



Vestavná trouba

Návod k použití

Sisseehitataav ahi

Kasutusjuhend

lebūvēta krāsns

Lietotāja rokasgrāmata



BIM24400WCS

CZ / ET / LV

285.4474.84/R.AE/25.11.2019/6-2

7759686701

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoko kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovávejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí vzniku požáru.



Upozornění na horké povrchy.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

CE

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí	4	5 Obsluha trouby	18
Obecná bezpečnost.....	4	Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	18
Elektrická bezpečnost.....	4	Používání elektrické trouby.....	18
Bezpečnost produktu.....	5	Provozní režimy	18
Určené použití.....	7	Ovládání řídící jednotky trouby.....	20
Bezpečnost dětí	7	Tabulka časů vaření	24
Likvidace starého výrobku	7	Ovládání grilu.....	26
Likvidace obalových materiálů.....	7	Tabulka časů pečení pro grilování.....	27
2 Obecné informace	8	6 Údržba a péče	28
Přehled	8	Obecné informace.....	28
Obsah balení	9	Čištění ovládacího panelu	28
Obsah balení	9	Čištění trouby.....	28
Technické parametry.....	10	Odstranění dvířka trouby.....	29
3 Montáž	11	Odstranění vnitřního skla dvířek.....	30
Před montáží	11	Výměna vnitřní žárovky	30
Instalace a připojení	13		
Likvidace starého výrobku	15		
4 Příprava	16	7 Odstraňování potíží	32
Tipy pro úsporu energie.....	16		
Úvodní použití	16		
Nastavení času	16		
První čištění produktu.....	17		
Výchozí ohřev	17		

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.
Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškoleny.
Děti si nesmí se zařízením hrát.
- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.

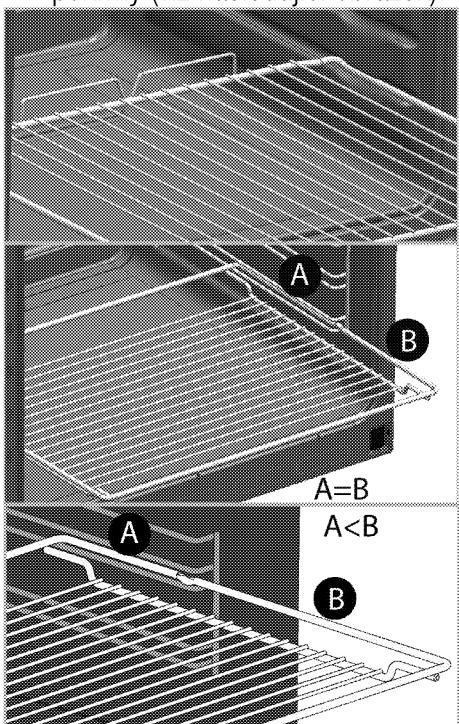
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkонтrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnicemi.

- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
 - Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
 - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
 - Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajistěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnicemi.
 - Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
 - Nezachycujte napájecí kabel mezi dveřky trouby a rám a neveděte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztažení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
 - Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
 - V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.
- ### Bezpečnost produktu
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
 - Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
 - Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
 - Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
 - Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
 - Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
 - Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.
 - Neumisťujte pečící plechy, nádoby či allobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.

- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvírek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- (Liší se podle modelu výrobku.) Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádky Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjmání nádob z horké trouby.
- Pečící papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečícího papíru přečnívající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečící papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečícího papíru. Pečící papír nedávejte přímo na dno trouby.
- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, že napájecí kabel spotřebiče je odpojen nebo jistič je vypnut, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.

- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehřát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti

mimo dosah tohoto výrobcu, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.

- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závesy dveří.

Likvidace starého výrobcu

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znova použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odvezte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

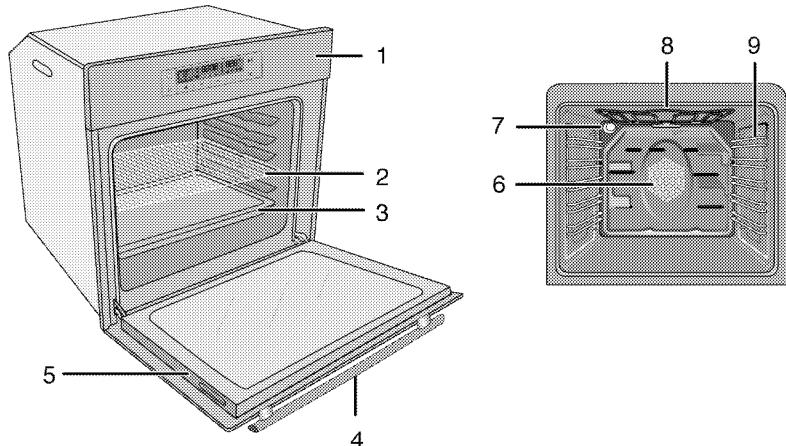
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

Likvidace obalových materiálů

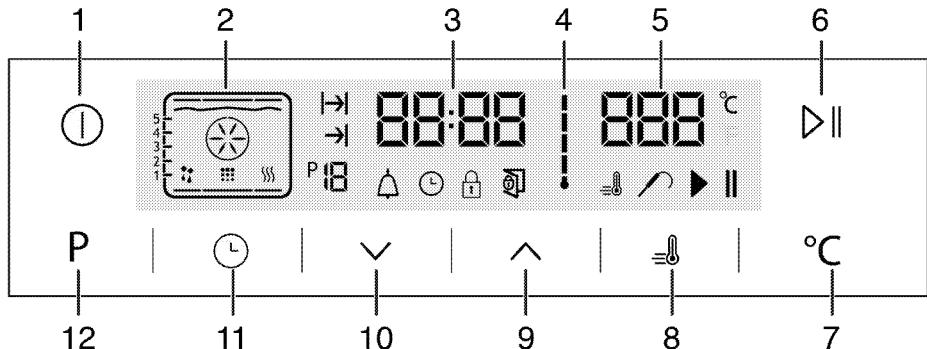
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobcu jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a tříďte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

2 Obecné informace

Přehled



- | | | | |
|---|----------------|---|--|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem) |
| 2 | Drátěná police | 7 | Světlo |
| 3 | Plech | 8 | Horní topný prvek |
| 4 | Madlo | 9 | Polohy polic |
| 5 | Dveře | | |



- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Tlačítko zapnout/vypnout | 7 | Klávesa pro nastavení teploty |
| 2 | Zobrazení funkce | 8 | Symbol posílení (rychlé předhřátí) |
| 3 | Pole ukazatele aktuálního času | 9 | Tlačítko plus |
| 4 | Symbol vnitřní teploty v troubě | 10 | Tlačítko minus |
| 5 | Pole ukazatele teploty | 11 | Tlačítko nastavení |
| 6 | Klávesa pro spuštění/zastavení vaření | 12 | Klávesa návratu na funkční displej |

Obsah balení

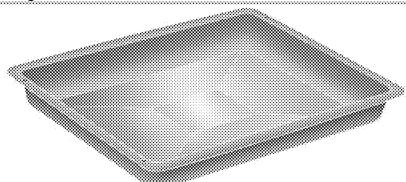


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

1. Návod k použití

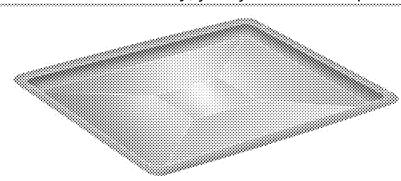
2. Hluboký plech

Slouží na cukroviny, velké rožněné kusy, pokrmy s vysokým obsahem tekutin a na sběr tuku při grilování.



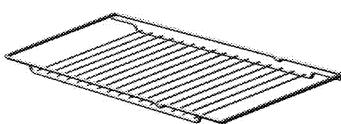
3. Plech na cukroví

Slouží na cukroviny, jako jsou koláče a piškoty.



4. Drátěná police

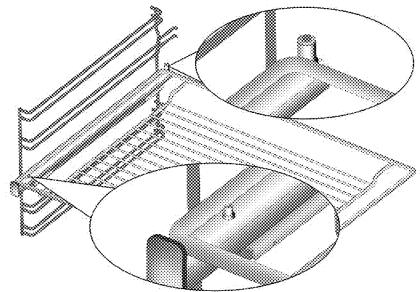
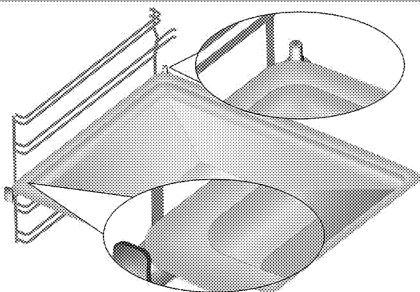
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické příhrádky *(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)*

Teleskopické příhrádky umožňují snadno vkládat a vyjmout plechy a drátěnou polici.

Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými příhrádkami, zkонтrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické příhrádky u okrajů drátěné police a plechu.



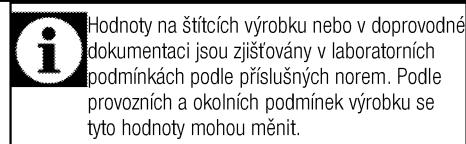
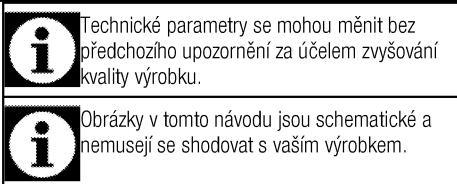
Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3.1 kW
Typ kabelu / průřez	mín.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

* Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjištovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušném provozu (pokud existuje).

Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . Montáž, strana 11.



3 Montáž

Výrobek musí být instalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruk.



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.



NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej.

Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

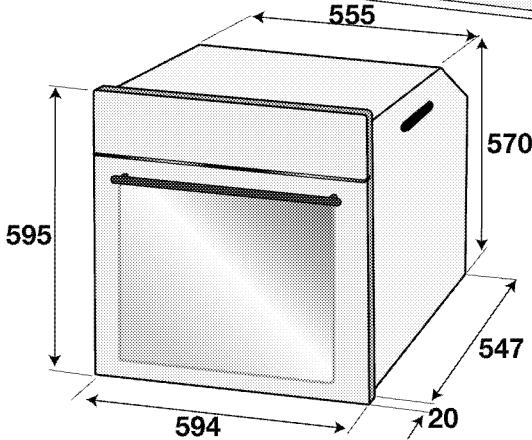
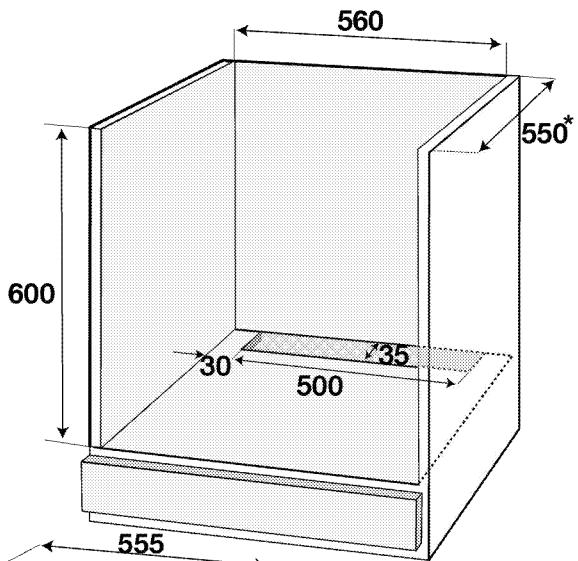
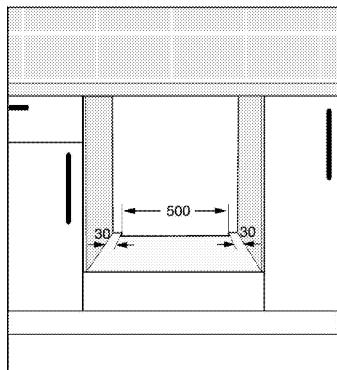
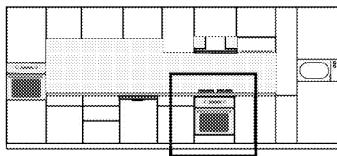
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášeje nejméně ve dvou.
- Chcete-li troubu přesunout, držte ji za manipulační sloty na obou stranách.
- Před instalací produktu vyjměte zevnitř veškeré materiály a dokumenty.
- Kuchyňský nábytek musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku níže. Na zadní straně kuchyňského nábytku je nutno vyřezat otvor s rozměry uvedenými na obrázku níže, aby bylo zajištěno dostatečné větrání.



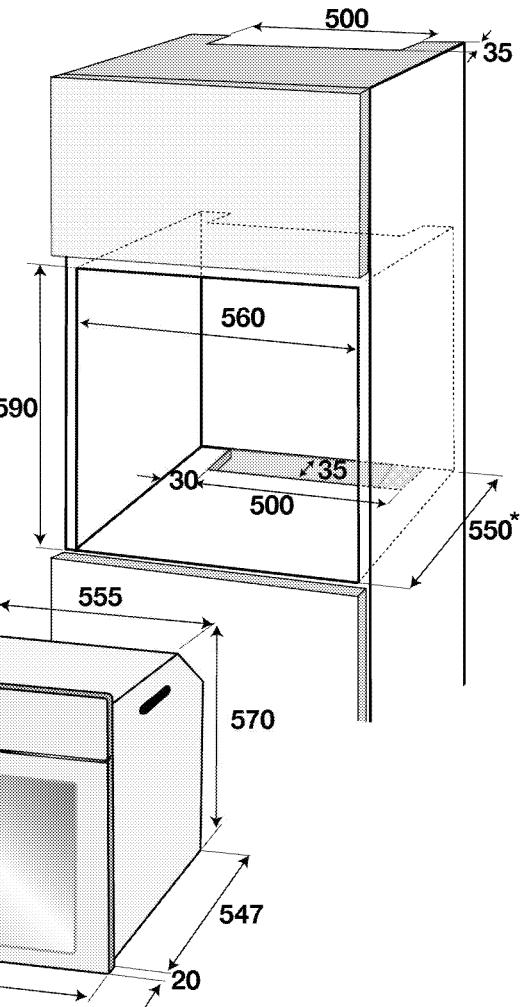
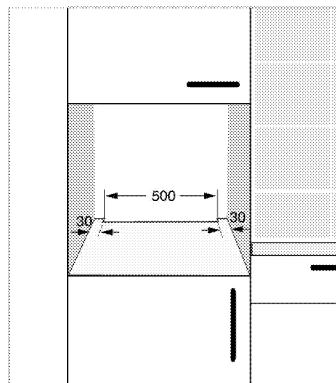
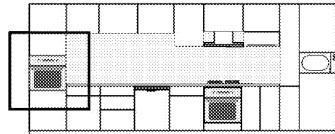
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



* min.



* min.

Instalace a připojení

- Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnimi předpisy.

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“.

Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj.

Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



NEBEZPEČÍ:

Napájecí kabel je nutno nepřiskřipnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Otevřete přední dveřka a uvidíte typový štítek.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v rubrice "Technické parametry".



NEBEZPEČÍ:

Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

Připojování napájecího kabelu

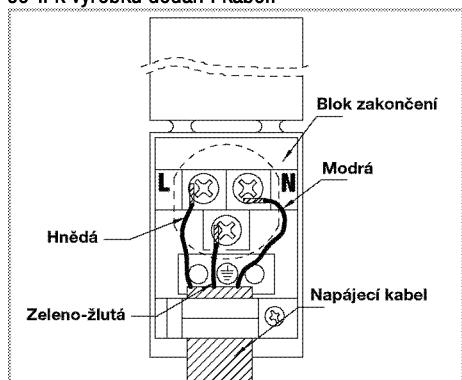


Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

1. Pokud nelze odpojit všechny póly v napájení, je nutno připojit odpojovací zařízení s odstupem kontaktů nejméně 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače, stykače) a všechny póly tohoto odpojovacího zařízení musejí být vedle výrobku (nikoli nad výrobkem) v souladu se směrnicemi IEE. Nedodržení tohoto pokynu může vést k provozním problémům a neplatnosti záruky na výrobek.

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

Je-li k výrobku dodán i kabel:

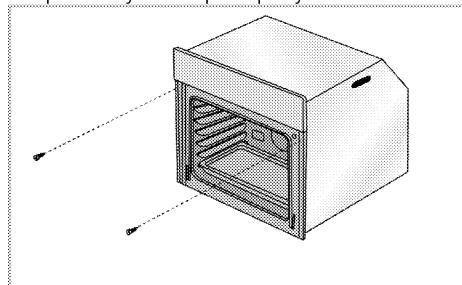


2. Pro jednofázové zapojení připojte kably podle následujícího popisu:

- Hnědý/černý kabel = L (Fáze)
 - Modrý/šedá kabel = N (Nula)
 - Zeleno/žlutý kabel = (E) (Uzemnění)
- » nebo
- šedá/černý kabel = L (Fáze)
 - Modrý/Hnědý kabel = N (Nula)
 - Zeleno/žlutý kabel = (E) (Uzemnění)

Instalace výrobku

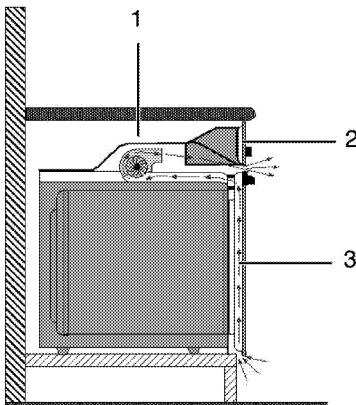
1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnajte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřipnuty.



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Po instalaci zajistěte, aby všechny šrouby byly dostatečně utaženy a aby se trouba nehybala. Pokud instalace nebyla provedena podle pokynů nebo šrouby nebyly dostatečně utaženy, za provozu se trouba může převrhnut.

Výrobky s chladicím ventilátorem (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Přední dvere

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnuta.

Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně obklepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvírka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvírka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dvírka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvejte jej ve svíslé poloze.



Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

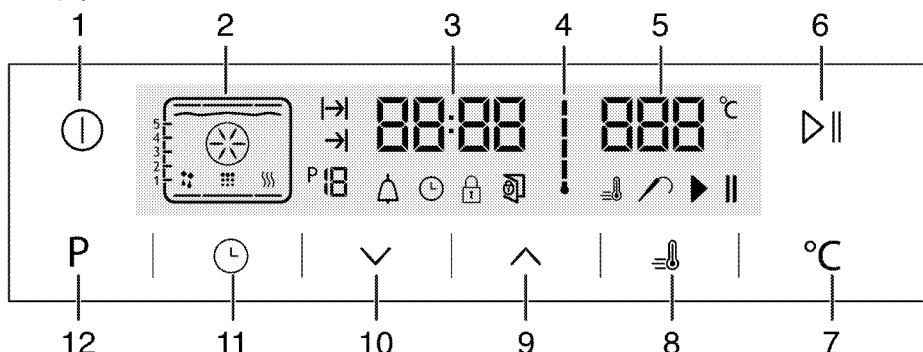
Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Když dveře nejsou otevřené, vnitřní teplota bude kvůli úspore energie nastavena na TOPNÝ REŽIM ECO a může se lišit od teploty zobrazené na displeji.

- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Peče více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- Energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmrzařené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

Nastavení času



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 | Tlačítko zapnout/vypnout |
| 2 | Zobrazení funkce |
| 3 | Pole ukazatele aktuálního času |
| 4 | Symbol vnitřní teploty v troubě |
| 5 | Pole ukazatele teploty |
| 6 | Klávesa pro spuštění/zastavení vaření |

- | | |
|----|------------------------------------|
| 7 | Klávesa pro nastavení teploty |
| 8 | Symbol posílení (rychlé předhřátí) |
| 9 | Tlačítko plus |
| 10 | Tlačítko minus |
| 11 | Tlačítko nastavení |
| 12 | Klávesa návratu na funkční displej |

1. Na začátku spuštění trouby se rozsvítí symbol  , pro nastavení hodin stiskněte klávesy  /  .
2. Nastavení potvrďte stisknutím symbolu  a počkejte 4 sekundy, anž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.



Není-li nastaven aktuální čas, kontrolka času se začne pohybovat/posunovat od **12:00**. Symbol  se aktivuje a označí, že aktuální čas nebyl nastaven. Zmizí, jakmile čas nastavíte.

První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osuňte hadříkem.

Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výrobky.



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny! Výrobek může být během používání horký.

Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjmání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 26*.
4. Zapněte troubu asi na 15 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 26*



Při prvním použití se může na pář hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální.

Zkontrolujte, zda je místořadně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhnete se přímo vdechování kouře a zápacu.

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký.

Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjmání nádob z horké trouby.



NEBEZPEČÍ:

Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečící formu vkládejte doprostřed příhrádky.
- Zvolte správnou pozici příhrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměřte pozici příhrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa nanesete např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejně velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štavy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při naříznutí.
- Ryby klaďte na střední nebo dolní příhrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

- Pokrmky ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha neprekračovala rozměry ohňevu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné mřížce, posuňte na dolní příhrádku pečící plech pro zachytávání tuku. Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru.

Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.

Neumisťujte potraviny příliš daleko do zadu grilu. Je to nejlepší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby

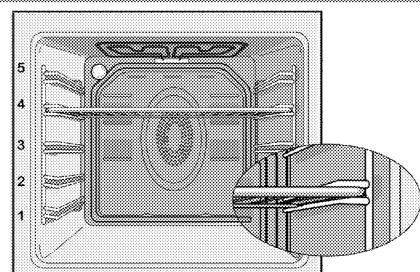
Vypněte elektrickou troubu

Polohy příhrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na příhrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi příhrádky podle obrázku.

Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyronejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

(Liší se podle modelu výrobku.)



Provozní režimy

Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od výbavy vašeho přístroje.

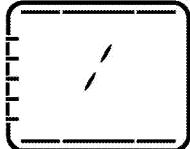
1. Horní a dolní ohřev



Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečících formách. Používejte vždy jen jeden plech.

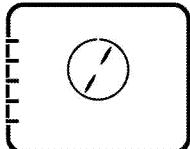
Na displeji se zobrazí vhodná poloha příhrádky.

2. Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru



Horký vzduch zahřívaný horními a dolními prvky se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Používejte vždy jeden plech.

3. Ohřev s ventilátorem



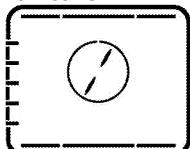
Horký vzduch zahřívaný prvkem s ventilátorem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru.

Hodí se na ohřívání vašich pokrmů na různých úrovních polic, ve většině případů není nutné troubu předehřívat. Vhodné pro použití více plechů.



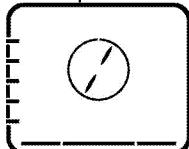
Když otevřete dviřka trouby, motor ventilátoru se vypne, aby z trouby neunikal teplý vzduch.

4. Funkce "3D"



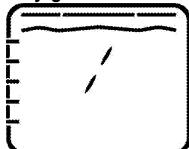
Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jen jeden plech.

5. Funkce pizza



Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Vhodné pro pečení pizzy.

6. Plný gril + ventilátor



Horký vzduch zahřívaný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na grilování velkého množství masa.

- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

7. Plný gril



Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.

- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

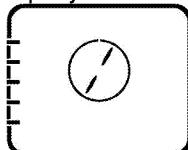
8. Grill



Je zapnutý malý gril ve stropu trouby. Vhodné pro grilování a zapékání.

- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

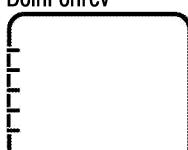
9. Úsporný ohřev s ventilátorem



Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší.

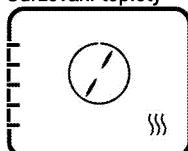
Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "Úsporný ohřev s ventilátorem".

10. Dolní ohřev

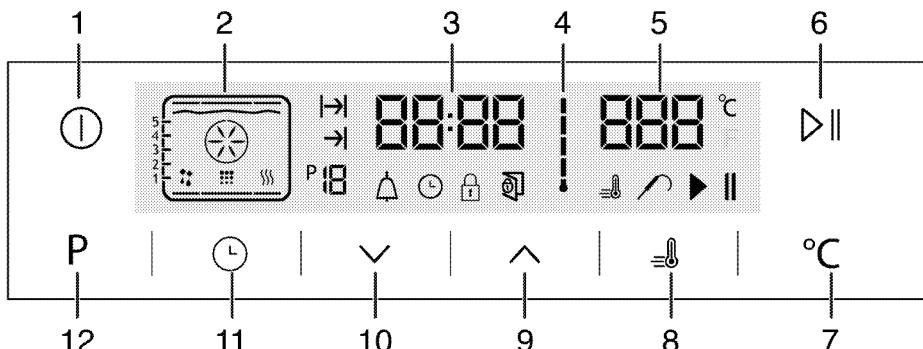


Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.

11. Udržování teploty



Ovládání řídící jednotky trouby



1 Tlačítko zapnout/vypnout

2 Zobrazení funkce

3 Pole ukazatele aktuálního času

4 Symbol vnitřní teploty v troubě

5 Pole ukazatele teploty

6 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření

Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.

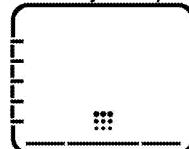
12. Funkce s ventilátorem



Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmrzařené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí.

13. Snadné parní čištění

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



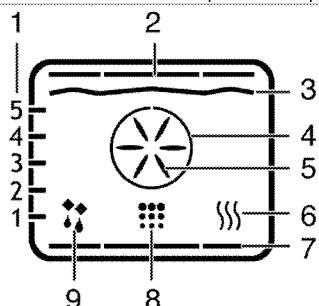
Tato funkce umožňuje, aby se nečistota v troubě (která tam není příliš dlouho) zjemnila a snadno vycistila. Podrobnosti naleznete v části "Čištění - snadné parní čištění" pro snadné čištění pomocí páry.



- : Symbol doby pečení
- : Symbol konce času pečení
- : Číslo funkce
- : Symbol Alarm
- : Symbol hodin
- : Symbol zámku
- : Symbol otevřených dveří
- : Symbol posílení (rychlé předhřátí)
- : Symbol sondy do masa
- : Symbol pozastavení vaření
- : Symbol spuštění vaření

Tabulka funkcí.

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty. Po zvolení funkce se zobrazí doporučená teplota.



- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Položy polic |
| 2 | Horní ohřev |
| 3 | Ohřev grilu |
| 4 | Ohřev urychlení |
| 5 | Ventilátor urychlení |
| 6 | Udržování teploty |
| 7 | Dolní ohřev |
| 8 | Poloha čištění |
| 9 | Poloha funkce s ventilátorem |



Funkce se liší podle modelu výrobku

Tabulka funkcí	Rozsah teplot (°C)
Horní a dolní ohřev	40-260
Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40-280
Pečení s ventilátorem	40-280
Funkce "3D"	40-280
Funkce pizza	40-280
Velký gril s horkovzduchem	40-280
Plny gril	40-260
Dolní gril	40-280
Uspořádání ohřev s ventilátorem	160-220
Dolní ohřev	40-220
Udržování teploty	40-100

*Teplota může být nastavena až na 310°C u modelů s pyrolytickou samočisticí funkci (pyrolýza)



Maximální nastavitelná doba pečení v režimech mimo ohřívání, je z bezpečnostních důvodů omezena na 6 hodin. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znova naprogramovat.



Při nastavování blikají příslušné symboly na hodinách.



Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.



I když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.

Ovládání trouby

- Stiskněte klávesu zhruba na 2 sekundy a troubu otevřete.
- » Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce. Když je displej v tomto režimu, můžete nastavit čas pečení, čas konce a zrychlení (rychlý ohřev).



Trouba se automaticky vypne během 20 sekund, pokud na této obrazovce neprovodíte žádné nastavení trouby.

Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce

Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření.

- Po stisknutí tlačítka pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
- Funkci vyberte stisknutím kláves / .
- Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka °C.
- » Rozbliká se symbol °C.
- Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves / .
- Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy °C.
- Do trouby vložte pokrm.
- Pro spuštění vaření, pokud jsou nastavené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu || . Na displeji se zobrazí symbol .

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

- Pokud při manuálním vaření nenastavíte čas vaření, trouba se automaticky nevypne. Vaření můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka  .
 - » Trouba dokončí vaření a na displeji se zobrazí symbol  .
 - Stiskněte klávesu  zhruba na 2 sekundy a troubu zavřete.
- Pečení s určením doby pečení:**
- Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření.
- Po stisknutí tlačítka  pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
 - Funkci vyberte stisknutím kláves  .
 - Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka  .
 - » Rozbliká se symbol  .
 - Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves  .
 - Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy  .
 - Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol  .
 - Délku vaření nastavte stisknutím kláves  a nastavení potvrďte stisknutím klávesy  .
 - » Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol  .
 - Do trouby vložte pokrm.
 - Pro spuštění vaření, pokud jsou nastavené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu  . Na displeji se zobrazí symbol  .
 - » Trouba se zahřeje na přednastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.
 - » Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.
 - Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí "End"(Konec) a ozve se zvuk budíku.
 - Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.
 - » Budík se zastaví a trouba automaticky dokončí provoz.

Natavení konce doby vaření na pozdější čas:

- Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření, aníž byste museli provádět nastavené délky vaření.
- Po stisknutí tlačítka  pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
 - Funkci vyberte stisknutím kláves  .
 - Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka  .
 - » Rozbliká se symbol  .
 - Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves  .
 - Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy  .
 - Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol  .
 - Délku vaření nastavte stisknutím kláves  a nastavení potvrďte stisknutím klávesy  .
 - » Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol  .
 - Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol  .
 - Délku vaření nastavte stisknutím kláves  a nastavení potvrďte stisknutím klávesy  .
 - » Jakmile je konec doby vaření nastavený, na displeji se zobrazí symbol  .
 - Do trouby vložte pokrm.
 - Pro spuštění vaření, pokud jsou nastavené funkce teploty a provozu a konečná doba vaření, stiskněte klávesu  . Na displeji se zobrazí symbol  .
 - » Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.
 - Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí "End"(Konec) a ozve se zvuk budíku.
 - Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.
 - » Budík se zastaví a trouba automaticky dokončí provoz.

 Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření.

zNastavení zrychlení (rychlé předehřívání)

Používejte funkci posilovače (rychlé předehřívání), pokud chcete, aby trouba dosáhla zvolené teploty rychleji.



Zrychlení nelze zvolut v poloze odmrázování, úsporný ohrev s ventilátorem, ohřívání a čištění. Nastavení posilovače se zruší v případě výpadku energie.

1. Pro spuštění vaření, pokud jsou nastavené funkce teploty a provozu a konečná doba vaření, stiskněte klávesu .

» Zobrazí se symbol a zrychlovač (rychlé předehřívání) je aktivovaný.

» Symbol zrychlení zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty a trouba obnoví provoz na funkci zvolené před zapnutím zrychlení.

2. Pro zrušení funkce zrychlovače znovu stiskněte klávesu .

» Symbol zmizí a zrychlovač (rychlé předehřívání) je deaktivovaný.

Vypnutí elektrické trouby

Troubu vypnete stisknutím tlačítka .

Aktivace zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivaci funkce zámku.

1. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí symbol .
 2. Na displeji se zobrazí "OFF".
 2. Pro aktivaci zámku stiskněte .
- » Jakmile je zámek aktivovaný, na displeji se zobrazí "Zap." a symbol zůstane rozsvícený. Potvrďte stisknutím .



Klávesy trouby po aktivaci zámku nefungují. Zámek se nezruší ani v případě výpadku napájení.

Chcete-li zámek deaktivovat, stiskněte klávesu

1. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí symbol .
 2. Na displeji se zobrazí "On".
 2. Zámek deaktivujte stisknutím klávesy .
 3. Jakmile je zámek deaktivovaný, zobrazí se "OFF".
- Potvrďte stisknutím .



Klávesy trouby po aktivaci zámku nefungují. Nastavení zámku se nezruší ani v případě výpadku napájení.

Nastavení budíku

Hodiny na přístroji můžete používat k upozornění nebo připomenutí i mimo pečení.

Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určité chvíli obrátit. Po uplynutí nastavené doby zazní alarm.

1. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí symbol .



Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

2. Délku trvání nastavte pomocí kláves / .

» Na displeji se rozsvítí symbol budíku a jakmile bude budík nastavený, na displeji se zobrazí čas budíku.

3. Na konci času budíku začne blikat symbol času budíku a ozve se signál budíku.

Vypínání alarmu

1. Audio upozornění zazní na dobu 2 minut. Chcete-li toto upozornění vypnout, stiskněte libovolnou klávesu.

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

Zrušení budíku:

1. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí symbol a budík zruše.
2. Stiskněte a přidržte klávesu dokud se nezobrazí "00:00".



Zobrazí se čas budíku. Pokud je čas budíku a čas vaření nastaven současně, zobrazí se kratší čas.

Změna denní doby

1. Stiskněte klávesu dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Pro nastavení hodin stiskněte klávesy / .
3. Nastavení potvrďte stisknutím symbolu a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.



Aktuální nastavení času se zruší v případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znovu nastavit. Aktuální čas nelze změnit, pokud jsou zapnuté jakékoli funkce trouby.

Nastavení hlasitosti

- Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte klávesu  dokud se na displeji nezobrazí 'VOL'.
- Pro nastavení jednoho z tónů L0, L1 nebo L2 stiskněte klávesy  / .
- Stiskněte klávesu  nebo počkejte 4 sekundy aniž byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.

Nastavení úsporného světla

- Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte tlačítko  dokud se na displeji nezobrazí 'LP'.
- Stiskněte klávesy  /  a nastavte možnost Zap. nebo ECO.
- Stiskněte  klávesu nebo počkejte 4 sekundy aniž byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.

- Při nastavení na ZAP; zatímco jsou dveře trouby v pohotovostním režimu otevřené a během provozu světlo je neustále zapnuté.
- Při nastavení na ECO; zatímco jsou v pohotovostním režimu dveře otevřené a během provozu se světlo zapne a po 15 sekundách se vypne.

Dojde-li během provozu ke stisknutí některé z kláves (vyjma kláves  a ) světlo se zapne a po 15 sekundách se vypne.

Tabulka časů vaření

	Časy v této tabulce jsou minuty jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.
---	--

Pečení a rožnění

	1. police v troubě je spodní police.
---	---

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha příhrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	180	25 ... 30
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plec na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plec na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví***		1 - 4	150	35 ... 45
Sušenky	Jeden zásobník	Plec na cukroví*		3	180	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plec na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plec na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pecivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plec na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plec na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pecivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	25 ... 35

	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasnice	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Jeden zásobník	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěné polici**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	10 ... 15
Hovězí steak (celý) / Rožněny	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kyta (v hrnci)	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	60 ... 80
Rožněný kuře (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (5,5 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Tabulka pro přípravu kontrolních jídel

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednoduší.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha příhrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Sůsenka	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o		1 - 4	150	35 ... 45

		průměru 26 cm na plechu na cukroví**				
Jablečný koláč	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	180	50 ... 60
	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	170	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici** 4-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	170	50 ... 60

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

úsporný ohřev s ventilátorem



Po zahájení pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem neměňte pečící teplotu.



Neotevírejte dvířka během pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem. Když dveře nejsou otevřené, vnitřní teplota bude kvůli úspoře energie nastavena a může se lišit od teploty zobrazené na displeji.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Poloha příhrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	160	25 ... 35
Sušenky	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	180	25 ... 35
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	45 ... 55
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	35 ... 45

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvyšte teplotu o cca 10 a zkráťte dobu pečení.
- Pokud je koláč vlhký, použijte méně tekutiny a snižte teplotu o 10°C.
- Pokud je koláč na povrchu příliš tmavý, položte ho na nižší polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu o cca 10 a zkráťte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavne, ale spodní část není pečená, zkонтrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.



Pečivo pečte v souladu s režimem a teplotou uvedenými v tabulce pečení. Pokud spodní část stále není dostatečně zabarvená, umístěte je příště o jednu úroveň níže.

Tipy na pečení zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v páni s poklicí místo na plechu. v uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.
- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.

Ovládání grilu



VAROVÁNÍ!

Zavírejte dvířka trouby během grilování.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Zapnutí grilu

1. Po stisknutí tlačítka pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Stiskněte a zvolte požadovanou funkci grilu.
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka . » Rozbliká se symbol .

4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves **↖ ↘**.
 5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy **°C**.
 6. Pro spuštění grilování, je-li nastavená teplota a provozní funkce, stiskněte klávesu **► II**. Na displeji se zobrazí symbol **►**.
- » Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý stupeň vnitřní teploty se rozvíjí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.
7. Grilování můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka **► II**.

Tabulka časů pečení pro grilování Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Potřebné příslušenství	Poloha pětihrádky	Doporučená teplota (°C)**	Čas grilování (přibl.)
Ryba	Drátěná police	4..5	250	20...25 min. *
Krájené kuře	Drátěná police	4..5	250	25...35 min.
Kousky jehněčího	Drátěná police	4..5	250	20...25 min.
Roastbeef	Drátěná police	4..5	250	25...30 min. *
Kousky telecího	Drátěná police	4..5	250	25...30 min. *
Toastový chléb *	Drátěná police	4	250	1...3 min.

* podle tloušťky

** Troubu předehřívejte po dobu 5 minut.

*** Pokud teplotu grilu vašeho výrobku nelze nastavit, bude grill fungovat při doporučené teplotě.

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednoduší.

Potraviny	Potřebné příslušenství	Poloha pětihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Toustový chléb	Drátěná police	4	250	1...3 min.
Masové kuličky (hovězí) - 12 kousky	Drátěná police	4	250	25...35 min.

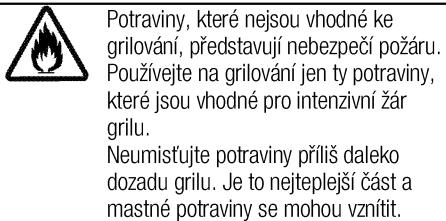
Obratne jidlo po 2/3 celkové doby pečení.

Doporučuje se 5 min ohřev všech potravin ke grilování.

» Trouba dokončí grilování a na displeji se zobrazí symbol **II**.

Vypínání grilu

1. Stiskněte klávesu **①** zhruba na 2 sekundy a troubu zavřete.



6 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čistěn.



NEBEZPEČÍ:

Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Taktto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čistidla. Výrobek omýjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkонтrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vlytít kapaliny vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojetí nepoužívejte čistidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření této části použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.
Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

Čištění ovládacího panelu

Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a ořete je do sucha.



Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítka/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte.

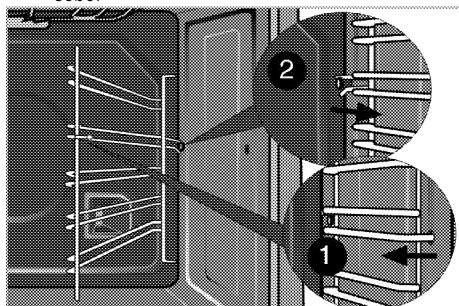
Ovládací panel by se mohl poškodit.

Čištění trouby

Čištění boční stěny(Liší se podle modelu výrobku.)

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

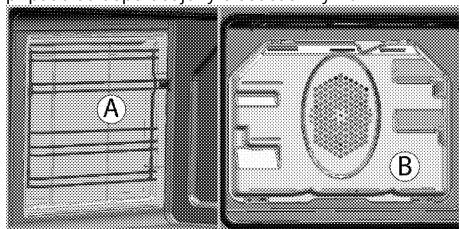
1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



Katalytické stěny

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potaženy katalytickým smalem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Díky tomu, že mají perforovanou strukturu, katalytické povrchy absorbuji tuk, a když je takový povrch tukem zaplněn, začíná se lesknout. V takovém případě se doporučuje tyto součásti vyměnit.

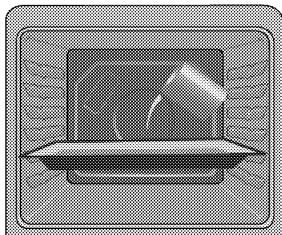


Snadné parní čištění

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistota (pokud není příliš stará) se zméká párou, která se vytvoří uprostřed trouby a zkondenzované kapky vody omijí vnitřní povrchy trouby.

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství.
2. Do plechu nalijte 500 ml vody a umístěte plech na druhý regál v troubě.



3. Zvolte funkci snadného parního čištění. Na obrazovce se objeví doba čištění, kterou nelze změnit. U této funkce můžete nastavit čas ukončení.
4. Otevřete dveře a vlnkou houbou nebo hadříkem otřete vnitřní povrchy trouby.
5. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.



V režimu snadného čištění párou se voda, která byla nalita do zásobníku ke změření zbytků jídla/špiná uvnitř trouby, bude vypařovat a kondenzovat se na vnitřních površích trouby a skla dvírek trouby, takže při otevření dvírek trouby může docházet ke stékání vody. Utřete kondenzát hned po otevření dvírek.

Cištění dvírek trouby

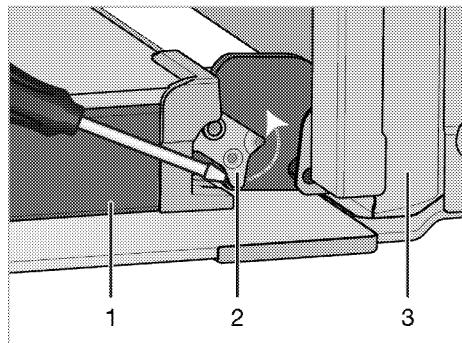
Chcete-li vycistit dvírka trouby, použijte teplovou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vycistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.



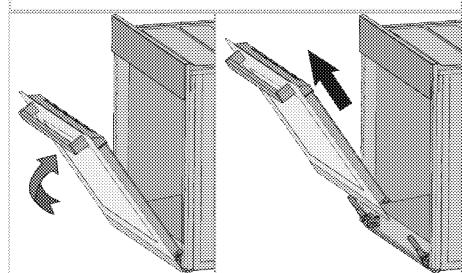
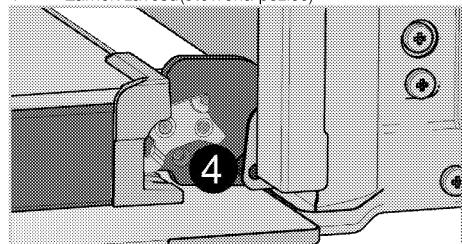
K čištění dvírek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čistidla ani drátnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

Odstranění dvírka trouby.

1. Otevřete přední dvírka (1).
2. Otevřete klipsy na krytu závěsu (2) na pravé a levé straně předních dvírek tím, že zatlačíte na háček, jak je znázorněno na obrázku. Zámek by měl vypadat jako (4), pokud je otevřený.



- 1 Dveře
2 Zámek závěsu(uzavřená poloha)
3 trouba
4 Zámek závěsu(otevřená pozice)



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvírka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.



Při instalaci dvírek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Funkce Soft Open a Soft Close

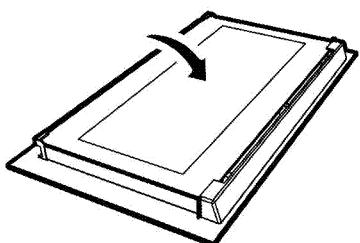
Některé modely mohou obsahovat funkci Soft Close & Soft Open. Funkce Soft Close dovoluje uživateli zavřít dvířka trouby tak, že jej zavede na cca 15 cm od zavřené polohy a lehce ji zatlačí. Systém automatické klapky pomalu zavírá dveře. Podobný rys je pozorován i při úplném otevření dvířek trouby; Asi 9 cm od úplné otevřené polohy se systém klapky otáčí a umožnuje jemné otevření.

Odstranění vnitřního skla dvířek

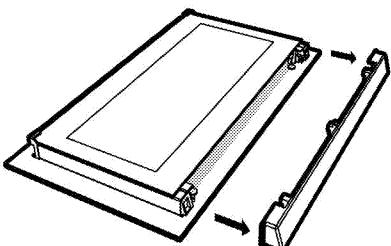
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

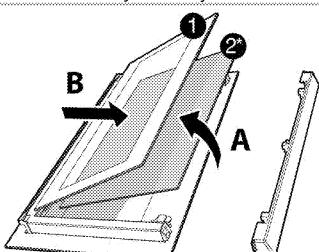
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Přitáhněte k sobě a sejměte plastovou část na horní části předních dvířek.



3. Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru A a vytáhněte ji ve směru B.



- 1 Vnitřní skleněná tabule
- 2* Vnitřní skleněná tabule (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)
- 4 Je-li váš výrobek vybavený vnitřním skleněným panelem (2); tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).
5. Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2). Aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru. (Je-li váš výrobek vybavený vnitřním skleněným panelem). Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nejvnitřnější skleněné tabule (1).
6. Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směruje k nejvnitřnější skleněné tabuli. Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí (1) do dolních plastových otvorů.
7. Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezazvukne.

Výměna vnitřní žárovky



NEBEZPEČÍ:

Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.



Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místnosti. Zamýšleným účelem této žárovky je pomocí uživateli vidět na potraviny.



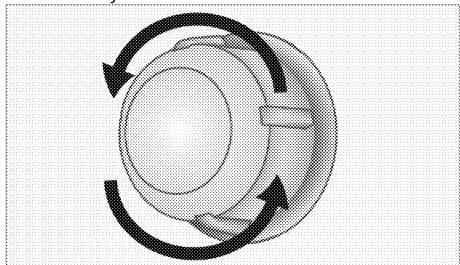
Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.



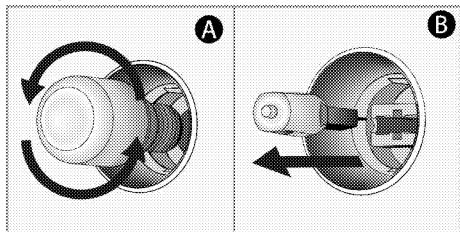
V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 °C. Lampy do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licencí.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



4. Nainstalujte skleněný kryt.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

- Je normální, že při provozu uniká pára. >>> *Nejde o závadu.*

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nefreje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znova aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

Světlo trouby nefunguje.

- Je vadná žárovka v troubě. >>> *Vyměňte žárovku v troubě.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znova aktivujte.*

Trouba nefreje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znova aktivujte.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky - podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím výjma případu, kdy je nutné uvedený do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.
- Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.
- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>
- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení této údajů nebude moct být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravný list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupì věci vztahí podle zvláštních právních předpisù.

- j) Spoleènost BEKO SPOLKA AKCYJNA, organizaèní složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodùlkы nabízí spotøebitelùm na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Pøedmètem této nadstandardní záruky je bezplatné odstrañování výrobních vad po dobu následujících 36 mìsícù od skonèení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnìní veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz.

O odstranèní vad výrobku v prodloužené záruční lhôte je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

Pøi opravì v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu pøedložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V dobì trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V pøípadì neodstranitelné vady zajistí dovozce pøímo u zákazníka výmìnu výrobku za nový. Nárok na výmìnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potøebných dokladù (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádøení servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPOLKA AKCYJNA, organizaèní složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodùlkы. Spotøebitel nemá právo v prùbìhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnìní práva na bezplatné odstrañování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

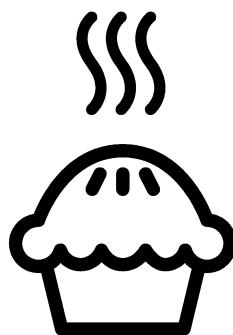
Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním pøeči o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotøebiče nebo spotøebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada zpùsobena vnìjšimi podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické sítì nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z dílu použití neoriginálního pøíslušenství a náhradních dílù;
- Kuchyňská línka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potøebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popøípadì závady zpùsobené nevhodnou manipulací, na opotøení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentù;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za úèelem poradenství, preventivní kontroly stavu spotøebiče, výmìnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, zámìna smìru otevøení dveøí chladniček a sušiček.



Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend



ET

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

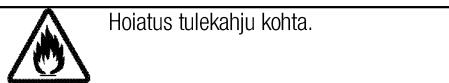
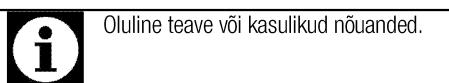
Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääté selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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



1 Olulised hoiatused ning juhised	19
ohutuse tagamiseks ja keskkonna	
säästmiseks	
	4
Üldine ohutus	4
Elektriohutus	4
Toote ohutu kasutamine	5
Ettenähtud otstarve	7
Laste ohutuse tagamine	7
Toote kõrvaldamine kasutuselt	8
Pakkematerjali kõrvaldamine	8
2 Üldine teave	9
Ülevaade	9
Pakendi sisu	10
Pakendi sisu	10
Tehnilised andmed	11
3 Paigaldamine	12
Enne paigaldamist	12
Paigaldamine ja ühendamine	14
Toote kõrvaldamine kasutuselt	16
4 Ettevalmistused	17
Nõuandeid energia säästmiseks	17
Esimene kasutuskord	17
Kellaaja sisestamine	17
Seadme esmane puhastamine	18
Esmane kuumutamine	18
5 Kuidas ahju kasutada	19
Üldine teave küpsetamise, rõstimise ja grillimise kohta	19
Elektriahju kasutamine	19
Töörežiimid	20
Ahju juhtseadme kasutamine	21
Küpsetusaegade tabel	25
Kuidas grilli kasutada	28
Küpsetamisaegade tabel grillimiseks	28
6 Hoidmine ja hooldus	29
Üldine teave	29
Juhtpaneeli puhastamine	29
Ahju puhastamine	29
Ahjuukse eemaldamine	30
Ukse siseklaasi eemaldamine	31
Ahjuvalgusti pirni vahetamine	31
7 Probleemide lahendamine	33

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aidavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsилise, meele- või vaimupuuudega inimesed või isikud, kellel puuduuvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.

- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsилise, meele- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja

muud olulised dokumendid ja osad.

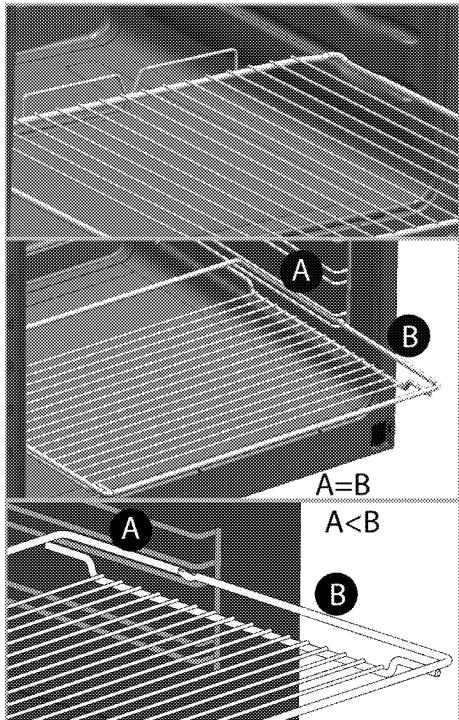
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jäätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamatute isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

Elektriohutus

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha.
Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pingi ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformatoriga või ilma. Meie ettevõte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma

- kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.
 - Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
 - Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahitada.
 - Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
 - Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
 - Kasutamisel ahju tagakülg kuumeneb. Veenduge, et elektrijuhtmed ei puutu vastu ahju tagakülge, sest kuumus võib neid kahjustada.
 - Ärge muljuge toitejuhet ahjuukse ja korpuse vahel ja ärge asetage seda tuliste pindade peale. Juhtme isolatsioon võib sulada ning lühilise töttu võib tekkida tulekahju.
 - Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
 - Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahitage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
 - Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.
- Toote ohutu kasutamine**
- HOIATUS: Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
 - Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärvel halvenenud.
 - Olge toitudesse alkohoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
 - Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
 - Kasutamise käigus seade kuumeneb. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.

- Ärge tökestage ventilatsiooniavasid.
- Ärge kuumutage ahjus suletud konservikarpe ja klaaspurke. Purgis tekkida võiva surve tagajärvel võib see lõhkeda.
- Ärge asetage küpsetusplaate, nõusid või fooliumit ahju põhja. Kogunev kuumus võib ahju põhja kahjustada.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning põhjustada klaasi purunemise.
- Ärge kasutage puastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- (Varieerub olenevalt toote mudelist.)
Traatrest ja ahjuplaadi asetamine siinidele
Traatrest ja/või ahjuplaat tuleb kindlasti asetada siinidele õigesti. Lükake traatrest või küpsetusplaat kahe siini vahelle ja enne sellele toidu asetamist veenduge, et see püsib kindlalt paigal (vt allolevat joonist).



- Ärge kasutage toodet, kui selle esiuks klaas on eemaldatud või mõranenud.
- Toitu kuumata ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.
- Katke pann või ahjutarvik (nt plaat või rest) küpsetuspaberiga, asetage selle peale toit ning pange kõik eelsoojendatud ahju. Üle ahjutarviku või panni ääre ulatuv küpsetuspaber tuleb eemaldada, et see ei puutuks kütteelementidega kokku. Ärge kunagi kasutage küpsetuspaberit küpsetuspaberi jaoks ettenähtud temperatuurist kõrgemal temperatuuril. Ärge kunagi

asetage küpsetuspaberit vahetult ahjupõhjale.

- HOIATUS: Enne lambipirni vahetamist veenduge, et seadme toitejuhe on pistikust eemaldatud või seade on välja lülitatud - muidu võite saada elektrilöögi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.

Toote tuleohutuse tagamine:

- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.
- Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.
- Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.

Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- TÄHELEPANU: Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeksi, näiteks ruumi kütmiseks.
- Toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks grillielemendi all, käterätikute ja nöudepesulappide vms kuivatamiseks (riputades need käependemete külge) ja kütmiseks.
- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või

käsitsemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.

- Ahju võib kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks.

Laste ohutuse tagamine

- HOIATUS: Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelased tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatust. Käidelge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsest töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge aseta seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada käte saada.
- Kui uks on avatud, ärge toetage sellele raskeid asju ja ärge lubage lastel selle peal istuda. Muidu võib uks alla vajuda või hinged kahjustada saada.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigitü kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete

kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

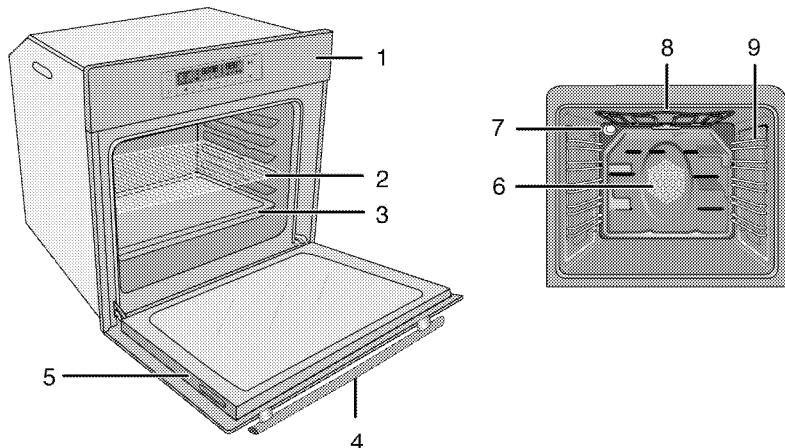
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

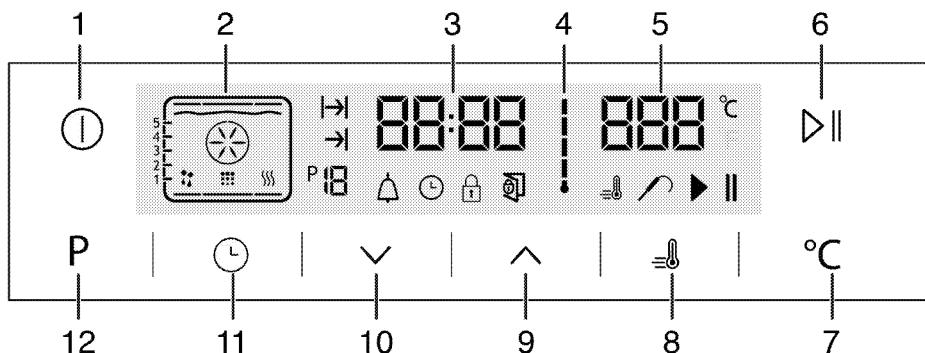
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid käte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

2 Üldine teave

Ülevaade



- | | | | |
|---|------------|---|---|
| 1 | Juhtpaneel | 6 | Ventilaatori mootori (terasplaadi taga) |
| 2 | Traatrest | 7 | Tuli |
| 3 | Kandik | 8 | Ülemine kuumutuselement |
| 4 | Käepide | 9 | Riiuli asendid |
| 5 | Uks | | |



- | | | | |
|---|--|----|--------------------------------------|
| 1 | Sisse-/väljalülitusklahv | 7 | Temperatuuriseade klahv |
| 2 | Funktsiooninäit | 8 | Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus) |
| 3 | Praeguse kellaaja näidu välj | 9 | Plussklahv |
| 4 | Ahju sisetemperatuuri tähis | 10 | Miinusklahv |
| 5 | Temperatuurinäidu välj | 11 | Seadistusklahv |
| 6 | Küpsetamise alustamise/õpetamise klahv | 12 | Funktsooninäidiku naasmise klahv |

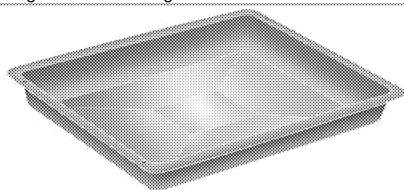
Pakendi sisu



Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

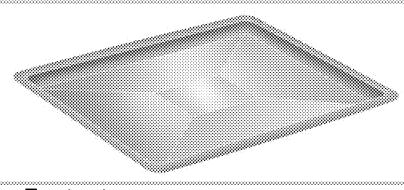
1. Kasutusjuhend 2. Sügav ahjuplaat

Kasutatakse küpsetiste, suurte praadide, suure veesisaldusega roogade valmistamiseks ja grillimisrasva kogumiseks.



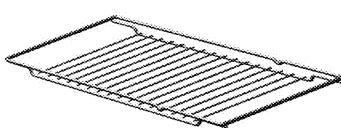
3. Küpsetusplaat

Kasutatakse küpsetiste, näiteks küpsiste ja biskviitiide valmistamiseks.



4. Traatrest

Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.

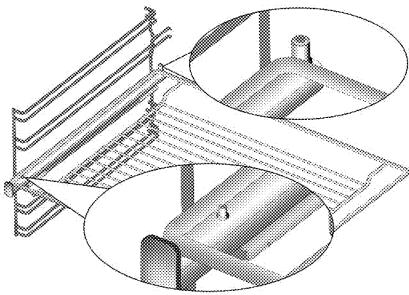
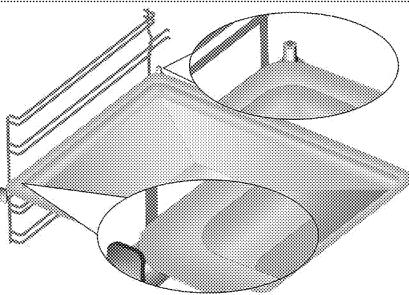


5. Traatresti ja küpsetusplaadi asetamine teleskoopsiiniidele

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaate ja traatresti hõlpsasti ahju panna ja ahjust välja võtta.

Kui kasutate küpsetusplaati ja traatresti teleskoopsiiniidega, peavad tihvtid teleskoopsiinide tagaosas toetuma traatresti ja küpsetusplaadi servade vastu.



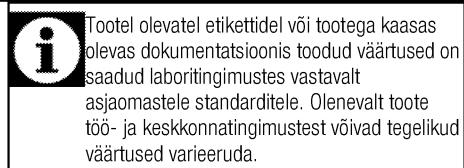
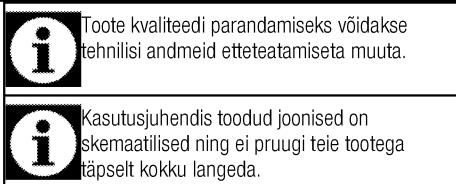
Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Energiaitarve kokku	3.1 kW
Juhtme tüüp/ristiõige	minH05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	595 mm/594 mm/567 mm
Paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	**590 või 600 mm/560 mm/min 550 mm
Peamine ahi	Multifunktionsaalne ahi
Sisevalgusti	15/25 W
Grilli energiatarve	2.2 kW

Põhialused: teave elektriahjude energiamärgise kohta on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtsused on saadud standardkoormusel alumise-ülemise kuumutiga või ventilaatoriga kuumutusrežiimis (kui see on olemas).

Energiatõhususe klass määratakse vastavalt järgmistele prioriteetidele olenevalt sellest, kas vastav funktsioon on tootel olemas või mitte. 1 – Õkonomne ventilaatoriga kuumutamine, 2 – Üliaeglane kuumutamine, 3 – Kiire kuumutamine, 4 – Ventilaatoriga kuumutamine (ülemine ja alumine küttekeha), 5 – Ülemise ja alumise küttekehaga kuumutamine.

** Vt *Paigaldamine, lk 12.*



3 Paigaldamine

Toode tuleb lasta paigaldada pädeval spetsialistil vastavalt kehitavatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamatute isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks.



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



OHT:

Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.



OHT:

Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada.

Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

Enne paigaldamist

Seade on mõeldud integreerimiseks kaubandusvõrgus müüdavate köögikappidega. Seadme ning köögiseinte ja -mööbli vahele tuleb jäätta ohutuse tagamiseks piisav vahe. Vt joonist (väärtused millimeetrites).

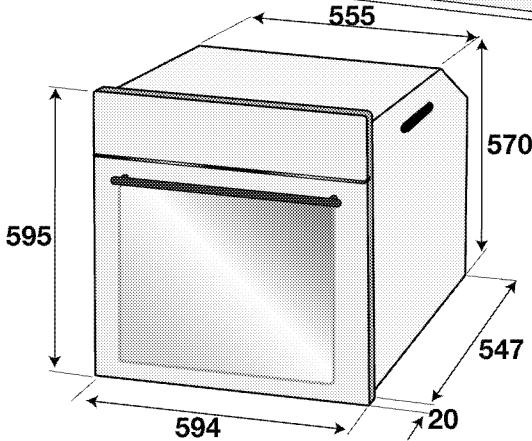
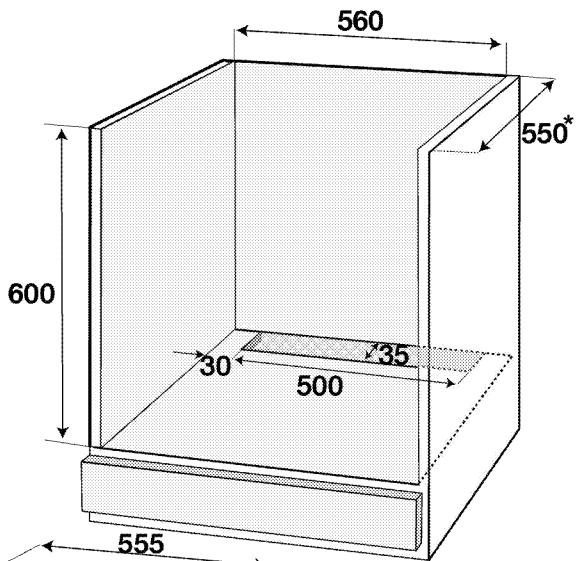
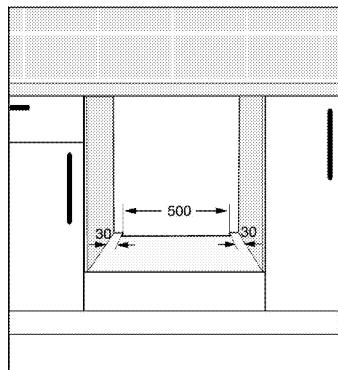
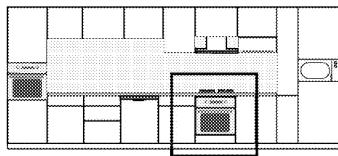
- Pinnad, sünneteelised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Köögikapid peavad olema horisontaalsed ja kinnitatud.
- Kui ahju all on sahtel, tuleb ahju ja sahtli vahele paigaldada riil.
- Kandke seadet vähemalt kahe inimesega.
- Ahju teisaldamisel hoidke ahju selleks ette nähtud avadest.
- Enne toote paigaldamist eemaldage selle seest kõik esemed ja dokumendid.
- Köögimööbel peab vastama alloleval joonisel esitatud mõõtmetele. Köögimööbli tagaküljel peab piisava ventilatsiooni tagamiseks olema alloleva joonisel esitatud mõõtmega ava.



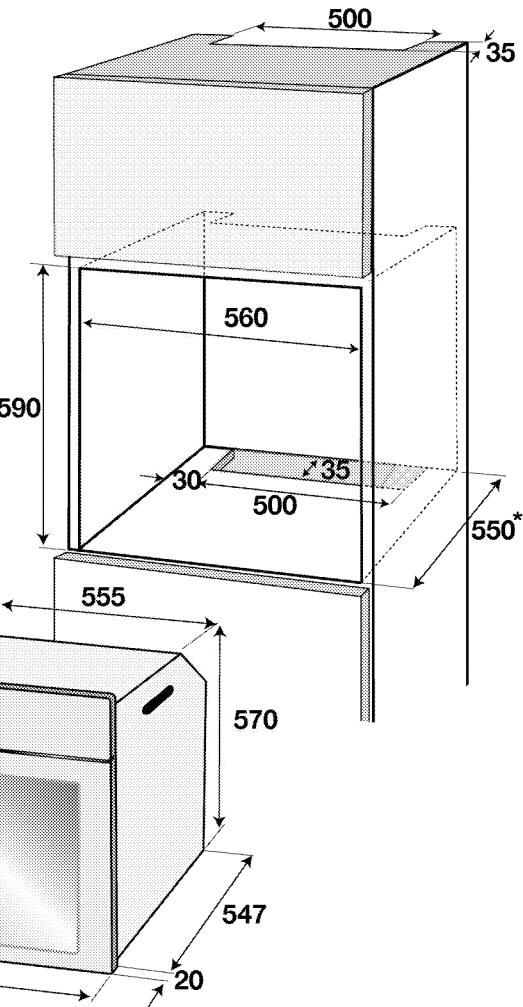
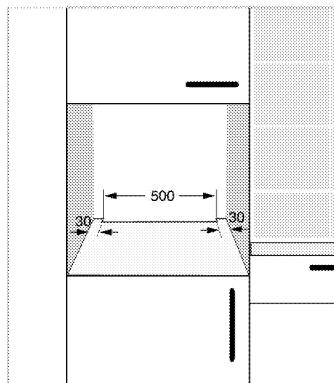
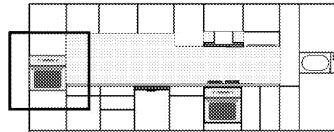
Ärge paigaldage toodet külmkappide ega sügavkülmikute kõrvale. Tootest eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energiatarvet.



Ärge kasutage toote töstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



* min



* min

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontaktu-/liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselülit (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformatoriga või ilma. Meie ettevõte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.



OHT:

Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist.

Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitatamatute isikute tehtud protseduuridest.

**OHT:**

Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi pootuda kokku toote kuumenevate osadega.

Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

- Ühendus peab vastama riiklikele eeskirjadele.
- Võrgutoito näitajad peavad vastama seadme tüübislidile märgitud andmetele. Tüübislidi vaatamiseks avage eesuks.
- Toote toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärustele.

**OHT:**

Enne elektritoöde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti.

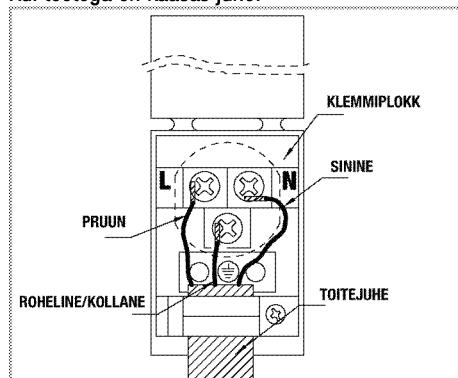
Elektrilöögi oht!

Toitejuhtme ühendamine

Juhmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklike/kohalikke eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi otse, kasutamata pistikut ja elektrikontakti/-liini.

1. Kui toitevoolu kõiki poolusi ei ole võimalik lahutada, tuleb ühendada vähemalt 3 mm kontaktivahega voolukatkestusseade (kaitse, liinikatkestuslüliti, kontaktor) ja kõik voolukatkestusseadme poolused peavad vastavalt IEE direktiividile paiknema toote kõrval (mitte körgemal). Selle juhise eiramini võib põhjustada probleeme toote kasutamisel ja muuta garantii kehetuks.

Soovitatav on kasutada lisakaitseks jätkvoolukatkestit.

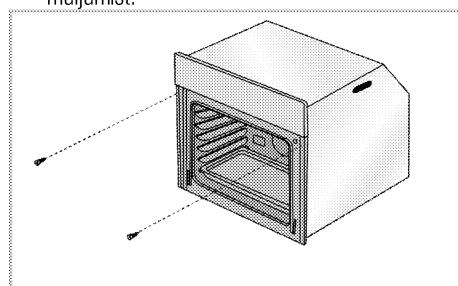
Kui tootega on kaasas juhe:

2. Ühefaasilise ühenduse puhul ühendage juhtmed alljärgnevalt:

- Pruur/Must juhe = L (Faas)
 - Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
 - Roheline/kollane juhe = (E) (maandus)
- » või
- Hall/Must juhe = L (Faas)
 - Sinine/pruur juhe = N (Neutraal)
 - Roheline/kollane juhe = (E) (maandus)

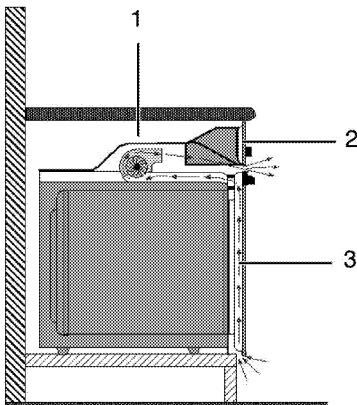
Toote paigaldamine

1. Lükake ahi kappi, rihtige otseks ja kinnitage paika, vältides ühtlasi toitejuhtme vigastamist ja muljumist.



Kinnitage ahi joonisel näidatud viisil kahe kruviga. Pärast paigaldamist veenduge, et kruvid on kõvasti kinni ja ahi ei liigu. Kui ahi pole paigaldatud juhist järgi või kruvid pole piisavalt tugevasti kinni, võib ahi kasutamise ajal ümber kukkuda.

Jahutusventilaatoriga toodete puhul (Teie tootel ei pruugi seda olla.)



- 1 Jahutusventilaator
- 2 Juhtpaneel
- 3 Uks

Sisseehitatud jahutusventilaator jahutab nii toote esikülge kui ka kappi, kuhu toode on paigaldatud.



Jahutusventilaator töötab pärast ahju väljalülitamist veel umbes 20–30 minutit.

Kui kasutatise käpsetamiseks ahju programmeeritud taimerit, lülitub käpsetusaja lõppedes koos kõigi teiste funktsioonidega välja ka jahutusventilaator.

Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karibile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mulliklesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.
- Et traatrest ja ahjus asuv käpsetusplaat ei saaks kahjustada ahju ust, asetage ahju ukse sisekülgile papiriba, mis oleks käpsetusplaati deega ühel joonel. Teipige ahju uks külgselte külge.
- Ärge kasutage toote töstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teisaldamise ajal püstiasendis.



Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

4 Ettevalmistused

Nõuanded energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

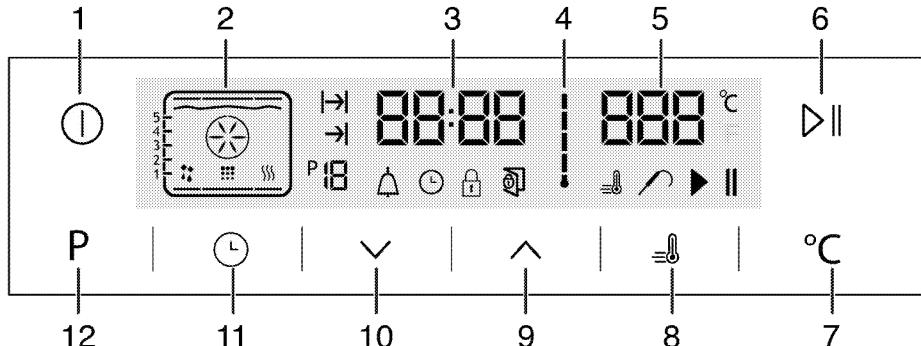
- Kasutage ahju tumedaid ja emailkattega küpsetusnõusid, kuna need juhivad paremini soojust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal välgitte ahjuukse sagedast avamist.
- Kui uks on suletud, optimeeritakse ÖKONOOMSE VENTILAATORKUUMUTUSE režiimis energia

säästmiseks sisetemperatuuri ja see võib kuvatud väärustusest erineda.

- Kui vähgi võimalik, küpsetage ahju korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hauamisanumat.
- Samuti võib valmistada mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Saate säästa energiat, kui lülitate ahju välja mõned minutid enne küpsetusaaja lõppu. Ärge avage ahjuust.
- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.

Esimene kasutuskord

Kellaaja sisestamine



1	Sisse-/väljalülitusklahv	7	Temperatuuriseade klahv
2	Funktsooninäit	8	Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus)
3	Praeguse kellaaja näidu välvi	9	Plussklahv
4	Ahju sisetemperatuuri tähis	10	Miinusklahv
5	Temperatuurinäidu välvi	11	Seadistusklahv
6	Küpsetamise alustamise/õpetamise klahv	12	Funktsooninäidikule naasmise klahv

- Ahuj esmakordsel kasutamisel süttib tähis ☺, puudutage tunnilväärtuse seadmiseks klahve ↗/↖.
- Väärtuse kinnitamiseks puudutage sümbolit ☺ ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.



Kui kellaaja ei sisestata, hakkab kell käima kella 12:00-st. Tähis ☺ süttib, et anda märku sellest, et kellaajad on määramata. Kohe kui kellaajad on määratud, tähis kustub.

Seadme esmane puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.
Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsnaga ja kuivatage lapiga.

Esmane kuumutamine

Kuumutage toodet umbes 30 minutit ning seejärel lülitage see välja. Selle käigus põlevad ära võimalikud tootmisjärgid või määrdedekihid.



HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!
Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülgi, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.

Elektriahhi

- Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
- Sulgege ahjuuks.
- Valige staatliline asend.

Grillahi

- Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
- Sulgege ahjuuks.
- Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 28*.
- Laske ahjul töötada umbes 15 minutit.
- Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 28*



Seadme esimesel kasutuskorral võib paaritunnini väitel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

5 Kuidas ahju kasutada

Üldine teave küpsetamise, rõstimise ja grillimise kohta



HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!
Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge
kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju
sisekülg, kütteelemente jne. Hoidke lapsed
eemal!
Toite kuuma ahju pannes või välja võttes
kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.



OHT:

Ahjuukse avamisel olge ettevaatlik, sest ahjust
võib välja paiskuda auru.
Väljuv aur võib körvetada käsi, nägu ja/või
silmi.

Nõuanded küpsetamiseks

- Kasutage külgevõtmatu kattega sobivaid metall- või aluminiiumnõusid või kuumuskindlaid silikoonvorme.
- Kasutage raami pinda nutikalt.
- Asetage küpsetusvorm resti keskele.
- Enne ahju või grilli sisselülitamist valige õige riilulivahe. Ärge vahetage riilulivahet, kui ahi on kuum.
- Hoidke ahjuuks suletuna.

Nõuanded rõstimiseks

- Terve kana, kalkun ja suured lihatükid küpsevad paremini läbi, kui neid immutada kastmega, nt sidrunimahla ja musta pipraga.
- Kontidega liha küpsetamiseks kulub samas mõõdus kontideta lihaga vörreldes umbes 15–30 minutit kauem aega.
- Liha iga sentimeetri kohta (paksus) tuleb küpsemisaega arvestada umbes 4–5 minutit.
- Laske lihal pärast küpsetusaja lõppu umbes 10 minutit ahjus jahtuda. Mahl jaguneb paremini üle kogu liha ja ei jookse liha lõikamisel välja.
- Kala tuleb asetada kuumuskindla alusega keskmisele või alumisele siinile.

Nõuanded grillimiseks

Liha, kala ja linnulihha muutuvad grillimisel kiirelt pruuniks, saavad kena kooriku ja ei muutu kuivaks. Eriti hästi sobivad grillimiseks lapikud tükid, lihavardad ja vorstid, aga ka suure veesisaldusega köögiviljad (nt tomatid ja sibulad).

- Jaotage grillitavad tükid traatrestile või küpsetusplaadile nii, et nad ei jäääks kuumuti välispriiridest välja.
- Lükake traatrest või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatresti, lükake alumisele siinile küpsetusplaat, et rasv maha ei tilguks. Lisage küpsetusplaadile veidi vett, et seda oleks kergem puhastada.



Grillimiseks sobirmatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

Elektriahju kasutamine

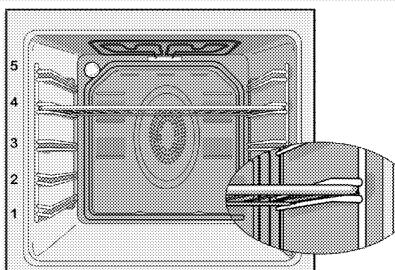
Elektriahju väljalülitamine

Oluline on asetada traatrest traatriiulile õigesti.

Traatrest tuleb asetada traatriiulite vahelle, nagu joonisel näidatud.

Ärge lükake traatresti vastu ahju tagaseina. Et grill töötaks töhustalt, lükake traatrest riili esiserva juurde ja fikseerige see ukse abil.

(Varieerub olenevalt toote mudelist.)



Töörežiimid

Sin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

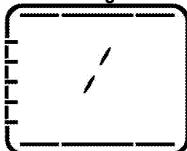
1. Ülemine ja alumine kuumutus



Toitu kuumutatakse korraga nii pealt kui ka alt. Sobib näiteks kookide ja taignatoodete või vormikookide ja -roogade valmistamiseks. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

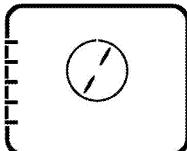
Näidikul on kirjas sobiv riiluvahae.

2. Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



Alumise ja ülemise kuumuti poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Kasutage küpsetamiseks korraga ühte panni.

3. Ventilaatorkuumutus



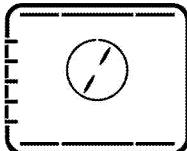
Tagumise kuumuti poolt köetud soe õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju.

Sobib toidu küpsetamiseks erinevates riiluvahedades ja enamasti pole eelkuumutus vajalik. Võimaldab küpsetada mitme panniga.



Ahjuukse avamisel lõpetab ventilaator töö, et kuum õhk ahjus püsiks.

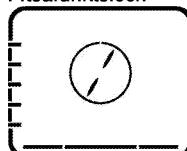
4. "3D" funktsioon



Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus. Toit pruuunistub ning

küpseb ühtlaselt ja kiiresti läbi. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

Pitsafunktsioon



Töötavad alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus. Sobib pitsa küpsetamiseks.

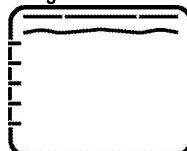
6. Täisgrill + ventilaator



Täisgrilli poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel väga kiiresti üle terve ahju. See sobib suure hulgla liha grillimiseks.

- Pange suured või keskmise suurusega portsonjid grillimiseks grilli all õigesse riiluvahesse.
- Pärast poolt grillimisaega pöörake toitu.

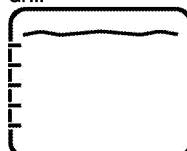
7. Täisgrill



Töötab suur grill ahju laes. See sobib suure hulgla liha grillimiseks.

- Pange suured või keskmise suurusega portsonjid grillimiseks grilli all õigesse riiluvahesse.
- Pärast poolt grillimisaega pöörake toitu.

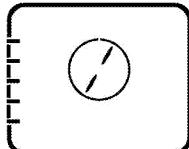
8. Grill



Töötab väike grill ahju laes. Sobib grillimiseks ja vormiroogade valmistamiseks.

- Pange väikesed või keskmise suurusega portsonjid grillimiseks õige riuli asendiga grilli alla.
- Pärast poolt grillimisaega pöörake toitu.

9. **Ökonomne ventilaatorsoojendus**



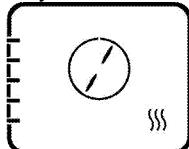
Seda funktsiooni saate kasutada energia säästmiseks ventilaatorkuumutuse asemel 160–220 °C temperatuurivahemikus. Küpsetusaeg pikeneb mõnevõrra.
Selle funktsiooniga seotud küpsetusajad on kirjas tabelis "Ökonomne ventilaatorsoojendus".

10. **Alumine kuumutus**

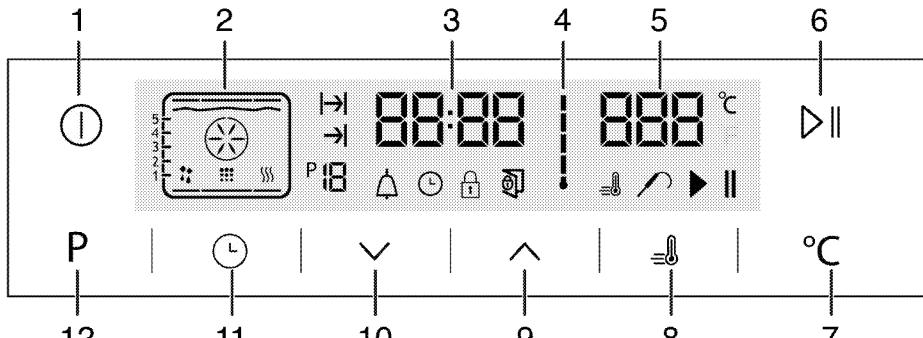


Töötab ainult alumine küttekeha. Sobib pitsa valmistamiseks ja toidu pruunistamiseks altpoolt.

11. **Soojas hoidmine**



Ahju juhtseadme kasutamine



1 Sisse-/väljalülituslahv

2 Funktsiooniäit

3 Praeguse kellaaja näidi välvi

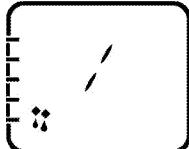
4 Ahju sisetemperatuuri tähis

5 Temperatuurinäidu välvi

6 Küpsetamise alustamise/lõpetamise lahvik

Kasutatakse toidu hoidmiseks serveerimistemperatuuril pikaa ajal välitel.

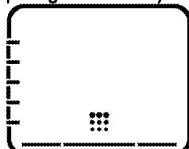
12. **Kasutamine ventilaatoriga**



Ahju ei kuumutata. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Sobib külmutatud peenestatud toidu aeglaseks sulatamiseks toatemperatuurini ja küpsetatud toidu jahutamiseks.

13. **Hõlbus auruga puastamine**

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)



See funktsioon muudab mustuse (mis pole ahjus liiga kaua seisnud) pehmeks ja hõlpsalt eemaldatavaks. Auruga puastamise kirjeldust vt jaotisest „Hõlbus auruga puastamine”.



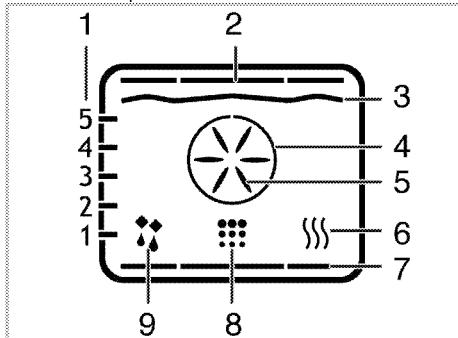
- : Küpsetusaja tähis
- : Küpsetusaja lõpu tähis
- : Funktsiooni number
- : Märkuande tähis
- : Kella tähis
- : Klahviluku sümbol
- : Avatud ukse tähis
- : Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus)
- : Lihatermomeetri tähis
- : Küpsetamise peatamise tähis
- : Küpsetamise alustamise tähis

Funktsoonitabel	Temperatuurivahemik (°C)
Ülemine ja alumine kuumutus	40-280
Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga	40-280
Küpsetusventilaator	40-280
"3D" funktsioon	40-280
Pitsatööfunktsioon	40-280
Ventilaatoriga suur grill	40-280
Täisgrill	40-280
Madal grill	40-280
Ökonoomne ventilaatorikuumutus	160-220
Alumine kuumutus	40-220
Soojas hoidmine	40-100

*Pürolüütile isepuhastusfunktsiooniga mudelitele (pürolüüs) või temperatuuriks seada 310 °C.

Funktsoonitabel:

Funktsoonitabel näitab ahju funktsioone ning vastavaid maksimaalseid ja minimaalseid temperatuure. Funktsiooni valimisel kuvatakse soovitatav temperatuur.



- 1 Riülli asendid
- 2 Ülemine kuumuti
- 3 Grillkuumuti
- 4 Võimendus kuumutiga
- 5 Võimendus ventilaatoriga
- 6 Soojas hoidmine
- 7 Alumine kuumuti
- 8 Puhastusasend
- 9 Kasutamine ventilaatoriga

i Funktsioonid varieeruvad olenevalt toote mudelist!

- i** Ohutuse tagamiseks on maksimaalne küpsetusaeg kõigis režiimides peale soojashoidmise 6 tundi. Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uesti programmeerida.
- i** Muudatuste tegemisel vilguvad näidikud vastavad tähised.
- i** Kellaega ei saa muuta, kui ahi töötab üksköik millises funktsioonis või kui ahi on programmeeritud poolautomaatseks või automaatseks tööks.
- i** Isegi kui ahi pole sisse lülitatud, süttib ahju ukse avamisel ahjutuli.

Ahju kasutamine

1. Ahju avamiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit klahvil ①.
» Pärast ahju sisselülitumist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon. Näidiku selles režiimis saab seada küpsetusaja, küpsetusaja lõpu ja võimenduse (kiirkuumutuse) funktsiooni.

i Kui näidikul seadeid ei muudeta, lülitub ahi automaatselt 20 sekundi jooksul välja.

Manuaalne küpsetusrežiim temperatuuri ja tööfunktsiooni seadmisega

Saate küpsetamiseks valida temperatuuri ja roa jaoks sobiva tööfunktsiooni ning juhtida küpsetamist käsitsi ilma küpsetamise kestust määramata.

1. Pärast ahju avamiseks nupu ① puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
2. Valige tööfunktsioon, puudutades klahve ↗/↖.

3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu $^{\circ}\text{C}$.
» Tähis $^{\circ}\text{C}$ vilgub.
4. Määrase soovitud temperatuur klahvidega \wedge/\vee .
5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi $^{\circ}\text{C}$.
6. Pange toit ahju.
7. Kui temperatuur ja tööfunktsioon sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi $\blacktriangleright \parallel$.
Näidikule ilmub tähis \blacktriangleright .
- » Teie ahi hakkab tööle valitud režiimis ja suurendab sisetemperatuuri eelseadut temperatuurini. Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.
8. Kui küpsetusaega pole seatud, ei lülitu ahi manuaalse küpsetusrežiimi töttu automaatselt välja. Küpsetamise lõpetamiseks puudutage uuesti klahvi $\blacktriangleright \parallel$.
» Ahi lõpetab küpsetamise ja näidikule ilmub tähis \parallel .
9. Ahju sulgemiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit nupul $\textcircled{1}$.

Küpsetamine määratud küpsetusajaga

Ahju väljalülitamise tagamiseks saate valida roa jaoks sobiva temperatuuri ja tööfunktsiooni ning juhtida küpsetamist käsitsi ilma küpsetamise kestust määramata.

1. Pärast ahju avamiseks nupu $\textcircled{1}$ puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
2. Valige tööfunktsioon, puudutades klahve \wedge/\vee .
3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu $^{\circ}\text{C}$.
» Tähis $^{\circ}\text{C}$ vilgub.
4. Määrase soovitud temperatuur klahvidega \wedge/\vee .
5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi $^{\circ}\text{C}$.
6. Puudutage klahvi $\textcircled{1}$, kuni küpsetusaja kohta kuvatakse näidikul tähis $\rightarrow\downarrow$.
7. Määrase küpsetusaeg, puudutades klahve \wedge/\vee ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi $\textcircled{1}$.
» Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse tähis $\rightarrow\downarrow$ näidikul püsivalt.
8. Pange toit ahju.

9. Kui temperatuur, tööfunktsioon ja küpsetusaeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi $\blacktriangleright \parallel$. Näidikule ilmub tähis \blacktriangleright .
» Ahi soojeneb seatud temperatuurini ning jäab sellele temperatuurile kuni valitud küpsetusaaja lõpuni.
» Teie ahi hakkab tööle valitud režiimis ja suurendab sisetemperatuuri eelseadut temperatuurini. Ahi jäab määratud küpsetusaaja lõpuni sellele temperatuurile. Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.
10. Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab helisignaal ja näidikule ilmub teade "End" (Lõpp).
11. Helisignaal vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.
» Helisignaal vaikib ja ahi lõpetab automaatselt töötamise.

Küpsetusaja lõpu hilisemaks seadmine

Ahju töötamise ja automaatse väljalülitamise tagamiseks saate määrama roa jaoks sobiva temperatuuri ja tööfunktsiooni, küpsetusaja ja selle hilisema lõpetamisaja ning juhtida küpsetamist käsitsi ilma küpsetamise kestust määramata.

1. Pärast ahju avamiseks nupu $\textcircled{1}$ puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
2. Valige tööfunktsioon, puudutades klahve \wedge/\vee .
3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu $^{\circ}\text{C}$.
» Tähis $^{\circ}\text{C}$ vilgub.
4. Määrase soovitud temperatuur klahvidega \wedge/\vee .
5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi $^{\circ}\text{C}$.
6. Puudutage klahvi $\textcircled{1}$, kuni küpsetusaja kohta kuvatakse näidikul tähis $\rightarrow\downarrow$.
7. Määrase küpsetusaeg, puudutades klahve \wedge/\vee ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi $\textcircled{1}$.
» Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse tähis $\rightarrow\downarrow$ näidikul püsivalt.
8. Puudutage klahvi $\textcircled{1}$, kuni küpsetusaja lõpu kohta kuvatakse näidikul tähis $\rightarrow\uparrow$.
9. Määrase küpsetusaeg, puudutades nuppe \wedge/\vee ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi $\textcircled{1}$.
» Kui küpsetusaja lõpp on määratud, kuvatakse tähis $\rightarrow\uparrow$ näidikul püsivalt.
10. Pange toit ahju.
11. Kui temperatuur, tööfunktsioon, küpsetusaeg ja küpsetusaja lõpp sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi $\blacktriangleright \parallel$. Näidikule ilmub tähis \blacktriangleright .

» Ahju taimer arvutab automaatselt välja küpsetamise algusaaja, lahutades küpsetusaja lõpust küpsetusaja. Küpsetamise algusaaja saabudes aktiveeritakse valitud töörežiim ning ahi soojeneb määratud temperatuurini. Ahi jäab määratud küpsetusaja lõpuni sellele temperatuurile. Siseterminatuuri tähisest kõik astmed süttivad, kui siseterminatuuri saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooni näidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.

12. Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab helisignaal ja näidikule ilmub teade "**End**" (Löpp).

13. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.

» Helisignaal vaikib ja ahi lõpetab automaatselt töötamise.



Kui soovite tühistada küpsetusaja või küpsetusaja koos selle lõpuga pärast nende seadistamist, peate nullima küpsetusaja.

Võimenduse (kiire eelkuumutuse) seadistamine

Et ahi saavutaks soovitud temperatuuri kiiremini, võite kasutada võimenduse (kiire eelkuumutuse) funktsiooni.



Võimenduse funktsiooni ei saa valida sulatus-, ökonoomne ventilaatorkuumutus, soojashoidmisse ega puhastusrežiimis. Voolukatkestuse korral võimenduse seadistus tühistatakse.

1. Puudutage pärast temperatuuri, tööfunktsiooni, küpsetusaja ja selle lõpu määramist klahvi .
- » Näidikul kuvatakse püsivalt tähis ja võimendus (kiire eelkuumutus) lülitub sisse.
- » Kui ahi saavutab soovitud temperatuuri, võimenduse tähis kaob ning ahi jätkab tööd enne võimendust valitud funktsioonist.
2. Võimendusfunktsiooni tühistamiseks puudutage uuesti klahvi .
- » Tähis kustub ja võimendus (kiire eelkuumutus) lülitub välja.

Elektriahju väljalülitamine

Puudutage ahju väljalülitamiseks klahvi .

Klahviluku sisselülitamine

Ahju kasutamist saab tökestada klahviluku funktsiooni sisselülitamisega.

1. Puudutage klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .
- » Näidikule ilmub tähis "OFF" (Väljas).
2. Puudutage klahviluku sisselülitamiseks klahvi .
- » Pärast klahviluku sisselülitamist ilmub näidikule tähis "**On**" (Sees) ja tähis jäab põlema. Kinnitamiseks puudutage klahvi .



Kuni klahviluku funktsioon on sisse lülitud, ei saa ahju klahve kasutada. Voolukatkestuse korral klahvilukku ei tühistata.

Klahviluku väljalülitamiseks puudutage klahvi

1. Puudutage klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .
- » Näidikule ilmub tähis "On" (Sees).
2. Klahviluku väljalülitamiseks vajutage klahvi .
- » Pärast klahviluku sisselülitamist kuvatakse näidikul tähis „OFF“ (Väljas). Kinnitamiseks puudutage klahvi .



Kuni klahviluku funktsioon on sisse lülitud, ei saa ahju klahve kasutada. Voolukatkestuse korral klahviluku seadistusi ei tühistata.

Märguandekella seadmine

Toote taimerit saab kasutada märguande või meeldetuletuse funktsioonis küpsetusprogrammist sõltumatult.

Märguandekella funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võite seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata. Määratud aja möödumisel kõlab taimeri hoiatussignaal.

1. Puudutage klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .



Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

2. Seadke märguande kestus klahvidega /.
- » Pärast märguande aja seadmist jääb tähis põlema ja näidikule ilmub märguande aeg.
3. Kui märguande aja lõppemisel hakkab tähis vilkuma ja kõlab hoiatussignaal.

Märguande väljalülitamine

1. Hoiatussignaal kõlab 2 minutit. Hoiatussignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.
- » Hoiatussignaal vaigistatakse ning näidikule ilmub praegune kellaaeg.

Märguande tühistamine

1. Märguande tühistamiseks puudutage klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .
2. Hoidke all klahvi , kuni näidikule ilmub "00:00".



Näidikul kuvatakse märguande aeg. Kui korraga on seadut märguande aeg ning küpsetusaeg, näidatakse näidikul lühemat ajavahemikku.

Kellaaja muutmine

- Puudutage korduvalt klahvi ☺, kuni näidikul kuvatakse tähis ☺.
- Puudutage tunnilväärtuse seadmiseks klahve ↗ / ↘.
- Väärtuse kinnitamiseks puudutage sümbolit ☺ ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.



Voolukatkestuse korral kellaaja seaded kustuvad. Need tuleb uesti paika seada. Kui ahi töötab mis tahes funktsionis, siis kellaega muuta ei saa.

Helitugevuse reguleerimine

- Kui ahi on ooterežiimis, puudutage korduvalt klahvi ☺, kuni näidikul kuvatakse tähis 'VOL'.
- Vajutage klahve ↗ / ↘, et seada üks järgmistest toonidest: L0, L1 või L2.
- Seadeväärtuse kinnitamiseks vajutage klahvi ☺ ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.

Ökorežiimi märgutule seadeväärtuse muutmine

- Kui ahi on ooterežiimis, puudutage korduvalt klahvi ☺, kuni näidikul kuvatakse tähis 'LP'.
- Vajutage klahve ↗ / ↘, et seada valik On (sees) või ECO (öko).

- Seadeväärtuse kinnitamiseks vajutage klahvi ☺ ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.
- Kui ooterežiimis või ahju töötamise ajal on ahjuuks avatud ja seadeväärtus on ON (sees), siis jäab märgutuli püsivalt pölema.
- Kui ooterežiimis või ahju töötamise ajal on ahjuuks avatud ja seadeväärtus on ECO (öko), siis märgutuli süttib ja seejärel kustub 15 sekundi pärast.

Kui ahju töötamise ajal puudutatakse mis tahes klahvi (v.a klahvid ① ja ②), siis märgutuli süttib ja seejärel kustub 15 sekundi pärast.

Küpsetusaegade tabel

	Tabelis esitatud ajad on mõeldud orientiiriks. Tegelik aeg võib varieeruda olenevalt toidu temperatuurist, paksusest, tüübist ja teie enda toiduvalmistuseelistustest.
--	--

Küpsetamine ja rõstimine

	1. siiniks loetakse ahju alumist riulivahet.
--	--

Roog	Plaatiide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Slini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (liigikaudne, min)
Koigid küpsetusplaadil	Üks plaat	Harilik plaat*		3	180	25 ... 30
Koigid vormis	Üks plaat	Koavigorm ja traatrest**		2	180	40 ... 50
Vaiksed koigid	Üks plaat	Harilik plaat*		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	150	30 ... 40
	2 plati	1-Küpsetuspiaat* 3-Harilik plaat**		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plati	1-Harilik plaat** 3-Küpsetuspiaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvitikook	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		2	150	30 ... 40
	2 plati	1-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil** 4-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm küpsetuspiaadil**		1 - 4	150	35 ... 45
Küpsised	Üks plaat	Küpsetuspiaat*		3	180	25 ... 30
	2 plati	1-Küpsetuspiaat* 3-Harilik plaat**		1 - 3	180	30 ... 40
	3 plati	1-Küpsetuspiaat* 3-Harilik plaat** 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Taignatooted	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	30 ... 40

	2 plati	1-Küpsetusplaat* 5-Harilik plaat*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 plati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Muretaigen	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	25 ... 35
	2 plati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 plati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Juurteits	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	35 ... 45
Lasanje	Üks plaat	Klaasist/metallist kandiline vorm traatrestil**		2 - 3	200	30 ... 40
Pitsa	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	10 ... 15
Bifsteek (suur tükki) / praad	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	100 ... 120
Lambakints (pajaroog)	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max, seejärel 190	70 ... 90
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max, seejärel 190	60 ... 80
Kanapraad (1,8-2 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
	Üks plaat	Harilik plaat*		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	20 ... 30

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

** Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.

Küpsetustabel testtoitudele

Selle Küpsetustabeli toidud on valmistatud järgides standardit EN 60350-1, et riiklike kontrollasutustel oleks tooteid lihtsam testida

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (lilgikaudne, min)
Murekook	Üks plaat	Harilik plaat*		3	140	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	140	20 ... 30
	2 plati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 plati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35

Väiksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	150	30 ... 40
	2 plati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvitkook	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		2	150	30 ... 40
	2 plati	1-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil** 4-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm küpsetusplaadil**		1 - 4	150	35 ... 45
Ounapirukas	Üks plaat	20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil**		2	180	50 ... 60
	Üks plaat	20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil**		2	170	50 ... 60
	2 plati	1-20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil** 4-20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu küpsetusplaadil**		1 - 4	170	50 ... 60

Koogi toititude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

** Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.

Ökonomome ventilaatorsoojendus

Ärge muutke küpsetustemperatuuri, kui seade on alustanud tööd Ökonomme ventilaatorsoojendus režiimis.

Ärge avage ust, kui seade töötab Ökonomme ventilaatorsoojendus režiimis. Kui uks on sulutud, optimeeritakse energia säätimiseks sisetemperatuuri ja see võib kuvatud väärustusest erineda.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (lõigkaudne, min)
Väiksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*	3	160	25 ... 35
Küpsised	Üks plaat	Harilik plaat*	3	180	25 ... 35
Taigmatooted	Üks plaat	Harilik plaat*	3	200	45 ... 55
Muretaigen	Üks plaat	Harilik plaat*	3	200	35 ... 45

* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

Nõuandeid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on liiga niiske, kasutage vähem vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui kook on pealt liiga pruun, asetage see madalamale siinile, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.
- Kui kook on seest hästi läbi küpsenud, kuid pealt toores, kasutage vähem vedelikku, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.

Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

- Kui küpsetis on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niiusage taignakihte piimast, õlist, munast ja jogurtist tehtud kastmega.
- Kui küpsemine võtab liiga kaua aega, siis vaadake, et taigen ei ulatuks üle plaadi servade.
- Kui küpsetise pealispind pruunistub, aga alumine osa ei küpe, siis veenduge, et te pole küpsetise alaosas liiga palju kastet kasutanud. Püüdke jaotada kastet taignakihtide vahelle ja peale võrdsetes kogustes, et need pruunistuks ühtlaselt.



Kü�setage vastavalt kü�setustabelis toodud režiimile ja temperatuurile. Kui alumine osa pole ikka piisavalt pruunistunud, asetage see järgmine kord madalamale siinile.

Nõuandeid köögiviljade kü�setamiseks

- Kui köögiviljade kü�setusnöös saab mahl otsa ja need hakkavad kuivama, siis tasub köögivilju kü�setada ahjuplaadi asemel kaanega pannil. Kaanega suletud nöös jäab toit mahlaseks.
- Kui köögiviljaroog jääb tooreks, keetke köögiviljad eelnevalt läbi või valmistage neid nagu purgitoitu ja asetage siis ahju.

Kuidas grilli kasutada



HOIATUS

Sulgege grillimise ajaks ahjuuks.

Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

Grilli sisselülitamine

1. Pärast ahju avamiseks nupu ① puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
2. Soovitud grillifunktsiooni valimiseks puudutage klahve ↗↖.
3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu °C.
- » Tähis °C vilgub.
4. Määrase soovitud temperatuur klahvidega ↗↖.

Kü�setamisaegade tabel grillimiseks

Grillimine elektrigrilliga

Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Siini asend	Soovitatav temperatuur (°C)**	Grillimisaeg (iliigikaudu)
Kala	Traatrest	4...5	250	20...25 min.*
Viljutatud kana	Traatrest	4...5	250	25...35 min.
Lambakarbonaad	Traatrest	4...5	250	20...25 min.
Röstitoif	Traatrest	4...5	250	25...30 min.*
Vasikakarbonaad	Traatrest	4...5	250	25...30 min.*
Röstitoib *	Traatrest	4	250	1...3 min.

* sõltuvalt paksusest

**Eelsõnajad 5 minutiit

**Kui teie toote grillimistemperatuuri ei saa reguleerida, töötab grill soovitatud temperatuuri.

Selle kü�setustabeli toidud on valmistatud järgides standardit EN 60350-1, et riiklike kontrollasutustel oleks tooteid lihtsam testida

Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Siini asend	Temperatuur (°C)	Kü�setusaeg (iliigikaudne, min)
Röstitoib	Traatrest	4	250	1...3 min
Lihapallid (loomalihha) - 12 tükid	Traatrest	4	250	25...35 min

Keerake toitu, kui möödunud on 2/3 kogu grillimisajast.

Kõiki grillitavaid toiduaineid on soovitatav 5 minutit eelkuumutada.

5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades kahvi °C.

6. Kui temperatuur ja tööfunktsioon sobivad, puudutage grillimise alustamiseks klahvi ► II. Näidikule ilmub tähis ►.

» Teie ahi hakkab tööle valitud režiimis ja suurendab sisetemperatuuri eelseadud temperatuurini. Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsioonihäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.

7. Grillimise lõpetamiseks puudutage uuesti nuppu ► II.

» Ahi lõpetab grillimise ja näidikule ilmub tähis II.

Grilli väljalülitamine

1. Ahju sulgemiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit nupul ①.



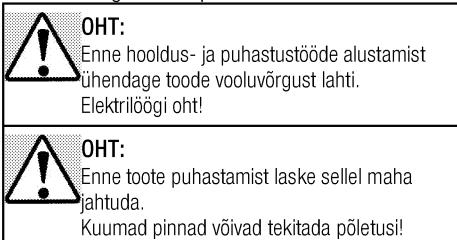
Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

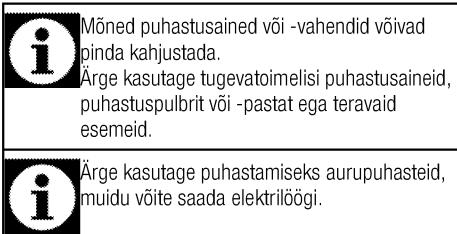
6 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

Toote kasutusiga pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puastada.



- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjääke, väitides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puastamiseks pole vaja spetsiaalseid puastusvahendeid. Kasutage toote puastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasesest või inoxist pindade ja käepideme puastamiseks puastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puastusvahendit (mitteabrasiviiset), tömmates lapiga ainult ühes suunas.



Juhtpaneeli puastamine

Puhastage juhtpaneeli ja nuppe niiske lapiga ning seejärel pühkige need kuivaks.

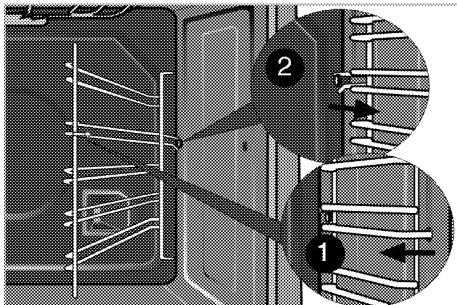


Ahju puastamine

Külgseina puastamine(Varieerub olenevalt toote mudelist.)

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

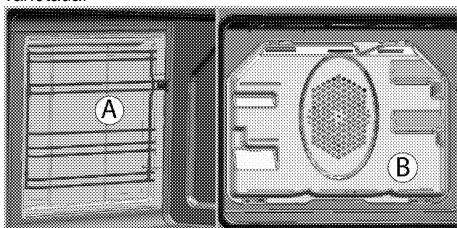
- Eemaldage küljeraami eesmine osa, tömmates seda küljseinast eemale.
- Võtke küljeraam välja, tömmates seda enda suunas.



Katalüütised seinad

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Teie toote küljseinad (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emailiga. Katalüütised seinad on heledat matti värviga ja poorse piinnaga. Ahju katalüütisi seinu ei tohiks puastada. Tänu perforeritud struktuurile imavad katalüütised pinnad rasva ja kui pind on rasvaga tätinud, hakkab see läikima. Sellisel juhul on soovitatav osad välja vahetada.

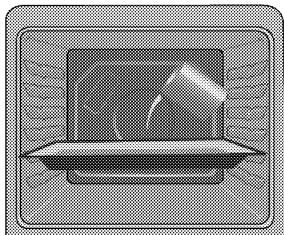


Hõlbus auruga puastamine

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Muudab puastamise hõlpsaks, kuna mustus (mis ei ole liiga kauaks puastamata jäänud) pehmeneb ahju sisemuses tekkiva auru ja sisepindadele kondenseeruvate veepiiskade toimel.

1. Võtke ahjust välja kõik lisad.
2. Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage plaat ahju teisele restile.



3. Valige funktsioon „Hõlbus auruga puastamine“. Näidikule ilmub puastamise kestus ja seda ei saa muuta. Saate määrata selle puastustfunktsiooni lõpuaja.
4. Avage uks ja pühkige ahju sisepindu niiske känsa või lapiga.
5. Kasutage törksa mustuse eemaldamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või känsa ning kuivatamiseks kuiva lappi.



Hõlpsa auruga puastamise režими kasutamisel aurustub ahju sisemusse kogunenud jätkide/mustuse pehmendamiseks plaadile paigutatud vesi ning ahju sisemusse ja ahjuukse klaasi sisekülgje moodustub kondensatsioon, seepärast võib ahjuukse avamisel vett tilkuda. Pühkige kondensatsioon ära kohe, kui avate ahjuukse.

Ahjuukse puastamine

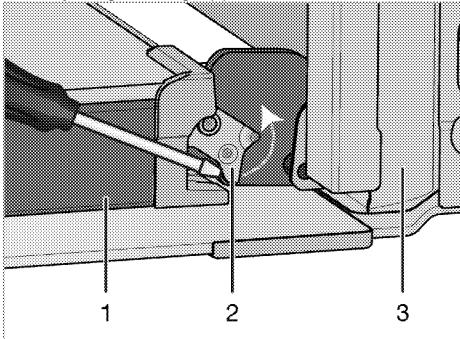
Kasutage ahjuukse puastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või känsa ning kuivatamiseks kuiva lappi.



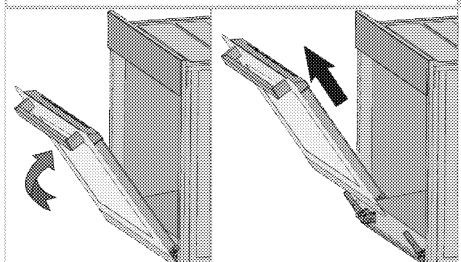
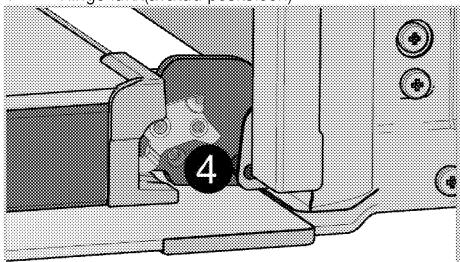
Ärge kasutage ukse puastamiseks karedaid abrasiivseid puastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.

Ahjuukse eemaldamine

1. Avage eesuks (1).
2. Ava klambreibid eesmisse ukse parempoolses ja vasakpoolses küljes hingekorpuse (2) abil, lükates konksu sisse, nagu joonisel näidatud. Lukk peaks välja nägema nagu (4).



- 1 Uks
- 2 Hinge lukk(suletud asend)
- 3 Ahi
- 4 Hinge lukk(avatud positsioon)



3. Liigutage eesust pooles ulatuses.
4. Eemaldaage eesuks seda ülespoole tömmates ja paremast ning vasakust hingest vabastades.



Uksa tagasispanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korralta vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taaspalgaldamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreibid.

"Soft Open & Soft Close" funktsioon

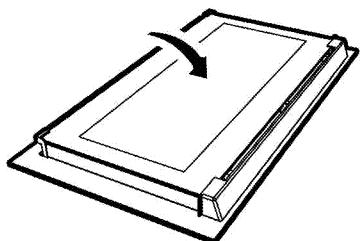
Mõned mudelid võivad sisalda funktsiooni Soft Close & Soft Open. Funktsioon Soft Close võimaldab kasutajal sujuvalt sulatusahi ukse sulgeda, viies selle umbes 15 cm suletud asendist ja vajutades seda ettevaatlikult. Automaatne summutussüsteem aitab tihealt ukse sulgeda. Sarnane funktsioon on tähdeldatud ahjuukse täieliku avanemise ajal; umbes 9 cm täiesti lahtisest positsioonist lõob aurusti sisse õrna avanemisega.

Ukse siseklaasi eemaldamine

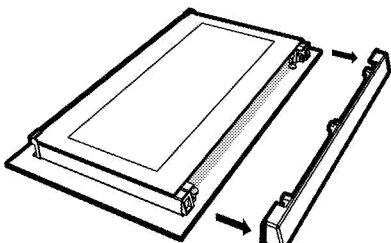
(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

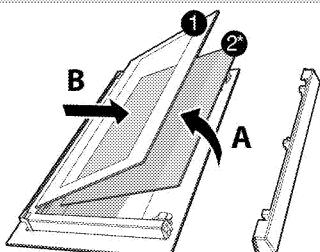
1. Avage ahjuuks.



2. Eemaldage eesukse ülaossa paigaldatud plastosa, tömmates seda enda poole.



3. Kergitage kõige seospoolsemat klaaspaneeli (1) veidi tähis A suunas ja tömmake see tähis B suunas välja, nagu joonisel näidatud.



- 1 Kõige seospoolsem klaaspaneel
- 2* Sisemine klaaspaneel (Teie tootel ei pruugi seda olla.)
4. Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga (2), eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2).
5. Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2). Asetage klaaspaneeli kaldnurk nii, et see toetub plastpesa kaldnurgale. (Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga). Sisemine klaaspaneel (2) tuleb paigaldada plastist pesasse kõige seospoolsema klaaspaneeli (1) lähedale.
6. Kõige seospoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükiiga külg sisemise klaaspaneeli suunas. Kõige sisemise klaaspaneeli (1) alumine nurk peab asetuma alumisse plastpesesse.
7. Suruge plastosa vastu raami, kuni kuulete klöpsustat.

Ahjuvalgusti pirni vahetamine



OHT:

Et vältida elektrilöögi ohtu, vaadake enne ahju lambi vahetamist, et toode oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning maha jahtunud.
Kuumad pinnad võivad tekitada põletust!



Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.



Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid paremini näha.



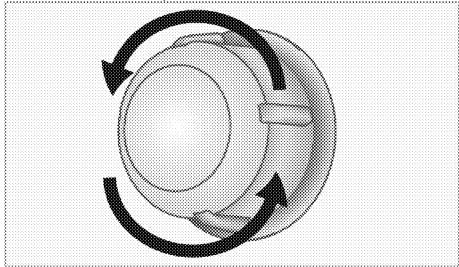
Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.



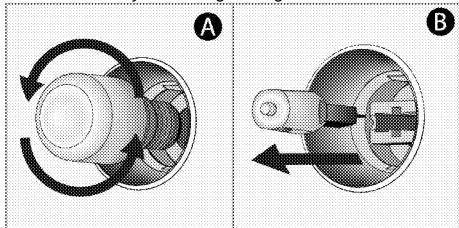
Selles ahjus kasutatakse hõõglampi võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm, läbimõõduga alla 30 mm või halogenlampi pistikupesaga G9, võimsusega alla 60 W. Lambid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 °C. Ahjulampe saab hankida volitatud hooldusagentidelt või litsentsiga tehnikutelt.

Kui ahjul on ümar valgusti:

1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Keerake vastupäeva lahti klaaskate.



3. Kui teie ahjutuli on alloleval joonisel kujutatud (A) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil keerates ja asendage uuega. Kui teie ahjutuli on (B) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil tömmates ja asendage uuega.



4. Paigaldage klaaskate tagasi.

7 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

- Auru tekkimine töötamisel on tavaline. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääl. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikilbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*

Ahju tuli ei tööta.

- Ahju pirk on vigane. >>> *Vahetage pirk välja.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

Ahi ei lähe soojaks.

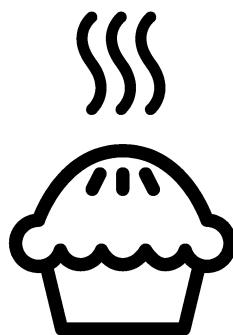
- Ei pruugi olla seadud konkreetse küpsetusfunktsiooni ja/või temperatuuri jaoks. >>> *Määrake konkreetne küpsetusfunktsioon ja/või temperatuur.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*



Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellegilt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.

beko

lebūvēta krāsns
Lietotāja rokasgrāmata



LV

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pirceļ!

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

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

Simboli paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Svarīga informācija vai noderīgi
ieteikumi par izmantošanu.



Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam
bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas
triecienu



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām



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

SATURA RĀDĪTĀJS

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību	4	5 Krāsns izmantošana	19
Vispārejā drošība	4	Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu	19
Elektriskā drošība	4	Elektriskās krāsns izmantošana	19
Produkta drošība	5	Darba režimi	19
Paredzētā lietošana	7	Krāsns vadības paneļa izmantošana	21
Bērnu drošība	7	Ēdienu gatavošanas laika tabula	26
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	8	Grila izmantošana	29
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla	8	Ēdienu grilēšanas laika tabula	29
2 Vispārīgā informācija	9	6 Apkope un tīrišana	30
Pārskats	9	Vispārīga informācija	30
Iepakojuma saturs	10	Vadības paneļa tīrišana	30
Tehniskā specifikācija	11	Krāsns tīrišana	30
3 Uzstādīšana	12	Krāsns durvju izņemšana	31
Pirms uzstādīšanas	12	Iekšējo stikla durvju izņemšana	32
Uzstādīšana un pievienošana	14	Krāsns lampas nomainīšana	32
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	16		
4 Sagatavošana	17	7 Traucējummeklēšana	34
Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	17		
Sākotnējā izmantošana	17		
Laika iestatīšana	17		
Iekārtas pirmā tīrišanas reize	18		
Sākotnējā sakarsēšana	18		

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. Tīrišanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas atbilstošu instruktāžu.
Nodrošiniet, lai bērni nespēlējas ar šo iekārtu.
- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānодод arī

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

- Uzstādišanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atceļt iekārtas garantiju. Pirms uzstādišanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
- Neizmantojet 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 izzemēt kvalificētam elektrīķim.
- Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez izzemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšķakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
 - Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrišanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
 - Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
 - Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
 - Krāsns izmantošanas laikā tās aizmugurējā virsma sakarst. 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.

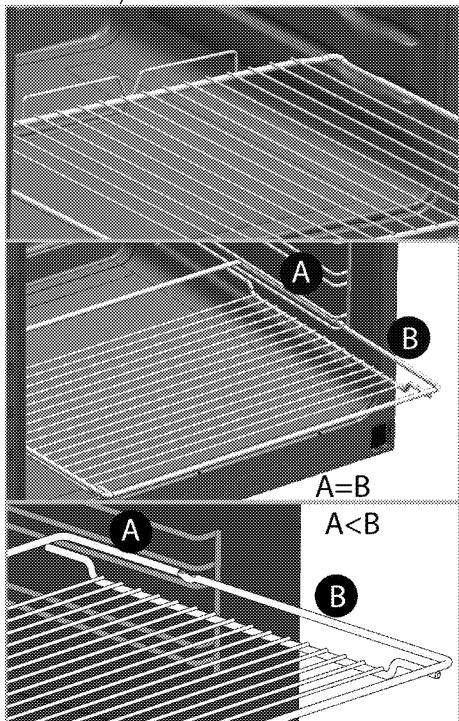
Produkta drošība

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

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



- Neizmantojiet iekārtu, ja priekšējo durvju stikls ir izņemts vai ieplaisajis.
- Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdos.
- Ieklājiet cepamo papīru ēdiena gatavošanas katlā vai cepeškrāsns piederumā (paplātē, grila režģī utt.) kopā ar ēdienu un ievietojiet visu iepriekš sasildītā krāsnī. Noņemiet cepamā papīra liekās daļas, kas atrodas ārpus piederuma vai katla malām, lai

novērstu cepamā papīra saskaršanos ar cepeškrāsns sildelementu. Nekad nelietojiet cepamo papīru temperatūrā, kas pārsniedz norādīto cepamā papīra lietošanas temperatūru. 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 iepļisušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- **UZMANĪBU!** Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdienu 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 atlaidināšanai, 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 enģes.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrādei:



Šī iekārtā atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir markēts ar elektrisko un elektroņisko iekārtu atkritumu (EEA) klasifikācijas simbolu.

Šī iekārtā ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem mājsaimniecības un ciemiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektroņisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroņiskajā un elektriskajā aprīkojumā:

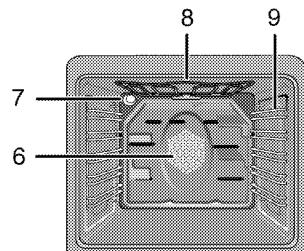
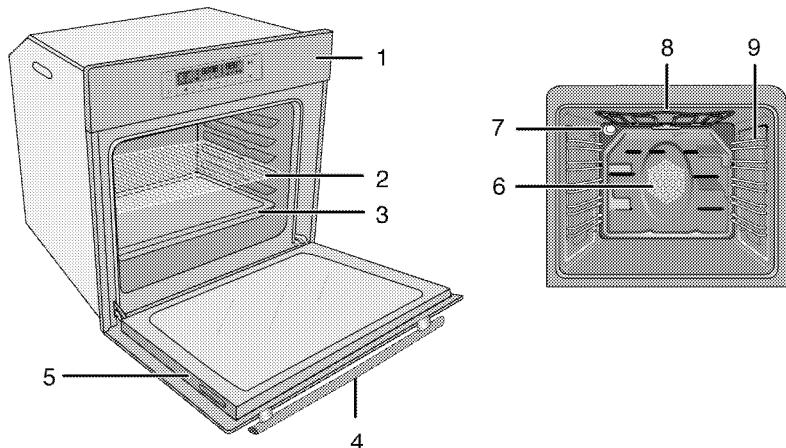
Jūsu nopirkta iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroņiskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav sajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

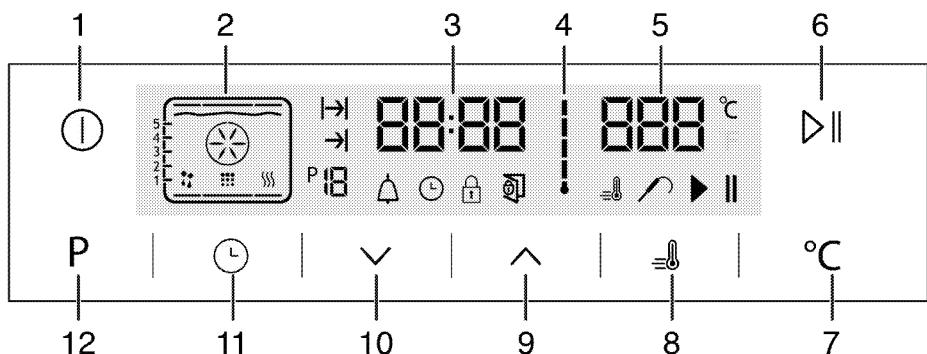
- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar pieklūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties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

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



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



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | IESLĒGŠANAS/IZSLEĢŠANAS taustiņš | 8 | Pastiprinātāja simbols (strauju 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 | Ēdienu gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš | | |
| 7 | Temperatūras iestatījuma taustiņš | | |

Iepakojuma saturs

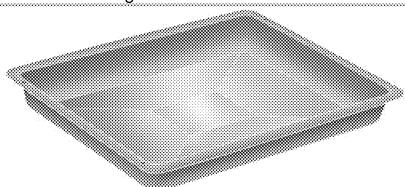


Komplektācijā ietilpst ošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

1. Lietotāja rokasgrāmata

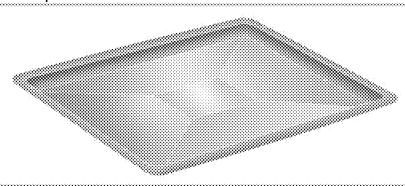
2. Dzīļa paplāte

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



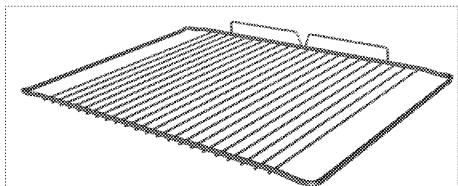
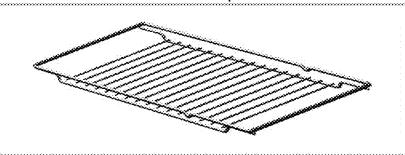
3. Paplāte konditorejas izstrādājumiem

Lietojama tādiem konditorijas izstrādājumiem kā cepumi un biskviti.



4. Grila režģis

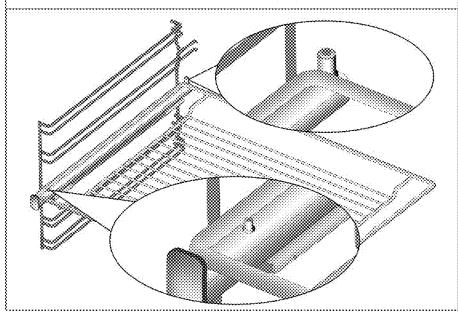
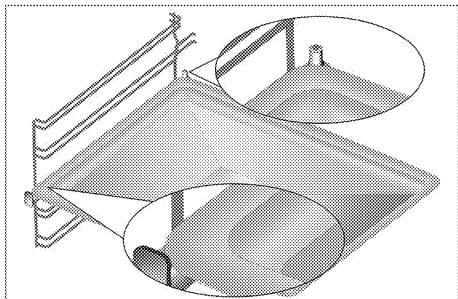
Lietojams apcepšanai un sautējuma traukos cepamās, apcepamās vai gatavojamās pārtikas novietošanai uz vēlamā plauktu.



5. Pareiza stieplu plauktu 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, parliecinieties, ka teleskopiskā plauktu aizmugurē esošās tapas atrodas iepriemē stieplu plauktu un paplātes malām.



Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Kopejais jaudas patēriņš	3.1 kW
Kabeļa tips/šķersgriezums	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Ārējie izmēri (augstums/platums/dzilums)	595 mm/594 mm/567 mm
Uzstādišanas izmēri (augstums/platums/dzilums)	**590 val 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Galvenā krāsns	Daudzfunkciju krāsns
Iekšējā lampa	15/25 W
Grila jaudas patēriņš	2.2 kW

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

Elektroenerģijas efektivitātes klase ir noteikta atbilstoši šādai prioritācijas sistēmai atkarībā no produkta attiecīgo funkciju pieejamības. 1 - Ēdienu 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 Uzstādišana, Izpuse 12.

*

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

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

 Uz iekārtas uzlīmēm vai dokumentācijā norādītās vērtības ir iegūtas laboratorijas apstākjos, 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).

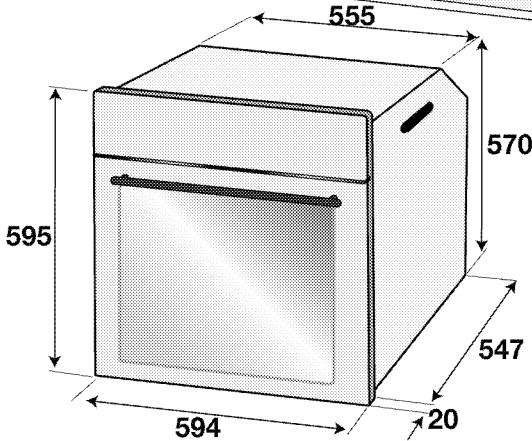
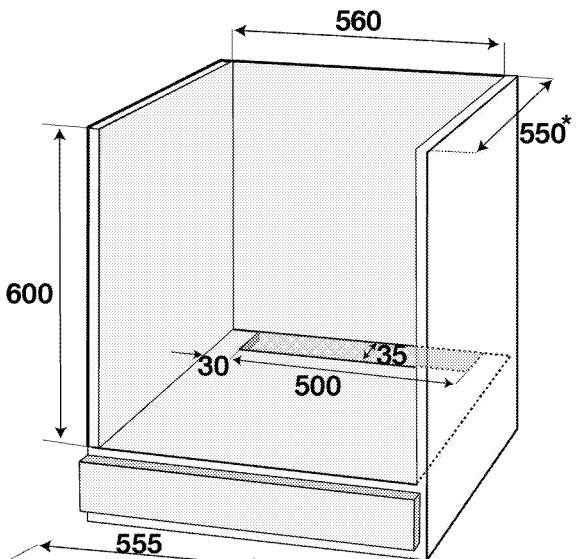
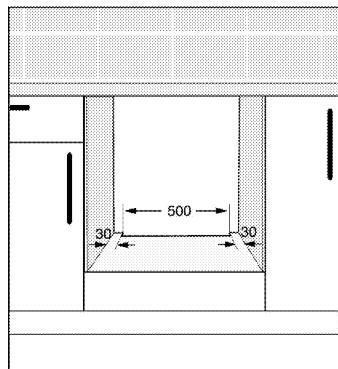
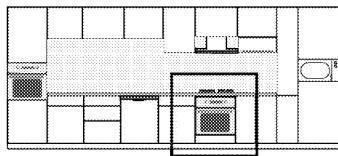
- Izmantotajām virsmām, sintētiskajiem laminātām materiāliem un līmēm jābūt karstumizturīgiem (min. 100 °C).
- Virtuves skapīšus jānovieto vienā līmenī un jānostiprina.
- Ja zem cepeškrāsns ir atvilktnē, starp cepeškrāsns un atvilktni jāuzstāda plaukts.
- Iekārtu jānes vismaz divām personām.
- Lai pārvietotu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



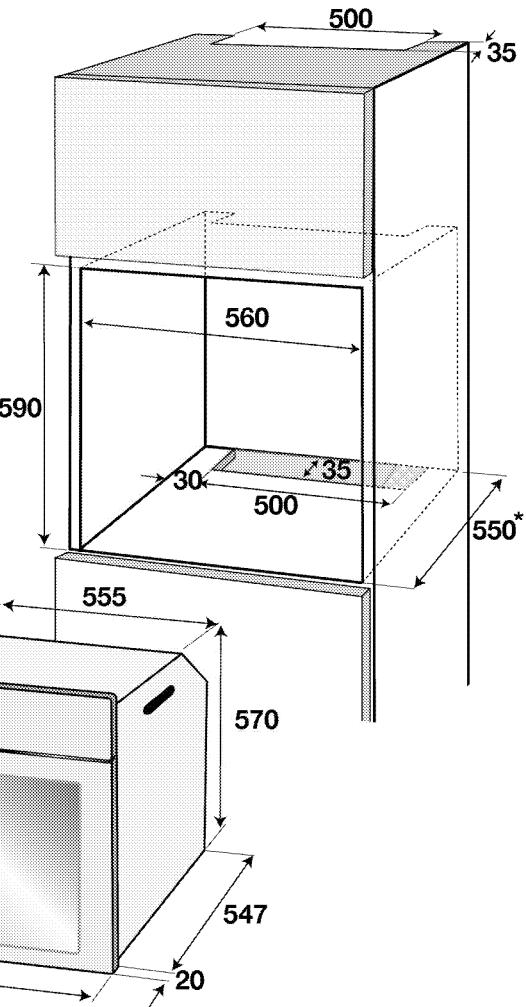
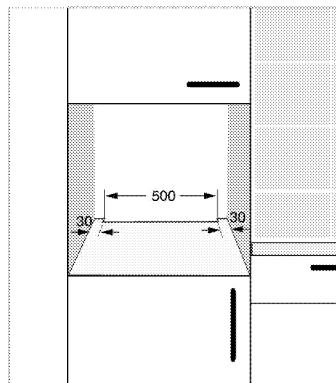
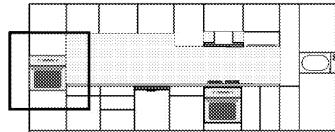
Neuzstādiet iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētavām. Iekārtas izstarotais siltums palielinās dzesēšanas iekārtu enerģijas patēriņu.



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



* min.



* min.

Uzstādīšana un pievienošana

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

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu mazgabarīta bloķēšanas sistēmu. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektrikim. 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 detalēm.

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

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



BĪSTAMI:

Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojet šo iekārtu no strāvas avota.

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

Pievienojet barošanas kabeli.

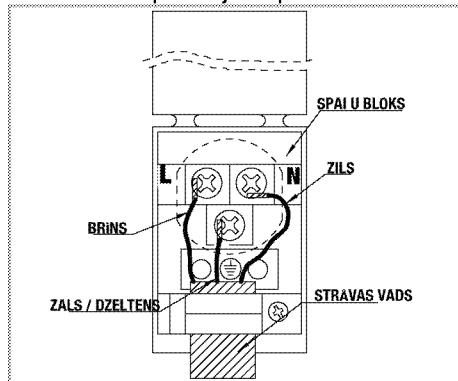


Veicot elektroinstalāciju, jums jāpāklaūjas nacionālām/vietējām elektribas noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktākša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktākšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju, neizmantojot rozeti un kontaktākšu.

1. Ja nav iespējama atvienošana no barošanas avota visos polos, tad jāpievieno elektriskās separācijas ierīce ar min. kontaktu attālumu 3 mm (drošinātāji, līnijas drošības slēdzi, 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.

Leteicama papildu aizsardzība ar nooplūdes strāvas aizsargslēdzi.

Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis

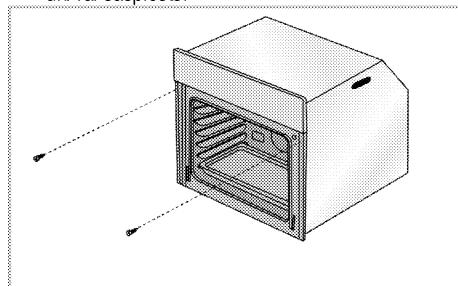


2. Pievienojot vienai fāzei savienojet vadus, kā norādīts tālāk:

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

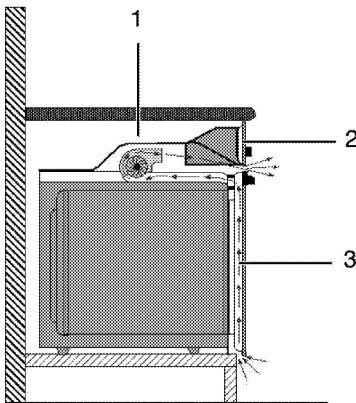
Iekārtas uzstādīšana

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



Nostipriniet krāsns ar 2 skrūvēm, kā parādīts attēlā. Pēc uzstādīšanas pārliecieties, vai skrūves ir pietiekami pievilktais un plīts nekustas. Ja plīts nav uzstādīta atbilstoši norādījumiem un skrūves nav pietiekami pievilktais, 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 iekartas priekšpusi.



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

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

Pēdējā pārbaude

- 1 Izstrādājuma lietošana
- 2 Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabājiet iekārtas oriģinālo kasti un transportējiet iekārtu tajā, levérojet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartonas kastes, iepakojiet iekārtu burbuļplēvē vai biezā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.
- Lai stieplu plaukts un paplāte, kas atrodas krāsnī, nesabojātu krāsns durvis, krāsns durvju iekšpusē, viena līmeni ar paplātēm, piestipriniet kartona strēmelites. 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 pārliecinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

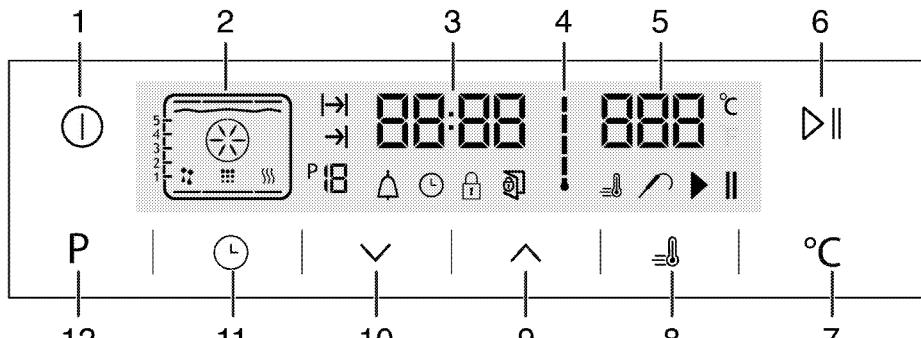
- Gatavojet ēdienu cepeškrāsnī tumšas krāsas un emaljētos traukos, jo tas nodrošinās labāku siltuma vadīšanu.
- Pirms ēdienu gatavošanas iepriekš sasildiet cepeškrāsnī, ja tas ir ieteikts lietotāja rokasgrāmatā vai ēdienu gatavošanas pamācībā.
- Ēdienu gatavošanas laikā bieži neviriniet cepeškrāsns durļas.
- 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, mežiniet cepeškrāsnī vienlaikus gatavot vairakus ēdienus. Varat gatavot ēdienu novietojot divus traukus ar ēdienu uz grīla režīga.
- Ja jums jāgatavo vairāki ēdieni, gatavojet tos uzreiz vienu pēc otra. Tad cepeškrāsns jau būs karsta.
- Varat ietaupīt elektroenerģiju, izslēdzot cepeškrāsnī dažas minūtes pirms ēdienu gatavošanas beigām. Neatveriet cepeškrāsns durvis.
- Pirms saldētu ēdienu gatavošanas tos atlaidiniet.

Sākotnējā izmantošana

Laika iestatīšana



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

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



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

Iekārtas pirmā tīrišanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrišanas materiāli.
Tīrišanai neizmantojet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrišanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

- Nonemiet visus iepakojuma materiālus.
- Noslaukiet iekārtas virsmas ar mitru drāniņu vai sūklīti un noslaukiet ar drāniņu.

Sākotnējā sakarsēšana

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



BRĪDINĀJUMS

Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārtā lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiņiem degļiem, krāsns iekšpusē, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā.

Karstā cepeškrāsns ievietojot ēdienu un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgas virtuves cīmdu.

Elektriskā cepeškrāsns

- Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
- Aizveriet cepeškrāsns durvis.
- Izvēlieties statisko pozīciju.

Cepeškrāsns ar grili

- Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
- Aizveriet cepeškrāsns durvis.
- Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 29*.
- Darbiniet cepeškrānsi aptuveni 15 minūtes.
- Izsledziet grili. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 29*



Sākotnējās izmantošanas laikā iekārtā 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! Iekārtā lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiņiem degliem, krāsns iekšpuselē, silddelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā. Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienu un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtutes cīmdušus.



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 šķīvus ar piemērotu pārkājumu, 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 galas cepšanu

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

Padomi par grilēšanu

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

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

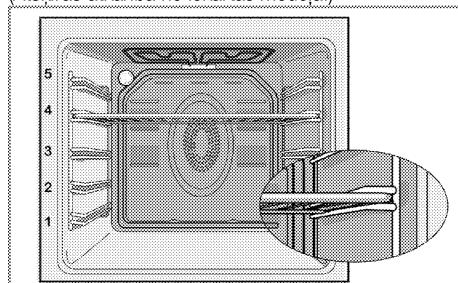
Elektriskās krāsns izmantošana

Elektriskās krāsns izslēgšana

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

Neļaujiet stieplu grilam atbalstīties pret krāsns aizmugurējo sienu. Pabidiet stieplu grili līdz plaukta priekšpusi un nostipriniet ar durtiņu palīdzību, lai panāktu labu grila veikspēju.

(Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)



Darba režīmi

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

1. Augšējais un apakšējais sildelements



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

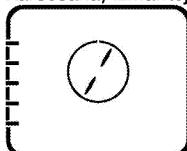
Ekrānā būs redzams piemērots plaukta novietojums.

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. Ēdienu gatavošanas laikā izmantojiet vienu pannu.

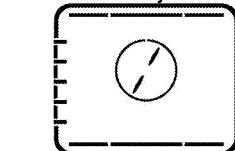
3. Karsēšana, izmantojot ventilatoru



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

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

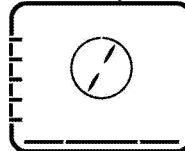
4. "3D" funkcija



Darbojas augšējais un apakšējais sildelements un notiek karsēšana, tās laikā izmantojot ventilatoru. Pārtika tiek vienmērīgi un ātri

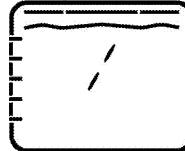
pagatavota no visām pusēm. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

5. Picas funkcija



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

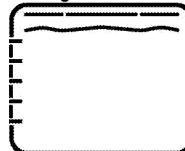
6. Pilns grila režīms + ventilators



Pilnā grila režīmā sasildītais karstais gaiss ar ventilatora palīdzību tiek ātri un vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Tas ir piemērots liela galas 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 ēdienu gatavošanas laika, apgrīziet ēdienu uz otru pusī.

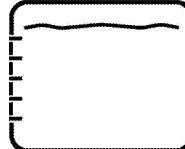
7. Pilns grila režīms



Darbojas lielais grils krāsns griestos. Tas ir piemērots liela galas 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 ēdienu gatavošanas laika, apgrīziet ēdienu uz otru pusī.

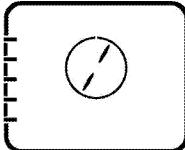
8. Grills



Darbojas mazais grils krāsns griestos. Piemērots grilēšanai un sacepumiem.

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

9. Karsēšana ar Eco ventilatoru



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

Ēdienu gatavošanas laiks izmantojot šo funkciju ir norādīts tabulā "Karsēšana ar Eco ventilatoru".

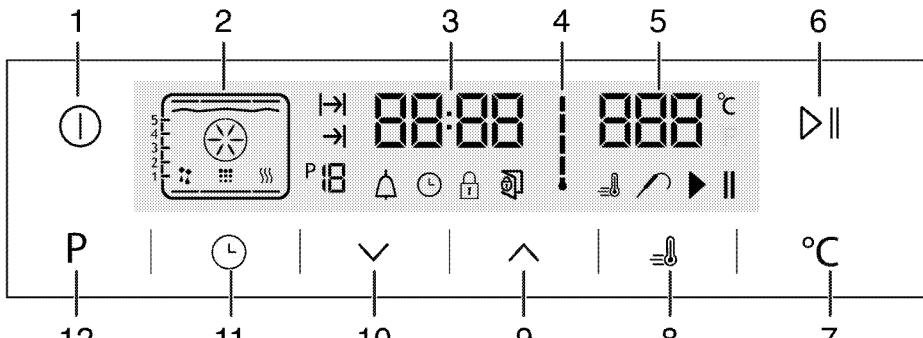
10. Apakšējais sildelements



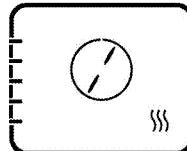
Darbojas tikai apakšējais sildelements. Tas ir piemērots picām un secīgai partikas apbrūnināšanai no apakšas.

11. Silta ēdienu saglabāšana

Krāsns vadības paneļa izmantošana



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



Tiek izmantota ēdienu ilgstošai saglabāšanai ēdienu pasniegšanas temperatūrā.

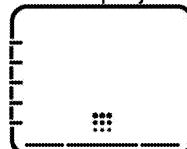
12. Izmantošana ar ventilatoru



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

13. Vieglā tīrišana ar tvaiku

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



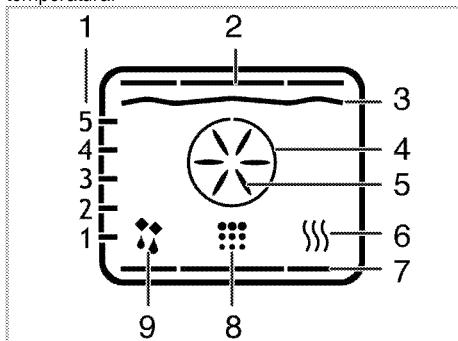
Izmantojot šo funkciju, netirumi (ja nav gaidīts pārāk ilgi) tiek atmekšķeti, un tos var viegli notīrīt. Informāciju par vieglu tīrišanu ar tvaiku skatiet sadaļā "Tīrišana — vieglā tīrišana ar tvaiku".



- : Ēdienu gatavošanas laika simbols
- : Ēdienu gatavošanas laika beigu simbols
- : Funkcijas numurs
- : Brīdinājuma simbols
- : Pulksteņa simbols
- : Taustiņu bloķēšanas simbols
- : Durvju atvēršanas simbols
- : Pastiprinātāja simbols (strauja iepriekšējā sakarsešana)
- : Galas gatavības pārbaudišanas simbols
- : Ēdienu gatavošanas apturēšanas simbols
- : Ēdienu gatavošanas sākšanas simbols

Funkciju tabula:

Funkciju tabulā ir norādītas izmantojamās krāsns funkcijas un to minimāla un maksimāla 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 ēdienu saglabāšana
- 7 Apakšējais sildelements
- 8 Tirīšanas funkcija
- 9 Izmantošana ar ventilatoru



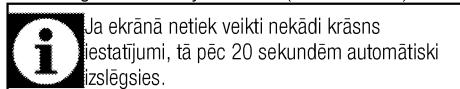
Funkciju tabula	Temperatūras diapazons (C)
Karstuma padeve no augšas un apakšas	40-280
Sildīšana ar karsto gaisu no apakšas/augšas	40-280
Ēdienu gatavošana ar konvekciju	40-280
"3D" funkcija	40-280
Pizza funkcija	40-280
Liela izmēra grils ar konvekciju	40-280
Pilna grīšana	40-280
Lēna grīšana	40-280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

*Modeļiem, kam ir pašattīrišanas ar pirolīzi funkcija (pirolīze), temperatūru var iestatīt līdz 310°C.

	Drošības apsvērumu dēļ maksimālais pielāgojamais ēdienu 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 krāsnīj ir iestatīta pusautomātiskā vai pilna automātiskā programmēšana.
	Atverot krāsns durvis, appaismojums ieslēgsies pat tad, ja krāsns ir izslēgta.

Krāsns darbība

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



Manuālā gatavošana, izvēloties temperatūru un darbības funkciju

Varat gatavot, izvēloties māltītes pagatavošanai piemērotāko temperatūru un darbības funkciju. Tā gatavošanu varēsit 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, pieskaroties pie pogas , lai iespējotu temperatūras lauku.

» Sāks mirgot simbols .

4. Pieskaroties pie taustiņiem , lai iestatītu vēlamo temperatūru.
5. Pieskaroties pie taustiņa , lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
6. levietojet māltīti krāsnī.
7. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra un darbības funkcija, pieskaroties pie taustiņa  , lai sāktu gatavošanu. Displejā tiks parādīts simbols .

» Krāsns tūlīt sāks darboties izvēlētās funkcijas režīmā, un iekšpuses temperatūra palielinās līdz iestatītajai temperatūrai. Katrā iekšpuses temperatūras iedala 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 neizslēdz automātiski. Gatavošanu varat pabeigt, vēlreiz pieskaroties taustiņam  .

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

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

Gatavošana, iestatot gatavošanas laiku

Ja vēlaties, lai krāsns pēc gatavošanas izslēdzas, izvēlieties māltītei atbilstoši temperatūru un darbības funkciju un iestatiet gatavošanas laiku. Gatavojoj 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 ieteicamu temperatūru, pieskaroties pie pogas , lai iespējotu temperatūras lauku.

» Sāks mirgot simbols .

4. Pieskaroties pie taustiņiem  , lai iestatītu vēlamo temperatūru.
 5. Pieskaroties pie taustiņa , lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
 6. Pieskaroties pie , līdz gatavošanas laika displejā parādās simbols .
 7. Iestatiet gatavošanas laiku — pieskaroties pie taustiņiem   un apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie taustiņa .
- » Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols .
8. Levietojet māltīti krāsnī.
 9. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra, darbības funkcija un gatavošanas laiks, pieskaroties 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 iekšpuses temperatūra palielinās līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz iestatītā gatavošanas laika beigām. Katrā iekšpuses temperatūras iedala 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 zīņojums "End" (Gatavs) un atskan signāls.
 11. Pieskaroties jebkuram taustiņam, lai apturētu signālu.
- » Signāls vairs neskanēs, un krāsns automātiski pārtrauks darbību.

Gatavošanas laika beigu iestatīšana uz vēlāku laiku

Varat nodrošināt krāsns automātisku ieslēgšanos un izslēgšanos, iestatot māltītei piemērotu temperatūru un darbības funkciju un atlieket 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 ieteicamu temperatūru, pieskaroties pie pogas , lai iespējotu temperatūras lauku.
- » Sāks mirgot simbols .
4. Pieskaroties pie taustiņiem  , lai iestatītu vēlamo temperatūru.

5. Pieskarieties pie taustiņa °C, 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. Levetojiet māltīti krāsnī.
 11. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra, darbības funkcija, gatavošanas laiks un gatavošanas laika beigas, pieskarieties pie taustiņa ➤ ||, lai sāktu gatavošanu. Displejā tiks parādīts simbols ➤.
- » Krāsns taimeris automātiski aprēķina gatavošanas sākšanas laiku, no iestatītā gatavošanas beigu laika atņemot gatavošanai nepieciešamo laiku. Kad pienāk gatavošanas sākšanas laiks, tiek aktivizēts atlasītais darbības režīms, un krāsns tiek uzsildīta līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz iestatītā gatavošanas laika beigām. Katrā iekšpusē temperatūras iedala iedegsies, līdz krāsns iekšpusē tiks sasniegta iestatītā temperatūra. Funkciju displejā tiks parādīti papildu aktīvie sildītāji un ieteicamais paplātes novietojums.
12. Kad gatavošana ir pabeigta, displejā tiek parādīts zinojums "End" (Gatavs) un atskan signāls.
 13. Pieskarieties jebkuram taustiņam, lai apturētu signālu.
- » Signāls vairs neskanēs, un krāsns automātiski pārtrauks darbību.



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

Režīma Booster iestatīšana (ātrā iepriekšējā uzsildīšana)

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

Režīmu Booster nevar izvēlēties atkausēšanas, sildīšana ar karsto gaisu eco režīmā , siltuma uzturēšanas un tiršanas 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 uzsilis 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 krānsni.

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

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

1. Pieskarieties pie ⏪, līdz displejā parādās simbols ☰.
- » Displejā tiks parādīts zinojums "OFF" (Izslemts).
2. Nospiediet ⌂, lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu.
- » Kad taustiņu bloķēšana ir aktivizēta, displejā tiks parādīts zinojums "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 zinojums "On" (Ieslēgts).
2. Atspējojiet taustiņu bloķēšanu, pieskaroties pie taustiņa ⌂.
- » Kad taustiņu bloķēšana būs deaktivizēta, tiks parādīts zinojums "OFF" (Izslemts). 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

Ierices taimeri 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 māltiņi citā pozīcijā. Iestatītā laika beigās taimeris atskanēs skaņas signāls.

1. Pieskarieties pie  , līdz displejā parādās simbols .



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

2. Iestatiet brīdinājuma ilgumu, izmantojot taustiņus  .

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

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

Brīdinājuma izslēgšana

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

» Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.

Brīdinājuma atcelšana

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



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

Dienas laika mainīšana

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

Skaņas pielāgošana

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

Eco lampas iestatījuma pielāgošana

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

Ja darbības laikā pieskarsities kādam taustiņam

(izņemot taustiņus  ), lampa tiks ieslēgta iestatījumā ON, bet pēc 15 sekundēm — iestatījumā OFF (izslēgts).

Ēdienu gatavošanas laika tabula

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

Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana



1. krāsns režīgs ir **apakšējais** režīgs.

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režīga novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdienu gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kūkas paplāte	Viena panna	Standarta paplāte*		3	180	25 ... 30
Kēksi veidnie	Viena panna	Kūkas veidne uz grila režīga**		2	180	40 ... 50
Mazi keksi	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-Dzīla paplāte*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvītķuka	Viena panna	Apalā kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režīga**		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Apalā kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režīga**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apalā kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režīga** 4-Apalā kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	35 ... 45
Cepumji	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-Dzīla paplāte*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Raugā miklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplāte*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzīla paplāte*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Trekni konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	25 ... 35
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzīla 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 režīga**		2 - 3	200	30 ... 40

Pīca	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	10 ... 15
Lielā galas steiks (vesels) / Cepets	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	100 ... 120
Jēra stībs (sautējums)	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	70 ... 90
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
Apcepts cālis (1,8-2 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
Tītars (5,5 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30

Ieteicams pirms jebkura ēdienu gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsnī.

* 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 maizē	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-Dzīlā paplāte*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
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-Dzīlā paplāte*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvītkūka	Viena	Apala kūkas forma ar 26 cm		3	160	25 ... 35

	panna	diametru uz grila režga**				
	Viena panna	Apalā kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režga**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apalā kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režga** 4-Apalā kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	35 ... 45
Abolu pīrāgs	Viena panna	Apalš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režga**		2	180	50 ... 60
	Viena panna	Apalš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režga**		2	170	50 ... 60
	2 pannas	1-Apalš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režga** 4-Apalš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz pannas konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	170	50 ... 60

Ieteicams pirms jebkura ēdienu gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsnī.

* Sie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

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

Karsēšana ar Eco ventilatoru



Nemainiet ēdienu gatavošanas temperatūru režima „Karsēšana ar Eco ventilatoru” lietošanas laikā.



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

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Režga novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdienu gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Mazi kēksi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	160	25 ... 35
Cepumini	Viena panna	Standarta paplāte*	3	180	25 ... 35
Raugā mīklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	200	45 ... 55
Treknī konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	200	35 ... 45

* Sie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

Padomi par kūku cepšanu

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

Padomi par konditorijas izstrādājumu cepšanu

- Ja konditorijas izstrādājumi ir pārāk sausi, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdienu gatavošanas laiku. Samitriniet rauga

mīklas kārtas ar piena, eļļas, olas un jogurta maisījumu.

- Ja konditorijas izstrādājumus ir pārāk ilgi jacep, pievērsiet uzmanību sagatavoto konditorijas izstrādājumu biezumam, lai tas nepārsniedz paplātes dzīļumu.
- Ja konditorijas izstrādājumu augšpuse klūst 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 virsmais, lai tie klūtu vienādi brūni.



Cepiet konditorijas izstrādājumus atbilstoši ēdienu gatavošanas tabulā norāditajam režīmam un temperatūrai. Ja apakša vēl arvien nav pietiekami brūna, nākamo reizi ielieciet krāsnī par vienu plauktu zemāk.

Padomi par dārzenu vārišanu

- Ja dārzenu ēdiens zaudē sulīgumu un kļūst ļoti sauss, gatavojet to pannā ar vāku, nevis krāsns paplatē. Slēgtos traukos ēdienu sulīgums saglabāsies.
- Ja dārzenu ēdiena netiek līdz galam pagatavots, vispirms izvāriet dārzenus vai sagatavojet tāpat kā konserviem, un pēc tam ievietojet krāsnī.

Grila izmantošana



BRĪDINĀJUMS

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

Grila ieslēgšana

- Pieskaroties pogai ①, lai atvērtu krāsnī, displejā tiek parādīta pirmā darbības funkcija.
 - Pieskaroties pie ↗/↖, lai izvēlotos vajadzīgo grila funkciju.
 - Ja vēlaties mainīt darbības funkcijai ieteicamo temperatūru, pieskaroties pie pogas °C, lai iespējotu temperatūras lauku.
- » Sāks mirgot simbols °C.
- Pieskaroties pie taustiņiem ↗/↖, lai iestatītu vēlamo temperatūru.

Ēdienu grilēšanas laika tabula

Grilēšana ar elektrisko grili

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 galas karbonāde	Grila režģis	4...5	250	20...25 min.
Rostīfs	Grila režģis	4...5	250	25...30 min.
Tēta galas karbonāde	Grila režģis	4...5	250	25...30 min.
Grauzdēta maize *	Grila režģis	4	250	1...3 min.

* atkarībā no blezuma.

**Pirms gatavošanas leslīdot iekārtu 5 minūtes.

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

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

- Pieskaroties pie taustiņa °C, lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
 - Ja ir izvēlēta vajadzīga temperatūra un darbības funkcija, pieskaroties pie taustiņa ► ||, lai sāktu grilēšanu. Displejā tiks parādīts simbols ► .
- » Krāsns tūlīt sāks darboties izvēlētās funkcijas režīmā, un iekšpuses temperatūra palielinās līdz iestatītajai temperatūrai. Katra iekšpuses temperatūras iedala iedegsies, līdz krāsns iekšpusē tiks sasniegta iestatītā temperatūra. Funkciju displejā tiks parādīti papildu aktīvie sildītāji un ieteicamais paplātes novietojums.
- Grilēšanu varat pabeigt, vēlreiz pieskaroties pie pogas ► ||.

» Krāsnī tiks pabeigta grilēšanas darbība un displejā tiks parādīts simbols ||.

Grila izslēgšana

- Lai aizvērtu krāsnī, pieskaroties pie pogas ① apmēram 2 sekundes.



Grilēšanai nepiemērota pārtīka rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtīku, kas ir piemērota intensivam grilēšanas karstumam.

Neievietojiet pārtīku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtīka var aizdegties.

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

Pēc 2/3 grilēšanas laika apgrieziet ēdienu.

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

6 Apkope un tīrišana

Vispārīga informācija

Regulāra tīrišana pagarina iekartas kalpošanas laiku un samazina bieži sastopamas problēmas.



BĪSTAMI:

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

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



BĪSTAMI:

Pirms tīrišanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādejādi izvairties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrišanai nav nepieciešami īpaši tīrišanas līdzekļi. Iekārtas tīrišanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecīnieties, vai pēc tīrišanas un uzreiz pēc izšķiķišanās ir rūpīgi noslaučīts viss liekais ūdens.
- Nerūsējošā tērauda virsmu un roktura tīrišanai neizmantojiet tīrišanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīritu šīs daļas, izmantojiet mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrišanas materiāli.

Tīrišanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrišanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.



Ierīces tīrišanai neizmantojiet tvaika tīritājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

Vadības paneļa tīrišana

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



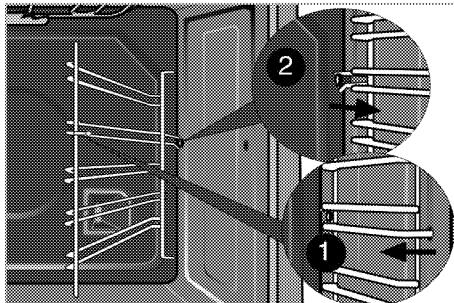
Ja jūsu izstrādājumam ir pogas/rokturi, tīrot vadības paneļi, nenozemiet vadības rokturus. Var tikt sabojāts vadības panelis!

Krāsns tīrišana

Sānu sienas tīrišana(Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

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

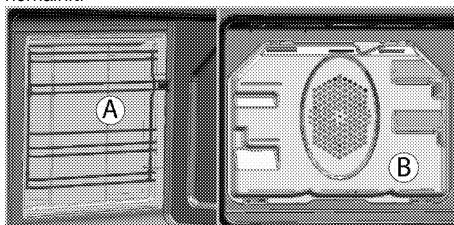
1. Nonemiet sānu režģa priekšējo daļu, to velkot sānu sienai pretējā virzienā.
2. Pilnībā izņemiet sānu režģi, to velkot savā virzienā



Katalītiskas sienas

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

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

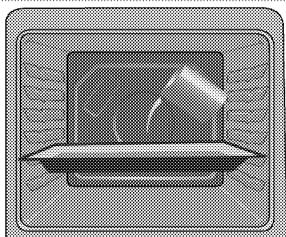


Vieglā tīrišana ar tvaiku

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

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

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



- Atlasiet vieglas tīrišanas ar tvaiku funkciju. Ekrānā tiks parādīts tīrišanas ilgums, un to nevar mainīt. Varat iestatīt šīs tīrišanas funkcijas beigu laiku.
- Atveriet durvis un nolaukiet krāsns iekšējās virsmas ar mitru sūklīti vai drāniņu.
- Iekārtas tīrišanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammiņi, lai atbrīvotos no grūti notīramiem netīrumiem, un noslaukiet iekārtu ar sausu drāniņu.



Vieglajā tvaika tīrišanas režīmā ūdens tiek ielieti tvertnē, lai mīkstinātu nogulsnes/netīrumus, kas izveidojušies krāsns korpusā, tādējādi tie izgaros un kondensēsies krāsns korpusā un uz krāsns durtītu iekšējā stikla, tāpēc, atverot krāsns durtījas, var pilēt ūdens. Notīriet kondensātu uzreiz pēc krāsns durtīju atvēšanas.

Notīriet krāsns durvis

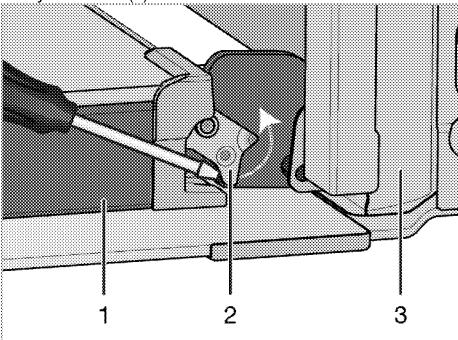
Krāsns durvju tīrišanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammiņi, un noslaukiet ar sausu drāniņu.



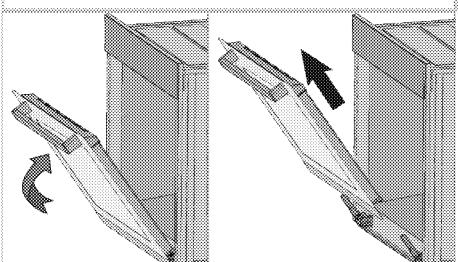
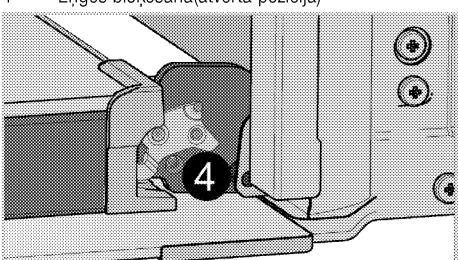
Neizmantojiet krāsns durvju tīrišanai asus abrazīvus tīrišanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus. Tie var saskrāpēt virsmu un sabojāt stiklu.

Krāsns durvju izņemšana

- Atidarykite priekšējās dureles (1).
- Atveriet spraudites uz enģes korpusa (2) priekšējo durvu labajā un kreisajā pusē, nospiežot uz āka, kā parādīts attēlā. Kad tā ir atvērta, atslēga ir jāizskatās (4).



- 1 Durvis
- 2 Enģes bloķēšana(aizvērtā pozīcija)
- 3 Krāsns
- 4 Enģes bloķēšana(atvērtā pozīcija)



- Pusiau praverkite priekšējās dureles.
- Nuimkite priekšējās dureles, traukdam ijas aukštyn, kad jas atsikabintu nuo dešinojo ir kairiojo vyriū.



Norint vēl sumontuoti dureles, nuēmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlīkti atvirkšķia tvarka. Vēl istatē dureles, nepamirškite užspausti prie vyriū korpusū esančių spaustukū.

Soft Open & Soft Close funkcija

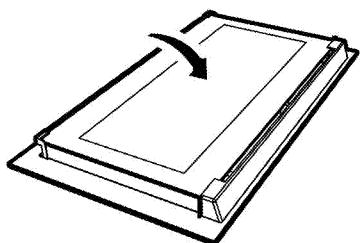
Daži modeļi var ietvert funkciju Soft Close & Soft Open. Soft Close funkcija ļauj lietotājam vienmērīgi aizvērt cepeškrāsns durvis, paverot to apmēram 15 cm no slēgtā stāvokļa un viegli to nospiežot. Automātiskā slāpēšanas sistēma ļauj viegli aizvērt durvis. Līdzīga funkcija tiek novērota, kamēr cepeškrāsns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

Iekšējo stikla durvju izņemšana

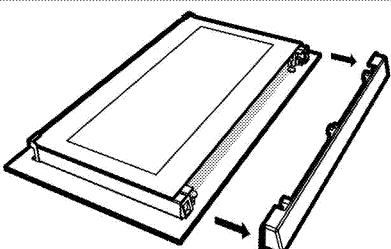
(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts notiņšanai.

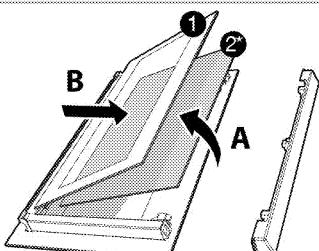
1. Atviet krāsns durvis.



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



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



- 1 lekšējais stikla panelis
- 2* lekšējais stikla panelis (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)
4. Ja jūsu produkts ir aprīkots ar iekšējo stikla paneli (2); Atkārtojet šo pašu darbību, lai izņemtu iekšējo stikla paneli (2).
5. Pirmā durvju pārgrupēšanas darbība ir iekšējā stikla panela (2) iekšķēdētā stūri plastmasas gropes nošķeltajā stūrī. (Ja jūsu produkts ir aprīkots ar iekšējo stikla paneli). Iekšējo stikla paneli (2) ir jāievieto plastmasas gropē pie paša iekšējā stikla panela (1).
6. levietojoj pašu iekšējo stikla paneli (1), pavērsiet panela apdrukāto pusē iekšējā stikla panela virzienā. Svarīgi, lai iekšējā stikla panela (1) apakšējais stūris ir atbalstīts apakšējā plastmasas rievā.
7. Spiediet plastmasas detaļu pie rāmja, līdz izdzirdat klikšķi.

Krāsns lampas nomainīšana



BĪSTAMI:

Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, pirms krāsns lampas nomainīšanas pārliecinieties, ka iekārtā ir atvienota no barošanas avota un atdzisus. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!



Lampa var neatrasties attēla redzamajā vietā.



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



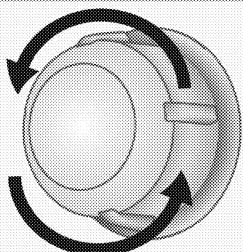
Šajā ierīcē izmantotājām lampām ir jāspēj funkcionēt ekstrēmos fiziskos apstākļos, piemēram, temperatūra, kas nepārsniedz 50 °C.



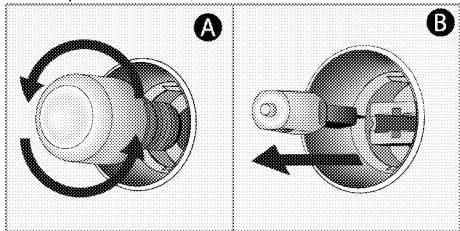
Šajā krāsnī tiek izmantota kvēspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums mazāks par 60 mm, diametrs mazāks par 30 mm, vai halogēna lampa ar ligzdu G9, jauda ir mazāka par 60 W. Lampas ir piemērotas darbam temperatūrā virs 300 ° C. Krāsns lampas var iegūt no pilnvarotiem servisa aģentiem vai tehnika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

Ja cepeškrāsnij ir apaļa lampa

1. Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
2. Pagrieziet stikla vāku pretēji pulkstenrādītāju kustības virzienam un nonemiet.



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 klūda.*

Iekārtas sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

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

Iekārtas nedarbojas.

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

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 aktivizējet.*



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

