



Įmontuojama orkaitė

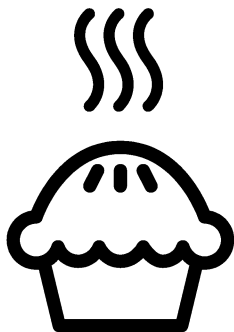
Vartotojo vadovas

Iebūvėta krāsns

Lietotāja rokasgrāmata

Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu



BIM24400BCS

LT / LV / BS

285.4474.83/R.AC/25.11.2019/5-4

7768386701

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

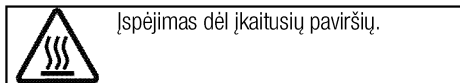
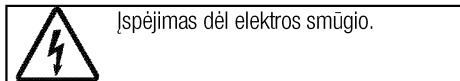
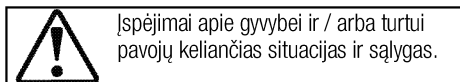
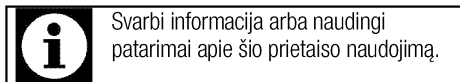
Gerbiamas pirkėjų,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausių technologijų, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridėdamus dokumentus ir pasilikti juos, jei jų prireiktų ateityje. Jeigu atiduotumėte šį gaminį kam nors kitam, kartu atiduokite ir šį vartotojo vadovą. Vadovaukitės visais šiame vartotojo vadove pateikiamais įspėjimais ir informacija.

Atminkite, kad šis vartotojo vadovas taip pat taikytinas keletui kitų modelių. Šiame vadove nurodoma, kuo skiriasi įvairūs modeliai.

Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



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

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4

Bendrieji saugos reikalavimai.....	4
Elektros sauga.....	4
Gaminio sauga.....	5
Numatytoji naudojimo paskirtis	7
Vaikų sauga.....	7
Seno gaminio išmetimas	7
Pakavimo medžiagų išmetimas	8

2 Bendra informacija 9

Apžvalga	9
Komplekto turinys	10
Techniniai duomenys	11

3 Įrengimas 12

Prieš įrengiant	12
Įrengimas ir prijungimas	14
Būsimas transportavimas	16

4 Paruošimo Darbai 17

Patarimai, kaip taupyti energiją	17
Naudojant pirmą kartą	17
Laiko nustatymas.....	17
Pirmasis prietaiso valymas.....	17
Pradinis šildymas.....	18

5 Kaip naudoti orkaitę 19

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje.....	19
Kaip naudoti elektrinę orkaitę.....	19
Veikimo režimai.....	20
Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką.....	21
Maisto gaminimo laiko lentelė.....	25
Kaip naudoti grilį	28
Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė	28

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 29

Bendroji informacija.....	29
Valdymo skydo valymas.....	29
Orkaitės valymas.....	29
Orkaitės durelių išėmimas.....	30
Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas	31
Orkaitės lemputės keitimas.....	31

7 Triukščių nustatymas 33

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsisaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegalios.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo

vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgalioji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioji. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

Elektros sauga

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių, patirtus naudojant gaminį, kuris

nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.

- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminy s privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
- Naudojimo metu orkaitės galinis paviršius įkaista. Galiniame paviršiuje negalima prijungti elektros jungčių, nes jos gali būti pažeistos.
- Neprispauskite jungiamųjų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso; nenuitieskite jo virš įkaitusių paviršių. Kitaip gali išsilydyti laido izoliacija ir dėl trumpojo jungimo kilti gaisras.

- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

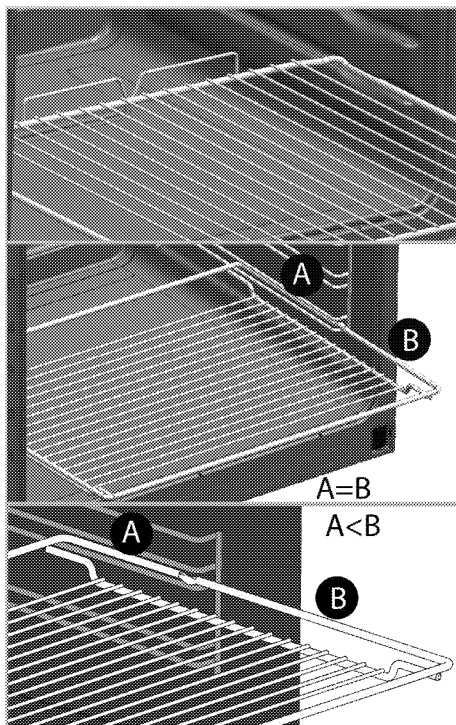
Gaminio sauga

- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Eksploatavimo metu prietaisas įkaista Būkite atsargūs ir

neprisilieskite prie kaitinimo elementų orkaitės viduje

- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nešildykite orkaitėje maisto skardinėse ir stiklainiuose. Skardinėje/stiklainyje susidaręs slėgis gali juos susprogdinti.
- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

Kaip tinkamai ant bėgelių uždėti grilio grotelės ir skardą
Svarbu tinkamai padėti grilio grotelės ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bėgelių. Įstumkite grilio grotelės arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių ir, prieš dėdami ant jų maistą, patikrinkite, ar jie yra stabilūs (žr. toliau esantį paveikslėlį).



- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Dėdami į orkaitę arba ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.
- Įtieskite kepimo popierių į puodą ar patieskite ant skardos, grilio grotelių ar pan., sudėkite ant jo maistą ir įdėkite viską į įkaitintą orkaitę. Nuplėškite nereikalingus popieriaus kraštus, išsikišančius iš skartos, grilio grotelių ar puodo, kad jie neprisiliestų prie orkaitės kaitinimo elementų. Niekada nenaudokite kepimo popieriaus, kai temperatūra yra didesnei nei nurodyta kepimo popieriaus

instrukcijose. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.

- ĮSPĖJIMAS: Kad išvengtumėte galimo elektros šoko pavojaus, prieš keisdami lempą, patikrinkite, ar maitinimo laidas yra atjungtas nuo maitinimo lizdo ir (arba) srovės pertraukiklis - išjungtas.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.

Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

- Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
- Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.
- Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.

Numatytoji naudojimo paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- DĖMESIO: Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Šio prietaiso negalima naudoti lėkštėms po kepimo grotelėmis šildyti, rankšluosčiams bei šluostėms ir pan. ant rankenos kabinti, daiktams džiovinti ir patalpoms šildyti.

- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepinti ir kepti grilyje.

Vaikų sauga

- ĮSPĖJIMAS: Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiumi veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.
- Ant atidarytų priekinių durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėdėti. Prietaisas gali apvirsti arba gali būti sugadinti durelių vyriai.

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitiktis:

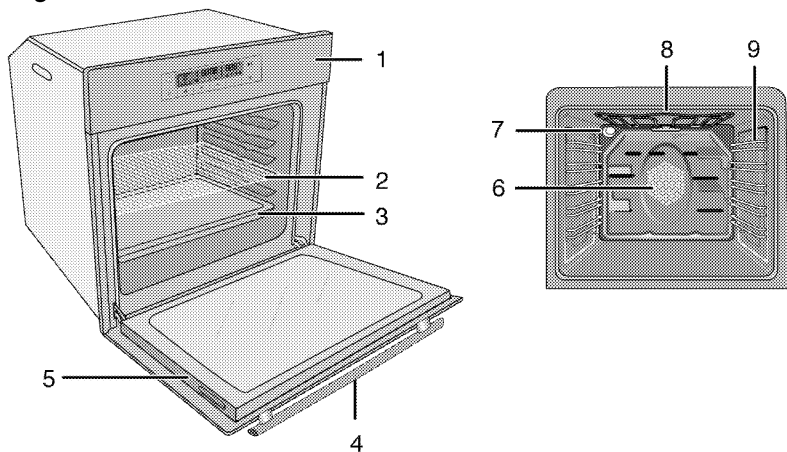
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

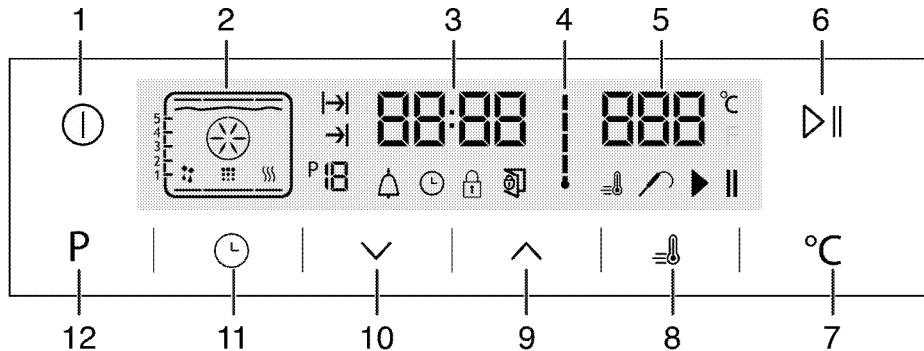
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

2 Bendra informacija

Apžvalga



- | | | | |
|---|------------------|---|-----------------------------------------------|
| 1 | Valdymo skydelis | 6 | Ventiliatoriaus variklis (už plieno plokštės) |
| 2 | Grilio grotelės | 7 | Lemputė |
| 3 | Skarda | 8 | Viršutinis šildymo elementas |
| 4 | Rankena | 9 | Lentynos padėtis |
| 5 | Durėlės | | |



- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|----------------------------------------------|
| 1 | IJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas | 7 | Temperatūros nustatymo mygtukas |
| 2 | Funkcijų rodymo ekranas | 8 | Stiprintuvo simbolis (greitasis įkaitinimas) |
| 3 | Esamo laiko rodmens laukelis | 9 | Didinimo mygtukas |
| 4 | Orkaitės vidaus temperatūros simbolis | 10 | Mažinimo mygtukas |
| 5 | Temperatūros indikatoriaus laukelis | 11 | Nustatymo mygtukas |
| 6 | Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas | 12 | Grįžimo į funkcijų ekraną mygtukas |

Komplekto turinys

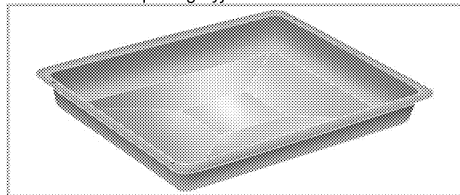


Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

1. **Vartotojo vadovas**

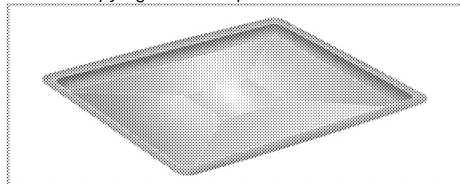
2. **Gili kepimo skarda**

Naudojama tešlainiams, dideliems kepsniams, sultingiems patiekalams gaminti ir riebalams surinkti kepant grilyje.



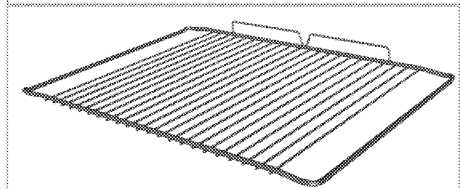
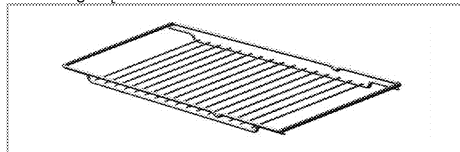
3. **Skarda pyragaičiams**

Naudojama tešlainiams, pavyzdžiui, sausainiams arba pyragaičiams kepti.



4. **Grilio grotelės**

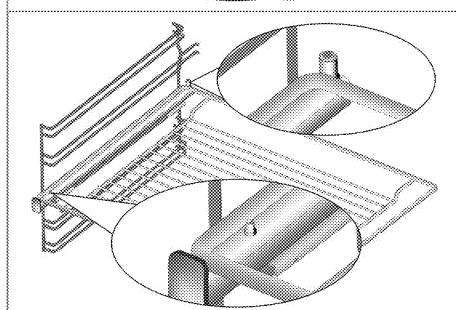
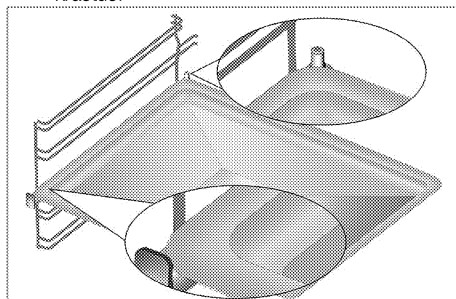
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepami, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujamo bėgelių.



5. **Kaip tinkamai įdėti grilio groteles ir skardą ant ištraukiamų bėgelių (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)**

Ištraukiami bėgeliai leidžia lengvai įdėti ir išimti skardas bei grilio groteles.

Naudodami skardą ir grilio groteles su ištraukiamais bėgeliais, įsitinkite, kad ištraukiamų bėgelių galinėje dalyje esantys kaiščiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.



Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	3.1 kW
Saugiklis	16 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	595 mm/594 mm/567 mm
Montavimo matmenys (aukštis/plotis/gylis)	**590 arba 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Pagrindinė orkaitė	Daugiafunkcė orkaitė
Vidaus lemputė	15/25 W
Grilio energijos sąnaudos	2.2 kW

* Bendroji informacija: Elektrinių orkaitių energijos sąnaudų techninėje lentelėje esanti informacija pateikiama pagal EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartinei apkrovai, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms.

Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1- gaminimas naudojant ekonomišką kaitinimo ir ventiliatoriaus funkciją, 2- lėtas gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 3- gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 4- apatinio/viršutinio kaitinimo funkcijos naudojant ventiliatorių, 5- viršutinio ir apatinio kaitinimo funkcija.

** Žr. Įrengimas, puslapis 12.



Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.



Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.



Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinčiose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo ir aplinkos sąlygų.

3 Įrengimas

Prietaisą įrengti turi kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis galiojančiais teisės aktais. Kitaip nebegalios gaminio garantija. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojieji asmenys; tokiu atveju nebegalios ir garantija.



Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.



PAVOJUS:

Šis prietaisas turi būti įrengtas ir prijungtas atsižvelgiant į galiojančius vietos dujų ir (arba) elektros prijungimo reglamentus.



PAVOJUS:

Prieš pradėdant instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pavojų jūsų saugai.

Prieš įrengiant

Šis buitinis prietaisas yra skirtas montuoti virtuvės spintelėse, kurias galima įsigyti paruoštvėse. Tarp šio prietaiso ir virtuvės sienų bei baldų reikia palikti saugų tarpą. Žr. pav. (dydžiai mm).

- Paviršiai, sintetiniai laminatai ir klėjai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
- Virtuvės spintelės turi būti pastatytos lygiai ir pritvirtintos.
- Jeigu po orkaitės yra stalčius, tarp orkaitės ir stalčiaus reikia įtaisyti lentyną.
- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.



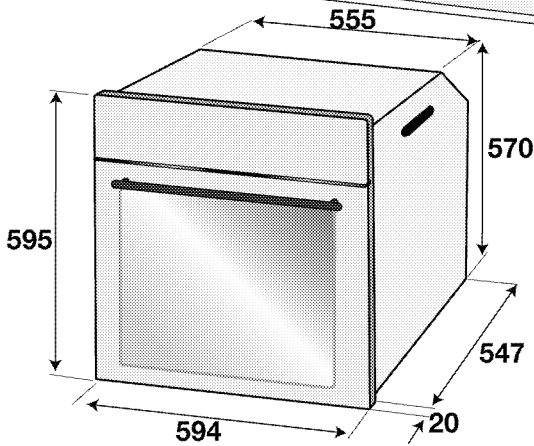
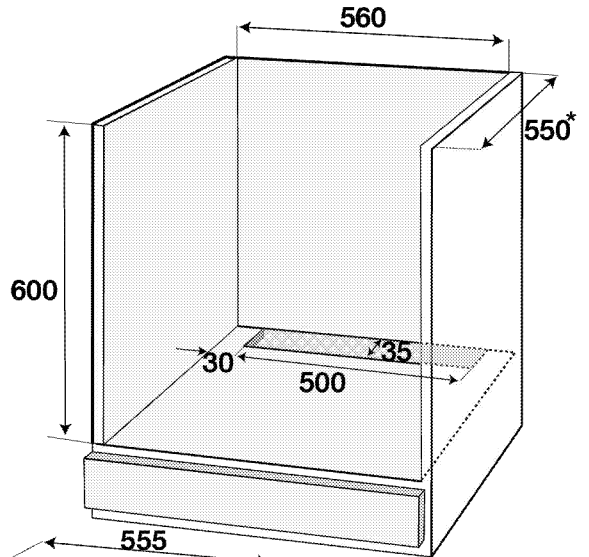
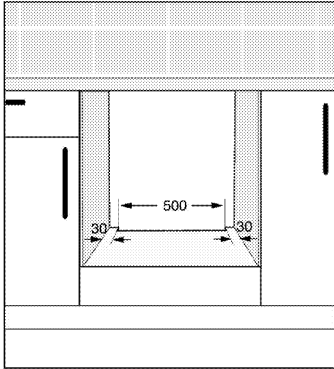
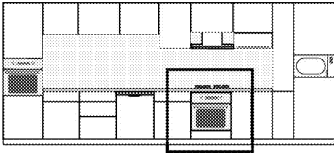
Nestatykite šio buitinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.



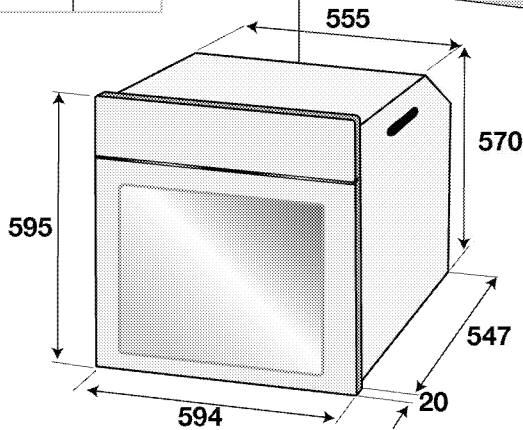
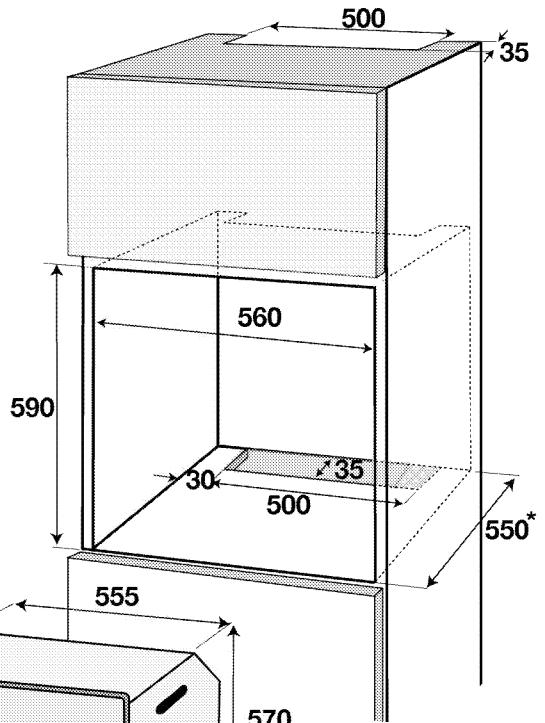
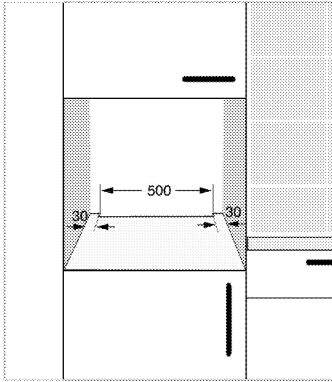
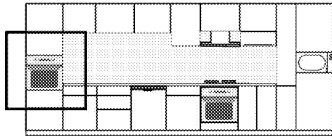
Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.



Jei gaminys turi vielines rankenėles, perkėlę gaminį, įstumkite jas į orkaitės šonus.



* min.



* min.

Įrengimas ir prijungimas

- Šį prietaisą reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į įstatymuose dėl prijungimo numatytas taisykles.

Elektros įvadas

Prijunkite gaminį prie žeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūriniu grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar žeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.



PAVOJUS:

Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik įgaliotasis kvalifikuotas meistras. Prietaiso garantija galioja tik tinkamai jį prijungus. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys.



PAVOJUS:

Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių.
Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

- Pajungiant reikia vadovautis nacionaliniais reglamentais.
- Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Norėdami pamatyti duomenų plokštelę, atidarykite priekines dureles.
- Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitikti techninių duomenų lentelėje nurodytus parametrus.



PAVOJUS:

Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo.
Kyla elektros smūgio pavojus!

Maitinimo kabelio prijungimas

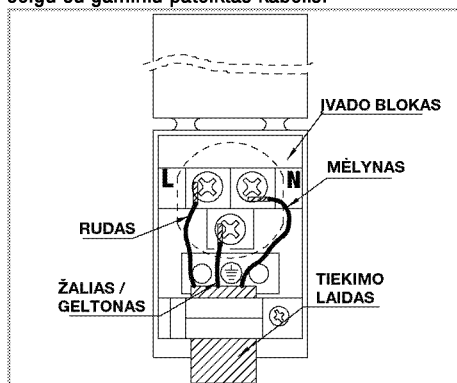


Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitę tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją elektros instaliaciją tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

1. Jeigu neįmanoma iš maitinimo tinklo išjungti visų polių, išjungimo prietaisai (saugikliai, grandinės apsaugos jungikliai, kontaktoriai) turi būti prijungti paliekant bent 3 mm tarpelius tarp kontaktų; visi poliai turi būti šalia (bet ne virš) viryklės, atsižvelgiant į IEE reglamentus. Nesilaikant šio nurodymo gali kilti naudojimo problemų ir gaminio garantija nebegalios.

Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

Jeigu su gaminiu pateiktas kabelis:



2. **Vienfaziam prijungimui;** prijunkite, kaip nurodyta toliau:

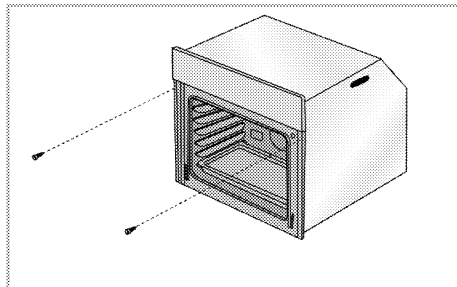
- Rudas / Juodas laidas = L (Fazė)
- Mėlynas / Pilkas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (⊕) (žemėjimo)

» arba

- Pilkas / Juodas laidas = L (Fazė)
- Mėlynas / Rudas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (⊕) (žemėjimo)

Gaminio įrengimas

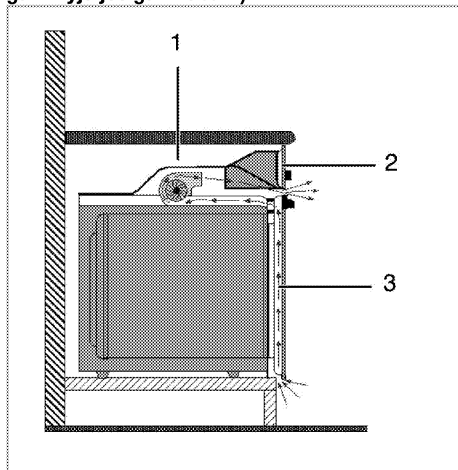
1. Įstatykite orkaitę į spintelę, sulygininkite ir pritvirtinkite ją, tuo pat metu įsitikindami, ar nepažeidėte ir (arba) neprispaudėte maitinimo laido.



Priveržkite orkaitę 2 varžtais, kaip pavaizduota.

Sumontavę įsitikinkite, kad varžtai tinkamai priveržti ir orkaitė nejuda. Sumontavus ne pagal instrukcijas ir nepakankamai priveržus varžtus, naudojama orkaitė gali apvirsti.

Gaminiams su aušinimo ventiliatoriumi (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)



- 1 Aušinimo ventiliatorius
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Durelės

Įmontuotasis ventiliatorius aušina ir įmontuojamą spintelę, ir prietaiso priekį.



Išjungus orkaitę, aušinimo ventiliatorius veikia dar 20–30 minučių.

Jeigu maistą orkaitėje gaminate užprogramavę laikmaį, pasibaigus kepimo laikui kartu su visomis funkcijomis bus išjungtas ir aušinimo ventiliatorius.

Galutinis patikrinimas

1. Gaminio eksploatavimas.
2. Patikrinkite, ar funkcijos veikia.

Būsimas transportavimas

- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsukite jį lipnia juosta.
- Norėdami apsaugoti, kad viduje esančios grilio grotelės ir skardos nesugadintų orkaitės durelių, skardų padėties lygyje lipnia juosta prilipdykite kartono juostelę prie vidinės durelių pusės. Lipnia juostele priklijuokite dureles prie orkaitės korpuso.
- Nekeikite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir arba rankenos.



Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jį tik vertikaliaje padėtyje.



Apžiūrėkite prietaisą ir įsitinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį buitinį prietaisą ir taupyti energiją.

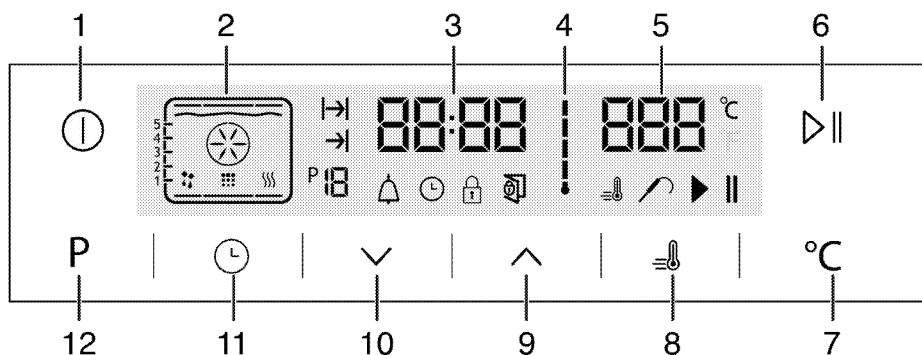
- Naudokite tamos spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.
- Jei durelės neatidaromos, vidinė temperatūra optimizuojama energijai taupyti naudojant

TAUPAUS KAITINIMO SU VENTILIATORIUMI režimą ir gali skirtis nuo rodomos ekrane.

- Jeigu įmanoma, vienu metu orkaitėje stenkitės gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Galite gaminti, padėję du kepimo indus ant vielinių grilio grotelių.
- Gaminkite daugiau nei vieną patiekalą vieną po kito. Orkaitė jau būtų įkaitusi.
- Galite sutaupyti energijos išjungdami orkaitę kelias minutes prieš kepimo pabaigą. Neatidarykite orkaitės durelių.
- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.

Naudojant pirmą kartą

Laiko nustatymas



- 1 ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas
- 2 Funkcijų rodymo ekranas
- 3 Esamo laiko rodmens laukelis
- 4 Orkaitės vidaus temperatūros simbolis
- 5 Temperatūros indikatoriaus laukelis
- 6 Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas
- 7 Temperatūros nustatymo mygtukas
- 8 Stiprintuvo simbolis (greitasis įkaitinimas)
- 9 Didinimo mygtukas
- 10 Mažinimo mygtukas
- 11 Nustatymo mygtukas
- 12 Grįžimo į funkcijų ekraną mygtukas

1. Pirmą kartą įjungus orkaitę, užsidega simbolis ⏻; liesdami mygtukus ▲/▼, nustatykite valandas.
2. Patvirtinkite nuostatą, paliesdami simbolį ⌚, ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.

i Jeigu esamo laiko nenustatysite, laiko indikatorius pradės skaičiuoti/didėti nuo 12:00. Bus suaktyvintas simbolis ⏻, rodantis, kad esamas laikas nebuvo nustatytas. Nustačius laiką, simbolis dings.

Pirmasis prietaiso valymas

i Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršius. Valydami nenaudokite šdrinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Nuvalkykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausiai nušluostykite.

Pradinis šildymas

Pakaitinkite prietaisą maždaug 30 minučių, tuomet išjunkite jį. Taip bus nudegintos ir pašalintos po gamybos likusios nuosėdos ir apsauginiai sluoksniai.



DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti!

Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn.

Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mėvėkite šilumai atsparias pirštines.

Elektrinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir grotėles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Pasirinkite padėtį „Statinis“.

Orkaitė su griliu

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir grotėles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 28*.
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 15 minučių.
5. Išjunkite grilį; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 28*



Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir skliti nemalonūs kvapas. Tai visiškai normalu. Būtinai gerai išvėdinkite patalpą, kad joje neliktų dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkitės neįkvėpti dūmų ir jų skleidžiamo kvapo.

5 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie kepimą, kepimą ir kepimą grilyje



DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti!
Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn.
Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.



PAVOJUS:

Atidarydami dureles, būkite atsargūs, nes pro jas gali išeiti garai.
Karšti garai gali nudeginti rankas, veidą ir (arba) akis.

Patarimai dėl kepimo

- Naudokite tinkamas nepridegančias metalines lėkštes, aliumininius indus arba šilumai atsparias silicio formas.
- Geriausiai išnaudokite grotelių vietą.
- Kepimo formą dėkite grotelių viduryje.
- Prieš įjungdami orkaitę arba grilį, pasirinkite tinkamą grotelių padėtį. Nekeiskite grotelių padėties, kai orkaitė yra įkaitusi.
- Orkaitės durelės turi būti uždarytos.

Patarimai dėl kepimo

- Visa višta, kalakutas ir dideli mėsos gabalai iškeps geriau, jeigu prieš tai juos palaikysite marinatuose, pavyzdžiui, citrinų sulčių ir juodųjų pipirų.
- Mėsai su kaulais iškepti reikia maždaug 15 - 30 minučių daugiau, nei kepančios tokio paties dydžio kepsnių be kaulų.
- Turėtumėte apskaičiuoti kepsnio kepimo laiką: vienas mėsos centimetras į aukštį iškepa per 4 - 5 minutes.
- Mėsai iškepus, palikite ją orkaitėje dar maždaug 10 minučių. Sultys geriau pasiskirsto kepsnyje ir neišbėga, kai mėsa pjaustoma.
- Šilumai atspariame inde gaminamą žuvį reikėtų dėti ant grotelių viduriniame arba apatiniame lygyje.

Patarimai dėl kepimo grilyje

Ke pant mėsą, žuvį ir paukštinę grilyje, mėsa greitai apskrunda, pasidengia gražia plutele ir nebūna sausa. Grilyje ypač tinka kepti kepsnius, ant iešmų kepančią mėsą ir dešreles bei daržoves, kuriose yra didelis kiekis vandens, pavyzdžiui, pomidorus ir svogūnus.

- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepuos skardoje su vieline lentyna taip, kad padengtas plotas neviršytų šildytuvo dydžio.
- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepuos skardą su grotelėmis pagedaujama orkaitės lygyje. Jeigu ke pate grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepuos skardą žemesniame lygyje, kad į ją nuvarvėtų riebalai. Į kepuos skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.



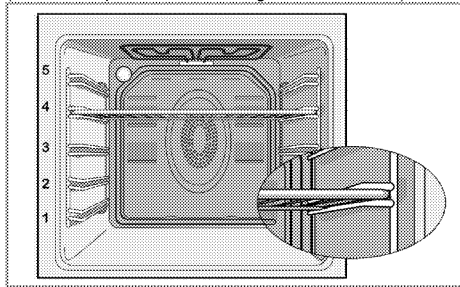
Dėl kepimo grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliame karščiui.
Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

Kaip naudoti elektrinę orkaitę

Elektrinės orkaitės išjungimas

Svarbu tinkamai padėti vielines groteles ant vielinių grotelių. Vielinės grotelės privalo būti įdėtos tarp grotelių taip, kaip parodyta paveikslėlyje. Neatremkite vielinių grotelių į orkaitės galinę sienelę. Pastumkite vielines groteles lentynos priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veiktų veiksmingiausiai.

(Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)



Veikimo režimai

Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų prietaiso režimų išdėstymo tvarkos.

1. Tradicinis kepimas



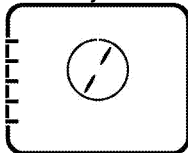
Maistas šildomas tolygiai - ir iš viršaus, ir iš apačios. Tinka, pavyzdžiui, tortams, pyragaičiams arba tortams ir troškiniams tešloje kepti. Kepkite įdėję tik vieną skardą. Ekране rodoma tinkama lentynos padėtis.

2. Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo viršutinis ir apatinis šildytuvas. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

3. Vent. šildymas



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo galinis šildytuvas. Kepant patiekalus, pravartu pasirinkti tinkamo lygio lentynas; daugeliu atvejų orkaitės iš anksto pašildyti nereikia. Tinkama kepti įdėjus kelias skardas.



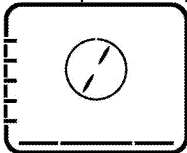
Atidarius orkaitės dureles, ventiliatoriaus variklis išsijungia, kad karštas oras liktų orkaitės viduje.

4. "3D" funkcija



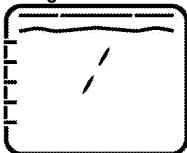
Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir kaitinimas ventiliatoriumi. Patiekalas tolygiai ir greitai kepamas iš visų pusių. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

5. Picos kepimo funkcija



Veikia apatinis kaitinimo elementas ir kaitinimas ventiliatoriumi. Tinkama kepant picą.

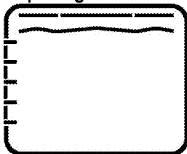
6. Did. grilis+vent.



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo stiprus grilis. Kepimo grotelės tinkamos kepti didelį mėsos kiekį.

- Dėkite dideles arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

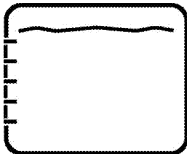
7. Stiprus grilis



Veikia orkaitės viršuje esantis didysis grilis. Kepimo grotelės tinkamos kepti didelį mėsos kiekį.

- Dėkite dideles arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

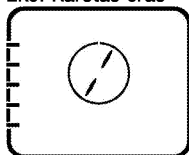
8. Grilis



Veikia orkaitės viršuje esantis grilis. Tinkama kepti grilyje ir apkepus.

- Dėkite mažas arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

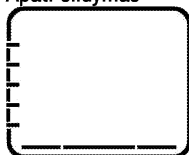
9. **Eko. Karštas oras**



Norėdami taupyti energiją, galite naudoti šią funkciją vietoj kitų kepimo operacijų, kurias atliktumėte pasirinkdami greitąjį kepimą 160-220 °C temperatūros ribose. Bet kepimo laikas truputį pailgės.

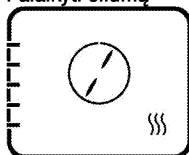
Visos šiai funkcijai tinkamos kepimo laiko nuostatos pateiktos „Eko. Karštas oras“ lentelėje.

10. **Apat. šildymas**



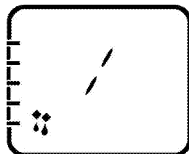
Veikia tik apatinis šildytuvas. Tinka picoms kepti ir paskesniai patiekalų apskrudinimui iš apačios.

11. **Pa laikyti šilumą**



Naudojama maistui ilgai laikyti tokioje temperatūroje, kad jį galima būtų tuoj pat patiekti.

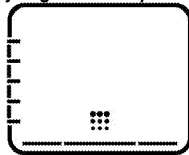
12. **Veikia su ventiliatoriumi**



Orkaitė nešyla. Veikia tik apatinis ventiliatorius (galinėje sienelėje). Tinkama užšaldytam granuliuotam maistui lėtai atitirpdytis kambario temperatūroje ir iškeptam maistui atvėsinti.

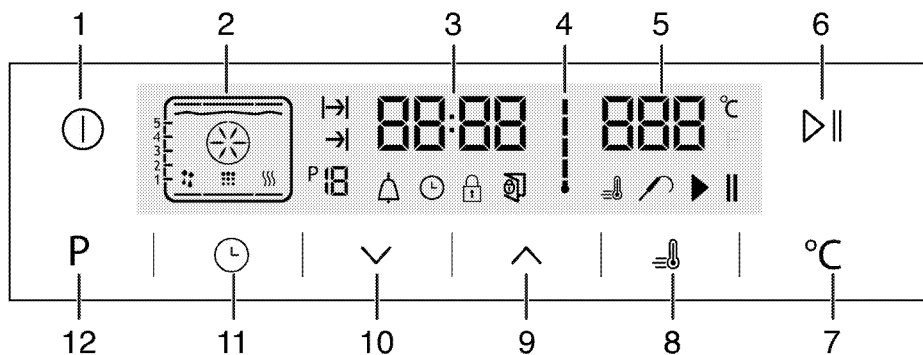
13. **Lengvas valymas garais**

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)














Ši funkcija suteikia galimybę suminkštinti orkaitėje (ne per ilgą laiką) susikaupusius nešvarumus ir juos lengvai išvalyti. Norėdami sužinoti, kaip valyti garais, žr. dalį „Valymas – lengvas valymas garais“.

Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką

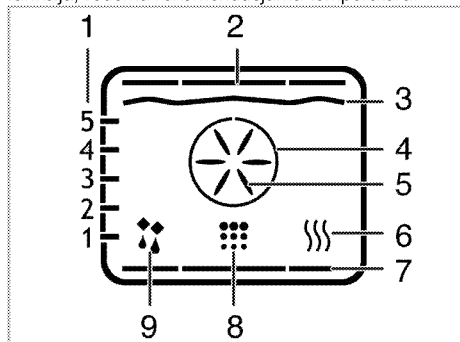


- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|----------------------------------------------|
| 1 | JUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas | 7 | Temperatūros nustatymo mygtukas |
| 2 | Funkcijų rodimos ekranas | 8 | Stiprintuvo simbolis (greitasis įkaitinimas) |
| 3 | Esamo laiko rodmens laukelis | 9 | Didinimo mygtukas |
| 4 | Orkaitės vidaus temperatūros simbolis | 10 | Mažinimo mygtukas |
| 5 | Temperatūros indikatorius laukelis | 11 | Nustatymo mygtukas |
| 6 | Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas | 12 | Grįžimo į funkcijų ekraną mygtukas |


-  : Kepimo laiko simbolis
-  : Kepimo pabaigos laiko simbolis
-  : Funkcijų skaičius
-  : Įspėjimo signalo simbolis
-  : Laikrodžio simbolis
-  : Užrakto simbolis
-  : Atidarytų durelių simbolis
-  : Stiprintuvo simbolis (greitasis įkaitinimas)
-  : Mėsos termometro simbolis
-  : Kepimo pristabdymo simbolis
-  : Kepimo pradžios simbolis

Funkcijų lentelė:

Funkcijų lentelėje nurodytos funkcijos, kurias galima pasirinkti, ir minimali bei maksimali orkaitės temperatūra, kurią galima nustatyti. Kai pasirenkama funkcija, rodoma rekomenduojama temperatūra.




- 1 Lentynos padėtis
- 2 Viršutinis šildytuvas
- 3 Grilio šildytuvas
- 4 Stiprintuvo šildytuvas
- 5 Stiprintuvo ventiliatorius
- 6 Palaikyti šilumą
- 7 Apatinis šildytuvas
- 8 Valymo padėtis
- 9 Naudojimo su ventiliatoriumi padėtis


 Funkcijos gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio!

Mažasis grilis	40-280
Ekol. karštis oras	160-220
Apatinis kaitinimas	40-220
Šilumos palaikymas	40-100
*Modeliuose su pirolitinio savaiminio valymosi funkcija (pirolize) galima nustatyti iki 310 °C temperatūrą	

-  Saugos sumetimais, maksimalus gaminimo laikas, kurį galima nustatyti, yra ne didesnis nei 6 valandos parinkus bet kokią gaminimo funkciją, išskyrus šilumos palaikymą. Dingus elektros tiekimui, programa atšaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę.
-  Atliekant nustatymus, žybcio atitinkami laikrodžio simboliai.
-  Jeigu orkaitė vykdo kokią nors funkciją, orkaitė yra pusiau automatiškai arba visiškai automatiškai užprogramuota, esamo laiko nustatyti negalima.
-  Net jei orkaitė yra išjungta, atidarius orkaitės dureles, užsidega orkaitės lemputė.









Kaip naudoti orkaitę

1. Palieskite mygtuką  ir palaikykite maždaug 2 sekundes, kad galėtumėte atidaryti orkaitės dureles.
- » Orkaitę įsijungus, ekrane rodoma pirmą veikimo funkciją. Ekranui veikiant šiuo režimu, galima nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką ir stiprintuvo (greitojo įkaitinimo) funkciją.




 Jeigu ekrane nebus pasirinkta jokia orkaitės nuostata, po 20 sekundžių orkaitė automatiškai išsijungs.

Rankinis gaminimo valdymo būdas, pasirenkant temperatūrą ir veikimo funkciją

Gaminti galite pasirinkdami savo patiekalui paruošti reikiamą temperatūrą ir veikimo funkciją, patys nustatydami gaminimo trukmę.

1. Palietus mygtuką , kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirmą veikimo funkciją.
2. Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus   .
3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką .
- » Žybcio simbolis .
4. Nustatykite norimą temperatūrą, liesdami mygtukus  .

Funkcijų lentelė	Temperatūros ribos (°C)
Tradicinis kepinimas	40-280
Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	40-280
Kepimas su ventiliatoriumi	40-280
"3D" funkcija	40-280
Picos kepinimo funkcija	40-280
Didysis grilis, naudojant karšto oro srautą	40-280
Didysis grilis	40-280

5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką .
6. Įdėkite patiekalą į orkaitę.
7. Jeigu temperatūra ir veikimo funkcija yra tinkamos, palieskite mygtuką  **II**, kad būtų pradėtas gaminimas. Ekране pasirodo simbolis .

» Orkaitė tuoj pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs visos vidaus temperatūros simbolio padalos.

Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.




8. Naudojant rankinį gaminimo valdymo būdą, nenustačius gaminimo trukmės, orkaitė automatiškai neišsijungia. Gaminimą galite išjungti, dar kartą palietę mygtuką  **II**.


» Orkaitė baigia gaminti ir ekrane pasirodo simbolis **II**.







9. Palieskite mygtuką  ir palaikykite maždaug 2 sekundes, kad orkaitė būtų uždaryta.

Gaminimas nustatant gaminimo laiką



Galite nustatyti, kad orkaitė išsijungtų, pasirinkdami savo patiekalui paruošti reikiamą temperatūrą ir veikimo funkciją bei nustatydami gaminimo laiką, patys valdydami gaminimo procesą, nenustatę gaminimo trukmės.

1. Palietus mygtuką , kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
2. Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus .
3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką .

» Žybcioja simbolis .

4. Nustatykite norimą temepatrūrą, liesdami mygtukus .
5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką .
6. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
7. Liesdami mygtukus , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką .

» Nustačius gaminimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis .

8. Įdėkite patiekalą į orkaitę.
9. Jeigu temperatūra ir gaminimo laikas yra tinkami, palieskite mygtuką  **II**, kad būtų pradėtas gaminimas. Ekране pasirodo simbolis .

» Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir išlaiko šią temperatūrą iki pasirinkto gaminimo pabaigos laiko.

» Orkaitė tuoj pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Nustatytą temperatūrą orkaitėje palaikoma iki pat nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs kiekviena vidaus temperatūros simbolio padala. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.




10. Pasibaigus gaminimo procesui, ekrane pasirodo pranešimas „Pabaiga“ ir pasigirsta įspėjamieji garso signalai.


11. Norėdami nutildyti garso signalą, palieskite bet kurį mygtuką.







» Garso signalas nutyla ir orkaitė automatiškai išsijungia.


Gaminimo pabaigos laiko nustatymas vėlesniam laikui




Galite nustatyti, kad orkaitė išsijungtų, pasirinkdami savo patiekalui paruošti reikiamą temperatūrą ir veikimo funkciją bei nustatydami gaminimo laiką, patys valdydami gaminimo procesą, nenustatę gaminimo trukmės.

1. Palietus mygtuką , kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
2. Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus .
3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką .

» Žybcioja simbolis .



4. Nustatykite norimą temepatrūrą, liesdami mygtukus .
5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką .
6. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
7. Liesdami mygtukus , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką .


» Nustačius gaminimo laiką, ekrane nuolat rodomas simbolis .

8. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo pabiagos laiko simbolis .
9. Liesdami mygtukus , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką .

» Nustačius gaminimo pabaigos laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis .


10. Įdėkite patiekalą į orkaitę.





11. Jei gu temperatūra, veikimo funkcija, gaminimo laikas ir gaminimo laiko pabaiga yra tinkami, palieskite mygtuką  **II**, kad būtų pradėtas gaminimas. Ekране pasirodo simbolis .
- » Orkaitės laikmatis automatiškai nustato gaminimo pradžios laiką, atimdamas gaminimo trukmę iš jūsų nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Atėjus gaminimo pradžios laikui, įjungiamas parinktas darbo režimas ir orkaitė įšildoma iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat nustatyto gaminimo laiko pabaigos. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidsęs kiekvienai vidaus temperatūros simbolio padalą. Funkcijų ekране rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.
12. Pasibaigus gaminimo procesui, ekране pasirodo pranešimas „Pabaiga“ ir pasigirsta įspėjamieji garso signalai.
13. Norėdami išjungti garso signalą, palieskite bet kurį mygtuką.
- » Garso signalas nutyla ir orkaitė automatiškai išsijungia.

 Jei nustatę gaminimo laiką arba papildomą gaminimo laiką norite juos atšaukti, privalote atšaukti gaminimo laiką (nustatyti į pradinę padėtį).


Stiprintuvo (greitojo įkaitinimo) nustatymas

Stiprintuvo (greitojo įkaitinimo) funkciją galite naudoti įkaitinimui, kad greitai pasiektumėte norimą orkaitės temperatūrą.

 Stiprintuvo funkcijos negalima pasirinkti veikiant atšildymo, „eko. karštas oras, šilumos palaikymo ir valymo režimams. Dingus elektros tiekimui, stiprintuvo funkcijos nuostatos atšaukiamos.






1. Nustatę temperatūrą, veikimo funkciją, gaminimo laiką ir gaminimo pabaigos laiką, palieskite mygtuką .
- » Ekране bus nuolat rodomas simbolis  ir stiprintuvo (greitojo įkaitinimo) nuostata bus įjungta.
- » Stiprintuvo simbolis (8) dingsta iš ekrano, kai tik orkaitėje pasiekiami pageidaujama temperatūra ir orkaitė vėl ima vykdyti funkciją, kuri buvo parinkta prieš nustatant stiprintuvo funkciją.
2. Norėdami stiprintuvo funkciją atšaukti, dar kartą palieskite mygtuką .
- » Simbolis  dings iš ekrano ir stiprintuvo (greitojo įkaitinimo) nuostata bus išjungta.


Elektrinės orkaitės išjungimas

Norėdami išjungti orkaitę, palieskite mygtuką .





Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas


Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaitė.

1. Lieskite  tol, kol ekране pasirodys simbolis .
- » Ekране bus rodoma „IŠJUNGTA“.
2. Jei gu norite įjungti mygtukų užrakto funkciją, paspauskite .
- » Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekране rodoma „IŠJUNGTA“ ir šviečia simbolis . Patvirtinkite, paliesdami .

 Įjungus mygtukų užrakto funkciją, orkaitės mygtukai neveikia. Dingus elektros tiekimui, mygtukų užrakto funkcija nebus atšaukta.

Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, palieskite

1. Lieskite  tol, kol ekране pasirodys simbolis .
- » Ekране pasirodys „IŠJUNGTA“.
2. Išjunkite mygtukų užrakto funkciją, paspausdami mygtuką .
- » Mygtukų užrakto funkciją išjungus, ekране vieną kartą pasirodys pranešimas „IŠJUNGTA“. Patvirtinkite, paliesdami .


 Įjungus mygtukų užrakto funkciją, orkaitės mygtukai neveikia. Dingus elektros tiekimui, mygtukų užrakto funkcijos nuostata nebus atšaukta.





Žadintuvo nustatymas

Šio gaminio laikmatį galite naudoti ne tik gaminimo programoms nustatyti, bet ir kaip įspėjimo arba priminimo priemonę.

Žadintuvas neturi poveikio orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas tik kaip įspėjimo signalas. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą. Pasiekus nustatyto laiko pabaigą, pasigirs laikmačio įspėjamasis garso signalas.

1. Lieskite  tol, kol ekране pasirodys simbolis .

 Maksimalus įspėjimo signalo laikas gali būti 23 val. ir 59 min.




2. Nustatykite įspėjamojo garso signalo trukmę, spausdami mygtukus  / .
- » Nustačius garso signalų skambėjimo laiką, švies žadintuvo  simbolis ir ekране bus rodoma, kada suskambės garso signalai.
3. Nustatytam laikui pasibaigus, pradės žyboti žadintuvo laiko simbolis  ir pasigirs garso signalai.

Žadintuvo išjungimas

1. Įspėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką.

» Įspėjamasis garso signalas nutils ir bus rodomas esamas laikas.





Įspėjamojo garso signalo atšaukimas

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis , kad galėtumėte atšaukti įspėjamąjį garso signalą.
2. Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką , tol, kol ekrane pasirodys „00:00“.



Ekrane bus rodomas žadintuvo skambėjimo laikas. Jeigu bus nustatytas ir žadintuvo, ir gaminimo laikas, bus rodomas trumpesnis laikas.

Dienos laiko keitimas

1. Spūsčiokite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
2. Liesdami mygtukus  , nustatykite valandas.
3. Patvirtinkite nuostatą, paliesdami simbolį , ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kad nuostat būtų patvirtinta.












Dingus elektros tiekimui, esamo laiko nuostatos išsijungia. Laiką reikia nustatyti iš naujo. Esamo laiko negalima pakeisti, jei tuo metu naudojama kokia nors orkaitės funkcija.





Maisto gaminimo laiko lentelė







Šioje diagramoje parodytas laikas yra tik kaip orientyras. Laikas gali skirtis priklausomai nuo maisto temperatūros, storio, tipo ir jūsų pageidaujamo kepimo būdo.



Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėties	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai skardoje	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	180	25 ... 30
Formose kepami pyragai	Viena skarda	Pyrago forma dėti ant grotelių**		2	180	40 ... 50
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		1 - 4	150	35 ... 45

Garsumo reguliavimas

1. Orkaitei veikiant budėjimo režimu kelis kartus palieskite mygtuką , kol ekrane pasirodys pranešimas 'VOL'.
2. Norėdami nustatyti vieną iš L0, L1 arba L2 tonų, paspauskite mygtukus  arba .
3. Paspauskite mygtuką  arba palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.

Taupymo lemputės nuostatos reguliavimas

1. Orkaitei veikiant budėjimo režimu kelis kartus palieskite mygtuką , kol ekrane pasirodys pranešimas 'LP'.
2. Norėdami nustatyti įjungimo arba taupymo funkciją, paspauskite mygtukus  .
3. Paspauskite mygtuką  arba palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.
4. Kai nustatyta kaip įjungta; kol orkaitės durelės atidarytos budėjimo režimu ir prietaisui veikiant lemputė nepertraukiamai dega.
5. Kai nustatyta taupymo funkcija; kol orkaitės durelės atidarytos budėjimo režimu ir prietaisui veikiant lemputė užsidega, o po 15 sekundžių užgęsta.

Jei prietaisui veikiant paliečiamas koks nors mygtukas (išskyrus mygtukus  ir ) lemputė užsidega, o po 15 sekundžių užgęsta.

Kepimas ir kepinimas



1-ieji orkaitės bėgeliai yra **apatiniai** bėgeliai.

		4- Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos**				
Sausiniai	Viena skarda	Skarda pyragaičiams*		3	180	25 ... 30
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Tešlainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	25 ... 35
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mielinės tešla	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	35 ... 45
Lazanija	Viena skarda	Stiklinė / metalinė stačiakampio formos skarda, dėti ant grotelių**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	10 ... 15
Jautienos žiegtainis (nepjauslytas) / kepsnys	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	100 ... 120
Eriuko koja (troškiny)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max, tada 190	70 ... 90
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max, tada 190	60 ... 80
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max, tada 180 ... 190	60 ... 80
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max, tada 180 ... 190	60 ... 80
Kalakutas (5.5 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	150 ... 210
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepanč bet kokius patiekalus.

* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.

** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Ruošimo stalo bandomiesiems patiekalams

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti reikalavimus, taikomus produktų bandymams

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Keptimo laikas (apytikslis, min.)
Skrudinta duona	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	140	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	140	20 ... 30

	2 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standardinis padėklas*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos**		1 - 4	150	35 ... 45
Obuolių pyragas	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	180	50 ... 60
	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	170	50 ... 60
	2 skardos	1-Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4-Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, pyragaičiams**		1 - 4	170	50 ... 60

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepanč kokius patiekalus.

* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.

** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Eko. Karštas oras



Nekeiskite kepimo temperatūros, kai kepimas pradedamas vykdyti Eko. Karštas oras režimu.



Neatidarykite durelių, kepanč Eko. Karštas oras režimu. Jei durelės neatidaromos, vidinė temperatūra optimizuojama energijai taupyti ir gali skirtis nuo rodomos ekrane.

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	160	25 ... 35
Sausainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	180	25 ... 35
Tešlainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	45 ... 55
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	35 ... 45

* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.

Patarimai dėl tortų kepimo


- Jeigu tortas yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ir sumažinkite kepimo laiką.
- Jeigu tortas yra per šlapias, paruoškite tirštesnę tešlą arba sumažinkite temperatūrą 10 .
- Jeigu tortas per smarkiai apkepęs viršuje, dėkite jį ant žemesnės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.
- Jeigu jis gerai iškepęs viduje, bet lipnus viršuje, paruoškite tirštesnę tešlą, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.

Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

- Jeigu tešlos kepinys yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ir sumažinkite kepimo laiką.

Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.


- Jeigu tešlos kepinys kepa pernelyg ilgai, pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis nevirsytų formos gylio ir būtų lygus su formos kraštais.
- Jeigu kepinio viršutinė pusė apskrunda, o apatinė dalis neiškepa, įsitikinkite, kad kremas, kurį naudojate kepiniiui, nebūtų pernelyg arti kepinio apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti kremą tarp ir ant tešlos sluoksnių, kad kepinys tolygiai keptų.

 Kepkite tešlos gaminius atsišvelgdami į kepinio lentelėje rekomenduojamą kepinio režimą ir temperatūrą. Jeigu kepinio apačia vis tiek nepakankamai iškepa, kitą kartą kepinį dėkite ant žemesnės lentynos.






Patarimai dėl daržovių kepinimo

- Jeigu daržovių patiekalas išdžiūsta ir tampa pernelyg sausas, kepkite inde su dangčiu, o ne skardoje. Uždaruose induose patiekalas išliks sultingas.
- Jeigu daržovių patiekalas neiškepa, prieš tai apvirkite daržoves arba pamarinuokite jas, tuomet kepkite jas orkaitėje.

Kaip naudoti grilį

 **DĖMESIO**
Naudodami grilį, uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!

Grilio įjungimas

1. Palietus mygtuką , kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
 2. Norėdami pasirinkti norimą grilio funkciją, lieskite .
 3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką .
- » Žybcioja simbolis .
4. Nustatykite norimą temperatūrą, liesdami mygtukus .

Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

Kepimas elektriniame grilyje

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Rekomenduojama temperatūra (°C)**	Kepimo grilyje laikas (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	4..5	250	20...25 min. #
Pjaustytas viščiukas	Grilio grotelės	4..5	250	25...35 min.
Eršienos žiegtainiai	Grilio grotelės	4..5	250	20...25 min.
Rostbifas	Grilio grotelės	4..5	250	25...30 min. #
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4..5	250	25...30 min. #
Duonos skrebučiai *	Grilio grotelės	4	250	1...3 min.

priklausomai nuo storio

**Pakaitinimas 5 minutes

*Jei jūsų gaminio grotelių temperatūros negalima sureguliuoti, grotelės veiks rekomenduojamoje temperatūroje.





Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal

EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti reikalavimus, taikomus produktų bandymams

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250	1...3 min.
Mėsos kukuliai (jautiena) - 12 gabaliukai	Grilio grotelės	4	250	25...35 min.

Apverskite ruošiamą maistą po 2/3 kepinio laiko.

Prieš kepdami maistą rekomenduojama 5 minutes įkaitinti orkaitę.

5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką .
6. Jeigu temperatūra ir veikimo funkcija yra tinkamos, palieskite mygtuką , kad būtų pradėtas kepinimas grilyje. Ekrane pasirodo simbolis .
» Orkaitė tuoj pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs kiekviena vidaus temperatūros simbolio padala. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.
7. Kepimą grilyje galite įjungti, dar kartą palietę mygtuką  II.
» Orkaitė baigia kepti grilyje ir ekrane pasirodo simbolis II.

Grilio išjungimas

1. Palieskite mygtuką  ir palaikykite maždaug 2 sekundes, kad orkaitė būtų uždaryta.



Dėl kepinio grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliam karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

Prietaisą reguliariai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja triukščių atvejų.



PAVOJUS:

Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo.

Kyla elektros smūgio pavojus!



PAVOJUS:

Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti. Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Kruopščiai išvalykite gaminį po kiekvieno panaudojimo. tada gaminimo likučius bus lengviau pašalinti, jie nepridegs orkaitę naudojant kitą kartą
- Prietaisui valyti nereikia jokių specialių valymo priemonių. Naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.
- Būtinai visada sausai nuvalykite bet kokius išsiliejusius arba po valymo likusius skysčius.
- Nerūdijančio plieno paviršiams ir rankenai valyti nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra rūgšties ar chloro. Tokias dalis valykite skystoje valymo priemonėje (be šveičiamųjų medžiagų) sudrėkintu skudurėliu; būtinai braukite viena kryptimi.



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršius.

Valydami nenaudokite šveičiančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.



Šiam prietaisui valyti nenaudokite garinių valymo prietaisų, nes gali kilti elektros smūgis.

Valdymo skydo valymas

Nuvalykite valdymo skydelį ir rankenėles drėgnu skudurėliu, paskui nušluostykite sausa šluoste.



Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių.

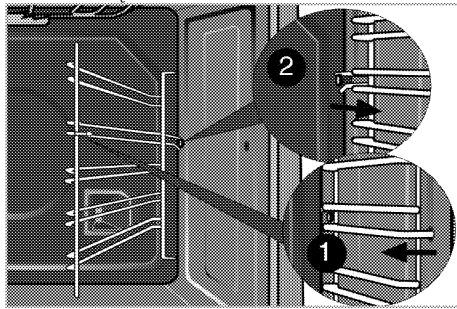
Galite sugadinti valdymo skydelį!

Orkaitės valymas

Norėdami išvalyti šoninę sienelę (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

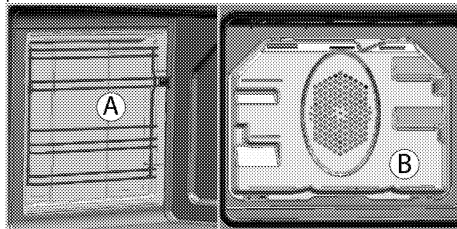
1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link savęs.



Kataliziniai paviršiai

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Vidinės šoninės (A) ir (arba) galinė jūsų gaminio sienelė (B) gali būti padengta kataliziniu emaliu. Katalizinės sienelės yra šviesios matinės spalvos ir aktyo paviršiaus. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima. Dėl jų perforuotos konstrukcijos, kataliziniai paviršiai absorbuoja riebalus, o paviršiumi užsipildžius riebalais, jie pradeda blizgėti. Šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.

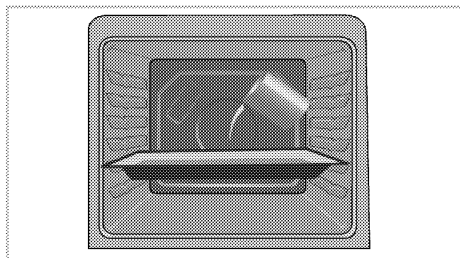


Lengvas valymas garais

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Ši funkcija užtikrina lengvą valymą, nes laiku neišvalytus (jisisenėjusius) nešvarumus suminkština orkaitėje esantys garai ir nuo jų orkaitėje susidaręs vandens lašelių kondensatas.

1. Išimkite iš orkaitės visus priedus.
2. Pripilkite į orkaitės keptimo skardą 500 ml vandens, ir įstatykite skardą į 2-ą orkaitės lentyną.



3. Pasirinkite lengvo valymo garais funkciją. Ekrane pasirodys valymo trukmė ir jos nebus galima pakeisti. Galite nustatyti šio valymo funkcijos pabaigos laiką.
4. Atidarykite dureles ir drėgna kempine arba šluoste nušluostykite vidinius orkaitės paviršius.
5. Įsisenėjusius nešvarumus valykite minkštu drėgnu skudurėliu arba kempine su trupučiu indų plovimo skysčio, o paskui iššluostykite sausą skudurėliu.



Naudojant lengvo valymo garais režimą, vanduo, esantis ant skardos, kuris skirtas šiek tiek suminkštinti orkaitės ertmėje susidariusiems likučiams ir (arba) nešvarumams, išgaruos ir kaip kondensatas susikaups ant orkaitės durelių stiklo vidinės pusės, todėl atidarant orkaitės dureles, vanduo gali lašėti. Nušluostykite kondensatą iš karto, kai atidarysite dureles.

Orkaitės durų valymas

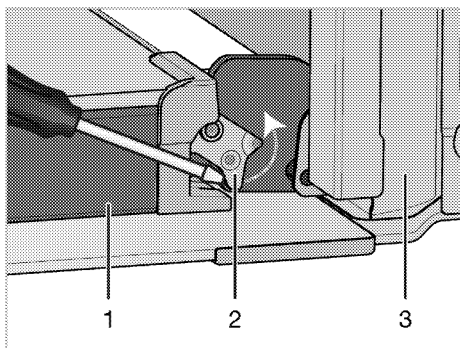
Norėdami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.



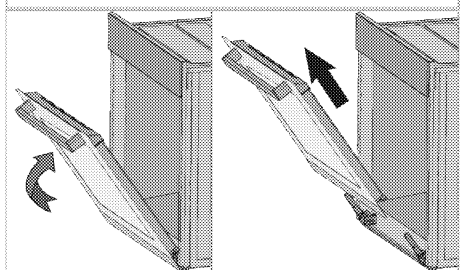
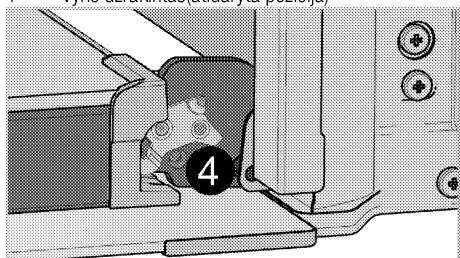
Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklų. Kitaip galite subraižyti paviršių ir sugadinti stiklą.

Orkaitės durelių išėmimas

1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atidarykite spaustukus prie vyrių korpuso (2) priekinių durų dešinėje ir kairėje pusėje paspaudę ant kablio, kaip parodyta paveikslėlyje. Užrakto vaizdas turi atrodyti kaip (4), kai jis yra atidarytas.



- 1 Durelės
- 2 Vyris užrakintas (uždaryta pozicija)
- 3 Orkaitė
- 4 Vyris užrakintas (atidaryta pozicija)



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



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

"Soft Open & Soft Close" funkcija

Kai kuriuose modeliuose gali būti "Soft Close & Soft Open" funkcija. "Soft Close" funkcija leidžia vartotojui sklandžiai uždaryti orkaitės dureles, pastumdama ją maždaug 15 cm nuo uždarytos padėties ir švelniai stumdami ją. Automatinė sklendžių sistema padeda tyliai uždaryti duris. Panašios savybės pastebimos, kai orkaitės durelės yra visiškai atidarytos; Maždaug 9 cm nuo visiškai atidarytos padėties, sklendžių sistema padeda leisti švelniai atidaryti.

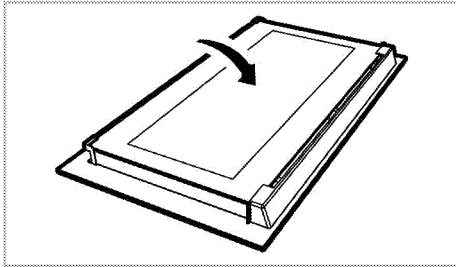
Durelių vidinės stiklo plokštės

išėmimas

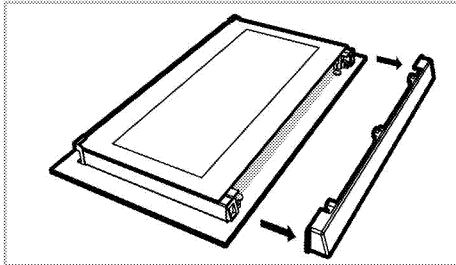
(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

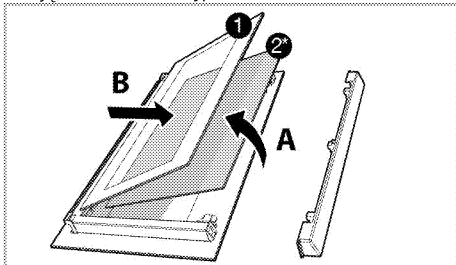
1. Atidarykite orkaitės dureles.



2. Nuimkite plastmasinę, priekinių durelių viršuje sumontuotą dalį, patraukdami ją link savęs.



3. Trupučiai kilstelėkite toliausią vidinę stiklo plokštę (1) A kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami B kryptimi.



1. Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
- 2* Vidinė stiklo plokštė (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)
4. Jei jūsų gaminyje turi vidinę stiklo plokštę (2); pakartokite šiuos veiksmus, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę (2).
5. Pirmasis žingsnis norint perdėti dureles – vėl jėgti vidinę stiklo plokštę (2). Dėkite nusklembtą stiklo plokštės kampą, kad jis atsiremtų į nusklembtą plastikinės angos kampą. (Jei jūsų gaminyje turi vidinę stiklo plokštę). Vidinė stiklo plokštė (2) privalo būti sumontuota plastikinėje angoje, šalia toliausiai viduje esančios stiklo plokštės (1).
6. Įdedant tolimiausiai viduje esančią stiklo plokštę (1), šios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidinės stiklo plokštės link. Svarbu, kad tolimiausiai viduje esančią stiklo plokštę (1) apatinis kampas būtų įtaisytas apatinėje plastikinėje angoje.
7. Spauskite plastikinę dalį rėmo link tol, kol pasigirs spragtelėjimas.

Orkaitės lemputės keitimas



PAVOJUS:

Prieš keisdami orkaitės lemputę, įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas iš elektros tinklo ir atvėšęs, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio.

Karšti paviršiai gali nudeginti!



Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.



Šiame prietaise naudojama lempa netinkama kambarių apšvietimui. Ši lempa skirta naudotojui padėti geriau matyti maistą.



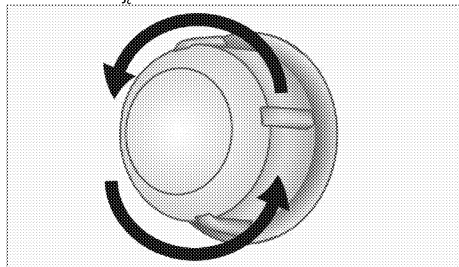
Šiame prietaise naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiui, didesnę nei 50 °C temperatūrą.



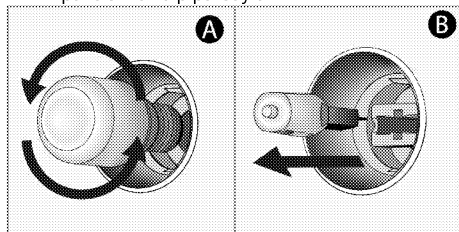
Šioje krosnyje naudojama kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, aukštis mažesnė nei 60 mm, skersmuo mažesnis nei 30 mm, arba halogeninė lempa, kurios lizdas yra G9, galia mažesnė nei 60 W. Lempos yra tinkamos naudoti esant aukštesnei nei 300 °C temperatūrai. Orkaitės lempas galima įsigyti iš įgaliotų techninės priežiūros agentų arba techniko, turinčio licenciją.

Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

1. Ištraukite gaminio kištuką iš elektros tinklo.
2. Pasukite stiklinį gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.



3. Jei orkaitėje įrengta (A) tipo lemputė (žr. iliustraciją), ją išsukite ir pakeiskite kaip parodyta. Jei orkaitėje įrengta (B) tipo lemputė, ją ištraukite ir pakeiskite kaip parodyta.



4. Uždekite stiklinį gaubtelį.

7 Trikčių nustatymas

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

- Tai normalu, nes virykle veikiant pasišalina garai. >>> *Tai nėra gedimas.*

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

- Kai metalinės dalys kaista, jos gali plėstis ir kelti triukšmą. >>> *Tai nėra gedimas.*

Prietaisas neveikia.

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (žemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištumo įjungimą.*

Neveikia orkaitės apšvietimas.

- Perdegė orkaitės lemputė. >>> *Pakeiskite orkaitės lemputę.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

Orkaitė nešyla.

- Gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> *Nustatykite tam tikrą orkaitės kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

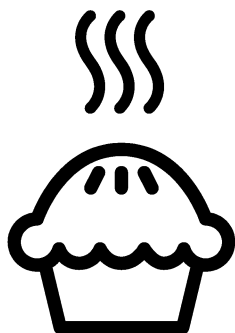


Jeigu atlikus visus šiame skyriuje aprašytus nurodymus trikties atitaisyti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovą. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.

beko

lebūvēta krāsns

Lietotāja rokasgrāmata



LV

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

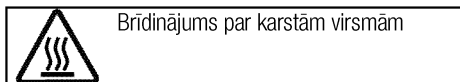
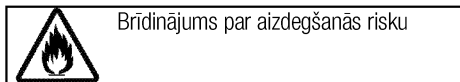
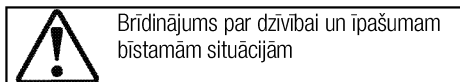
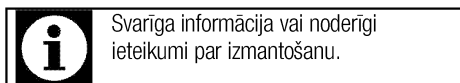
Cienijamais pircēj!

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 rokasgrāmatā dotos brīdinājumus un norādījumus.

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

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sultüce/Istanbul/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	16

4 Sagatavošana 17

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	17
Sākotnējā izmantošana	17
Laika iestatišana	17
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize	17
Sākotnējā sakarsēšana	18

5 Krāsns izmantošana 19

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu	19
Elektriskās krāsns izmantošana	19
Darba režīmi	19
Krāsns vadības paneļa izmantošana	21
Ēdiena gatavošanas laika tabula	25
Grila izmantošana	28
Ēdiena grilēšanas laika tabula	29

6 Apkope un tīrīšana 30

Vispārīga informācija	30
Vadības paneļa tīrīšana	30
Krāsns tīrīšana	30
Krāsns durvju izņemšana	31
Iekšējo stikla durvju izņemšana	32
Krāsns lampas nomaiņšana	32

7 Traucējummeklēšana 34

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. Tirīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Ieļķi nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas atbilstošu instruktāžu. Nodrošiniet, lai bērni 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 izemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez izemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaina jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Krāsns izmantošanas laikā tās aizmugurējā virsma sakarst. Pārliecinieties, 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.
- Pārliecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

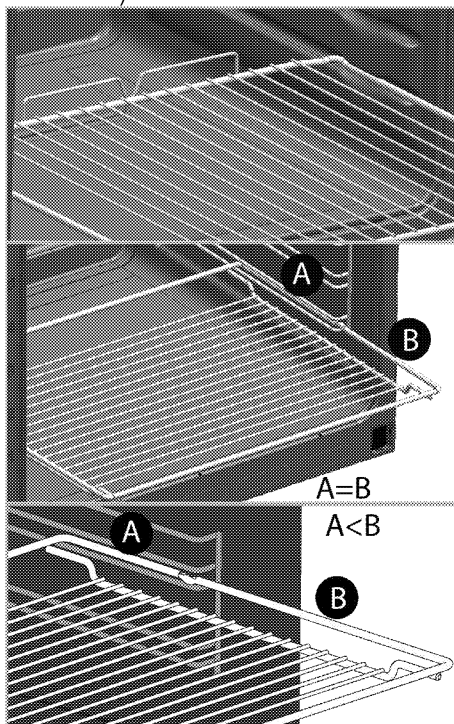
Produkta drošība

- **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 iekļūst.
- 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. Iebīdīet stieplu plauktu vai paplāti starp 2 slīdēm. 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 iekļūst.
- Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienes un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimds.
- Iekļādiet cepamo papīru ēdiena gatavošanas katlā vai cepeškrāsns piederumā (paplātē, grila režģī utt.) kopā ar ēdienu un ievietojiet visu iepriekš sasildītā krāsnī. Neņemiet 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. Neklājiet 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 iepļīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai māsaisaimniecībā. 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 (EEAI) 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 mājtsaimniecības 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:

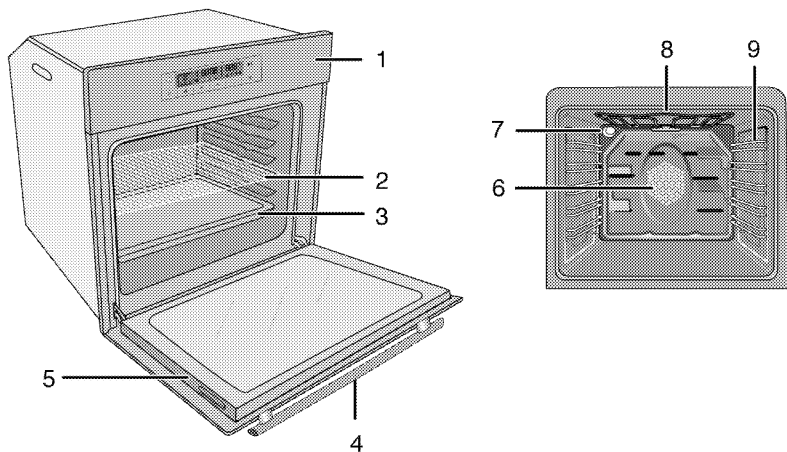
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tas sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegtu materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

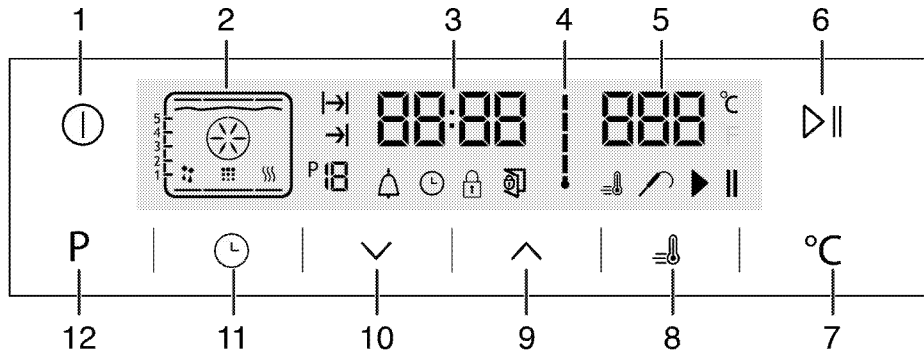
- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājtsaimniecības 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 | 8 | Pastiprinātāja simbols (strauja iepriekšējā sakarsēšana) |
| 2 | Funkciju displejs | 9 | Plus taustiņš |
| 3 | Pareiza laika indikatora lauks | 10 | Minuss taustiņš |
| 4 | Krāsns iekšējās temperatūras simbols | 11 | Regulēšanas taustiņš |
| 5 | Temperatūras indikatora lauks | 12 | Taustiņš, lai atgrieztos funkciju displejā |
| 6 | Ēdiena gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš | | |
| 7 | Temperatūras iestatījuma taustiņš | | |

Iepakojuma saturs

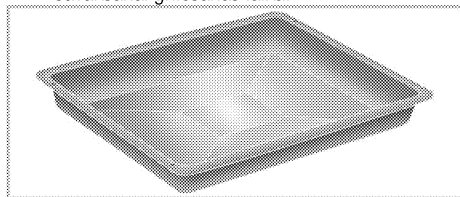


Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

1. Lietotāja rokasgrāmata

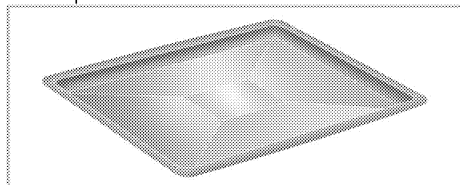
2. Dzijā paplāte

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



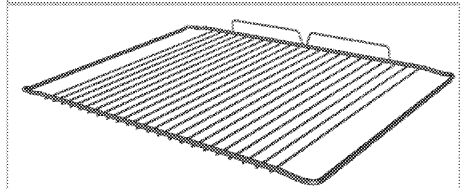
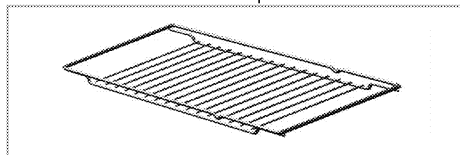
3. Paplāte konditorejas izstrādājumiem

Lietojama tādiem konditorijas izstrādājumiem kā cepumi un biskvīti.



4. Grīla režģis

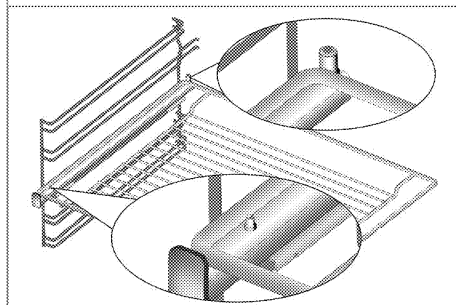
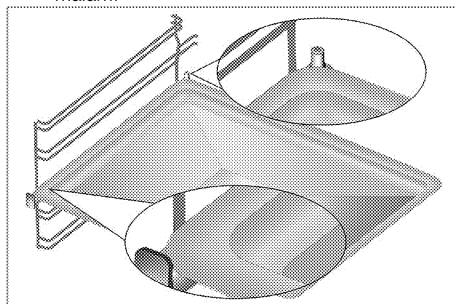
Lietojams apcepšanai un sautējuma traukos cepamās, apcepamās vai gatavojamās pārtikas novietošanai uz velamā plaukta.



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 skapīšus jānovieto vienā līmenī un jānostiprina.
- Ja zem cepeškrāsns ir atvilktnes, starp cepeškrāsni un atvilktni jāuzstāda plaukts.
- Iekārtu jānes jūsmaz divām personām.



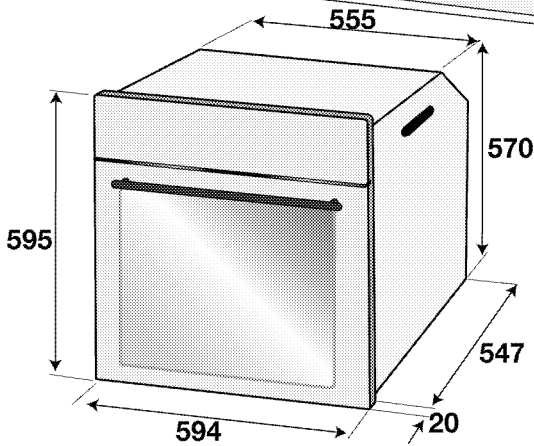
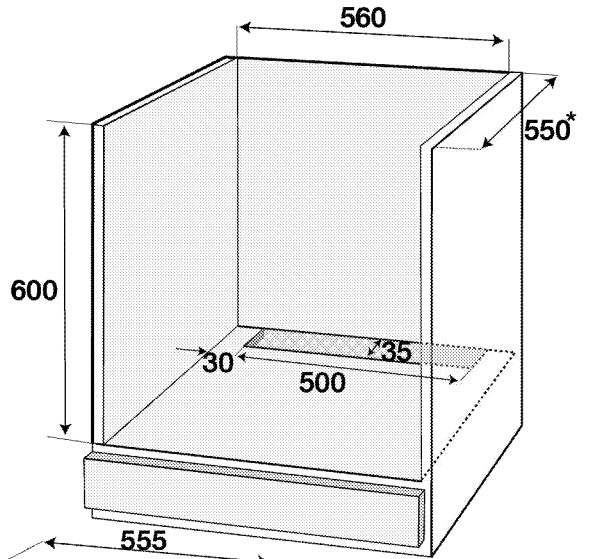
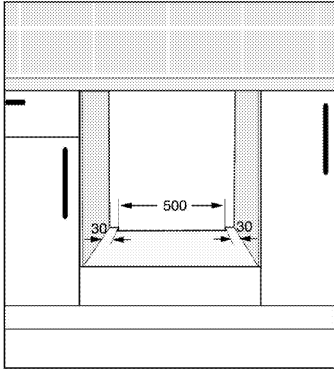
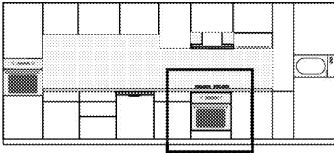
Neuzstādiet iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētavām. Iekārtas izstarotais siltums palielinās dzesēšanas iekārtu enerģijas patēriņu.



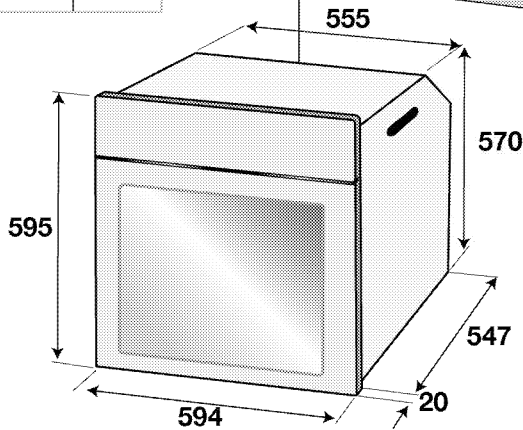
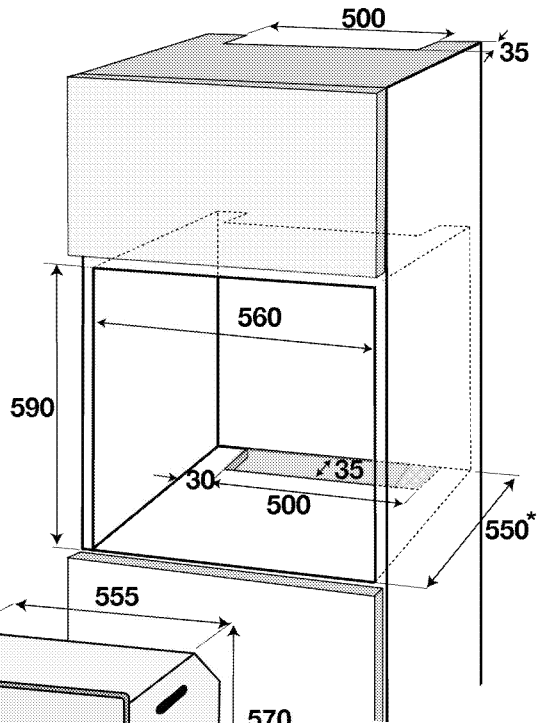
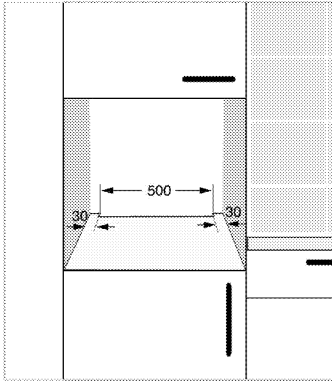
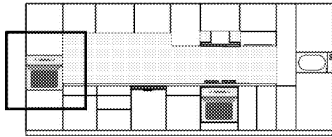
Nenesiet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm un/vai roktura.



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



* min.




* min.

Uzstādīšana un pievienošana

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

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/linijas, 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 elektrīķim. 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, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota.
Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

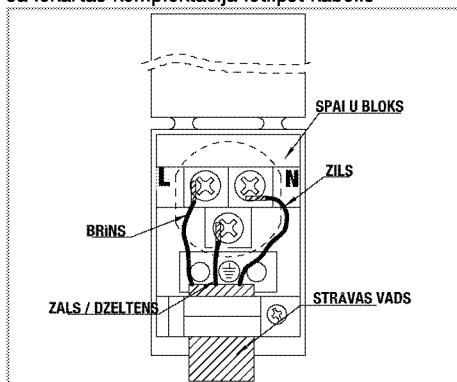
Pievienojiet barošanas kabeli.

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

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

Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdzi.

Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis

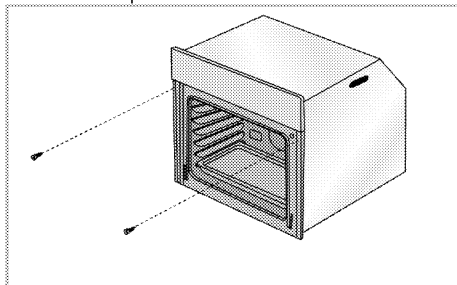


2. **Pievienojot vienai fāzei** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:

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

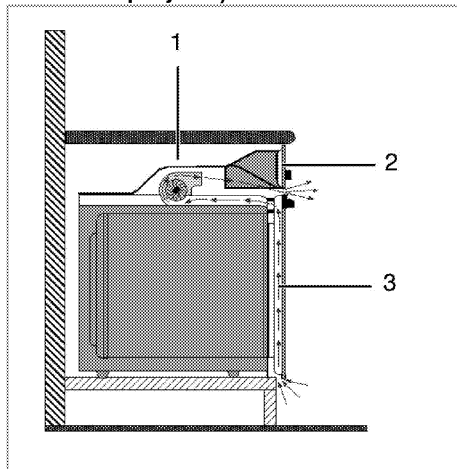
Iekārtas uzstādīšana

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



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

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.



Dzesēšanas ventilators turpina darboties aptuveni 20-30 minūtes pēc krāsns izslēgšanas.

Ja esat garavojis ēdienu, izmantojot ieprogrammētu cepeškrāsns taimeru, tad ēdiena gatavošanas beigās kopā ar citām funkcijām izslēgsies arī dzesēšanas ventilators.

Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

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



Nenovietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.



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

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

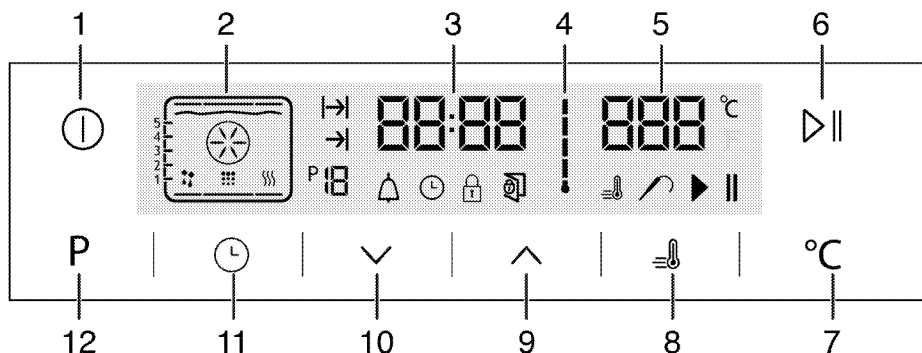
- Gatavojiet ēdiena cepeškrāsnī tumšas krāsas un emaljētos traukus, jo tas nodrošinās labāku siltuma vadīšanu.
- Pirms ēdiena gatavošanas iepriekš sasildiet cepeškrāsnī, ja tas ir ieteikts lietotāja rokasgrāmatā vai ēdiena gatavošanas pamācībā.
- Ēdiena gatavošanas laikā bieži neviriniet cepeškrāsns durvītas.
- 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 ēdiena novietojot divus traukus ar ēdiena 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 ēdiena gatavošanas tos atlaidziniet.

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 (I), pieskaroties pie taustiņiem , lai iestatītu stundu.
2. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie simbola (L), pēc tam nepieskaroties 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 (L), 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 sūkīti 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 cepeškrāsnī 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. Nelaujiet 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 pārklājumu, 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, tītara vai liela gaļas gabala ierīvēšana ar mērci, piemēram citrona sulu un melnajiem pipariem, palielinās ēdiena gatavošanas veiktspēju.
- Gaļu ar kauliem ir jācep aptuveni 15-30 minūtes ilgāk nekā tāda paša izmēra cepetis bez kauliem.
- Katram gaļas biezuma centimetram ir vajadzīgs aptuveni 4-5 minūtes ilgs gatavošanas laiks.
- Pēc ēdiena gatavošanas laika paiešanas atstājiet gaļu 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 grilu vai cepešpannu ar grilu vēlamajā krāsns līmenī. Ja grilējat uz stieplu grila, ievietojiet cepešpannu apakšējā plauktā, lai tajā uztvertu taukus. Lai cepešpanna būtu vieglāk iztīrāma, ielejiet tajā nedaudz ūdens.

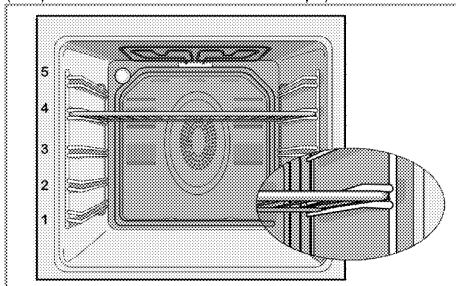


Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

Elektriskās krāsns izmantošana

Elektriskās krāsns izslēgšana

Stieplu grila pareiza novietošana uz stieplu plaukta ir ļoti svarīga. Stieplu grils ir jāievieto starp stieplu plauktiem, kā parādīts attēlā. Nelaujiet stieplu grilam atbalstīties pret krāsns aizmugurējo sienu. Pabīdīet 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 izkārtējuma.

1. Augšējais un apakšējais sildelements

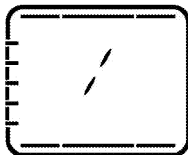


Pārtika tiek vienlaikus sakarsēta no augšas un apakšas. Piemēram, tas ir piemēroti kūkām, konditorijas izstrādājumiem, kēksiem un

sautējumiem veidnēs. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

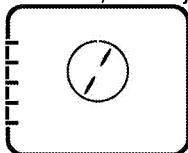
Ekrānā būs redzams piemērotais plaukta novietojums.

2. Apakšējais/augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



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

3. Karsēšana, izmantojot ventilatoru



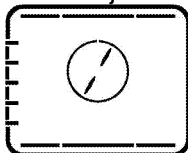
Ar karsēšanu, izmantojot ventilatoru, sasildītais karstais gaiss ar ventilatora palīdzību tiek ātri un vienmērīgi sadalīts visā krāsnī.

Piemērots 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. Pārtika tiek vienmērīgi un ātri pagatavota no visām pusēm. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

5. Picas funkcija



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

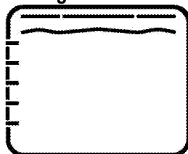
6. Pilns grila režīms + ventilators



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

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

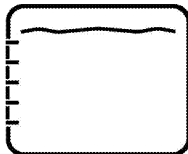
7. Pilns grila režīms



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

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

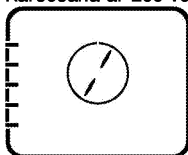
8. Grils



Darbojas mazais grils krāsns griestos. Piemērots grilēšanai un sacepumiem.

- Novietojiet nelielas vai vidēja izmēra porcijas plaukta pareizajā vietā zem grilēšanai paredzētā grila sildelementa.
 - Iestatiet maksimālo temperatūras līmeni.
9. Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas

10. 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.

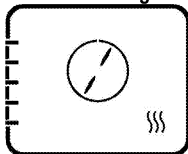
Ēdiena gatavošanas laiks izmantojot šo funkciju ir norādīts tabulā 'Karsēšana ar Eco ventilatoru'.

11. Apakšējais sildelements

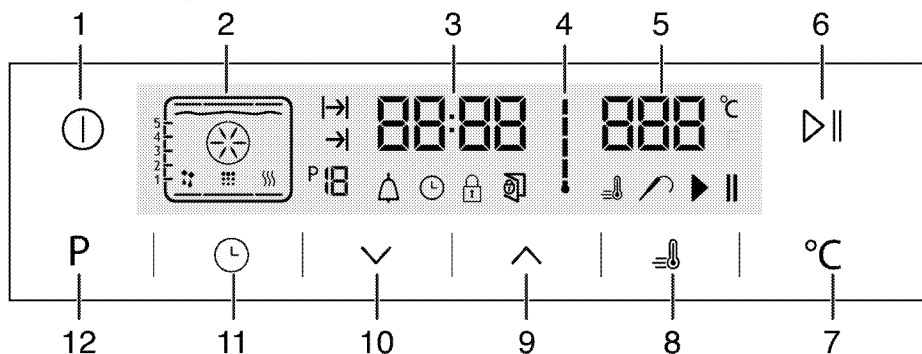


Darbojas tikai apakšējais sildelements. Tas ir piemērots picām un secīgai pārtikas apbrūnīšanai no apakšas.

12. Silta ēdiena saglabāšana



Krāsns vadības paneļa izmantošana



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

Tiek izmantota ēdiena ilgstošai saglabāšanai ēdiena pasniegšanas temperatūrā.

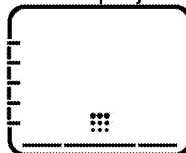
13. Izmantošana ar ventilatoru












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

14. Viegla tīrīšana ar tvaiku

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

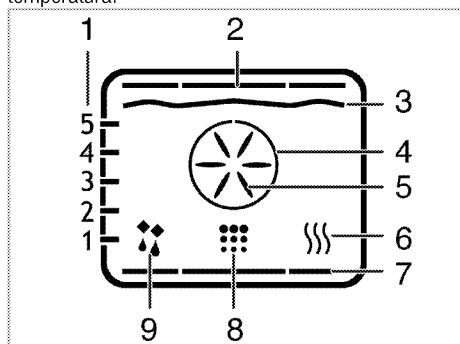


Izmantojot šo funkciju, netirumi (ja nav gaidīts pārāk ilgi) tiek atmiekušķēti, un tos var viegli notīrīt. Informāciju par viegļu tīrīšanu ar tvaiku skatiet sadaļā "Tīrīšana — viegla tīrīšana ar tvaiku".


-  : Ēdiena gatavošanas laika simbols
-  : Ēdiena gatavošanas laika beigu simbols
- P**  : 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 norādītas izmantojamās krāsns funkcijas un to minimālā un maksimālā temperatūra. Kad funkcija ir izvēlēta, tiek parādīta ieteicamā temperatūra.





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


 Funkcijas atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa!


Funkciju tabula	Temperatūras diapazons (°C)
Karstuma padeve no augšas un apakšas	40-280
Sildīšana ar karsto gaisu no	40-280

apakšas/augšas	
Ēdiena gatavošana ar konvekciju	40-280
"3D" funkcija	40-280
Pizza funkcija	40-280
Liela izmēra grils ar konvekciju	40-280
Pilna griešana	40-280
Lēna griešana	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 krāsni ir iestatīta pusautomātiskā vai pilna automātiskā programēšana.

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



Krāsns darbība

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

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


Manuālā gatavošana, izvēloties temperatūru un darbības funkciju


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

1. Pieskaroties pogai , lai atvērtu krāsni, displejā tiek parādīta pirmā darbības funkcija.
2. Izvēlieties darbības funkciju, pieskaroties taustiņiem .



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

» Sāks mirgot simbols .


4. Pieskarieties pie taustiņiem , lai iestatītu vēlamo temperatūru.

5. Pieskarieties pie taustiņa , lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.


6. Ievietojiet maltīti krāsnī.

7. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra un darbības funkcija, pieskarieties pie taustiņa , lai sāktu gatavošanu. Displejā tiks parādīts simbols .

» Krāsns tūlīt sāks darboties izvēlētās funkcijas 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 paplātes novietojums.


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


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

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


Gatavošana, iestatot gatavošanas laiku


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

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



2. Izvēlieties darbības funkciju, pieskaroties taustiņiem .


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


» Sāks mirgot simbols .

4. Pieskarieties pie taustiņiem , lai iestatītu vēlamo temperatūru.



5. Pieskarieties pie taustiņa , lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.

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

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

» Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols .

8. Ievietojiet maltīti krāsnī.

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

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

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


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


11. Pieskarieties jebkurai taustiņam, lai apturētu signālu.

» Signāls vairs neskanēs, un krāsns automātiski pārtrauks darbību.

Gatavošanas laika beigu iestatīšana uz vēlāku laiku


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 gatavošanas laika displejā parādās simbols .

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




» Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols .

8. 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 jāiestatā 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, sildīšana ar karsto gaisu eco režīmā, siltuma uzturēšanas un tīrīšanas pozīcijās. Strāvas padeves atteices gadījumā režīma Booster iestatījumi tiks atcelti.

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


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

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

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



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

Elektriskās krāsns izslēgšana


Pieskarieties pie simbola , lai izslēgtu krāsni.



Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

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

1. Pieskarieties pie , līdz displejā parādās simbols .

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



2. Nospiediet , lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu.

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





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. Atspējējiet 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 krāsnī 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 maiņošana

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.

Ēdiena gatavošanas laika tabula



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

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-Dziļā 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

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 toniem L0, L1 vai L2.
3. Nospiediet taustiņu vai pagaidiet 4 sekundes, nepieskaroties nevienam taustiņam, lai apstiprinātu iestatījumu.

Eco lampas iestatījuma pielāgošana

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

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

Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana



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

	2 pannas	1-Apāja kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa** 4-Apāja kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	35 ... 45
Cepumiņi	Viena panna	Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		3	180	25 ... 30
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Rauga mikās 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
Trekli 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 taisnstūra panna uz grila režģa**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	10 ... 15
Lielkopa gaļas steiks (vesels) / Cepotis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	100 ... 120
Jēra stilbs (sautējums)	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 190	70 ... 90
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 190	60 ... 80
Apcēpts cālis (1,8-2 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
Titars (5.5 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30

Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsi.

* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

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

Pārbaudes ēdienu gatavošanas tabula

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

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Smilšu maize	Viena panna	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30
	2 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dziļā paplāte*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Mazi kūksi	Viena panna	Standarta paplāte*		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dziļā paplāte*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvītkūka	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grīla režģa**		3	160	25 ... 35
	Viena panna	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 režģa** 4-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	35 ... 45
Abolu pirāgs	Viena panna	Apaiš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grīla režģa**		2	180	50 ... 60
	Viena panna	Apaiš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grīla režģa**		2	170	50 ... 60
	2 pannas	1-Apaiš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grīla režģa** 4-Apaiš, 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. minūtēs)
Mazi kūksi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	160	25 ... 35
Cepumīni	Viena panna	Standarta paplāte*	3	180	25 ... 35
Rauga mīklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	200	45 ... 55

Trekn konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	200	35 ... 45
---------------------------------	-------------	--------------------	---	-----	-----------

* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

Padomi par kūku cepšanu

- Ja kūka ir pārāk sausa, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku.
- Ja kūka ir mitra, izmantojiet mazāk šķidruma vai samaziniet temperatūru par 10°C.
- Ja kūka ir pārāk tumša, novietojiet uz zemāka režģa, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavošanas laiku.
- Ja ārpuse ir labi 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 paplātes 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, nākamo reizi ielieciet krāsni par vienu plauktu zemāk.

Padomi par dārzeņu vārīšanu

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













Grila izmantošana




BRĪDINĀJUMS

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

Grila ieslēgšana

1. Pieskaroties pogai , lai atvērtu krāsni, displejā tiek parādīta pirmā darbības funkcija.
2. Pieskarieties pie , lai izvēlētos vajadzīgo grila funkciju.
3. Ja vēlaties mainīt darbības funkcijai ieteicamo temperatūru, pieskarieties pie pogas , lai iespējotu temperatūras lauku.
 - » Sāks mirgot simbols .
4. Pieskarieties pie taustiņiem , lai iestatītu vēlamu temperatūru.
5. Pieskarieties pie taustiņa , lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
6. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra un darbības funkcija, pieskarieties pie taustiņa  , lai sāktu grilēšanu. Displejā tiks parādīts simbols .
- » Krāsns tūlīt sāks darboties izvēlētas 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.
7. Grilēšanu varat pabeigt, vēlreiz pieskaroties pie pogas  .
- » Krāsni tiks pabeigta grilēšanas darbība un displejā tiks parādīts simbols .

Grila izslēgšana

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



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

Ēdiena grilēšanas laika tabula

Grilēšana ar elektrisko grilu

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

atkarībā no biezuma

*Pirms gatavošanas iesildiet iekārtu 5 minūtes.

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

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

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

Pēc 2/3 grilēšanas laika apgrieziet ēdiena.

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

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, tādejādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrums, mikstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mikstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšķakstīšanās ir rūpīgi noslaučīts viss lielais ūdens.
- Nerūsejoša tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlors. 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.



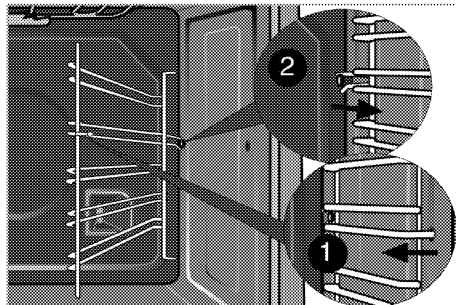
Ja jūsu izstrādājumam ir pogas/rokturi, tirot vadības paneli, nenonemiet vadības rokturus. Var tikt sabojāts vadības panelis!

Krāsns tīrīšana

Sānu sienas tīrīšana (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

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

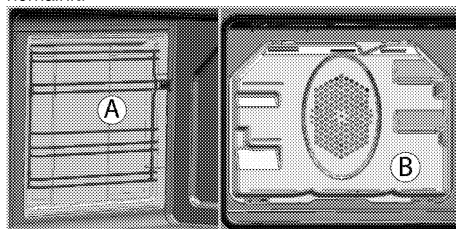
1. Noņemiet sānu režģa priekšējo daļu, to velkot sānu sienai pretējā virzienā.
2. Pilnībā izņemiet sānu režģi, to velkot savā virzienā



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 uzsūkusi taukus, tās sāk spīdēt. Šādā gadījumā iesakām detaļas nomaiņīt.



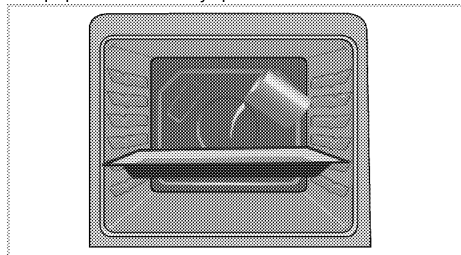
Viegla tīrīšana ar tvaiku

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

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

1. Izņemiet no krāsns visus piederumus.

2. Ielejiet krāsns paplātē 500 ml ūdens un ievietojiet paplāti krāsns otrajā plauktā.



3. Atlasiet vieglas tīrīšanas ar tvaiku funkciju. Ekkrāns 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 šķidrums, mikstu drāniņu vai švammīti, lai atbrīvotos no grūti notīrāmiem netīrumiem, un noslaukiet iekārtu ar sausu drāniņu.

i Vieglajā tvaika tīrīšanas režīmā ūdens tiek ieliets tvertnē, lai mikstinātu nogulsnes/netīrumus, kas izveidojušies krāsns korpusā, tādējādi tie izgaros un kondensēsies krāsns korpusā un uz krāsns durvīņu iekšējā stikla, tāpēc, atverot krāsns durvīņas, var pīlēt ūdens. Notīriet kondensātu uzreiz pēc krāsns durvīņu atvēršanas.

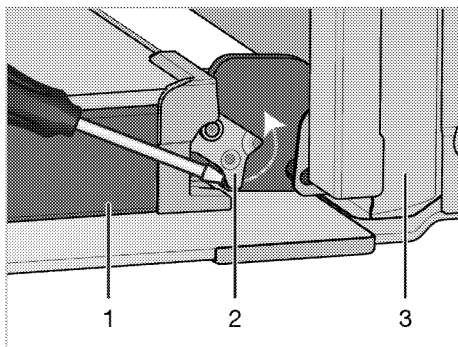
Notīriet krāsns durvis

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

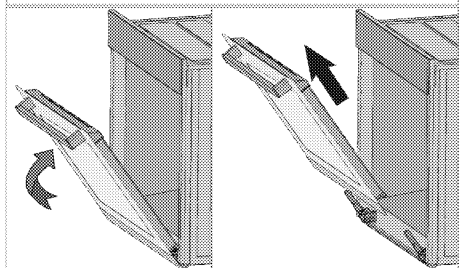
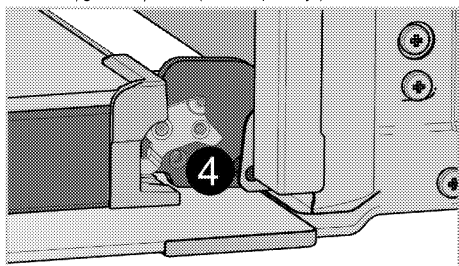
i Neizmantojiet krāsns durvju tīrīšanai asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus. Tie var saskrāpēt virsmu un sabojāt stiklu.

Krāsns durvju izņemšana

1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atveriet spraudītes uz enģes 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 Enģes bloķēšana(aizvērta pozīcija)
- 3 Krāsns
- 4 Enģes bloķēšana(atvērta pozīcija)



3. Pusiau praverkite priekines dureles.
4. Nuimkite priekines dureles, traudkami jas aukštyn, kad jos atsikabintu nuo dešiniojo ir kairiojo vryių.

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

Soft Open & Soft Close funkcija

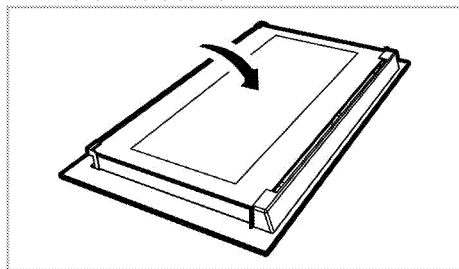
Daži modeļi var ietvert funkciju Soft Close & Soft Open. Soft Close funkcija ļauj lietotājam vienmērīgi aizvērt cepeškrāsns durvis, paverot to apmēram 15 cm no slēgtā stāvokļa un viegli to nospiežot. Automātiskā slāpēšanas sistēma ļauj viegli aizvērt durvis. Līdzīga funkcija tiek novērota, kamēr cepeškrāsns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

Iekšējo stikla durvju izņemšana

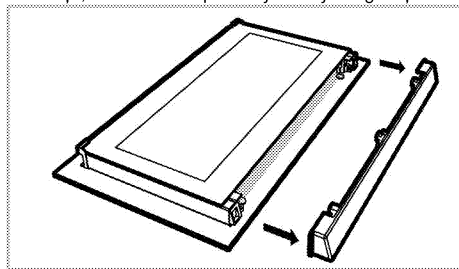
(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts notīrīšanai.

1. Atveriet krāsns durvis.

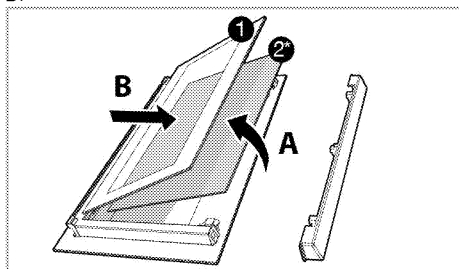


2. Paveiciet savā virzienā un izņemiet plastmasas daļu, kas ievietota priekšējo durvju augšdaļā.



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

B.



- 1 iekšējais stikla panelis

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

Krāsns lampas nomaiņšana



BĪSTAMI:

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



Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.



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



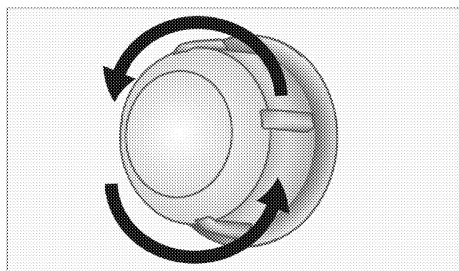
Šajā ierīcē izmantotajām lampām ir jāspēj funkcionēt ekstrēmās fiziskos apstākļos, piemēram, temperatūrā, kas nepārsniedz 50 °C.

Ja cepeškrāsnij ir apaļa lampa

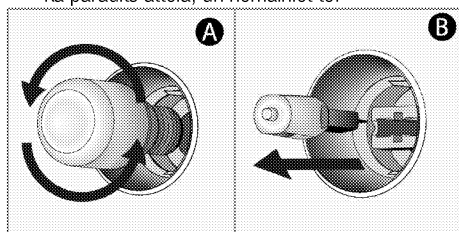
1. Atvienojiet iekārta no barošanas avota.
2. Pagrieziet stikla vaku pretēji pulkstenrādītāju kustības virzienam un noņemiet.



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.



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.*

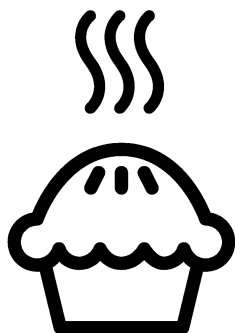


Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārtu.



Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu



BS

Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

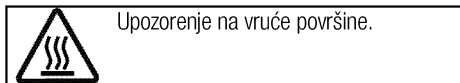
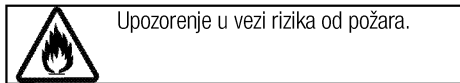
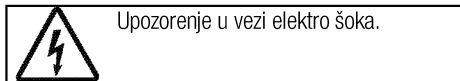
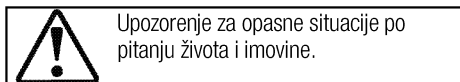
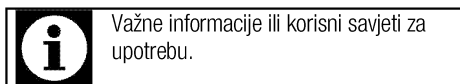
Poštovani Korisniče,

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:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/Istanbul/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	19
Kako upravljati kontrolnom jedinicom pećnice	21
Tabela vremena kuhanja.....	25
Kako rukovati roštiljom	27
Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja	28

6 Održavanje i njega 29

Opšte informacije	29
Čišćenje kontrolne ploče.....	29
Čišćenje pećnice	29
Skidanje vrata pećnice.....	30
Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima	30
Zamjena svjetla u pećnici.....	31

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 bezbjedan 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 ovlaštene 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 zaštitu 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!
- 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.

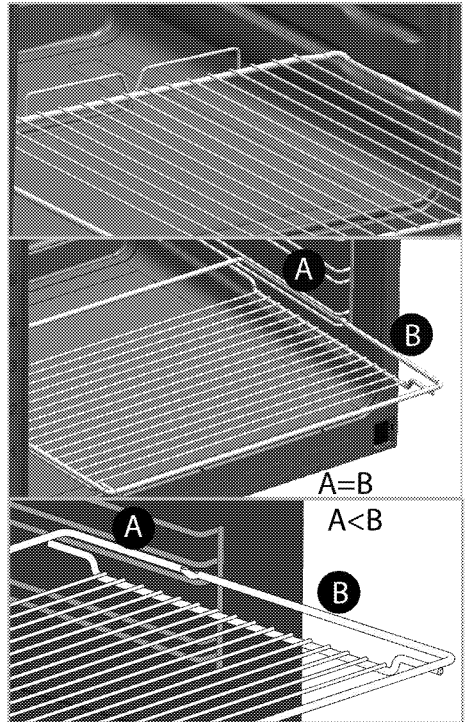
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrelli za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijanih 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 dopijaju 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 sklada 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. Onesite 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.

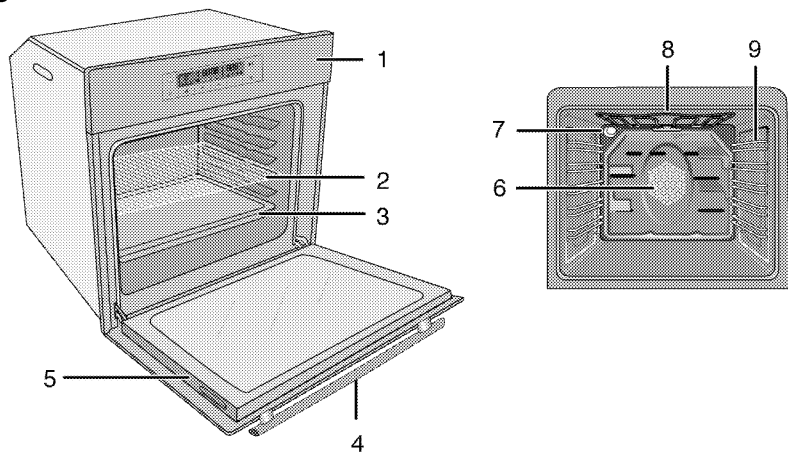
Odlaganje materijala za pakovanje

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na

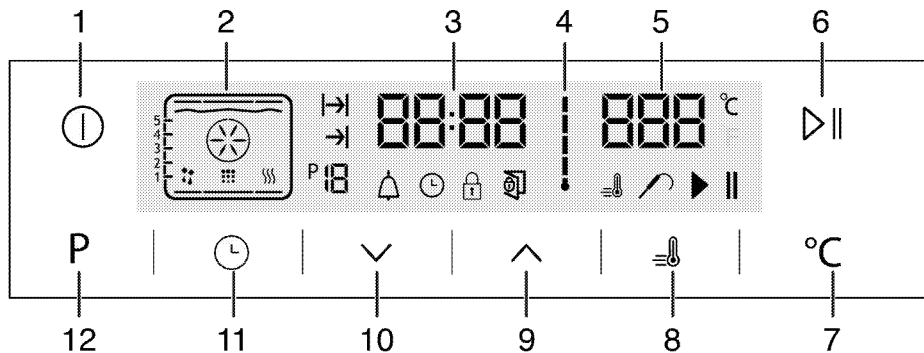
sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

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

Sadržaj pakovanja

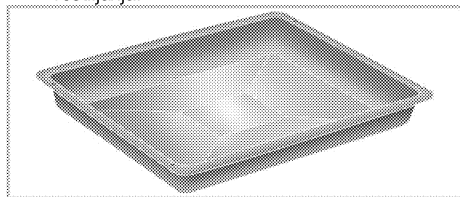


Isporučeni pribor se može razlikovati ovisno od modela proizvoda. Svaki komad dodatnog pribora koji je opisan u priručniku za korisnika ne mora biti isporučen uz vaš proizvod.

1. **Upotstvo za upotrebu**

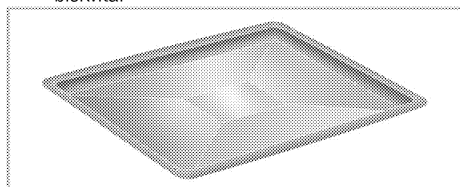
2. **Duboki pladanj**

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



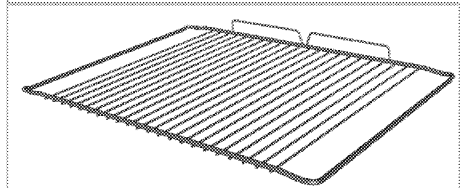
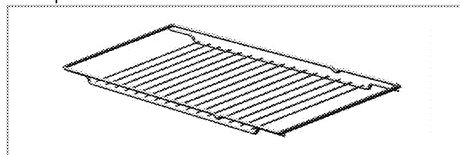
3. **Pladanj za tijesto**

Upotrebljava se za peciva poput suhih kolačića i biskvita.



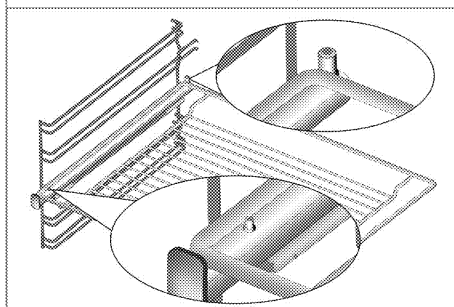
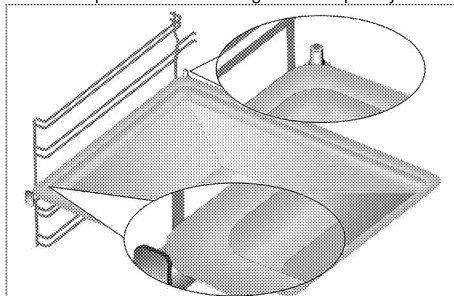
4. **Rešetka roštilja**

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 kabla/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.



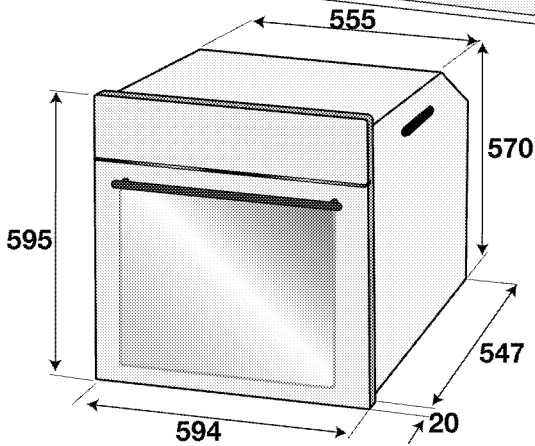
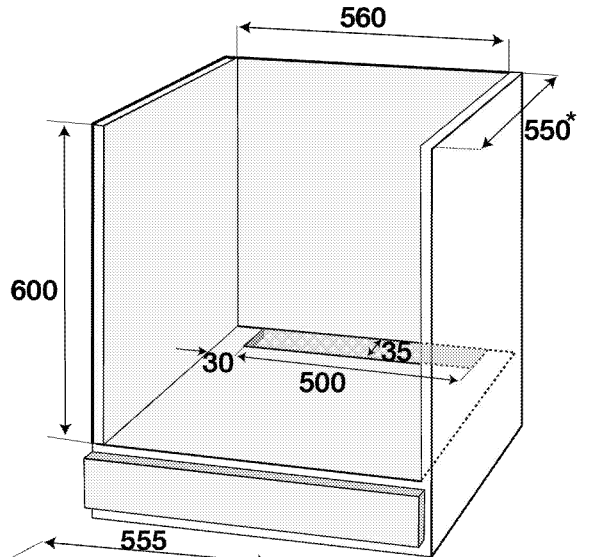
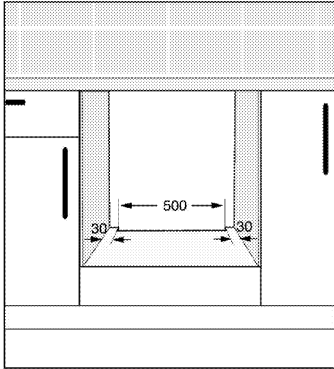
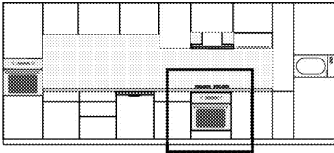
Nemojte instalirati proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emitira vaš proizvod će povećati potrošnju energije uređaja za rashlađivanje.



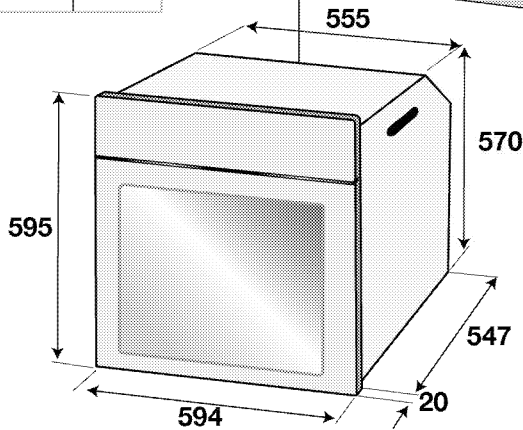
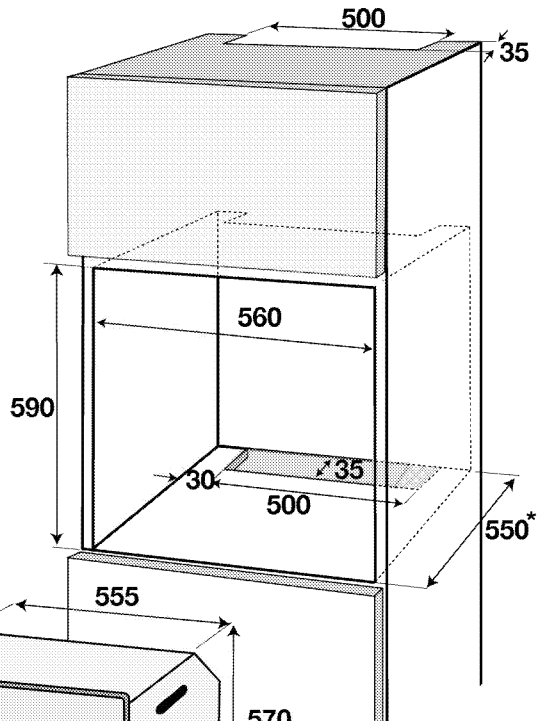
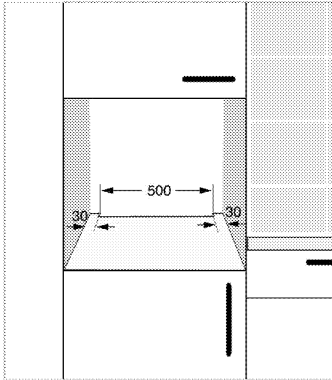
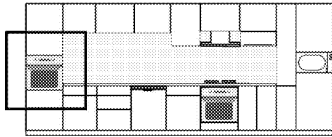
Ne koristite vrata i/ili ručku da biste prenosili ili premještali ovaj proizvod.



Ako proizvod ima žičane ručke, gurnite ručke u bočne zidove nakon pomjeranja proizvoda.



* 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 sklopkom 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!

Spajanje napojnog kabla

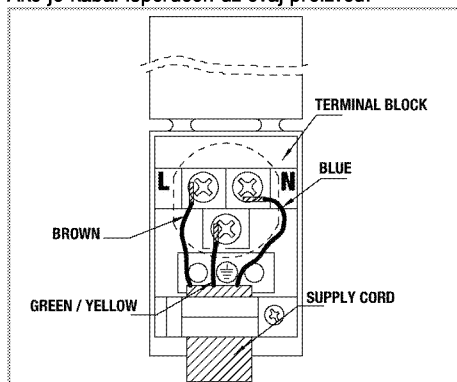


Dok obavljate spajanje žica, morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih propisa o električnoj energiji i morate koristiti odgovarajuću utičnicu/vod i utikač za pećnicu. U slučaju da su energetska ograničenja proizvoda izvan trenutnog kapaciteta nosivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora spojiti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

1. Nije moguće prekinuti sve polove u izvoru napajanja, jedinica prekida s minimalno 3 mm kontaktnog zazora (osigurači, prekidači linijske sigurnosti, kontaktori) mora biti spojena i svi polovi ove jedinice prekida moraju biti u blizini (ne iznad) proizvoda u skladu sa IEE direktivama. Ne pokoravajte ovim uputstvima može prouzrokovati probleme u radu i učiniti nevažećom garanciju za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita putem prekidača strujnog kola zaostale električne energije.

Ako je kabal isporučan uz ovaj proizvod:

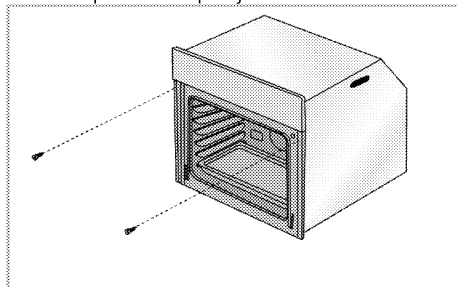


2. **Za jednofazno spajanje**, spojite žice kao što je označeno ispod:

- Smeđa/Crna žica = L (Faza)
 - Plava/sed žica = N (Nula)
 - Zeleni/žuti kabal = (E) (Uzemljenje)
- » ili
- sed/Crna žica = L (Faza)
 - Plava/Smeđa žica = N (Nula)
 - Zeleni/žuti kabal = (E) (Uzemljenje)

Instalacija proizvoda

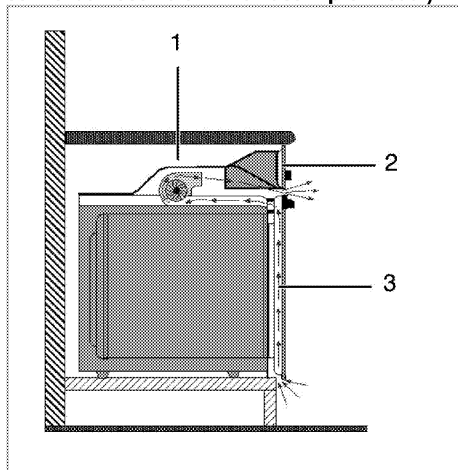
1. Gurnite pećnicu u kabinet, poravnajte i pričvrstite je, a s druge strane osigurajte da napojni kabal ne bude prekinut i/ili priklješten.



Pričvrstite pećnicu s 2 šarafa 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.



Ventilator za hlađenje nastavlja s radom tokom 20 - 30 minuta nakon što se pećnica isključuje. Ukoliko ste kuhali tako što ste programirali 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

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

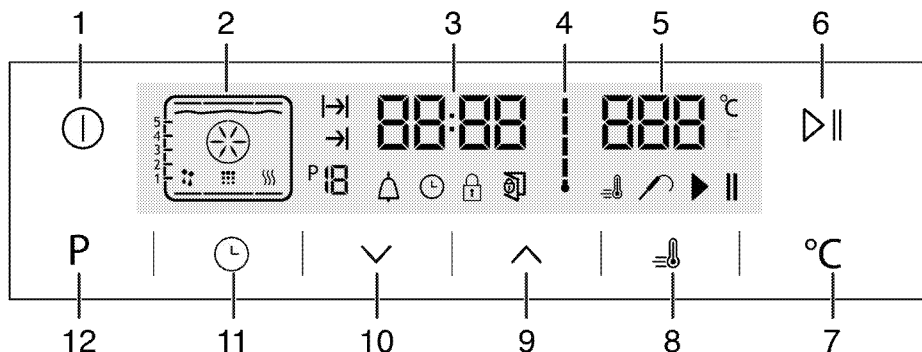
- Koristite emajlirane plehove ili plehove tamne boje u pećnici jer će time biti ostvaren bolji prenos toplote.
- Prilikom pripremanja jela, izvršite operacije prethodnog zagrijavanja ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili uputama za kuhanje.
- Ne otvarajte često vrata pećnice za vrijeme kuhanja.
- 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 dodiranjem ⌚ simbola i sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili.

i 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

i 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. Obrisite 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 gorionike, 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.

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 27*.
4. Pustite pećnicu da radi oko 15 minuta.
5. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati roštiljom*, *Stranica 27*



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



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, ćurke i velikih komada mesa sa začinima 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 koru i ne isušuju se. Ravni komadi, mesni raznjići i kobasice posebno su podnesni za roštilj, kao i povrće sa velikom količinom tečnosti kao što su paradajz i crveni luk.

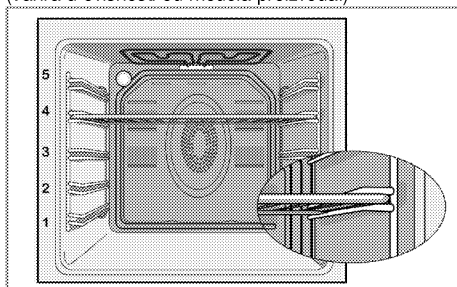
- Rasporedite komadiće koji će se roštiljati na rešetki ili na plehu za pečenje sa rešetkom na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.
- Gurnite rešetku ili pleh za pečenje sa rešetkom na željeni nivo u pećnicu. Ako roštiljate na rešetki, gurnite pleh za pečenje na donju policu kako bi se pokupila masnoća. Dodajte malo vode u pleh za pečenje radi lakšeg čišćenja.



Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara. Roštiljajte samo hranu koja je podnesna 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

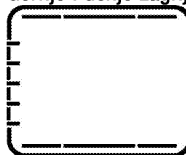
Važno je pravilno postaviti žičanu rešetku na žičani nosač. Žičana rešetka mora biti umetnuta između nosača kao što je prikazano na slici. Nemojte dopustiti da žičana rešetka stoji naslonjena na stražnji zid pećnice. Kliznite vašu rešetku na prednji odjeljak nosača i namjestite je uz pomoć vrata kako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



Načini rada

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

1. Gornje i donje zagrijavanje



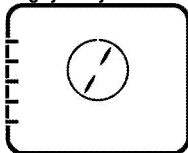
Hrana je zagrijana istovremeno s donje i gornje strane. Na primjer, to je pogodno za kolače, tjestenine, ili kolače i kaserole u kalupima za pečenje. Kuhanje samo sa jednim plehom. Odgovarajući položaj nosača će biti prikazan na ekranu.

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.

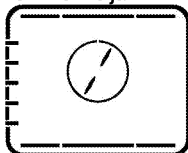
3. **Zagrijavanje ventilatorom**



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.

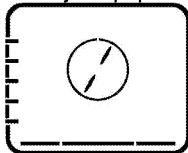
i Kada su vrata pećnice otvorena, motor ventilatora neće raditi da bi se topli zrak zadržao u unutrašnjosti.

4. **"3D" funkcija**



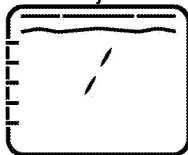
Zagrijavanje gornje i donje strane i zagrijavanje potpomognuto ventilatorom su u funkciji. Hrana se kuha ravnomjerno i brzo svuda oko. Kuhanje samo sa jednim plehom.

5. **Funkcija za pripremanje pizze**



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

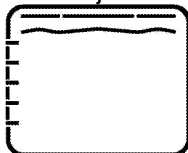
6. **Puni roštilj+ventilator**



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.

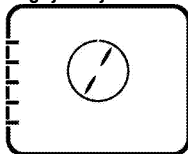
8. **Roštilj**



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.

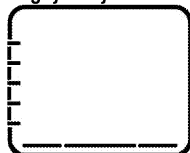
9. **Zagrijavanje eko ventilatorom**



Za uštedu energije, možete koristiti ovu funkciju umjesto operacija kuhanja koje biste izvodili korištenjem zagrijavanja ventilatorom na

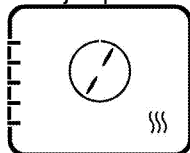
temperaturnom opsegu 160-220°C. No, vrijeme kuhanja će se malo povećati. Vremena kuhanja vezana za ovu funkciju prikazana su u tabeli "Zagrijavanje eko ventilatorom".

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.

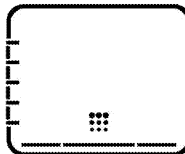
12. Rad sa ventilatorom



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

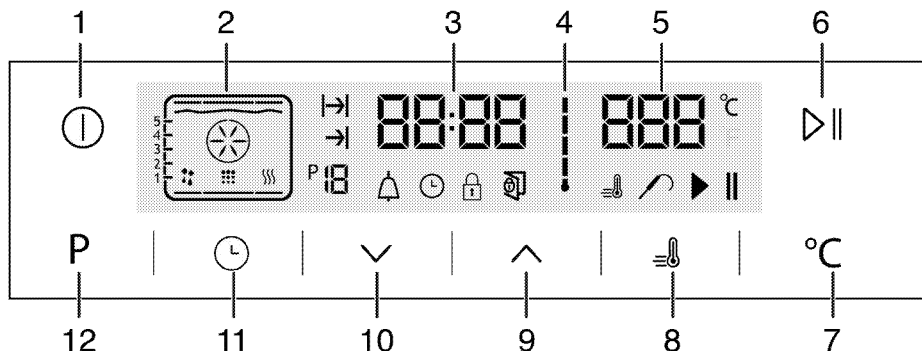
13. Lako čišćenje parom

(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



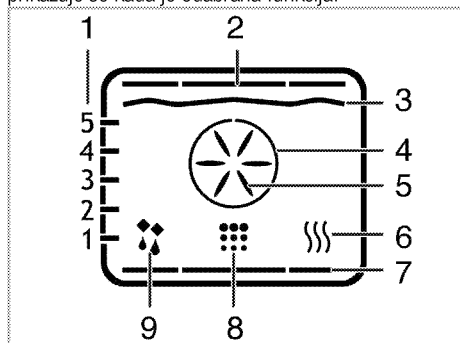
- 1 Tipka za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
- 2 Funkcijski ekran
- 3 Polje pokazivača trenutnog vremena
- 4 Simbol unutrašnje temperature pećnice
- 5 Polje indikatora temperature
- 6 Start/stop tipka za kuhanje
- 7 Tipka za podešavanje temperature
- 8 Znak pojačavača (brzo pred-zagrijavanje)
- 9 Tipka plus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

- : 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

: Simbol vremena 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.



- 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





 Funkcije se razlikuju ovisno od modela proizvoda!


Tabela funkcija	Opseg temperature (°C)
Gornje i donje grijanje	40-280
Grijanje dna/vrha potpomognuto ventilatorom	40-280
Kuhanje potpomognuto ventilatorom	40-280
"3D" funkcija	40-280
Funkcija za pizzu	40-280
Veliki roštilj potpomognut ventilatorom	40-280
Puni roštilj	40-280
Donji roštilj	40-280
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, odnosno 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 dodirnom na  tipku.
 - »  simbol treperi.
4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti  tipke.
5. Potvrdite postavke temperature dodirnom 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 dodirnom 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 dodirnom na  tipku.

»  simbol treperi.

4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti  tipke.



5. Potvrdite postavke temperature dodirnom na  tipku.

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

7. Podesite vrijeme kuhanja dodirnom na  tipke i potvrdite podešavanje dodirnom 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 dodirnom na  tipku.

»  simbol treperi.



4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti  tipke.



5. Potvrdite postavke temperature dodirnom na  tipku.


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

7. Podesite vrijeme kuhanja dodirnom na  tipke i potvrdite podešavanje dodirnom 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 dodirnom na  tipke i potvrdite podešavanje dodirnom 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 srpiječiti 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 dodirni 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 dodirni 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 dodirni  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.


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.

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.

Pečenje i prženje

 1. policica pećnice je donjapolica.

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	160	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 (lonac)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max. zatim 190	70 ... 90
	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

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


2. Dodirnite  da odaberete željenu funkciju roštilja.
3. Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodirnom na $^{\circ}\text{C}$ tipku.
- » $^{\circ}\text{C}$ simbol treperi.
4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti  tipke.
5. Potvrdite postavke temperature dodirnom na $^{\circ}\text{C}$ tipku.
6. 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.

7. Možete završiti roštiljanje ponovnim dodirnom na  || tipku.

» Pećnica završava roštiljanje i || simbol se pojavljuje na displeju.

Isključivanje roštilja

1. 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 ($^{\circ}\text{C}$)**	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.
Goveđe 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 proizvođača 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 ($^{\circ}\text{C}$)	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 strujni udar.

Čišćenje kontrolne ploče

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



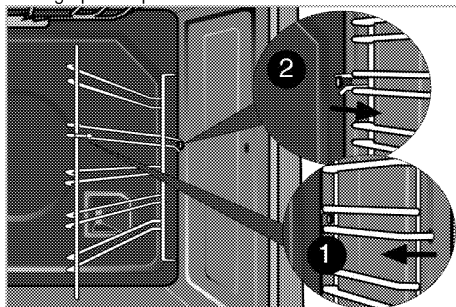
Ako je proizvod opremljen dugmadima/tipkama, nemojte uklanjati kontrolnu dugmad da čistite kontrolnu tablu. Kontrolna tabla bi se mogla oštetiti!

Čišćenje pećnice

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

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

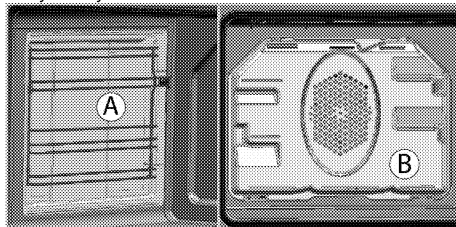
1. Uklonite prednji dio bočnog nosača tako što ćete ga povući u smjeru suprotnom od bočnog zida.
2. Uklonite bočni nosač u potpunosti tako što ćete ga povući prema sebi.



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 ispuni mašću, počinju sjajiti. U ovom slučaju preporučuje se zamjena dijelova.

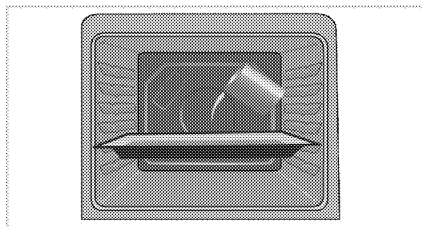


Lako čišćenje parom

(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.



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

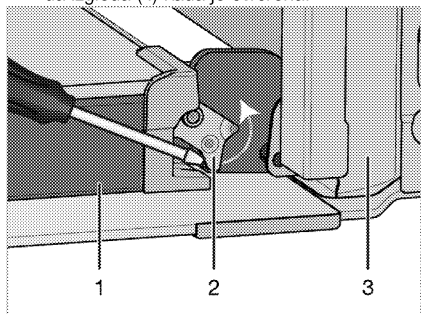
Da biste očistili vrata pećnice, koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim prebrišite suhom krpom.



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.

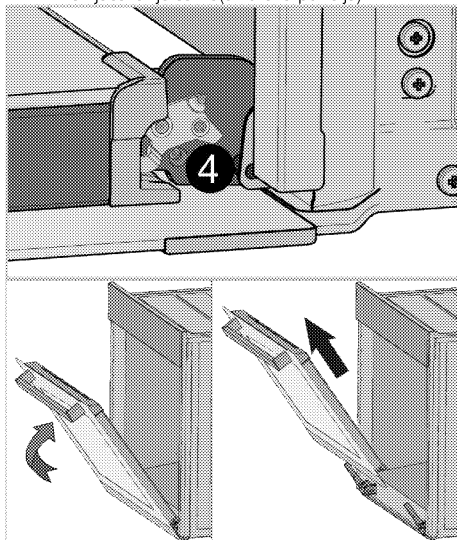
Skidanje vrata pećnice

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 trebala 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.



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

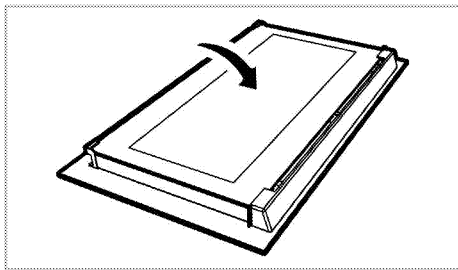
Neki modeli mogu uključiti funkciju Soft Close & Soft Open. Soft Close funkcija omogućava korisniku da glatko zatvara vrata pećnice približavajući ga oko 15 cm od zatvorenog položaja i nežno ga gura. Sistem automatske klapne pomaže u bloku zatvaranja vrata. Slična karakteristika se primjećuje dok su vrata pećnice u potpunosti otvorena; Otprilike 9 cm od potpuno otvorenog položaja, sistem zatvarača zagreva i omogućava nežno otvaranje.

Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima

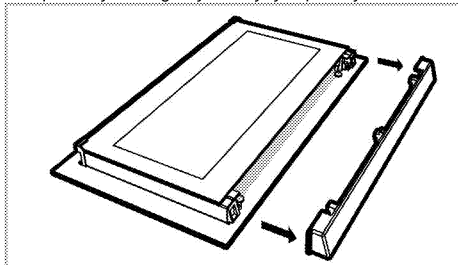
(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

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

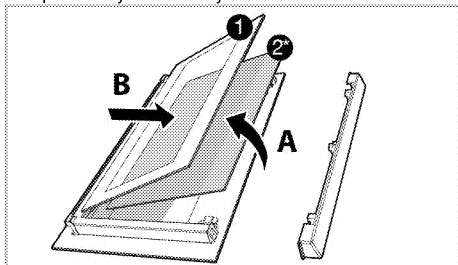
1. Otvorite vrata pećnice.



2. Povucite prema sebi i uklonite plastični dio postavljen na gornjem odjeljku prednjih vrata.



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najskrovitiju staklenu ploču (1) u smjeru A i povucite je van u smjeru B.



- 1 Najskrovitija (unutrašnja) staklena ploča
- 2* Unutrašnja staklena ploča (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)
4. Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom (2); ponovite istu proceduru za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).
5. Prvi korak da se ponovo sklope vrata jeste postavljanje unutrašnje staklene ploče (2). postavite zarubljeni ugao staklene ploče tako da ostanu u zarubljenom uglu plastičnog proreza. (Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom). Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti postavljena u plastični prorez u blizini najskrovitije staklene ploče (1).
6. Kada postavljate najskrovitiju staklenu ploču (1), budite sigurni da ispisana strana ploče bude okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Važno

je da se donji ugao najskrovitija (unutrašnja) staklena ploče (1) smjesti u donji plastični prorez.

7. Gurajte plastični dio prema okviru 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.



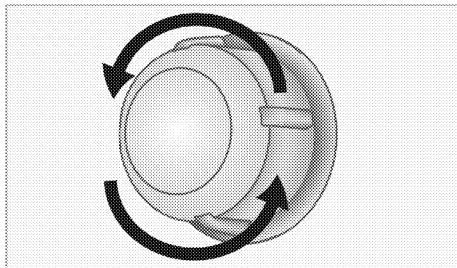
Lampica koja se koristi u ovom uređaju nije pogodna za osvijetljavanje prostorija u domaćinstvu. Namijenjena upotreba za ovu lampicu je da pomogne korisniku da vidi namirnice.



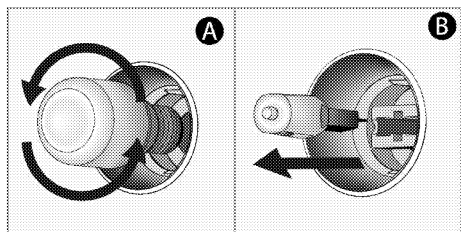
Lampice koje se koriste u ovom uređaju moraju podnositi ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

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 lampa 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 kablju.*

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.

