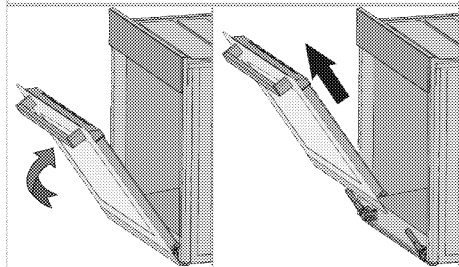
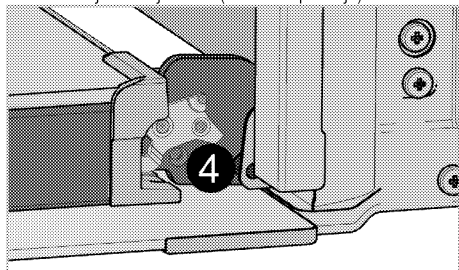
i Unutrašnje staklo prednjih vrata obloženo je materijalom koji se lako čisti. Nemojte koristiti jako abrazivna sredstva za čišćenje ili strugače od tvrdog metala za čišćenje staklenog poklopca jer oni mogu uzrokovati ogrebotine. Tako se može uništiti obloženi materijal.

Skidanje vrata pećnice

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite klipove na kućištu zgloba (2) sa desne strane i lijeve strane prednjih vrata pritiskom na kuku kao što je prikazano na slici. Brava bi trebalo da izgleda (4) kada je otvorena.



- 1 Vrata
- 2 Zaključavanje šarke (zatvorena pozicija)
- 3 Pećnica
- 4 Zaključavanje šarke (otvorena pozicija)



3. Pomjerite prednja vrata do polovine.
4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore kako biste ih oslobodili veze sa šarkama na lijevoj i desnoj strani.

i Koraci koje ste izvodili prilikom procesa skidanja trebali bi biti ponovljeni obrnutim redoslijedom kada sklapate vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojnice na kućištu šarki prilikom postavljanja vrata.

Soft Open & Soft Close funkciju

Neki modeli mogu uključiti funkciju Soft Close & Soft Open. Soft Close funkcija omogućava korisniku da glatko zatvara vrata pećnice približavajući ga oko 15 cm od zatvorenog položaja i nežno ga gura. Sistem automatske klapne pomaže u bloku zatvaranja vrata. Slična karakteristika se primjećuje dok su vrata pećnice

u potpunosti otvorena; Otprilike 9 cm od potpuno otvorenog položaja, sistem zatvarača zagreva i omogućava nežno otvaranje.

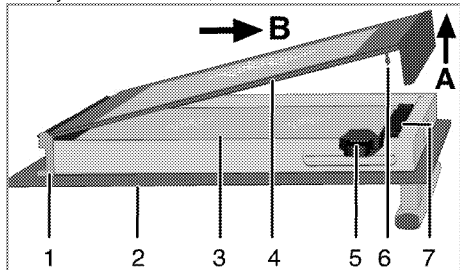
Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Unutrašnja staklena ploča na vratima pećnice može se skinuti radi čišćenja.

Kod čišćenja za ploču unutrašnjeg stakla;

1. Nakon uklanjanja vrata pećnice, nastavite sa sljedećim koracima;



- 1 Ležište za baglame
- 2 Vanjska staklena ploča
- 3 Unutrašnja staklena ploča
- 4 Najudaljenija staklena ploča
- 5 Lopatica
- 6 Zakačka
- 7 Kućište spojnice

2. Kao što je prikazano na slici, podignite najudaljeniju staklenu ploču (4) lagano u smjeru A pomoću lopatice (5) dok ne čujete zvuk "klik", a zatim povucite prema van u smjeru B.
3. Zatim očistite direktno površinu unutrašnje staklene ploče (3). Nije potrebno da se ona pomjera is svog ležišta.
4. Po završetku čišćenja vanjske staklene ploče (2), prvi korak ponovnog sklapanja vrata jeste ponovna ugradnja najudaljenije staklene ploče (4).
5. Prvo postavite donji dio najudaljenijeg stakla (4) u ležište za baglame (1). Zatim gurnite zakačke (6) gornje strane najudaljenijeg stakla do njihovog ležišta (7) dok ne čujete zvuk "klik".

Zamjena svjetla u pećnici



OPASNOST:

Prije zamjene sijalice u pećnici, budite sigurni da je uređaj isključen iz elektro mreže i ohlađen kako biste izbjegli rizik od elektro šoka.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!



Pozicija lampice može biti drugačija od one prikazane na slici.



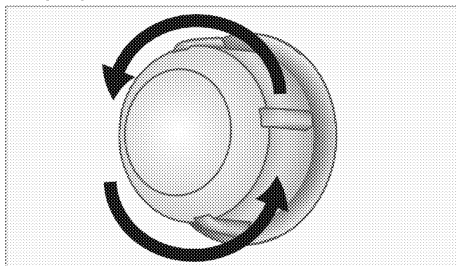
Lampica koja se koristi u ovom uređaju nije pogodna za osvijetljavanje prostora u domaćinstvu. Namijenjena upotreba za ovu lampicu je da pomogne korisniku da vidi namirnice.



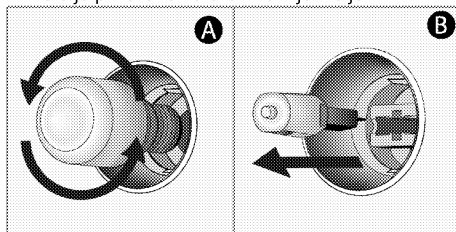
Lampice koje se koriste u ovom uređaju moraju podnositi ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

Ukoliko je vaša pećnica opremljena okruglom lampicom:

1. Iskopčajte proizvod sa napajanja.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu kako biste ga skinuli.



3. Ako je lampica vaše pećnice tipa (A), kako je prikazano na slici u nastavku, izvadite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamijenite je. Ako je lampica tipa (B), povucite je i izvadite kao što je prikazano na slici i zamijenite je.



4. Vratite stakleni poklopac na mjesto.



U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena lampica sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara sa licencom.

7 Rješavanje problema

Pećnica ispušta paru kada je u upotrebi.

- Uobičajeno je da tokom rada iz uređaja izlazi para. >>> *Nije riječ o kvaru.*

Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hladi.

- Kada se metalni dijelovi zagrijavaju, mogu se širiti i praviti zvukove. >>> *Nije riječ o kvaru.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pokvaren ili je pregorio. >>> *Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*
- Proizvod nije uključen u (uzemljen) utičnicu. >>> *Provjerite utikač na kabl.*

Svjetlo u pećnici ne radi.

- Sijalica u pećnici je pokvarena. >>> *Zamijenite sijalicu u pećnici.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

Pećnica se ne zagrijava.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešene. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću sklopke/tipke za odabir funkcije ili temperature.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

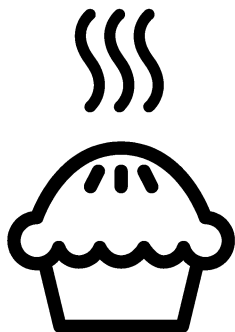


Ukoliko ne možete ukloniti problem čak i ako ste implementirali uputstva iz ovog odjeljka, posavjetujte se sa ovlaštenim serviserom ili trgovcem kod kojeg ste kupili vaš proizvod. Nikada ne pokušavajte sami popravljati neispravan proizvod.



Iebūvēta krāsns

Lietotāja rokasgrāmata



Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pircēj!

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

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

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Svarīga informācija vai noderīgi ieteikumi par izmantošanu.



Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām



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

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4

Vispārējā drošība	4
Elektriskā drošība.....	4
Produkta drošība.....	5
Paredzētā lietošana.....	7
Bērnu drošība.....	7
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	8
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla	8

2 Vispārīgā informācija 9

Pārskats.....	9
Iepakojuma saturs.....	10
Tehniskā specifikācija	11

3 Uzstādīšana 12

Pirms uzstādīšanas	12
Uzstādīšana un pievienošana	14
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	15

4 Sagatavošana 16

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	16
Sākotnējā izmantošana.....	16

Laika iestatīšana	16
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize.....	16
Sākotnējā sakarsēšana.....	16

5 Krāsns izmantošana 18

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu.....	18
Elektriskās krāsns izmantošana.....	18
Darba režīmi	19
Krāsns vadības paneļa izmantošana	21
Ēdiena gatavošanas laika tabula.....	25
Grila izmantošana.....	28
Ēdiena grilēšanas laika tabula	28

6 Apkope un tīrīšana 29

Vispārīga informācija	29
Vadības paneļa tīrīšana.....	29
Krāsns tīrīšana	29
Krāsns durvju izņemšana.....	30
Iekšējo stikla durvju izņemšana	31
Krāsns lampas nomaiņšana	31

7 Traucējummeklēšana 32

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

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

Vispārējā drošība

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas atbilstošu instruktažu. Nodrošiniet, lai bērni nespējējas ar šo iekārtu.
- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānodod arī

lietotāja rokasgrāmata, iekārtas uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.

- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.
- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

Elektriskā drošība

- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr iekārtu nav salabojis pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai

nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Nekādā gadījumā neaiztieciet kontaktspraudni ar mitrām rokām. Nekādā gadījumā neatvienojiet iekārtu no kontaktligzdas, to velkot aiz kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētam personām.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Krāsns izmantošanas laikā tās aizmugurējā virsma sakarst. Pārliedzinieties, ka elektriskais

savienojums nepieskaras aizmugurējai virsmai, jo tas var sabojāt savienojumus.

- Neiespiediet strāvas vadu starp krāsns durvīm un rāmi, un nenovietojiet to virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļu izolācija var izkust, radīt īssavienojumu un aizdegties.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.
- Pārliedzinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

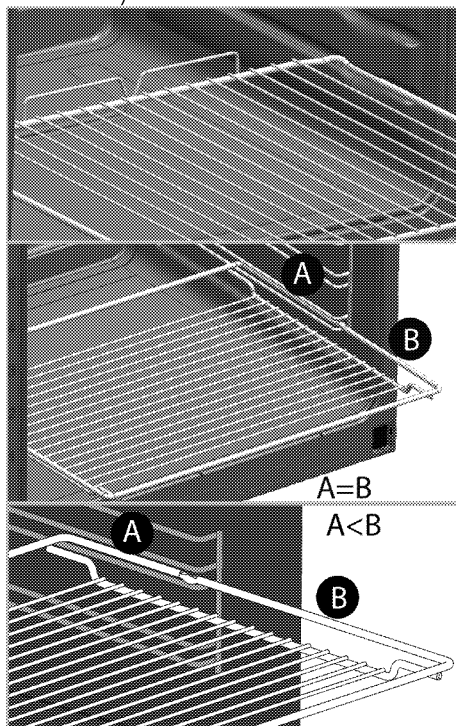
Produkta drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols

augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.

- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Šī iekārta izmantošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem krāsns iekšpusē.
- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
- Nekarsējiet cepeškrāsnī aizvērtas skārdenes un stikla burkas. Burkā var sakrāties spiediens un burka var uzsprāgt.
- Nelieciet cepešpannas, traukus vai alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns pamatnes. Siltuma uzkrāšanās var sabojāt cepeškrāsns pamatni.
- Neizmantojiet asus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu un rezultātā stikls var iekrāsāties.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)
Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz stieplu režģiem

Stieplu plaukta un/vai paplātes pareiza novietošana uz plaukta ir ļoti svarīga. Iebīdiet stieplu plauktu vai paplāti starp 2 sliedēm. Pirms pārtikas novietošanas uz grila vai paplātes pārliecinieties, vai tie ir stabili ievietoti. (Lūdzu, skatiet attēlu tālāk.)



- Neizmantojiet iekārtu, ja priekšējo durvju stikls ir izņemts vai iekrāsājies.
- Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.
- Iekļādiet cepamo papīru ēdiena gatavošanas katlā vai

cepeškrāsns piederumā (paplātē, grila režģī utt.) kopā ar ēdienu un ievietojiet visu iepriekš sasildītā krāsnī. Noņemiet cepamā papīra liekās daļas, kas atrodas ārpus piederuma vai katla malām, lai novērstu cepamā papīra saskaršanos ar cepeškrāsns sildelementu. Nekad nelietojiet cepamo papīru temperatūrā, kas pārsniedz norādīto cepamā papīra lietošanas temperatūru. Neklājieliet cepamo papīru tieši uz cepeškrāsns pamatnes.

- **BRĪDINĀJUMS:** Lai novērstu strāvas trieciena draudus, pirms lampas nomaiņas pārliecinieties, ka ierīces strāvas vads ir atvienots vai ir izslēgts slēdzis.
- Iekārtu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durvīm, pretējā gadījumā tā var pārkarst.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

- Pārliecinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
- Neizmantojiet bojātu vai iepīrsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībā.

Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.

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

Bērnu drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.
- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.

- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.
- Kad krāsns durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem

UZ tām sēdēt. Tas var izraisīt krāsns apgāšanos vai sabojāt durvju eņģes.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



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

Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otrreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas

laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem mājāsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

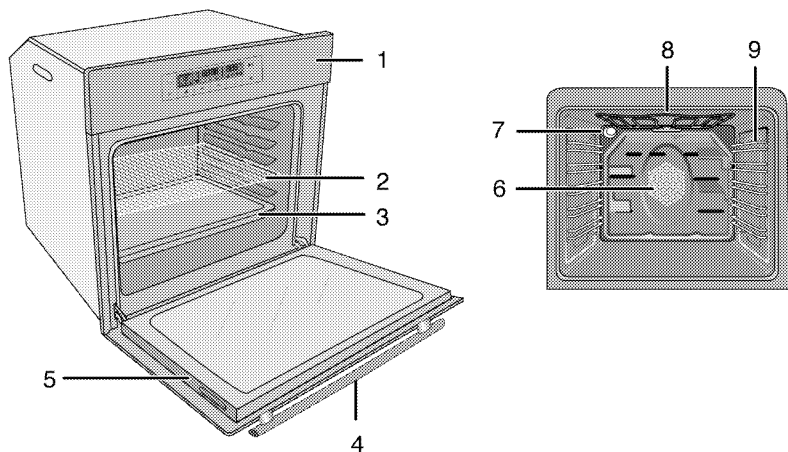
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

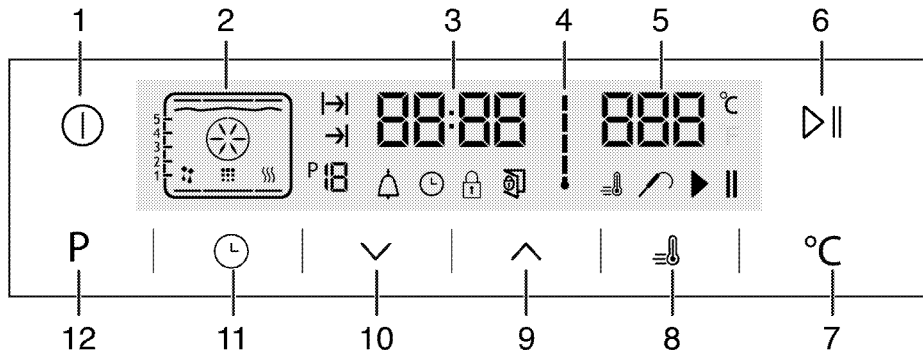
- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirotiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties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

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



- | | | | |
|---|-----------------|---|---|
| 1 | Vadības panelis | 6 | Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes) |
| 2 | Stieplu plaukts | 7 | Lampa |
| 3 | Panna | 8 | Augšējais sildelements |
| 4 | Rokturis | 9 | Plaukta stāvokļi |
| 5 | Durvis | | |



- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš | 11 | Regulēšanas taustiņš |
| 2 | Funkciju displejs | 12 | Taustiņš, lai atgrieztos funkciju displejā |
| 3 | Pareiza laika indikators lauks | | |
| 4 | Krāsns iekšējās temperatūras simbols | | |
| 5 | Temperatūras indikatora lauks | | |
| 6 | Ēdiena gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš | | |
| 7 | Temperatūras iestatījuma taustiņš | | |
| 8 | Pastiprinātāja simbols (strauja iepriekšējā sakarsēšana) | | |
| 9 | Plus taustiņš | | |
| 10 | Mīnuss taustiņš | | |

Iepakojuma saturs

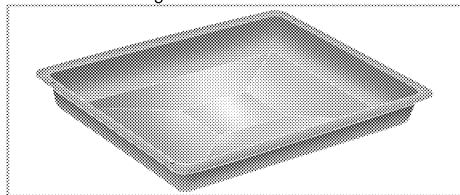


Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

1. **Lietotāja rokasgrāmata**

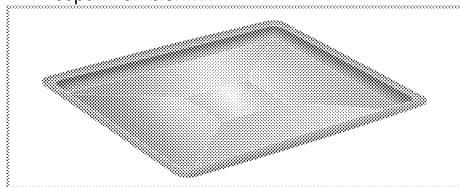
2. **Dziļā paplāte**

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



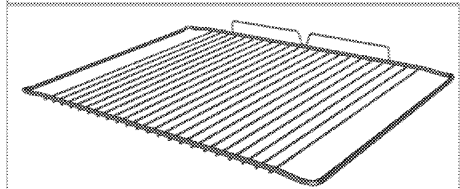
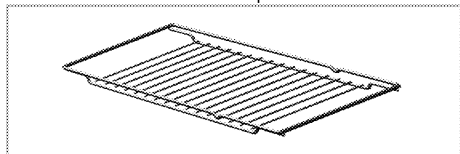
3. **Paplāte konditorejas izstrādājumiem**

Lietojama tādiem konditorijas izstrādājumiem kā cepumi un biskvīti.



4. **Grila režģis**

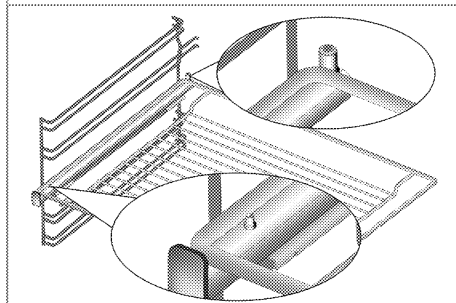
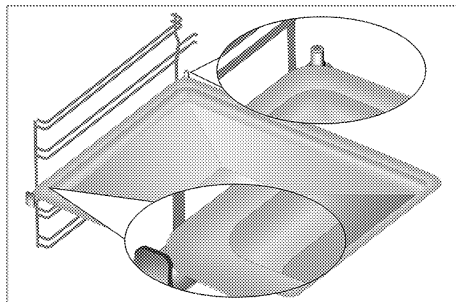
Lietojams apcepšanai un sautējuma traukos cepamās, apcepamās vai gatavojamās pārtikas novietošanai uz vēlāmā plaukta.



5. **Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz teleskopiskajiem plauktiem (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)**

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

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



Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	3.1 kW
Kabeļa tips/šķērsriezums	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Arējie izmēri (augstums/platums/dzīlums)	595 mm/594 mm/567 mm
Uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dzīlums)	**590 vai 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Galvenā krāsns	Daudzfunkciju krāsns
Iekšējā lampa	15/25 W
Grīla jaudas patēriņš	2.2 kW

Pamatinformācija. Elektriskajām krāsnīm uz enerģijas marķējuma norādītie dati atbilst EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartam. Šīs vērtības noteiktas standarta noslodzes apstākļos ar ieslēgtu apakšējo un augšējo sildelementu vai karsēšanas laikā izmantojot ventilatoru (ja piemērojams).

Elektroenerģijas efektivitātes klase ir noteikta atbilstoši šādai prioritizācijas sistēmai atkarībā no produkta attiecīgo funkciju pieejamības. 1 - Ēdiena gatavošana ar Eco ventilatoru, 2 - Turbo lēnā gatavošana, 3 - Turbo gatavošana, 4 - Augšējā un apakšējā sildelementa un ventilatora izmantošana, 5 - Augšējā un apakšējā sildelementa izmantošana.

** Skatiet *Uzstādīšana, Lappuse 12*.



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



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



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

3 Uzstādīšana

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



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



BĪSTAMI:

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



BĪSTAMI:

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

Pirms uzstādīšanas

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

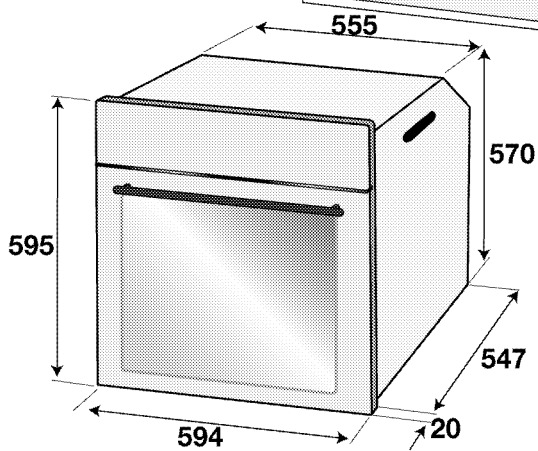
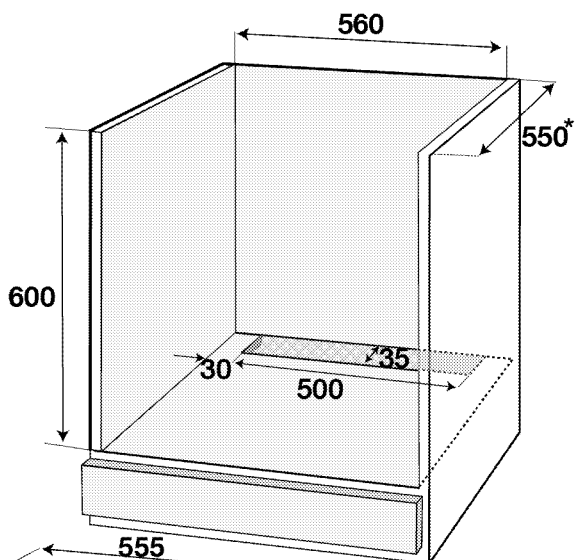
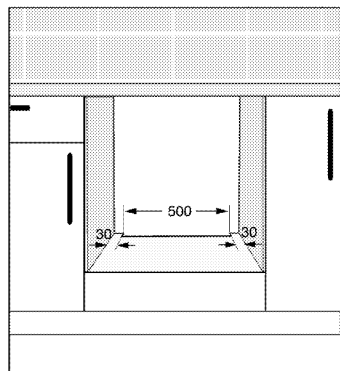
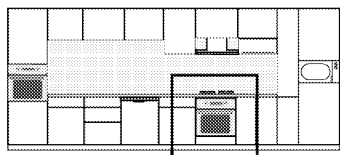
- Izmantotajām virsmām, sintētiskajiem lamināta materiāliem un līmēm jābūt karstumizturīgiem (min. 100 °C).
- Virtuves skapšus jānovieto vienā līmenī un jānostiprina.
- Ja zem cepeškrāsns ir atvilktnē, starp cepeškrāsns un atvilktni jāuzstāda plaukts.
- Iekārtu jānes vismaz divām personām.
- Lai pārvietotu plīti, izmantojiet pārvietošanai paredzētās atveres abās plīts pusēs.
- Pirms iekārtas uzstādīšanas, noņemiet visus materiālus un izņemiet visus dokumentus no tās.
- Virtuves mēbeļu izmēriem ir jāatbilst tālāk redzamajā zīmējumā norādītajiem. Lai nodrošinātu pietiekamu ventilāciju, virtuves mēbeļu aizmugures daļā ir jāizveido atvērums, kura izmēri atbilst tālāk redzamajā zīmējumā norādītajiem.



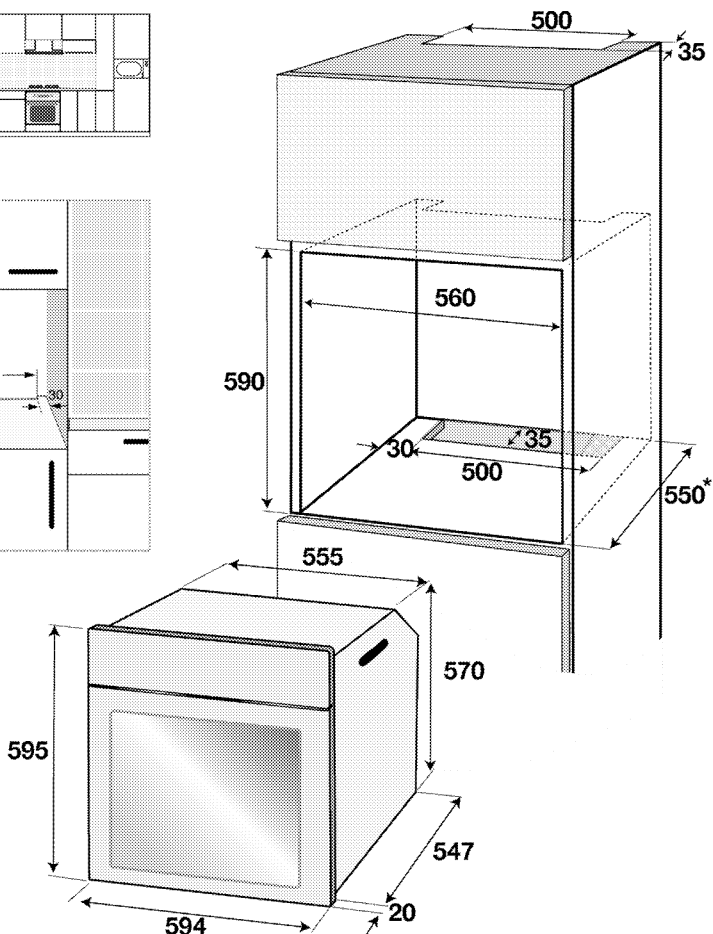
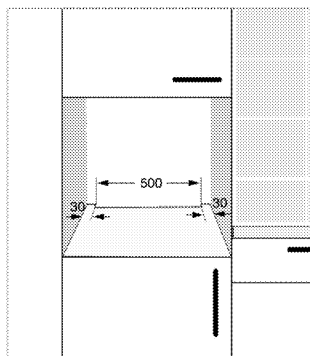
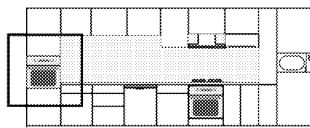
Neuzstādiet iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētavām. Iekārtas izstarotais siltums palielinās dzesēšanas iekārtu enerģijas patēriņu.



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



* min.



* min.

Uzstādīšana un pievienošana

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

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu mazgabarīta bloķēšanas sistēmu. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.



BĪSTAMI:

Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists. Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas.

Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.



BĪSTAMI:

Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām.

Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, īssavienojuma vai aizdegšanās risks!

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

⚠ BĪSTAMI:
Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sāksianis atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota.
Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

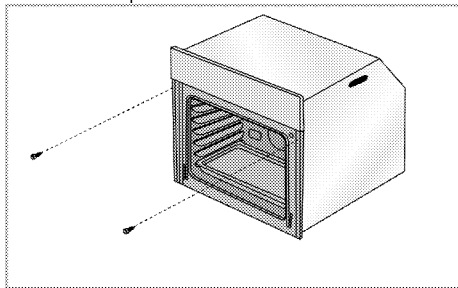
i Pēc uzstādīšanas barošanas kabeļa spraudnim ir jābūt viegli sasniedzamam (nenovietojiet kabeli virs plīts vismas).

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

Iespraudiet barošanas kabeli kontaktligzdā.

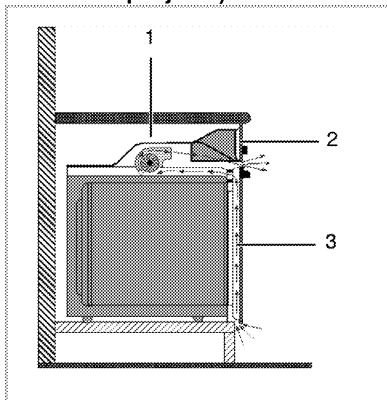
Iekārtas uzstādīšana

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



Nostipriniet krāsni ar 2 skrūvēm, kā parādīts attēlā. Pēc uzstādīšanas pārliecinieties, vai skrūves ir pietiekami pievilkta un plīts nekustas. Ja plīts nav uzstādīta atbilstoši norādījumiem un skrūves nav pietiekami pievilkta, plīts var sašķībties.

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



- 1 Dzesēšanas ventilators
- 2 Vadības panelis
- 3 Durvis

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

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

Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabāiet iekārtas oriģinālo kastī un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartona kastes, iepakojiet iekārtu burbuļplēvē vai biežā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.
- Lai stieplu plaukts un paplāte, kas atrodas krāsnī, nesabojātu krāsns durvis, krāsns durvju iekšpusē, vienā līmenī ar paplāti, piestipriniet kartona strēmelītes. Ar līmlenti pielīmējiet krāsns durvis pie sānu sienām.
- Neceliet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm vai roktura.

i Novietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.

i Aplūkojiet savu iekārtu un pārliecinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

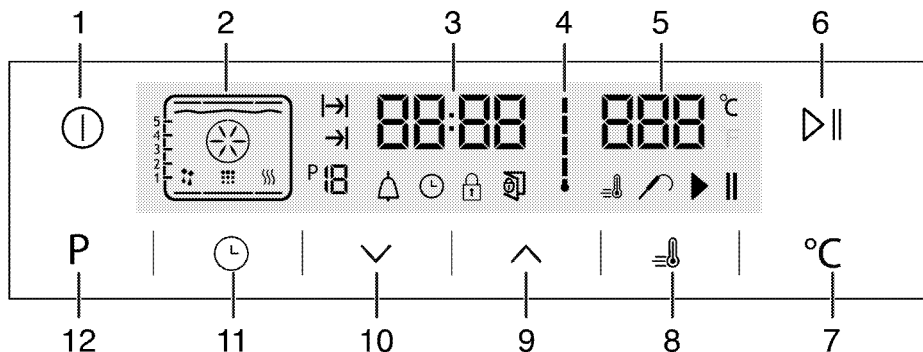
Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

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

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

Sākotnējā izmantošana

Laika iestatīšana



- 1 IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš
- 2 Funkciju displejs
- 3 Pareiza laika indikatora lauks
- 4 Krāsns iekšējās temperatūras simbols
- 5 Temperatūras indikatora lauks
- 6 Ēdiena gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš
- 7 Temperatūras iestatījuma taustiņš
- 8 Pastiprinātāja simbols (strauja iepriekšējā sakarsēšana)
- 9 Plus taustiņš
- 10 Mīnuss taustiņš
- 11 Regulēšanas taustiņš
- 12 Taustiņš, lai atgrieztos funkciju displejā

1. Kad krāsns sāk darboties, iedegas simbols , pieskarieties pie taustiņiem , lai iestatītu stundu.
2. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie simbola , pēc tam nepieskarieties nevienam taustiņam un pagaidiet 4 sekundes, lai apstiprinātu.

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

Iekārtas pirmā tīrīšanas reize

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

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

Sākotnējā sakarsēšana

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



BRĪDINĀJUMS

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

Elektriskā cepeškrāsns

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties statisko pozīciju.

Cepeškrāsns ar grilu

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 28*.
4. Darbiniet cepeškrāsni aptuveni 15 minūtes.
5. Izslēdziet grilu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 28*.



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

5 Krāsns izmantošana

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu



BRĪDINĀJUMS

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



BĪSTAMI:

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

Padomi par kūku cepšanu

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

Padomi par gaļas cepšanu

- Pirms pagatavošanas sākšanas vesela cāļa, titara vai liela gaļas gabala ierīvēšana ar mērci, piemēram citrona sulu un melnajiem pipariem, palielinās ēdiena gatavošanas veiktspēju.
- Gaļu ar kauliem ir jācep aptuveni 15-30 minūtes ilgāk nekā tāda paša izmēra cepetis bez kauliem.
- Katram gaļas biezuma centimetram ir vajadzīgs aptuveni 4-5 minūtes ilgs gatavošanas laiks.
- Pēc ēdiena gatavošanas laika paiešanas atstājiet gaļu krāsnī uz vēl aptuveni 10 minūtēm. Tas ļaus gaļas sulai tikt vienmērīgāk sadalītai pa visu cepeti, un tā netecēs gaļas sagriešanas laikā.
- Ugunsizturīgā traukā ievietotu zivi jānovieto uz vidējā vai zemākā plaukta.

Padomi par grilēšanu

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

- Izkārtojiet grilējamus gabaliņus uz stieplu grila vai cepešpannas ar stieplu grilu tā, lai to aizņemtā platība nav lielāka par sildelementa izmēriem.
- Ievietojiet stieplu plauktu vai cepešpannu ar grilu vajadzīgajā krāsns līmenī. Ja grilējat uz stieplu plaukta, ievietojiet cepešpannu apakšējā pozīcijā — tādējādi cepešpannā nokļūs tauki. Ievietojamās cepešpannas izmēram jābūt tādām, lai nosegtu visu grilēšanas apgabalu. Šāda cepešpanna var nebūt iekļauta izstrādājuma komplektācijā. Lai cepešpannu būtu vieglāk tīrīt, ielejiet tajā nedaudz ūdens.



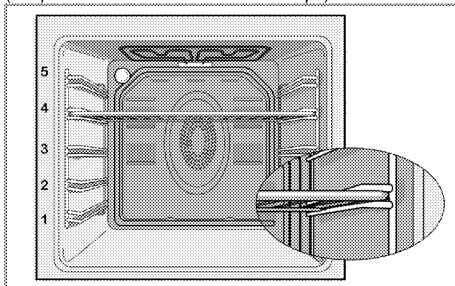
Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un tautaina pārtika var aizdegties.

Elektriskās krāsns izmantošana

Elektriskās krāsns izslēgšana

Stieplu grila pareiza novietošana uz stieplu plaukta ir ļoti svarīga. Stieplu grils ir jāievieto starp stieplu plauktiem, kā parādīts attēlā. Neļaujiet stieplu grilam atbalstīties pret krāsns aizmugurējo sienu. Pabīdiet stieplu grilu līdz plaukta priekšpusei un nostipriniet ar durtiņu palīdzību, lai panāktu labu grila veiktspēju.

(Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)



Darba režīmi

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

1. Augšējais un apakšējais sildelements



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

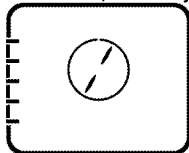
Ekrānā būs redzams piemērotais plaukta novietojums.

2. Apakšējais/augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



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

3. Karsēšana, izmantojot ventilatoru



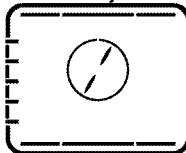
Ar karsēšanu, izmantojot ventilatoru, sasilstais karstais gaiss ar ventilatora palīdzību tiek ātri un vienmērīgi sadalīts visā krāsnī.

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



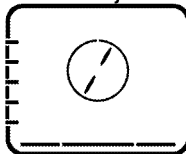
Kad krāsns durvis ir atvērtas, ventilatora motors nedarbojas, lai karstais gaiss paliktu krāsnī.

4. "3D" funkcija



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

5. Picas funkcija



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

Piemērots picas cepšanai.

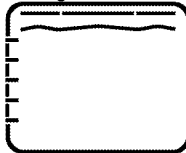
6. Pilns grila režīms + ventilators



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

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

7. Pilns grila režīms



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

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

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

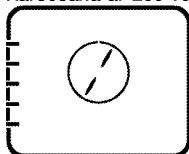
8. Grils



Darbojas mazais grils krāsns griestos. Piemērots grilēšanai un sacepumiem.

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

9. Karsēšana ar Eco ventilatoru



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

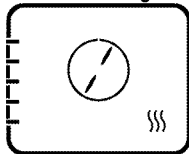
Ēdiena gatavošanas laiks izmantojot šo funkciju ir norādīts tabulā 'Karsēšana ar Eco ventilatoru'.

10. Apakšējais sildelements



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

11. Silta ēdiena saglabāšana



Tiek izmantota ēdiena ilgstošai saglabāšanai ēdiena pasniegšanas temperatūrā.

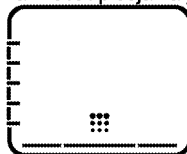
12. Izmantošana ar ventilatoru



Krāns nav sakarsusi. Darbojas tikai ventilators (aizmugurējā sienā). Sasaldētā granulētā pārtika tiek lēni atļaidināta istabas temperatūrā un pagatavotais ēdiens tiek atdzesēts.

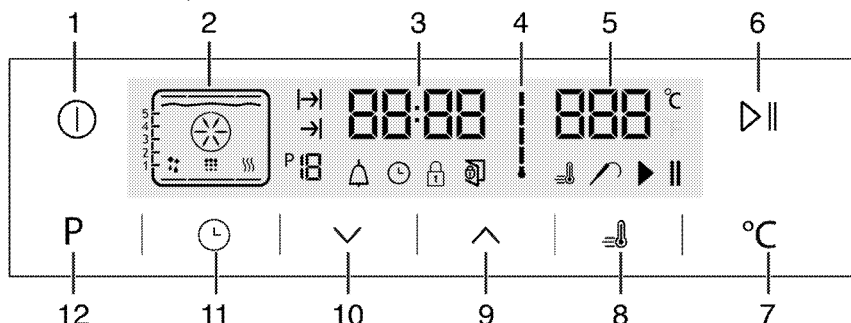
13. Viegla tīrīšana ar tvaiku

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

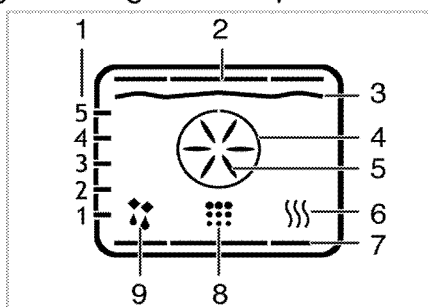


Izmantojot šo funkciju, netīrumi (ja nav gaidīts pārāk ilgi) tiek atmieķšķēti, un tos var viegli notīrīt. Informāciju par viegla tīrīšanu ar tvaiku skatiet sadaļā "Tīrīšana — viegla tīrīšana ar tvaiku".

Krāsns vadības paneļa izmantošana



- 1 IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš
- 2 Funkciju displejs
- 3 Pareiza laika indikatora lauks
- 4 Krāsns iekšējās temperatūras simbols
- 5 Temperatūras indikatora lauks
- 6 Ēdiena gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš
- 7 Temperatūras iestatījuma taustiņš
- 8 Pastiprinātāja simbols (strauja iepriekšējā sakarsēšana)
- 9 Plus taustiņš
- 10 Minuss taustiņš
- 11 Regulēšanas taustiņš
- 12 Taustiņš, lai atgrieztos funkciju displejā



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

- : Ēdiena gatavošanas laika simbols
 : Ēdiena gatavošanas laika beigu simbols
 : Funkcijas numurs
 : Brīdinājuma simbols
 : Pulksteņa simbols
 : Taustiņu bloķēšanas simbols
 : Durvju atvēršanas simbols
 : Pastiprinātāja simbols (strauja iepriekšējā sakarsēšana)
 : Gaļas gatavības pārbaudīšanas simbols
 : Ēdiena gatavošanas apturēšanas simbols
 : Ēdiena gatavošanas sākšanas simbols

Funkciju tabula:

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

Funkcijas atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa!

Funkciju tabula	Temperatūras diapazons (C)
Karstuma padeve no augšas un apakšas	40-280
Sildīšana ar karsto gaisu no apakšas/augšas	40-280
Ēdiena gatavošana ar konvekciju	40-280
"3D" funkcija	40-280
Pizza funkcija	40-280
Liela izmēra grils ar konvekciju	40-280
Pilna grilēšana	40-280
Lēna grilēšana	40-280
Sildīšana ar karsto gaisu Eco režīmā	160-220
Sildīšana no apakšas	40-220
Siltuma uzturēšana	40-100
*Modeļiem, kam ir pašattīrīšanās ar pirolīzi funkcija (pirolīze), temperatūru var iestatīt līdz 310°C.	

	Drošības apsvērumu dēļ maksimālais pielāgojamais ēdiena gatavošanas laiks režīmiem (izņemot siltuma uzturēšanu) ir 6 stundas. Strāvas padeves atteices gadījumā programma tiks atcelta. Krāsns iestatījumi ir jāpārprogrammē.
	Veicot korekcijas, pulksteņa displejā mirgos attiecīgie simboli.
	Pašreizējo laiku nevar iestatīt, kamēr krāsns darbojas jebkuras funkcijas režīmā, kā arī tad, ja krāsnij ir iestatīta pusautomātiskā vai pilna automātiskā programmēšana.
	Atverot krāsns durvis, apgaismojums ieslēgsies pat tad, ja krāsns ir izslēgts.

Krāsns darbība

1. Pieskarieties pie taustiņa ① un turiet apmēram 2 sekundes, lai atvērtu krāsni.
- » Pēc krāsns ieslēgšanās displejā tiks parādīta pirmā darbības funkcija. Kad displejs ir šajā režīmā, var iestatīt ēdiena gatavošanas laiku, ēdiena gatavošanas laika beigas un funkciju Booster (ātrā sildīšana).

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

Manuālā gatavošana, izvēloties temperatūru un darbības funkciju

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

1. Pieskaroties pogai ①, lai atvērtu krāsni, displejā tiek parādīta pirmā darbības funkcija.
 2. Izvēlieties darbības funkciju, pieskaroties taustiņiem .
 3. Ja vēlaties mainīt darbības funkcijai ieteicamo temperatūru, pieskarieties pie pogas , lai iespējotu temperatūras lauku.
- » Sāks mirgot simbols .
4. Pieskarieties pie taustiņiem , lai iestatītu vēlamu temperatūru.
 5. Pieskarieties pie taustiņa , lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
 6. Ievietojiet maltīti krāsnī.
 7. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra un darbības funkcija, pieskarieties pie taustiņa , lai sāktu gatavošanu. Displejā tiks parādīts simbols .

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

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

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

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

Gatavošana, iestatot gatavošanas laiku

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

1. Pieskaroties pogai ①, lai atvērtu krāsni, displejā tiek parādīta pirmā darbības funkcija.
2. Izvēlieties darbības funkciju, pieskaroties taustiņiem .
3. Ja vēlaties mainīt darbības funkcijai ieteicamo temperatūru, pieskarieties pie pogas , lai iespējotu temperatūras lauku.

» Sāks mirgot simbols .

4. Pieskarieties pie taustiņiem , lai iestatītu vēlamu temperatūru.
5. Pieskarieties pie taustiņa , lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
6. Pieskarieties pie ②, līdz gatavošanas laika displejā parādās simbols .
7. Iestatiet gatavošanas laiku — pieskarieties pie taustiņiem  un apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie taustiņa ②.

» Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols .

8. Ievietojiet maltīti krāsnī.
9. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra, darbības funkcija un gatavošanas laiks, pieskarieties pie taustiņa , lai sāktu gatavošanu. Displejā tiks parādīts simbols .

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

» Krāsns tūlīt sāks darboties izvēlētās funkcijas režīmā, un iekšpuses temperatūra palielināsies līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz iestatītai gatavošanas laika beigām. Katra iekšpuses

temperatūras iedaļa iedegsies, līdz krāsns iekšpusē tiks sasniegta iestatītā temperatūra. Funkciju displejā tiks parādīti papildu aktivie sildītāji un ieteicamais paplātes novietojums.

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

11. Pieskarieties jebkuram taustiņam, lai apturētu signālu.

» Signāls vairs neskanēs, un krāsns automātiski pārtrauks darbību.

Gatavošanas laika beigu iestatīšana uz vēlāku laiku

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

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

2. Izvēlieties darbības funkciju, pieskaroties taustiņiem .

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

» Sāks mirgot simbols .

4. Pieskarieties pie taustiņiem , lai iestatītu vēlamo temperatūru.

5. Pieskarieties pie taustiņa , lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.

6. Pieskarieties pie , līdz displejā parādās simbols .

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

» Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols .

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

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

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

10. Ievietojiet maltīti krāsnī.

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

» Krāsns taimeris automātiski aprēķina gatavošanas sākšanas laiku, no iestatītā gatavošanas beigu laika atņemot gatavošanai nepieciešamo laiku. Kad pienāk

gatavošanas sākšanas laiks, tiek aktivizēts atlasītais darbības režīms, un krāsns tiek uzsildīts līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz iestatītā gatavošanas laika beigām. Katra iekšpusē temperatūras iedaļa iedegsies, līdz krāsns iekšpusē tiks sasniegta iestatītā temperatūra. Funkciju displejā tiks parādīti papildu aktivie sildītāji un ieteicamais paplātes novietojums.

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

13. Pieskarieties jebkuram taustiņam, lai apturētu signālu.

» Signāls vairs neskanēs, un krāsns automātiski pārtrauks darbību.



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

Režīma Booster iestatīšana (ātrā iepriekšējā uzsildīšana)

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



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

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

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

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

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

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

Elektriskās krāsns izslēgšana

Pieskarieties pie simbola , lai izslēgtu krāsni.

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

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

1. Pieskarieties pie , līdz displejā parādās simbols .

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

2. Nospiediet , lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu.

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

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

Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

1. Pieskarieties pie , līdz displejā tiek parādīts simbols .

» Displejā tiks parādīts ziņojums **"On"** (ieslēgts).

2. Atspējojiet taustiņu bloķēšanu, pieskaroties pie taustiņa .

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

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

Brīdinājuma pulksteņa iestatīšana

Ierīces taimeris varat iestatīt arī attiecībā uz citiem brīdināšanas vai atgādinājuma gadījumiem, ne tikai gatavošanas programmai.

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

1. Pieskarieties pie , līdz displejā parādās simbols .

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

2. Iestatiet brīdinājuma ilgumu, izmantojot taustiņus  .

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

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

Brīdinājuma izslēgšana

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

» Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.

Brīdinājuma atcelšana

1. Lai atceltu brīdinājumu, pieskarieties pie , līdz displejā tiek parādīts simbols .
2. Nospiediet un turiet taustiņu , līdz displejā tiek parādīta vērtība **"00:00"**.

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

Dienas laika mainīšana

1. Īsi pieskarieties pie taustiņa , līdz displejā tiek parādīts simbols .
2. Pieskarieties pie taustiņiem  , lai iestatītu stundas.
3. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie simbola , pēc tam nepieskarieties nevienam taustiņam un pagaidiet 4 sekundes, lai apstiprinātu.

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

Skaņas pielāgošana

1. Kamēr krāsns ir gaidstāves režīmā, ar īsiem intervāliem pieskarieties taustiņam , līdz displejā tiek parādīta vērtība **VOL**.
2. Nospiediet taustiņus  , lai iestatītu kādu no toņiem L0, L1 vai L2.
3. Nospiediet taustiņu  vai pagaidiet 4 sekundes, nepieskaroties nevienam taustiņam, lai apstiprinātu iestatījumu.

Eco lampas iestatījuma pielāgošana

1. Kamēr krāsns ir gaidstāves režīmā, ar īsiem intervāliem pieskarieties taustiņam , līdz displejā tiek parādīta vērtība **LP**.
2. Nospiediet taustiņus  , lai iestatītu opciju On (ieslēgts) vai ECO.
3. Nospiediet taustiņu  vai pagaidiet 4 sekundes, nepieskaroties nevienam taustiņam, lai apstiprinātu iestatījumu.
4. Ja ir iestatīta vērtība ON (ieslēgts); kamēr krāsns durvis ir atvērtas gaidstāves režīmā un darbības laikā lapma nepārtraukti ir iestatījumā ON (ieslēgts).
5. Ja ir iestatīta vērtība ECO; kamēr krāsns durvis ir atvērtas gaidstāves režīmā un darbības laikā lapma nepārtraukti ir iestatījumā ON (ieslēgts), bet pēc 15 sekundēm — iestatījumā OFF (izslēgts).

Ja darbības laikā pieskarsities kādam taustiņam (izņemot taustiņus  ), lampa tiks ieslēgta iestatījumā ON, bet pēc 15 sekundēm — iestatījumā OFF (izslēgts).

Ēdiena gatavošanas laika tabula

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

Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana

i 1. krāsns režģis ir **apakšējais** režģis.

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kūkas paplāte	Viena panna	Standarta paplāte*		3	180	25 ... 30
Kēksi veidnē	Viena panna	Kūkas veidne uz grila režģa**		2	180	40 ... 50
Mazi kēksi	Viena panna	Standarta paplāte*		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvītkūka	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa** 4-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	35 ... 45
Cepumiņi	Viena panna	Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		3	180	25 ... 30
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Rauga miklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplāte*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Trekni konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	25 ... 35
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ieraugs	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	35 ... 45
Lazanja	Viena panna	Stikla/ metāla tainstūra panna uz grila režģa**		2 - 3	200	30 ... 40

Pīca	Viena pannā	Standarta paplāte*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Viena pannā	Standarta paplāte*		3	200	10 ... 15
Lielā pa galas steiks (vesēls) / Cepetis	Viena pannā	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	100 ... 120
Jēra stilbs (sautējums)	Viena pannā	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 190	70 ... 90
	Viena pannā	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 190	60 ... 80
Apcēpts cālis (1,8-2 kg)	Viena pannā	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
	Viena pannā	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
Titārs (5.5 kg)	Viena pannā	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
	Viena pannā	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Viena pannā	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30
	Viena pannā	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30

Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.

* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

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

Pārbaudes ēdiena gatavošanas tabula

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

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Smišu maize	Viena pannā	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30
	Viena pannā	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30
	2 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dzīlā paplāte*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Mazi kūksi	Viena pannā	Standarta paplāte*		3	160	25 ... 35
	Viena pannā	Standarta paplāte*		3	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dzīlā paplāte*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvītkūka	Viena pannā	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grīla režģa**		3	160	25 ... 35
	Viena pannā	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grīla režģa**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grīla		1 - 4	150	35 ... 45

		režģa** 4-Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplašes konditorejas izstrādājumiem**				
Abolu pīrāgs	Viena panna	Apalš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa**		2	180	50 ... 60
	Viena panna	Apalš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa**		2	170	50 ... 60
	2 pannas	1-Apalš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa** 4-Apalš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz pannas konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	170	50 ... 60

Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.

* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

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

Karsēšana ar Eco ventilatoru



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



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

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

* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

Padomi par kūku cepšanu

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

Padomi par konditorijas izstrādājumu cepšanu

- Ja konditorijas izstrādājumi ir pārāk sausi, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku. Samitriniet rauga mīklas kārtas ar piena, eļļas, olas un jogurta maisījumu.
- Ja konditorijas izstrādājumus ir pārāk ilgi jācep, pievērsiet uzmanību sagatavoto konditorijas

izstrādājumu biežumam, lai tas nepārsniedz paplašes dziļumu.

- Ja konditorijas izstrādājumu augšpuse kļūst brūna, bet apakšpuse nav izcepusies, pārliecinieties, ka konditorijas izstrādājumiem izmantotais mitrinošais maisījums nav pārāk daudz uzlijis to apakšdaļā. Mēģiniet šo maisījumu vienmērīgi izsmērēt uz visām rauga mīklas kārtām un konditorijas izstrādājumu virsmas, lai tie kļūtu vienādi brūni.



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

Padomi par dārzeņu vārīšanu

- Ja dārzeņu ēdiens zaudē sulīgumu un kļūst ļoti sauss, gatavojiet to pannā ar vāku, nevis krāsns plāvē. Slēgtos traukus ēdiena sulīgums saglabāties.
- Ja dārzeņu ēdiena netiek līdz galam pagatavots, vispirms izvēri dārzenus vai sagatavojiet tāpat kā konserviem, un pēc tam ievietojiet krāsnī.

Grila izmantošana



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

Grila ieslēgšana

- Pieskaroties pogai , lai atvērtu krāsnī, displejā tiek parādīta pirmā darbības funkcija.
 - Pieskaroties pogai , lai izvēlētos vajadzīgo grila funkciju.
 - Ja vēlaties mainīt darbības funkcijai ieteicamo temperatūru, pieskaroties pogai , lai iespējotu temperatūras lauku.
- » Sāks mirgot simbols .
- Pieskaroties pogai , lai iestatītu vēlamo temperatūru.
 - Pieskaroties pogai , lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.

Grilēšana ar elektrisko grilu

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

* atkarībā no biezuma

*Pirms gatavošanas iesildiet iekārtu 5 minūtes.

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

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

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

Pēc 2/3 grilēšanas laika apgrīziet ēdiena.

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

- Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra un darbības funkcija, pieskaroties pogai , lai sāktu grilēšanu. Displejā tiks parādīts simbols .
- » Krāsns tūlīt sāks darboties izvēlētajai funkcijai režīmā, un iekšpusē temperatūra palielināsies līdz iestatītajai temperatūrai. Katra iekšpusē temperatūras iedaļa iedegsies, līdz krāsns iekšpusē tiks sasniegta iestatītā temperatūra. Funkciju displejā tiks parādīti papildu aktīvie sildītāji un ieteicamais papildus novietojums.
- Grilēšanu varat pabeigt, vēlreiz pieskaroties pogai .
- » Krāsnī tiks pabeigta grilēšanas darbība un displejā tiks parādīts simbols .

Grila izslēgšana

- Lai aizvērtu krāsnī, pieskaroties pogai , apmēram 2 sekundes.



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

Ēdiena grilēšanas laika tabula

6 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

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



BĪSTAMI:

Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota.

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



BĪSTAMI:

Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādējādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mikstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mikstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšļakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūšējošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mikstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.



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

Vadības paneļa tīrīšana

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



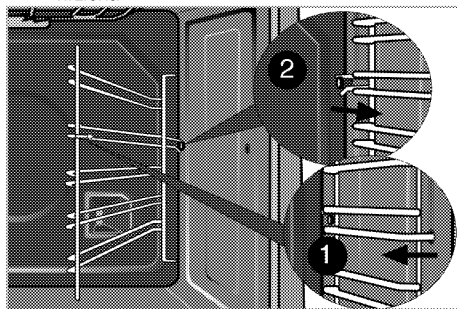
Ja jūsu izstrādājumam ir pogas/rokturi, tirot vadības paneli, nenoņemiet vadības rokturus. Var tikt sabojāts vadības panelis!

Krāsns tīrīšana

Sānu sienas tīrīšana (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

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

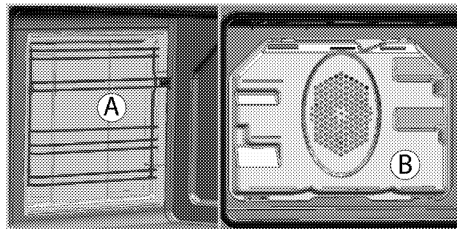
- Nenoņemiet sānu režģa priekšējo daļu, to velkot sānu sienai pretējā virzienā.
- Pilnībā izņemiet sānu režģi, to velkot savā virzienā



Katalītiskās sienas

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

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

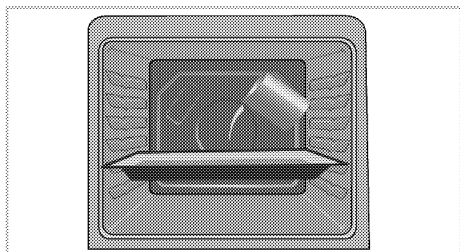


Viegla tīrīšana ar tvaiku

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

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

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



3. Atlasiet vieglas tīrīšanas ar tvaiku funkciju. Ekrānā tiks parādīts tīrīšanas ilgums, un to nevar mainīt. Varat iestatīt šīs tīrīšanas funkcijas beigu laiku.
4. Atveriet durvis un nolaukiet krāsns iekšējās virsmas ar mitru sūklīti vai drāniņu.
5. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti, lai atbrīvotos no grūti notīrāmiem netīrumiem, un noslaukiet iekārtu ar sausu drāniņu.



Vieglajā tvaika tīrīšanas režīmā ūdens tiek ielietis tvertnē, lai mīkstinātu nogulsnes/netīrumus, kas izveidojušies krāsns korpusā, tādējādi tie izgaros un kondensēsies krāsns korpusā un uz krāsns durvju iekšējā stikla, tāpēc, atverot krāsns durvis, var pilēt ūdens. Notīriet kondensātu uzreiz pēc krāsns durvju atvēršanas.

Notīriet krāsns durvis

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



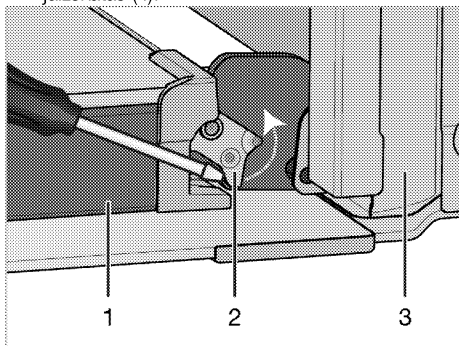
Neizmantojiet krāsns durvju tīrīšanai asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus. Tie var saskrāpēt virsmu un sabojāt stiklu.



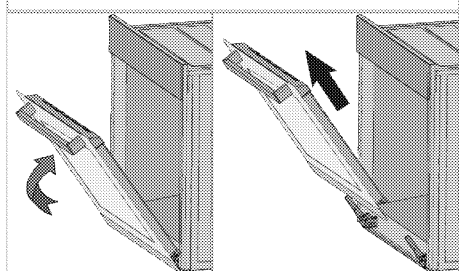
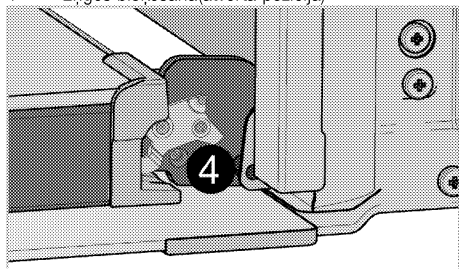
Priekšējo durvju iekšējais stikls ir pārklāts ar viegli tīrāmu materiālu. Neizmantojiet asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, asus metāla vai nemetāla skrāpjus vai balinātāju, lai tīrītu priekšējo durvju iekšējo stiklu, jo tas var saskrāpēt virsmu. Tas var sabojāt pārklājuma materiālu.

Krāsns durvju izņemšana

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



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



3. Pusiau praverkite priekines dureles.
4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštn, kad jos atskabintų nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių.



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

Soft Open & Soft Close funkcija

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

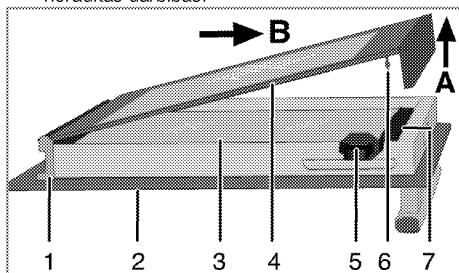
Iekšējo stikla durvju izņemšana

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

Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts notīrīšanai.

Ja jāatkaļķo iekšējais stikla panelis

1. Pēc cepeškrāsns durvju izņemšanas veiciet tālāk norādītās darbības.



1. Enges apvalks
 2. Ārējais stikla panelis
 3. Iekšējais stikla panelis
 4. Vistālākais iekšējais stikla panelis
 5. Lāpstīņa
 6. Tapa
 7. Tapas ietvars
2. Kā parādīts attēlā, ar lāpstīņas (5) palīdzību vistālāko iekšējo stikla paneli (4) mazliet paceliet virzienā A, līdz atskan klikšķis, un pavelciet uz āru virzienā B.
 3. Pēc tam notīriet iekšējā stikla panela (3) virsmu. Nav nepieciešams to izņemt no korpusa.
 4. Lai atkal saliktu durvis pēc ārējā stikla panela (2) notīrīšanas, vispirms ielieciet pašu iekšējo stikla paneli (4).
 5. Vispirms ievietojiet vistālākā iekšējā stikla panela (4) apakšdaļu engu apvalkā (1). Pēc tam bīdiet vistālākā iekšējā stikla augšējās tapas (6) iekšā ietvarā (7), līdz atskan klikšķis.

Krāsns lampas nomaiņošana



Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.



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



BĪSTAMI:

Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, pirms krāsns lampas nomaiņišanas pārlicinieties, ka iekārta ir atvienota no barošanas avota un atdzisusi. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!



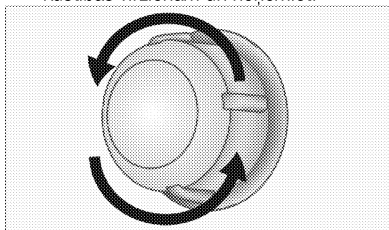
Šajā ierīcē izmantotā lampa nav piemērota mājssaimniecības telpu apgaismošanai. Šo lampu ir paredzēts lietot, lai ierīces lietotājam būtu vieglāk saskatīt pārtikas produktus.



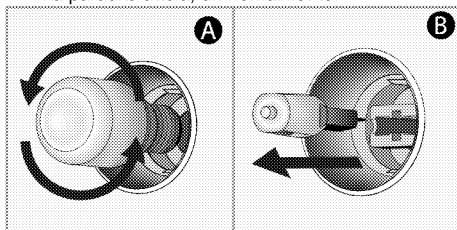
Šajā ierīcē izmantotajām lampām ir jāspēj funkcionēt ekstrēmās fiziskos apstākļos, piemēram, temperatūrā, kas nepārsniedz 50 °C.

Ja cepeškrāsnij ir apaļa lampa

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



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



4. Uzlieciet stikla vāku.

7 Traucējummeklēšana

Krāsns lietošanas laikā rada tvaiku.

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

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus troksņus.

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

Iekārta nedarbojas.

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

Krāsns apgaismojums nestrādā.

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

Krāsns nesakarst.

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



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

