



**lebūvēta krāsns**

Lietotāja rokasgrāmata

**Рерна за вградување**

Упатство за корисникот



BIM36300XCS

**LV / MK**

285.4445.47/R.AE/2.04.2021/6-4

7768286710

# **Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!**

Cienījamais pircēj!

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

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

## **Simbolu paskaidrojums**

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Svarīga informācija vai noderīgi ieteikumi par izmantošanu.



Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām



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

## SATURA RĀDĪTĀJS

<b>1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību</b>	<b>4</b>
Vispārējā drošība.....	4
Elektriskā drošība.....	4
Produkta drošība.....	6
Paredzētā lietošana .....	8
Bērnu drošība .....	8
Atbrīvošanās no vecās iekārtas .....	8
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla .....	9
<b>2 Vispārīgā informācija</b>	<b>10</b>
Pārskats .....	10
Iepakojuma saturs .....	11
Tehniskā specifikācija .....	12
<b>3 Uzstādīšana</b>	<b>13</b>
Pirms uzstādīšanas .....	13
Uzstādīšana un pievienošana .....	14
Atbrīvošanās no vecās iekārtas .....	16
<b>4 Sagatavošana</b>	<b>17</b>
Padomi par elektroenerģijas taupīšanu... ..	17
Sākotnējā izmantošana.....	17

Laika iestatīšana .....	17
leķertas pirmā tīrišanas reize.....	18
Sākotnējā sakarsēšana .....	18
<b>5 Krāsns izmantošana</b>	<b>19</b>
Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu.....	19
Elektriskās krāsns izmantošana .....	20
Darba režīmi .....	20
Cepeškrāsns izmantošana.....	22
Ēdienu gatavošanas laika tabula .....	25
Grila izmantošana.....	28
Ēdienu grilēšanas laika tabula .....	29
<b>6 Apkope un tīrišana</b>	<b>30</b>
Vispārīga informācija .....	30
Vadības paneļa tīrišana .....	30
Krāsns tīrišana.....	30
Cepeškrāsns durvju tīrišana.....	31
Iekšējo stikla durvju izņemšana .....	32
Krāsns lampas nomainīšana.....	33
<b>7 Traucējummeklēšana</b>	<b>35</b>

# **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 atceļts 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 jānodod arī lietotāja rokasgrāmata, iekārtas uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.
- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atceļt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas 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.

## **Elktriskā 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/elektroīnijas ar tabulā “Tehniskās specifikācijas” norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšķakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Nekādā gadījumā neaiztieciet kontaktspraudni ar mitrām rokām. Nekādā gadījumā neatvienojiet iekārtu no kontaktligzdas, to velkot aiz kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrišanas un

remonta laikā to jāatlīno 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.
- Iekārtu 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.
- Pārliecieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

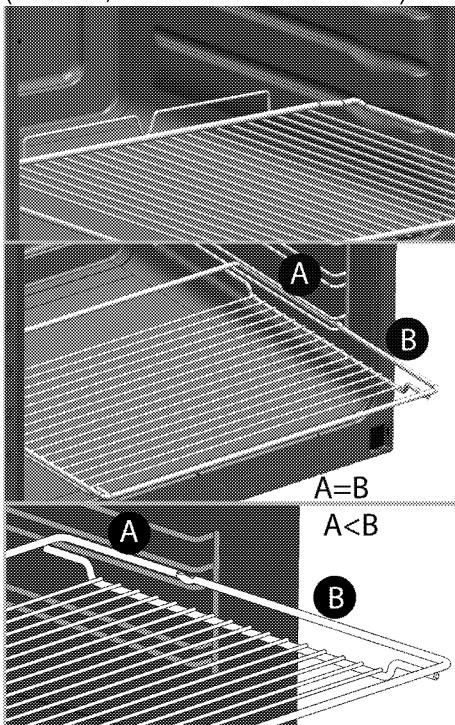
## Produkta drošība

- **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.
- Nelieciņi 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 tīritājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz stieplu režģiem

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



- Neizmantojiet iekārtu, ja priekšējo durvju stikls ir izņemts vai ieplaisājis.
- Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no

cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.

- Ieklājiet cepamo papīru ēdienu 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 trieciņa draudus, pirms lampas nomaiņas pārliecinieties, ka ierīces strāvas vads ir atvienots vai ir izslēgts slēdzis.

- Iekārtu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durvīm, pretējā gadījumā tā var pārkarst.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

- Pārliecinieties, ka spraudkontakts labi atbilst

kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.

- Neizmantojiet bojātu vai iepļīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

### Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai 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, dvielu 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 pārstrāde:



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir markēts ar elektrisko un elektronisko

iekārtu atkritumu (EEAI) klasifikācijas simbolu.

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

### **Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:**

Jūsu nopirkta iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu

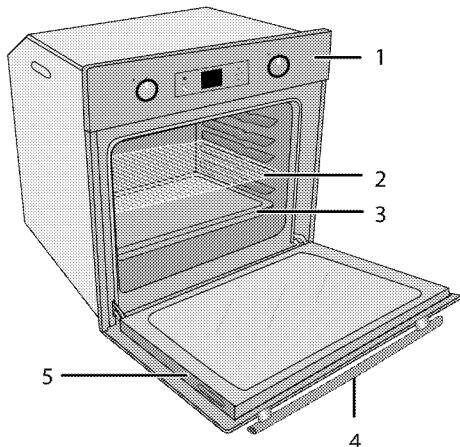
ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

### **Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla**

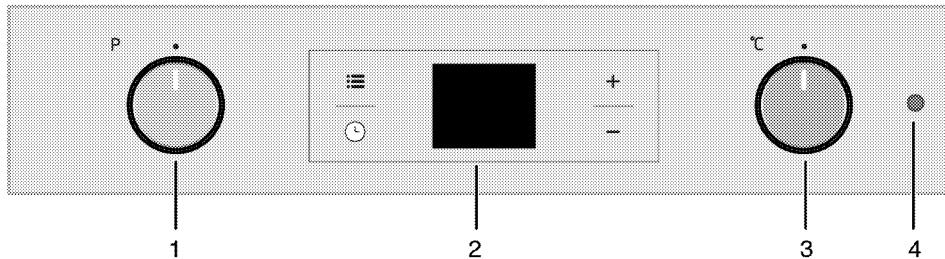
- lepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties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

## 2 Vispārīgā informācija

### Pārskats



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



- |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| 1 Funkciju pārslēgs   | 3 Termostata pārslēgs |
| 2 Digitālais taimeris | 4 Termostata lampa    |

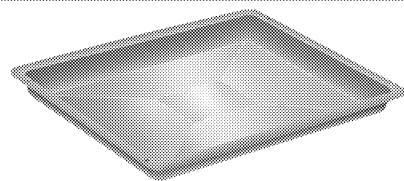
## Iepakojuma saturs

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

### 1. Lietotāja rokasgrāmata

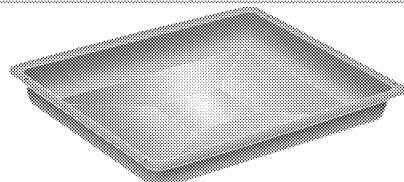
### 2. Standarta paplāte

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



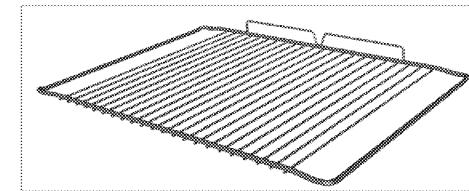
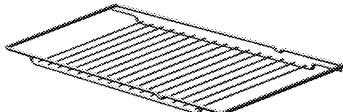
### 3. Dzīļā paplāte

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



### 4. Grila režģis

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

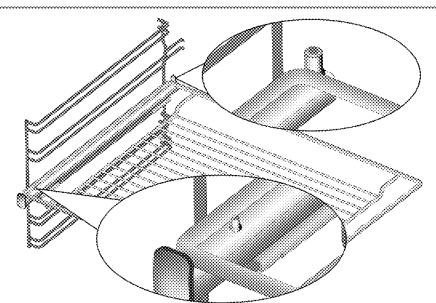
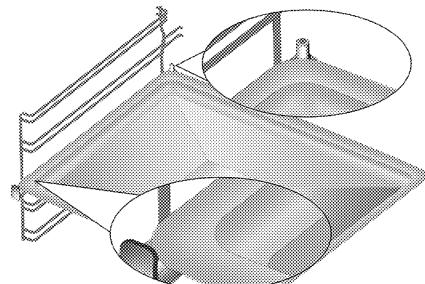


### 5. Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz teleskopiskajiem plauktiem

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

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

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



## Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	2.5 kW
Kabela tips/šķērsgrīzums	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Ārējie izmēri (augstums/platums/dzilums)	595 mm/594 mm/567 mm
Uzstādišanas izmēri (augstums/platums/dzilums)	**590 vai 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Galvenā krāsns	<b>Daudzfunkciju krāsns</b>
Iekšējā lampa	15/25 W
Grila jaudas patēriņš	2.2 kW

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

Elektroenerģijas efektivitātes klase ir noteikta atbilstoši šādai prioritizācijas sistēmai atkarībā no produkta attiecīgo funkciju pieejamības. 1 - 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, Lappuse 13.*

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

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

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

### **3 Uzstādīšana**

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

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

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

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

#### **Pirms uzstādīšanas**

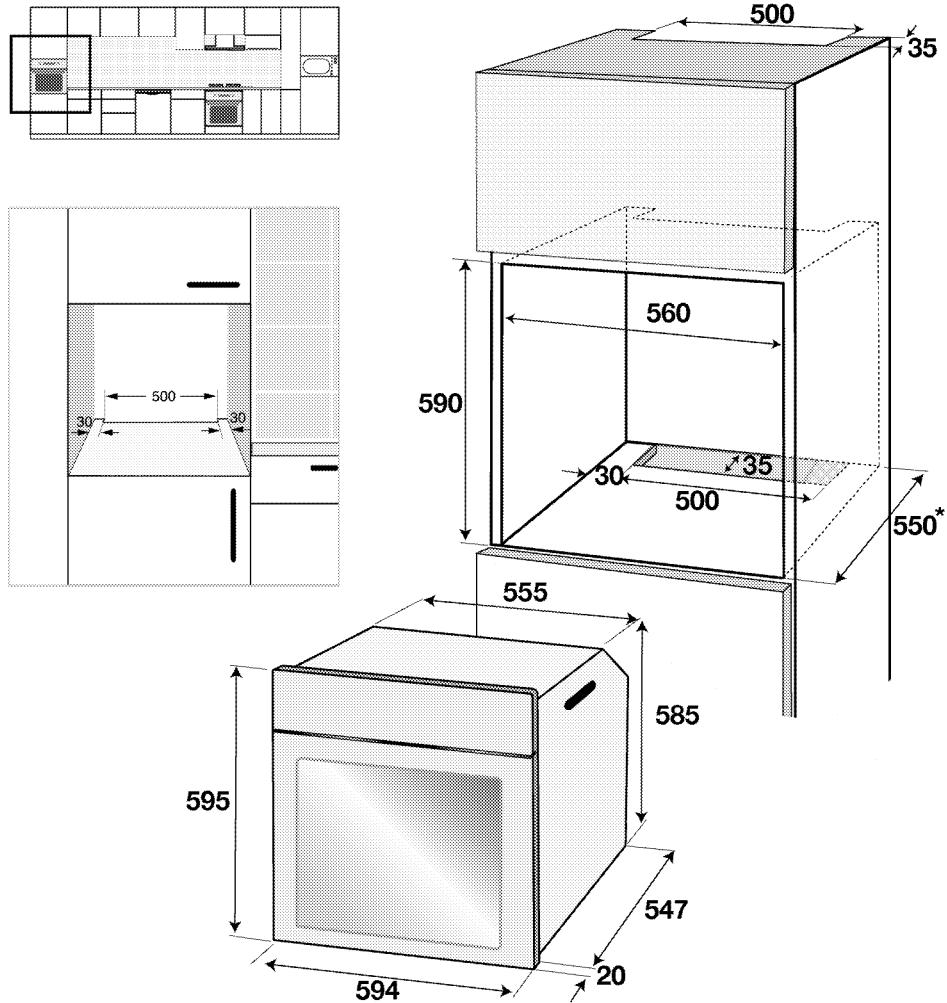
Šī iekārta ir paredzēta uzstādīšanai virtuves skapjos, kurus iespējams iegādāties veikalos. Starp iekārtu un virtuves sienām un mēbelēm ir jānodrošina droša distance. Skatiet attēlu (vērtības norādītas mm).

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

- i** Neuzstādiet iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētavām. Iekārtas izstarotais siltums palielinās dzesēšanas iekārtu energijas patēriņu.

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

- i** Ja iekārtai ir stieplu rokturi, tad pēc tās pārvietošanas ieķīdiet šos rokturus atpakaļ sānu sienās.



\* min.

## **Uzstādīšana un pievienošana**

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

### **Pievienošana elektrotīklam**

Pievienojiet iekārtu pie lezemētas kontaktligzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā “Tehniskā specifikācija” norādītajām vērtībām atbilstošu

mazgabārīta bloķēšanas sistēmu. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu lezemēt kvalificētam elektrīkim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez lezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

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

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

**!** Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, saločīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām.

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

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

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

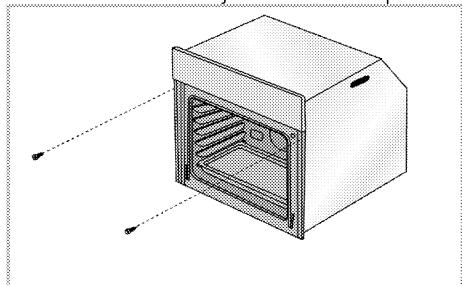
**i** Pēc uzstādīšanas barošanas kabeļa spraudnim ir jābūt viegli sasniedzamam (nenovietojiet kabeli virs plīts vismas).

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

Iespaidiet barošanas kabeli kontaktligzdā.

### Iekārtas uzstādīšana

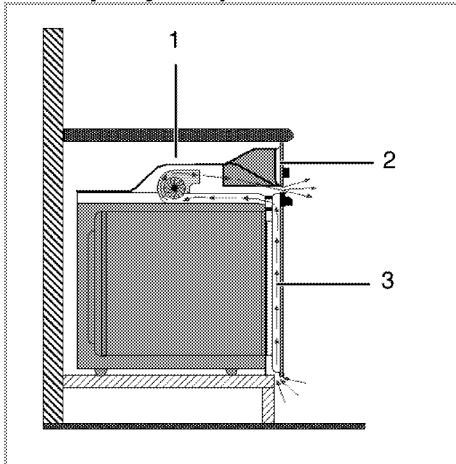
1. Iebīdiet plīti skapītī, nocentrējet un nostipriniet, uzmanoties, lai barošanas kabelis netiek bojāts un/vai saspiests.



Nostipriniet krāsmi ar 2 skrūvēm, kā parādīts attēlā.

Pēc uzstādīšanas pārliecinieties, 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

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

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

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

## Pēdējā pārbaude

- 1.Izstrādājuma lietošana
- 2.Pārbaudiet funkcijas.

## Atbrīvošanās no vecās iekārtas

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

**i** Nenovietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.

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

## 4 Sagatavošana

### Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Gatavojiet ēdienu cepeškrāsnī tumšas krāsas un emaljētos traukos, jo tas nodrošinās labāku siltuma vadīšanu.
- Pirms ēdienu gatavošanas iepriekš sasildiet cepeškrāsnī, ja tas ir ieteikts lietotāja rokasgrāmatā vai ēdienu gatavošanas pamācībā.
- Ēdienu gatavošanas laikā bieži neviriniet cepeškrāsns durtījas.
- Ja vien iespējams, mēģiniet cepeškrāsnī vienlaikus gatavot vairākus ēdienus. Varat gatavot ēdienu novietojot divus traukus ar ēdienu uz grila režīga.
- Ja jums jāgatavo vairāki ēdieni, gatavojiet 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

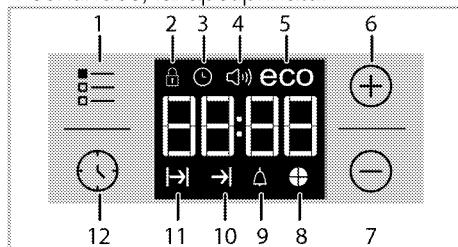
**i** Regulēšanas laikā attiecīgie simboli mirgos displejā.

Nospiediet taustiņus **+/-**, lai uzstādītu laiku, cikos pirmo reizi tiek pieslēgta cepeškrāsns.

**i** Ja izmantojat modeli ar skārienvadības iespējām, vispirms pieskarieties pie **≡** un pēc tam izmantojet taustiņu **+/-**, lai iestatītu dienas laiku.

Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie simbola **⊕**, pēc tam nepieskarieties

nevienam taustiņam un pagaidiet 4 sekundes, lai apstiprinātu.



- 1 Regulēšanas taustiņš
- 2 Taustiņu bloķēšanas simbols
- 3 Pulksteņa simbols
- 4 Brīdinājuma skaļuma signāli \*
- 5 Eco režīma simbols
- 6 Plus taustiņš
- 7 Mīnuss taustiņš
- 8 Laika iedaļas simbols
- 9 Brīdinājuma simbols
- 10 Ēdienu gatavošanas laika beigu simbols\*
- 11 Ēdienu gatavošanas laika simbols
- 12 Programmas taustiņš

\* (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

**i** Ja sākotnējais laiks nav uzstādīts, pulkstenis sāks skaitīt laiku no 12:00 un tiks parādīts simbols **⌚**. Pēc laika iestatīšanas šis simbols nozudīs.

**i** Elektroapgādes traucējumu gadījumā pareiza laika iestatījumi tiek atcelti. Tie jānoregulē atkārtoti.

## Iekārtas pirmā tīrišanas reize

**i** Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrišanas materiāli.

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

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

## Sākotnējā sakarsēšana

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

**!** Karstas virsmas izraisa apdegumus!

iekārtu lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiņiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā.

Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimodus.

## Elektriskā cepeškrāsns

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties statisko pozīciju.
4. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu.  
Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 20.*
5. Darbiniet cepeškrānsni aptuveni 30 minūtes.
6. Izslēdziet cepeškrānsni. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 20*

## Cepeškrāsns ar grili

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

**i** 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

 Karstas virsmas izraisa apdegumus!

Iekārtā lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusēi, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā.

Karstā cepeškrāsnī levietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdu.

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

### Padomi par gaļas cepšanu

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

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

### Padomi par grilēšanu

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

- Izkārtojiet grilējamos gabaliņus uz stieplu grili vai cepešpannas ar stieplu grili tā, lai to aizņemtā 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.



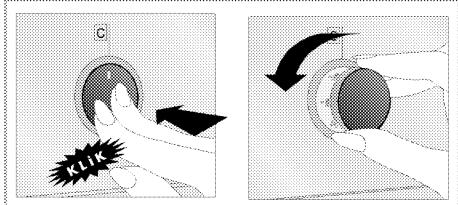
Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku.

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**

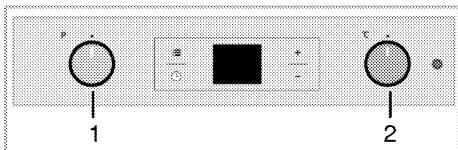
Krāsnij ir pogas, kas pēc to nospiešanas izbīdās uz āru.

1. Iespiediet uz iekšu, lai poga izbīdītos, un pēc tam veiciet vēlamo iestatījumu.



2. Iespiediet pogu iekšpusē, kad tiek pabeigts ēdienu gatavošanas process.

### **Izvēlieties temperatūru un darba režīmu**



1 Funkciju pārslēgs

2 Termostata pārslēgs

1. Novietojiet funkciju pogu iepretim vēlamajam darba režīmam.

2. Novietojiet temperatūras pogu iepretim vēlamajai temperatūrai.

» Krāsns sakarsīs līdz noregulētajai temperatūrai un saglabās to.

Sakarsēšanas laikā temperatūras lampiņa deg.

### **Elektriskās krāsns izslēgšana**

Pagrieziet funkciju pogu un temperatūras pogu izslēgtā stāvoklī (uz augšu).

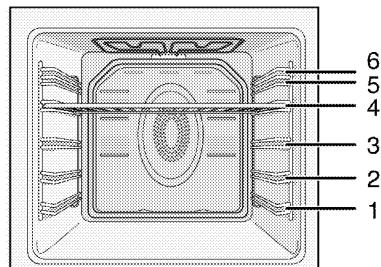
Stieplu grila pareiza novietošana uz stieplu plauktu ir ļoti svarīga. Stieplu grils ir jāievieto starp stieplu plauktiem, kā parādīts attēlā.

Neļaujiet stieplu grilam atbalstīties pret krāsns aizmugurējo sienu. Pabīdīet stieplu grili līdz plauktu priekšpusei un

nostipriniet ar durtiņu paīdzību, lai

panāktu labu grila veikspēju.

(Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)



### **Darba režīmi**

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

### **Augšējais un apakšējais sildelementi**



Darbojas augšējais un apakšējais sildelementi.

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.

### **Apakšējais sildelementi**



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



Šo funkciju jāizmanto arī vieglai tīrišanai ar tvaiku.

## Apakšējais/augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



Darbojas augšējais un apakšējais sildelements, kā arī ventilators (aizmugurējā sienā). Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Ēdienu gatavošanas laikā izmantojet tikai vienu paplāti.

## Izmantošana ar ventilatoru



Krāns nav sakarsusi.  
Darbojas tikai ventilators (aizmugurējā sienā).  
Sasaldētā granulētā pārtika tiek lēni atlaidināta istabas temperatūrā un pagatavotais ēdiens tiek atdzesēts. Laiks, kas bepieliešams, lai atkausētu veselu gaļas gabalu, ir ilgāks nekā ēdienu ar graudiem.

## Karsēšana, izmantojot ventilatoru



Notiek karsēšana, tās laikā izmantojot ventilatoru (aizmugurējā sienā).



Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Lielākajā daļā gadījumu iepriekšēja sasildīšana nav nepieciešama. Piemērota ēdienu gatavošanai dažādos plauktu līmenos. Piemērota ēdienu gatavošanai uz vairākām paplātēm.

Šo funkciju jāizmanto arī vieglai tīrīšanai ar tvaiku.

## "3D" funkcija



Darbojas augšējais un apakšējais sildelements, un notiek karsēšana, tās laikā izmantojot ventilatoru (aizmugurējā sienā). Pārtika tiek vienmērīgi un ātri pagatavota no visām pusēm. Ēdienu gatavošanas laikā izmantojet tikai vienu paplāti.

## Pilns grila režīms



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

- Novietojiet lielas vai vidēja izmēra porcijas uz plaukta pareizajā līmenī zem grilēšanai paredzētā grila sildelementa.
- Kad pagājusi puse no ēdienu gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu uz otru pusī.

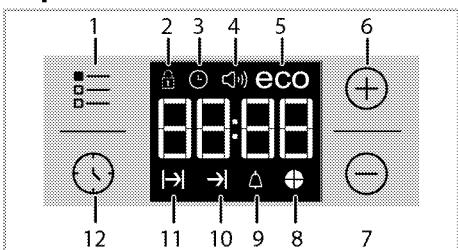
## Grila + ventilators



Grila darbība nav tik jaudīga kā pilna grilēšanas režīma laikā.

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

## Cepeskrāsns izmantošana



- 1 Regulēšanas taustiņš
- 2 Taustiņu bloķēšanas simbols
- 3 Pulksteņa simbols
- 4 Brīdinājuma skāluma signāli \*
- 5 Eco režīma simbols

6 Plus taustiņš

7 Mīnuss taustiņš

8 Laika iedaļas simbols

9 Brīdinājuma simbols

10 Ēdienu gatavošanas laika beigu simbols\*

11 Ēdienu gatavošanas laika simbols

12 Programmas taustiņš

\* (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

**i** Maksimālais ēdienu gatavošanas beigu laiks, ko var iestatīt, ir 5 stundas un 59 minūtes.

Elektroapgādes traucējumu gadījumā programma tiks atcelta. Jums ir atkārtoti jāleprogrammē krāsns.

**i** Veicot iestatījumus, pulksteņa displejā mirgos attiecīgie simboli. Iestatījumi stāsies spēkā pēc ūsa brīža.

**i** Ja ēdienu gatavošana nav iestatīta, tad nevar iestatīt pareizu laiku.

**i** Ja, sākot gatavošanu, ir iestatīts gatavošanas laiks, tiks parādīts atlikušais gatavošanas ilgums.

## Gatavošana, uzstādot gatavošanas laiku:

Varat uzstādīt cepeškrāsnij automātisko izslēgšanos iepriekš uzstādīta gatavošanas laika beigās.

- 1 Izvēlieties ēdienu gatavošanas funkciju.
- 2 Pieskarieties kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas laika simbols .
- 3 Uzstādījet gatavošanas laiku ar taustiņiem / .
- » » Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas displejā nepārtraukti būs redzams simbols un laika atskaite.

4. levietojiet šķīvi krāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu.  
Tiks sākta ēdiena gatavošana.  
» Gatavošanas laika atskaite sāksies, kad tiks sākta gatavošana un visas laika atskaites simbola iedaļas būs iedegušās. Iestatītais gatavošanas laiks ir sadaļīts četrās vienādās daļās, un, kad beidzas katra daļa, tās simbols tiek nodzēsts. Tādējādi ir viegli saprast atlikušā gatavošanas laika proporciju.

### **Gatavošanas beigu laika iestatīšana vēlāk; (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)**

Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas taimerī varat norādīt plānoto gatavošanas beigu laiku.

1. Izvēlieties ēdiena gatavošanas funkciju.

2. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas laika simbols .

3. Uzstādiet gatavošanas laiku ar taustiņiem .

» Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols .

4. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas beigu laika simbols .

5. Nospiediet taustiņus , lai uzstādītu gatavošanas beigu laiku.

» Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas displejā nepārtraukti būs redzams simbols  un simbols , un laika atskaite. Kad tiek sākta gatavošana, simbols  pazūd.

6. levietojiet šķīvi krāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu.  
Tiks sākta ēdiena gatavošana.

» **Krāsns taimeris 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 ēdiena gatavošanas laika beigām.  
» Gatavošanas laika atskaite sāksies, kad tiks sākta gatavošana un visas laika atskaites simbola iedaļas būs iedegušās. Iestatītais gatavošanas laiks ir sadaļīts četrās vienādās daļās, un, kad beidzas katra daļa, tās simbols tiek nodzēsts. Tādējādi ir viegli saprast atlikušā gatavošanas laika proporciju.

7. Pēc gatavošanas procesa pabeigšanas displejā tiek parādīts "End", un taimeris atsakaļo audio brīdinājumu.

8. Audio brīdinājums skan 2 minūtes. Lai apturētu skanu, pieskarieties jebkuram taustiņam. Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.

**i** Ja nospiedisit jebkuru taustiņu audi brīdinājuma beigās, cepeškrāsns atsāks darboties. Lai novērstu cepeškrāsns atkārtotu ieslēgšanos pēc brīdinājuma signāla beigām, pagrieziet temperatūras un funkciju klokus "0" (izslēgts) pozīcijā.

### **Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana**

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

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

» Displejā parādīsies uzraksts "OFF" (izslēgts).

2. Nospiediet , lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu.

» Kad taustiņu bloķēšana ir aktivizēta, displejā tiek parādīts ziņojums "On" (ieslēgts), un simbols  paliks izgaismots.

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

## Lai deaktivizētu taustiņu bloķešanu

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

» Displejā parādīsies uzraksts "On" (Izslemts).

2. Atspēojiet taustiņu bloķešanu, pieskaroties pie taustiņa .

» Pēc taustiņu bloķešanas deaktivizēšanas displejā parādīsies "OFF" \*4\*(Izslemts).

## Brīdinājuma signāla iestatīšana

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

Modinātājpulkstenis neietekmē krāsns funkcijas. Šī funkcija tiek izmantota tikai kā brīdinājuma signāls. Piemēram, tā ir noderīga, ja pēc zināma laika paiešanas vēlāties krāsnī apgriezt ēdienu uz otru pusi. Iestatītā laika beigās taimerī atskanēs skaņas signāls.

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

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

2. Uzstādiet brīdināšanas laiku ar taustiņiem  / .

**i** Brīdinājuma тона, laika, displeja spilgtuma un temperatūras taustiņiem jābūt iestatītiem pozīcijā 0 (IZSLEGETS).

» Kad brīdinājuma laiks būs iestatīts, simbols  paliks izgaismots un displejā būs redzams brīdinājuma laiks.

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

## Brīdinājuma izslēgšana

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

» Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.

## Signāla atcelšana:

1. Lai atceltu brīdinājumu, pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

2. Nospiediet un turiet taustiņu , līdz tiek parādīts "00:00".

**i** Parādīsies brīdinājuma laiks. Ja vienlaikus iestatīts brīdinājuma laiks un ēdienu gatavošanas laiks, tad būs redzams tas laiks, kas pienāks pirmais.

## Brīdinājuma тона maiņa

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

2. Pielāgojiet brīdināšanas toni ar taustiņiem  / .

3. Izvēlētais tonis tiks aktivizēts pēc ūsa brīža.

» Izvēlētais brīdinājuma signāla tonis parādīsies displejā kā "b-01", "b-02" vai "b-03".

## Laika mainīšana

Jau iestatītā pareizā laika mainīšana

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

2. Uzstādiet laiku ar taustiņiem  / .

3. Uzstādītais laiks tiks aktivizēts pēc ūsa brīža.

## Ekonomiskais režīms

Varat taupīt enerģiju, gatavojot ekonomiskajā režīmā un iestatot gatavošanas laiku.

Šajā režīmā gatavošana tiek pabeigta krāsns iekšējā temperatūrā, izslēdzot sildelementus pirms gatavošanas laika beigām.

## **Ekonomiskā režīma uzstādīšana**

- Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols **eco**.
- » Displejā parādīsies uzraksts "**OFF**" (Izsleķts).

- lespējojet ekonomisko režīmu, pieskaroties taustiņam .
- Kad taustiņu bloķēšana ir aktivizēta, displejā tiks parādīts ziņojums "**On**" (Izsleķts), un simbols eco paliks izgaismots.

## **Ekonomiskā režīma atspējošana**

- Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols **eco**.
- » Displejā parādīsies uzraksts "**On**" (Izsleķts).
- Atspējojet ekonomisko režīmu, pieskaroties taustiņam .
- Kad taustiņu bloķēšana būs deaktivizēta, tiks parādīts "**Off**".

## **Ekrāna spilgtuma iestatīšana**

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

- Pieskarieties , līdz displejā tiek parādīts **d-01** vai **d-02**, vai **d-03** displeja spilgtuma iestatīšanai.
- Iestatiet vēlamo spilgtumu ar taustiņiem  / .
- Uzstādītais laiks tiks aktivizēts pēc īsa brīža.

## **Ēdiena gatavošanas laika tabula**

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

## **Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana**

 1. krāsns režījs ir **apakšējais** režījs.

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piedērums	Darba režīms	Režīga novietojumi	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apl. minūtēs)
Kūkas paplātē	Vienna panna	Standarta paplātē*		3	180	25 ... 35
Kēksi veidnē	Vienna panna	Kūkas veidne uz grila režīga**		2	180	50 ... 60
Mazi kēksi	Vienna panna	Standarta paplātē*		3	160	25 ... 35
	Vienna panna	Standarta paplātē*		3	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplātē*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 pannas	1-Dzīļā paplātē* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplātē*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskvītkūka	Vienna panna	Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režīga**		3	160	25 ... 35
	Vienna panna	Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režīga**		3	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režīga** 4-Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	30 ... 40
Cepumiņi	Vienna panna	Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		3	180	25 ... 30

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režīga novietoju- ms	Temperatūra (°C)	Ēdienu gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	170	35 ... 45
	3 pannas	1-Dzīļā paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplāte*		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Rauga mīklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplāte*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pannas	1-Dzīļā paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplāte*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
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-Dzīļā paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplāte*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Ieraugs	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	35 ... 45
Lazanja	Viena panna	Stikla/ metāla taisnstūra panna uz grila režīga**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica Lielopas galas stelks (vesels) / Cepetis	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	100 ... 120
Jēra stīlbs (sautējums)	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max pēc tam 190	70 ... 90
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max pēc tam 190	60 ... 80
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
Titars (5.5 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30

Ieteicams pirms jebkura 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	Režīga novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minutes)
Smilšu maize	Viena panna	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30
	2 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dzīļa 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	30 ... 45
	3 pannas	1-Dzīļa paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplāte*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskvītkūka	Viena panna	Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režīga**		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režīga**		3	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režīga** 4-Apaļa kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	30 ... 40
Āboli pirägs	Viena panna	Apaļš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režīga**		2	180	55 ... 65
	Viena panna	Apaļš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režīga**		3	180	50 ... 60
	2 pannas	2-Apaļš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režīga** 4-Apaļš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz pannas konditorejas izstrādājumiem**		2 - 4	180	55 ... 65

Ieteicams pirms jebkura ēdienu gatavošanas iepriekš sakarsēt krāni.

\* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

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

## **Padomi par kūku cepšanu**

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

## **Padomi par konditorijas izstrādājumu cepšanu**

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

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

## **Padomi par dārzeņu vārišanu**

- Ja dārzeņu ēdiens zaudē sulīgumu un klūst ļoti sauss, gatavojet to pannā ar vāku, nevis krāsns paplātē. Slēgtos traukos ēdiena sulīgums saglabāsies.
- Ja dārzeņu ēdiena netiek līdz galam pagatavots, vispirms izvāriet dārzerēus vai sagatavojet tāpat kā konserviem, un pēc tam ievietojiet krāsnī.

## **Grila izmantošana**



Grilēšanas laikā aizveriet krāsns durvis.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

## **Grila ieslēgšana**

1. Pagrieziet funkciju pogu līdz vēlamajam grila simbolam.
2. Pēc tam iestatiet vēlamo grila temperatūru.
3. Ja nepieciešams, veiciet aptuveni 5 minūtes ilgu iepriekšēju sakarsēšanu.  
» Temperatūras indikators ieslēgsies.

## **Grila izslēgšana**

1. Pagrieziet funkciju pogu izslēgtā stāvoklī (uz augšu).



Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku.

Grilējet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam.

Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

## Ēdiens grilēšanas laika tabula

### Grilēšana ar elektrisko grilu

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

\* atkarībā no biezuma

\*\*Pirms gatavošanas iesildiet iekārtu 5 minūtes.

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

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

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

Pēc 2/3 grilēšanas laika apgrieziet ēdienu.

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

## 6 Apkope un tīrišana

### Vispārīga informācija

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

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

**!** 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 ēdienu gatavošanas palikušās atliekas, tādejādi izvairoties 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 pārliecinieties, vai pēc tīrišanas un uzreiz pēc izšķakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūsējošā tērauda virsmu un roktura tīrišanai neizmantojiet tīrišanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīriņtu šīs daļas, izmantojiet mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.

**i** Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrišanas materiāli.

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

**i** 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.

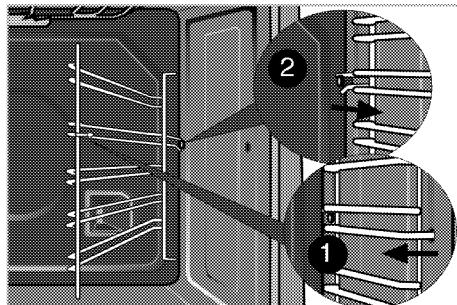
**i** Ja jūsu izstrādājumam ir pogas/rokturi, tīrot vadības paneli, nenonemiet vadības rokturus. Var tikt sabojāts vadības panelis!

### Krāsns tīrišana

#### Sānu sienas tīrišana(Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

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

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

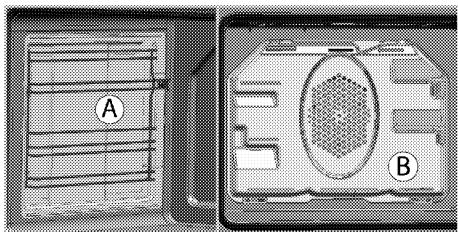


#### Katalītiskas sienas

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

Jūsu ierīces iekšējās sānu sienas (A) un/vai aizmugurējā siena (B) var būt pārklātas ar katalītisko emalju.

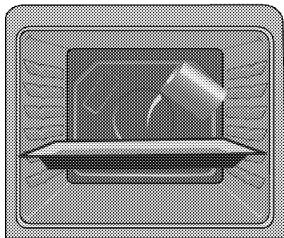
Katalītiskās sienas ir viegli matētā krāsā, to virsma ir poraina. Krāsns katalītiskās sienas nav jātīra. Pateicoties savai perforētajai struktūrai, katalītiskās virsmas absorbē taukus un, kad virsma ir uzsūkusi taukus, tās sāk spīdēt. Šādā gadījumā iesakām detaļas nomainīt.



### Vieglā tīrišana ar tvaiku

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

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



- Uzstādīt cepeškrāsnī līdz viegli tvaika tīrišanas režīmā un palaist pie 100 ° C temperatūrā 25 minūtes.
- Atveriet durvis un nolaukiet krāsns iekšējās virsmas ar mitru sūklīti vai drāniņu.
- Iekārtas tīrišanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti, lai atbrīvotos no grūti notīrāmiem netīrumiem, un noslaukiet iekārtu ar sausu drāniņu.

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

### Notīriet krāsns durvis

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

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

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

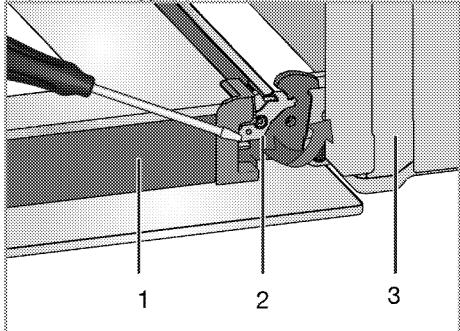
### Cepeškrāsns durvju tīrišana

**i** Cepeškrāsns durvju un stikla tīrišanai nelietojiet spēcīgus abrazīvus tīrišanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stieplu vilnu vai balinātājus.

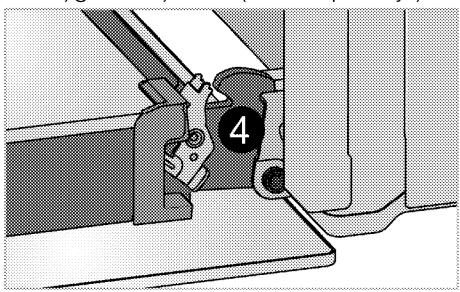
Jūs varat noņemt cepeškrāsns durvis un durvju stiklus, lai tos notīrtu. Kā noņemt durvis un logus, ir paskaidrots sadalās "Cepeškrāsns durvju noņemšana" un "Durvju iekšējo stiklu noņemšana". Pēc durvju iekšējo stiklu noņemšanas notīriet tos, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli, un nosusiniet tos ar sausu drānu. Noslaukiet stiklu ar etīki un pēc tam noskalojiet kāļķa atlikumus, kas var rasties uz krāsns stikla.

## Krāsns durvju izņemšana

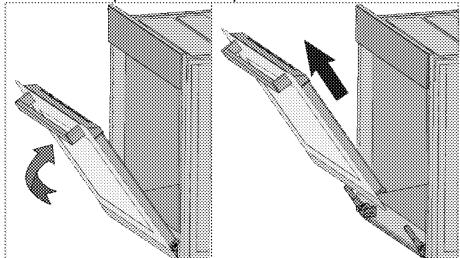
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės vyrių korpusų (2), paspaudami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 1 Durvis
- 2 Enēges blokēšana(aizvērta pozīcija)
- 3 Krāsns
- 4 Enēges blokēšana(atvērtā pozīcija)



- 3.Pusiau praverkite priekines dureles.



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



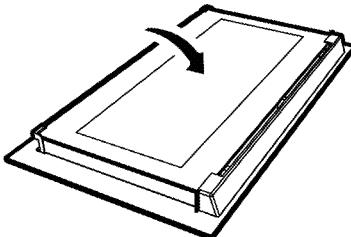
Norint vēl sumontuoti dureles, nuémimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlkti atvirkšcia tvarka. Vēl jstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

## Iekšējo stikla durvju izņemšana

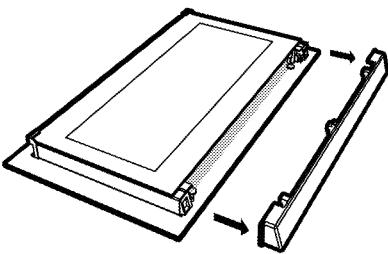
(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts notīrišanai.

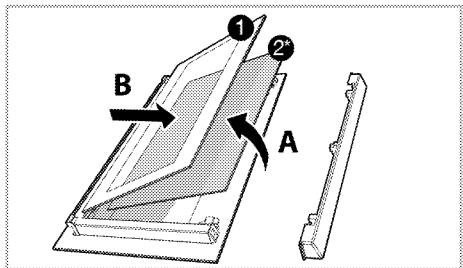
1. Atveriet krāsns durvis.



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



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



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

## Krāsns lampas nomainīšana

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

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

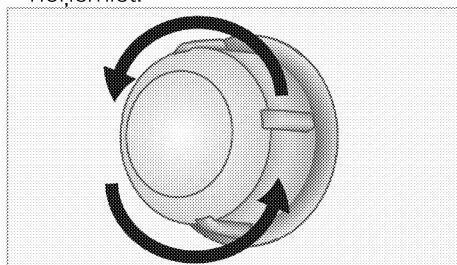
**i** Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.

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

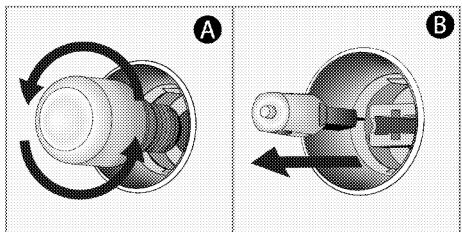
**i** Šajā ierīcē izmantotājām lampām ir jāspēj funkcionēt ekstrēmos fiziskos apstākļos, piemēram, temperatūrā, kas nepārsniedz 50 ° C.

## Ja cepeškrāsnij ir apaļa lampa

- 1.Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
- 2.Pagrieziet stikla vāku pretēji pulksteņrādītāju 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.*
- Iekārtas nav pievienota (iezemēta) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*

### **Krāsns appaismojums 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.*
- Modeliem ar taimeri nav iestatīts taimeris. >>> *Noregulējet laiku.*  
(Iekārtām ar mikroviļņu krāsnī taimeris kontrolē tikai mikroviļņu krāsnī.)
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējet.*

### **(Modeliem ar taimeri) Pulksteņa displejs mirgo vai redzams pulksteņa simbols.**

- Pirms kāda laika noticis elektropadeves pārtraukums. >>> *Noregulējet laiku. / Izslēdziet un atkal ieslēdziet iekārtu.*

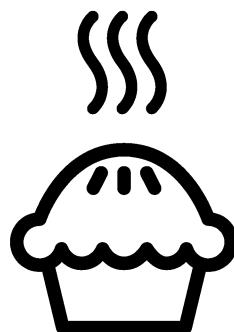
**i** Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārtu.





Рерна за вградување

Упатство за корисникот



MK

# Прочитајте го ова упатство прво!

Почитуван потрошувачу,

Ви благодариме што избраете производ на Beko. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувајте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дадете му го и упатството за употреба. Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот.

Запомнете дека ова упатство може да е исто и за неколку други модели. Разликите меѓу моделите ќе бидат посочени во упатството.

## Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



Важни информации или корисни совети за употреба.



Предупредувања за опасни ситуации во однос на животот и имотот.



Предупредување за електричен удар.



Предупредување за ризик од оган.



Предупредување за врели површини.



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

# СОДРЖИНА

## **1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина 4**

Општа безбедност .....	4
Електрична безбедност .....	5
Безбедност на производот .....	6
Наменета употреба .....	8
Безбедност за децата .....	9
Фрлање на стариот производ .....	9
Фрлање на материјалот за пакување .....	10

## **2 Општи информации 11**

Преглед .....	11
Содржина на пакувањето .....	12
Технички спецификации .....	13

## **3 Инсталација 14**

Пред поставување .....	14
Поставување и поврзување .....	15
Фрлање на стариот производ .....	17

## **4 Подготовка 18**

Совети за штедење енергија .....	18
Првична употреба .....	18
Поставување на времето .....	18
Прво чистење на производот .....	19
Воведно загревање .....	19

## **5 Како се ракува со рерната 20**

Општи информации за печене, динстање и печене на грилот .....	20
Како се работи со електричната рерната .....	21
Работни режими .....	21
Употреба на часовникот на рерната .....	23
Табела со времиња за готвење .....	26
Како се работи со грилот .....	29
Табела со времиња на готвење за грил .....	30

## **6 Одржување и грижа 31**

Општи информации .....	31
Чистење на контролниот панел .....	31
Чистење на рерната .....	31
Чистење на вратата на рерната .....	33
Вадење на внатрешното стакло на вратата .....	34
Замена на светилката во рерната .....	35

## **7 Решавање проблеми 36**

## **1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина**

Ова поглавје содржи безбедносни упатства што ќе ви помогнат да се заштитите од ризик за лична повреда или оштетување на имотот. Непочитувањето на овие упатства ја поништува гаранцијата.

### **Општа безбедност**

- овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбреат сите опасности.

Децата не смее да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.

- Уредот не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со

намалена физичка, сензорна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања, освен ако не се под надзор или ако им се дадат упатства.

Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

- Доколку производот се дава на некој друг за лична употреба или за повторна употреба (на старо), тој се дава заедно со прирачникот за користење, ознаките на производот и другите релевантни документи и делови.
- Поставувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја поништи гаранцијата.
- Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.

- Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.
- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

#### Електрична безбедност

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!
  - Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“.
- Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.

- Никогаш не мијте го производот со истурање или прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!
- Никогаш не допирајте го приклучокот со мокри раце! Никогаш не извлекувајте го приклучокот со влечење за кабелот, секогаш извлекувајте го со фаќање на самиот приклучок.
- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.

- Задната површина на рерната е врела кога се употребува. Проверете дали поврзувањето со струја не допира со задната површина. Во спротивно, поврзувањето може да се оштети.
- Не заглавувајте го кабелот за струја меѓу вратата на рерната и рамката и не превиткувајте го преку врелите површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот ќе се стопи и ќе предизвика пожар како резултат на краток спој.
- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.
- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

Безбедност на производот

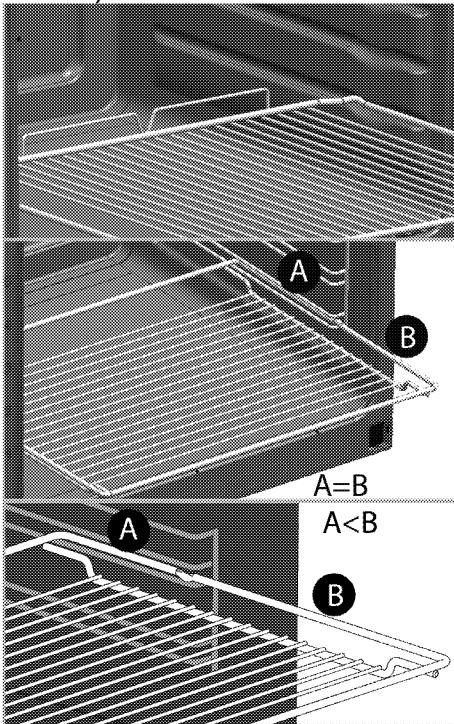
**• ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

- Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат на страна освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекарства.
  - Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
  - Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
  - Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате децата да не ги

допираат врелите елементи во рерната.

- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Може да се набие притисок во конзервата/теглата што предизвикува пукање.
- Не ставајте ги тавите за печење, садовите или алуминиумската фолија директно на дното на рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната.
- Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.
- Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.
- (Варира зависно од моделот на производот.)

Правилно ставање на решетката и тавата на решеткастите полици  
Важно е правилно да се стави решетката и / или тавата на решетката.  
Лизнете ги решетката или тавата меѓу 2 шини и проверете дали се рамни пред да ставите храна на нив (видете ја следната слика).



- Не користете го производот ако предната стаклена врата е извадена или напукната.

- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.
  - Ставете хартија за печене во садот за готвење или во додатокот за рерната (тава, решетка и сл.) заедно со храната и потоа ставете сè заедно во веќе загреаната рерна. Отсечете го прекумерниот дел од хартијата за печене што излегува од додатокот или од садот за да го спречите ризикот таа да се допира со грејачите во рерната. Никогаш не користете хартија за печене при работни температури повисоки од посочената вредност на хартијата за печене. Не ставајте ја хартијата за печене директно на долната страна во рерната.
  - **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Проверете дали кабелот на уредот е исклучен од струја или дали е исклучено струјното коло пред да ја замените сијаличката со цел да избегнете можност за електричен уред.
  - Уредот не смее да се поставува позади декоративна врата за да се одбегне прегревање. За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:
    - Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,
    - Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,
    - Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,
- Наменета употреба**
- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
  - **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
  - Овој производ не треба да се користи за затоплување на чинии под грилот, за сушење крпи и пешкири и сл. со бесење на раките и за греене.

- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење тесто, печење месо или печење на грилот.

## Безбедност за децата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**  
Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат на страна.
- Материјалите за пакување се опасни за децата.  
Држете ги материјалите за пакување на страна од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.
- Електричните производите се опасни за децата.  
Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
- Не ставајте никакви предмети врз апаратот

што може да ги дофатат децата.

- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да се преврти или шарките на вратата може да се оштетат.

## Фрлање на стариот производ

Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот:



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE). Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлете го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

## **Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материјии:**

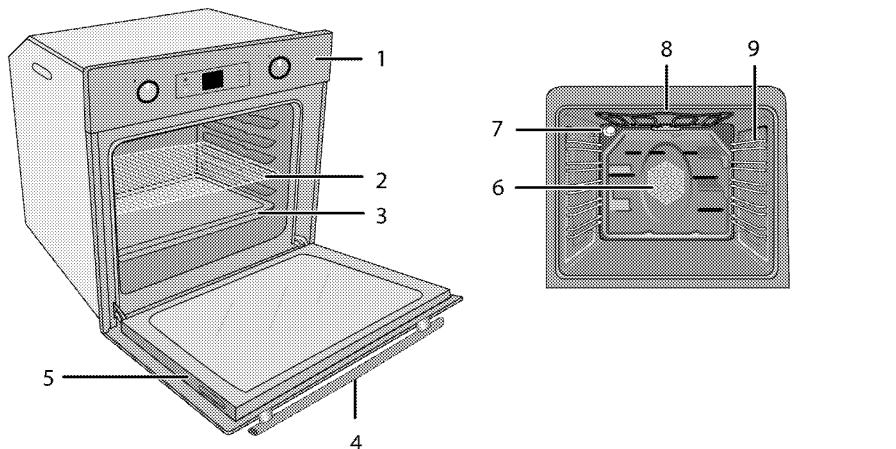
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материјии (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

## **Фрлање на материјалот за пакување**

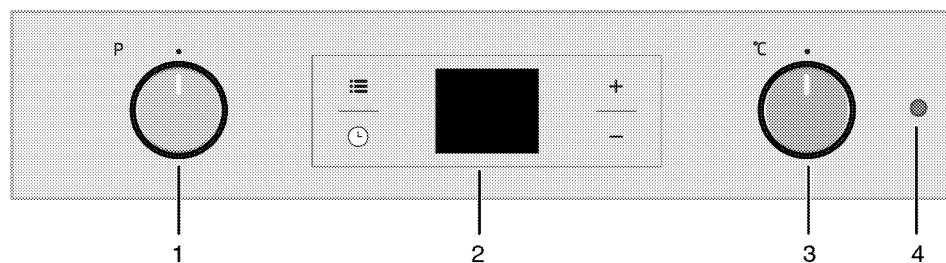
- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

## 2 Општи информации

### Преглед



- |                     |  |
|---------------------|--|
| 1 Контролен панел   | 6 Мотор за вентилаторот (зад<br>челичната плоча) |
| 2 Полица со решетки | 7 Светилка                                       |
| 3 Тава              | 8 Елемент со горен грејач                        |
| 4 Рачка             | 9 Позиции на полиците                            |
| 5 Врата             |  |



- |                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| 1 Регулатор со функции | 3 Регулатор за термостатот |
| 2 Дигитален тајмер     | 4 Светилка за термостатот  |

## Содржина на пакувањето

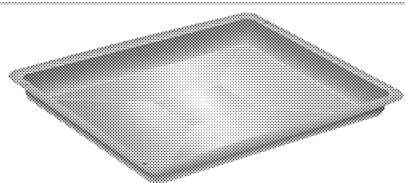
**i** Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот.

Целата дополнителна опрема што е описана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

### 1. Упатство за корисникот

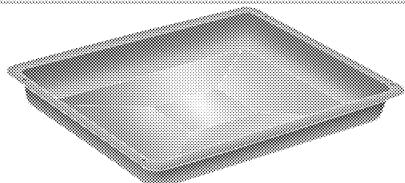
### 2. Стандардна тава

Користете ја за тесто, замрзнатата храна и печење на големи парчиња месо.



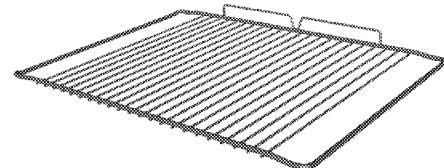
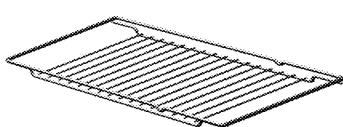
### 3. Длабока тава

Користете ја за тесто, големи парчиња месо за печење, течни јадења и за собирање маснотија при печење на грил.



### 4. Решетка за грил

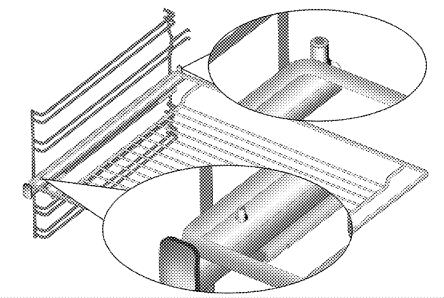
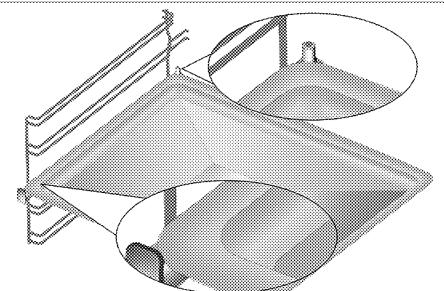
Користете ја за печење и за ставање храна да се пече или готови во тепсии на саканата полица.



### 5. Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полици

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Телескопските решетки ви дозволуваат да ги поставувате и вадите тавите и решетката лесно. Кога користите тава и решетка со телескопски решетки, проверете дали спојките на задниот дел на телескопската решетка стојат на работите на решетката за грилот и тавата.



## Технички спецификации

Напон / фреквенција	220-240 V ~ 50 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	2.5 kW
Вид кабел / секција	мин.H05VV-FG 3 x 1,5 mm. <sup>2</sup>
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	595 mm./594 mm./567 mm.
Димензии за инсталација (височина / широчина / длабочина)	**590 или 600 mm./560 mm./мин. 550 mm.
Главна рерна	<b>Повеќенаменска рерна</b>
Внатрешна светилка	15/25 W
Потрошувачка на ел. енергија на грилот	2.2 kW

# Основа: Информациите на табличката со енергетски вредности на електричните рерни се дадени во согласност со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тие вредности се одредени според примената на стандардот со горни и долни грејачи или функции за загревање потпомогнато со вентилатор (ако има).

Енергетската класа за ефикасност е одредена во согласност со следниот приоритет во зависност од тоа дали релевантните функции постојат кај производот или не. 1-Готвење со еко-вентилатор, 2- Турбо бавно готвење, 3- Турбо готвење, 4- Горно /долно загревање потпомогнато со вентилатор, 5-Горно и долно загревање.

\*\* Видете *Инсталација, страница 14.*

**i** Техничките спецификации може да се менуваат без претходно известување со цел да се подобри квалитетот на производот.

**i** Сликите во ова упатство се шематски и можеби нема да соодветствуваат со вашиот производ.

**i** Вредностите што се дадени на табличките на производите или во придружната документација се добиени во лабораториски услови во согласност со соодветните стандарди. Овие вредности може да варираат во зависност од работните и средишните услови за производот.

### 3 Инсталација

Производот мора да го инсталира квалификувано лице во согласност со регулативите за ел.

Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.

- Производот мора да го постави квалификувано лице во согласност со важечките регулативи. Во спротивно, гаранцијата ќе се поништи.  
Подготовката на локацијата и електричната инсталација за производот е одговорност на потрошувачот.

- ⚠ Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за гас и напојување со ел. енергија.

- ⚠ Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го. Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

#### Пред поставување

Апаратот е наменет за поставување во комерцијално достапни кујнски елементи. Безбедносно растојание

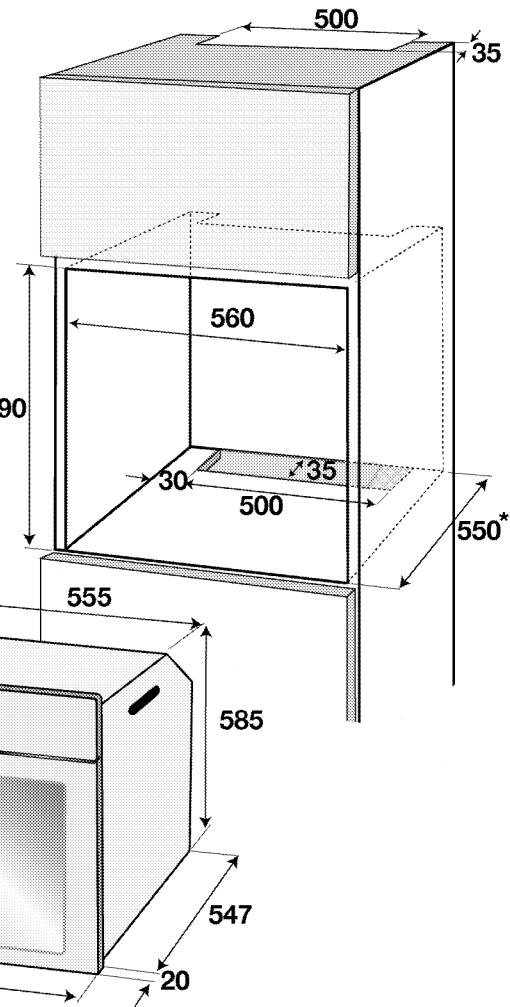
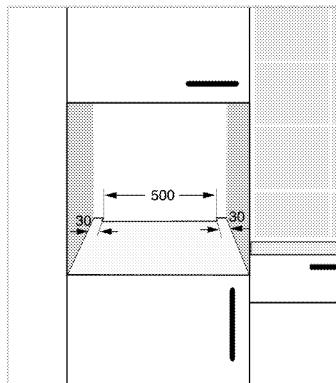
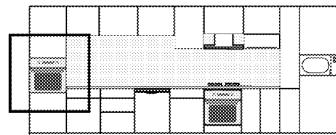
мора да се остави меѓу апаратот и сидовите и елементите во кујната. Погледнете ја слика (вредности во мм.).

- Површините, синтетичките ламинати и плочките мора да бидат отпорни на топлина (минимум 100 °C).
- Кујнските елементи мора да се поставени рамно и фиксирали.
- Ако има фиока под рерната, мора да се постави полица меѓу рерната и фиоката.
- Носете го апаратот со уште барем две лица.

- Не поставувајте го производот веднаш до ладилници или замрзнувачи. Топлината што се испушта од производот ќе ја зголеми потрошувачката на струја кај апаратите за ладење.

- Не користете ја вратата или раката за носење или поместување на производот.

- Ако производот има раки, притиснете ги наназад во страничните сидови по преместување на производот.



\* МИН.

## Поставување и поврзување

- Производот смее да се постави и поврзе само во согласност со статутарните правила за поставување.

### Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во

табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.

**!** Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на струја само од страна на овластено квалификувано лице. Гарантниот производ на производот започнува по правилно вклучување. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.

**!** Кабелот за напојување не смее да се приклештува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот.

Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

- Поврзувањето мора да биде усогласено со државните регулативи.
- Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Отворете ја предната врата за да ја видите плочката со номинални вредности.
- Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.

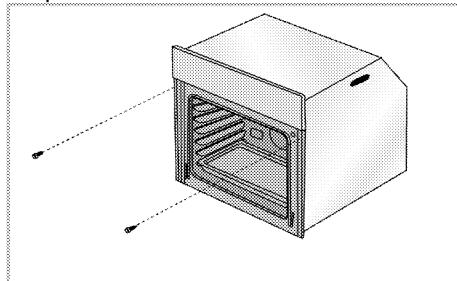
**!** Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија.  
Постои ризик од струен удар!

**i** Приклучокот на кабелот за напојување мора да биде на дофат по поставувањето (не пренесувајте го преку плочата).  
**i** Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата да пренесуваат струја, мора производот да се поврзе преку фиксна електрична инсталација директно без да се употребува приклучок и штекер/линија.

Приклучете го кабелот за напојување во штекерот.

#### Инсталација на производот

1. Лизнете ја рерната во елементот, порамнете ја и обезбедете ја обезбедувајќи дека кабелот за напојување нема да биде приклештен и/или заглавен.

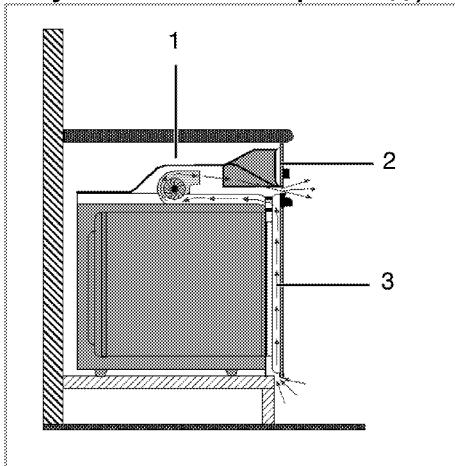


Обезбедете ја рерната со 2 шрафа како што е посочено.

По инсталирањето, проверете дали завртките се доволно затегнати и рерната не се поместува. Рерната може да се преврти за време на

користењето ако не е инсталirана според инструкциите и ако завртките не се доволно затегнати.

### За производите со вентилатор за разладување (Може да не е вклучена со вашиот производ.)



1 Вентилатор за разладување

2 Контролен панел

3 Врати

Вградениот вентилатор за разладување ги лади и елементот за вградување и предницата на производот.

**i** Вентилаторот за разладување продолжува да работи уште 20-30 минути дури и кога е исклучена перната.

Ако сте готвеле со програмирање на таймерот на перната, ќе се исклучи и вентилаторот за ладење по истекот на времето за готвење заедно со сите други функции.

### Конечна проверка

1. Работете со производот.
2. Проверете ги функциите.

### Фрлање на стариот производ

- Чувайте го оригиналното пакување и транспортирајте го производот во него. Следете ги упатствата на пакувањето. Ако немате оригинално пакување, спакувајте го производот во меуреста пластична опаковка или тврд картон и залепете го со селотејп цврсто.
- За да спречите грилот и решетките во перната да ја оштетат вратата, ставете парче картон од внатрешната страна на вратата од перната во иста висина како и решетките. Залепете ја вратата на перната за страничните сидови.
- Не користете ја вратата или раката за подигнување или поместување на производот.

**i** Не ставајте предмети на производот и поставете го во исправена позиција.

**i** Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

## 4 Подготовка

### Совети за штедење енергија

Следните совети ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки начин и да штедите енергија:

- Користете темни и глазирани садови за готвење бидејќи преносот на топлината е подобар.
- При готвење на јадењата, извршете ја операцијата за претходно загревање ако е препорачано во упатството за користење или во рецептот за готвење.
- Не отворајте ја вратата на рерната често за време на готвењето.
- Готовете повеќе од едно јадење во рерната секогаш кога е тоа можно. Може да готовите со ставање два сада за готвење на жичениот грил.
- Готовете повеќе од едно јадење последователно. Рерната е веќе врела.
- Може да штедите енергија со исклучување на рерната неколку минути пред да истече времето за готвење. Не отворајте ја вратата на рерната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готовите.

### Првична употреба

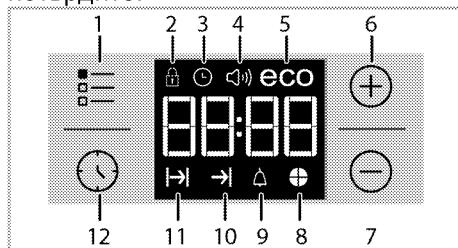
#### Поставување на времето

**i** При кое било прилагодување, соодветните симболи ќе трепкаат на еcranот.

Притиснете ги копчињата **+/-** за да го поставите времето откако рерната ќе се вклучи за првпат.

**i** Кaj модели со контроли на допир, прво допрете **---**, а потоа употребете **+/-** за да го одредите времето од денот.

Потврдете ја поставката со допир на симболот **⌚** и почекајте 4 секунди без да допирате на копчињата за да потврдите.



- 1 Копче за прилагодување
- 2 Симбол за заклучени копчиња
- 3 Симбол за часовник
- 4 Симбол за јачина на алармот \*
- 5 Симбол за економичен режим
- 6 Копче за плус
- 7 Копче за минус
- 8 Симбол за печење пита
- 9 Симбол за аларм
- 10 Симбол за крајно време за готвење\*
- 11 Симбол за време на готвење
- 12 Копче за програми

\* (Варира зависно од моделот на производот.)

**i** Ако не се постави времето на почеток, часовникот ќе почне со работа од **12:00** и ќе се прикаже симболот **⌚**. Симболот ќе исчезне штом ќе се постави времето.

**i** Поставките за тековно време се откажуваат ако схема струја. Треба одново да ги прилагодите.

## Прво чистење на производот

- i** Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење.  
Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

- 1.Извадете го целиот материјал за пакување.
- 2.Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

## Воведно загревање

Загревајте ја рерната околу 30 минути и потоа исклучете ја. Така, сите остатоци или наслаги од производството ќе сорогат и ќе се тргнат.

- !** Врелите површини предизвикуваат изгореници!  
Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата на страна.  
Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.

## Електрична рерна

- 1.Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
- 2.Затворете ја врата на рерната.
- 3.Изберете ја позицијата Статично.
- 4.Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со електричната рерна, страница 21*.
- 5.Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
- 6.Исклучете ја рерната, видете *Како се работи со електричната рерна, страница 21*

## Рерна со грил

- 1.Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
- 2.Затворете ја врата на рерната.
- 3.Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 29*.
- 4.Вклучете ја рерната да работи околу 15 минути.
- 5.Исклучете го грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 29*

- i** Може да се појават чад и миризба во текот на неколку часа при првата работа. Ова е сосема нормално. Обезбедете добра вентилација на просторијата за да излезат чадот и миризбата. Избегнете директно вдишување на чадот и миризбата што се испушта.

## 5 Како се ракува со перната

### Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.

**!** Врелите површини предизвикуваат изгореници! Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на перната, грејачите, итн. Држете ги децата на страна.

Секогаш користете ракавици за перна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата перна.

**!** Внимавајте кога ја отворате вратата на перната бидејќи излегува пареа. Пареата може да ви ги попари рацете, лицето и/или очите.

#### Совети за печење

- Користете соодветни метални чинии што не се лепат или алуминиумски садови или силиконски калапи отпорни на топлина.
- Искористете ја најдобро внатрешноста на рамката.
- Ставете го калапот за печење на средината на решетката.
- Изберете ја правилната позиција на решетката пред да ги вклучите перната или грилот. Не менувајте ја положбата на решетката кога перната е врела.
- Држете ја вратата на перната затворена.

#### Совети за печење месо

- Обработката на целото пиле, мисирката или големите парчиња

месо со преливи како што се лимон или црн бiber го подобруваат резултатот од готвењето.

- Треба 15 до 30 минути повеќе да се испече место со коски споредено со печење на иста големина месо без коски.
- На секој центиметар од месото во слоеите му треба околу 4-5 минути време за готвење.
- Оставете го месото во перната околу 10 минути откако ќе заврши времето за готвење. Сокот подобро се дистрибуира низ целото месо и не истекува кога се сече месото.
- Рибата треба да се стави на средина или долната решетка во сад отпорен на топлина.

#### Совети за печење на грил

Кога месото, рибата и пилето се печат на грил, тие брзо потемнуваат, имаат вкусна крцкава кора и не се сушат. Рамни парчиња, раженчиња со месо и колбаси се особено погодни за грил, како и зеленчукот што содржи многу вода, како домати и пиперки.

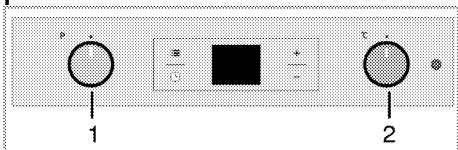
- Распоредете ги парчињата што ќе се печат на грил на решетката за грил или во тава за печење со решеткаст грил така што опфатениот простор не ја надминува големината на грејачот.
- Лизнете го решеткастиот грил или тавата за печење со грил на саканото ниво во перната. Ако печете со решеткаст грил, ставете ја тавата за печење на подолната решетка да ги собира маснотите. Додајте вода во садот за печење за полесно чистење.



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот.  
Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е највредниот дел и масната храна може да се запали.

## Како се работи со електричната рерна

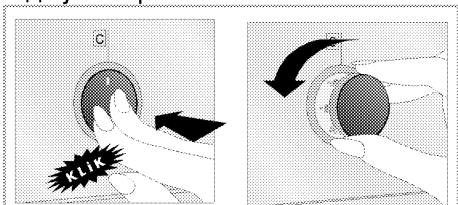
### Избор на температура и работен режим



- 1 Регулатор со функции
- 2 Регулатор за термостатот

Рерната е опремена со регулатори на излегување што се појавуваат кога ќе ги притиснете.

1. Притиснете навнатре за да излезе регулаторот и потоа свртете го за да ја направите саканата поставка.



2. Кога е завршен процесот на готвење, притиснете го копчето навнатре.

1. Поставете го регулаторот за функции на саканата работна температура.
2. Поставете го регулаторот за функции на саканата температура.  
» Рерната се загрева до прилагодената температура и ја

одржува. За време на загревањето, сијаличката за температура свети.

## Исклучување на електричната рерна

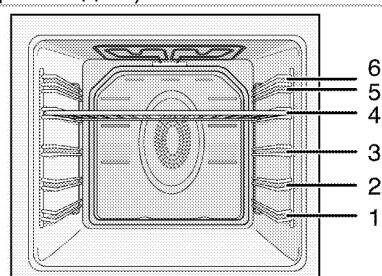
Свртете ги регулаторот за функции и регулаторот за температура во позиција за исклученост (горе).

Важно е да го ставите решеткастиот грил правилно на лежиштата.

Решеткастиот грил мора да се вметне меѓу лежиштата како што е прикажано на сликата.

Не оставајте решеткастиот грил да се потира на задниот ѕид во рерната. Лизнете го решеткастиот грил низ предниот дел на лежиштата и наместете го со помош на врата за да се постигне добра работа на грилот.

(Варира зависно од моделот на производот.)



## Работни режими

Редоследот на работните режими што е прикажан тука може да се разликува од организацијата на вашиот производ.

### Горен и долен грејач



Работат горниот и долниот грејач. Храната се загрева истовремено и од горе и од долу. На пример, соодветно е за торти, тесто или колачи и готвени јадења во калапи за готвење. Готовете само со една тава.

### Долен грејач



Работи само долниот грејач. Соодветно е за пица и за последователно потемнување на храната од долната страна. Оваа функција мора да се користи и за лесно чистење со пареа.

### Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор



Вклучени се горниот и долниот грејач плус вентилаторот (во задниот сид). Врелиот воздух рамномерно и бргу се распределува низ перната со помош на вентилаторот. Готовте само со една тава.

### Работа со вентилатор



Рерната не се загрева. Вклучен е само вентилаторот (во задниот сид). Соодветно за бавно одмрзнување замрзната зренета храна на собна температура и ладење на зготвената храна. Времето потребно да се одмрзне парче месо е подолго од време потребно за храна со житарки.

### Загревање со вентилатор



Топлиот воздух загреван со задниот грејач се распределува еднакво и бргу низ перната со помош на вентилаторот. Соодветно е за готвење на јадењата на различни нивоа на полиците и не е потребно претходно загревање во повеќето случаи. Соодветно за готвење со повеќе тави. Оваа функција мора да се користи и за лесно чистење со пареа.

### „3Д“-функција



Вклучени се горниот и долниот грејач топлењето преку вентилаторот (во задниот сид). Храната се готови рамномерно и бргу од сите страни. Готовете само со една тава.

### Целосен грил



Работи големиот грил на горната страна во перната. Соодветно е за печење на грил на големи количини месо.

- Ставете големи или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

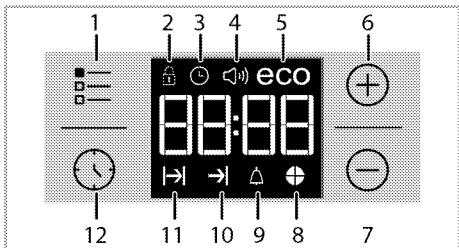
## Грил+вентилатор



Ефектот на грилот не е толку моќен како со Целосен грил

- Ставете мали или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

## Употреба на часовникот на перната



- 1 Копче за прилагодување
  - 2 Симбол за заклучени копчиња
  - 3 Симбол за часовник
  - 4 Симбол за јачина на алармот \*
  - 5 Симбол за економичен режим
  - 6 Копче за плус
  - 7 Копче за минус
  - 8 Симбол за печење пита
  - 9 Симбол за аларм
  - 10 Симбол за крајно време за готвење\*
  - 11 Симбол за време на готвење
  - 12 Копче за програми
- \* (Варира зависно од моделот на производот.)

**i** Максималното време за поставување на крајот на процесот на готвење е 5 часа и 59 минути  
Програмата се откажува ако снема струја. Мора одново да ја програмирате перната.

**i** При кое било поставување, соодветните симболи ќе трепкаат на еcranот. Мора да почекате малку за да се активираат поставките.

**i** Времето во денот не може да се постави ако нема направено поставка за готвење.

**i** Преостанатото време ќе се прикаже ако времето за готвење се постави кога ќе започне готвењето.

## Готвење со поставување на времето за готвење;

Може да ја поставите перната така што таа ќе се исклучи на крајот на одреденото време со поставување на време за готвење на тајмерот.

- 1.Изберете функција за готвење.
- 2.Допрете додека не се појави симболот на еcranот за времето за готвење.
- 3.Поставете го времето за готвење со копчињата / .
- » » Отако ќе го поставите времето за готвење, симболот и времето ќе се прикажуваат постојано.
- 4.Ставете го садот во перната и поставете ја температурата преку регуляторот за температура.  
Готвењето ќе започне.
- » Кога ќе започне готвењето, на еcranот почнува да се одборојува времето и сите делови на симболот со одбрано време почнуваат да светат. Поставеното време на готвење е поделено на 4 еднакви

дела, а кога ќе помине времето од секој дел, симболот од тој дел се гаси. Значи, лесно може да разберете уште колку време преостанало од вкупното време за готвење.

### **Поставување крај на времето за готвење за подоцна; (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**

По поставување на времето за готвење на тајмерот, може да го поставите времето за крај на готвењето за подоцна.

1. Изберете функција за готвење.
2. Допрете  додека не се појави симболот  на еcranот за времето за готвење.
3. Поставете го времето за готвење со копчињата  / .
- » » Отако ќе го поставите времето за готвење, симболот  ќе се прикажува постојано.
4. Допрете  додека не се појави симболот  на еcranот за крајното време за готвење.
5. Притиснете ги копчињата  /  за да го поставите крајното време за готвење.
- » Отако ќе го поставите времето за готвење, симболите  и 

Готвењето ќе започне.

» **Тајмерот на рерната го пресметува почетното време за готвење со одземање на времето за готвење од крајното време за готвење што го поставивте.**  
Избраниот режим на работа се активира кога почетното време за

готвење ќе се достигне и рерната ќе се загреје на поставената температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на времето за готвење.

» Кога ќе започне готвењето, на еcranот почнува да се одбројува времето и сите делови на симболот со одбрано време почнуваат да светат. Поставеното време на готвење е поделено на 4 еднакви дела, а кога ќе помине времето од секој дел, симболот од тој дел се гаси. Значи, лесно може да разберете уште колку време преостанало од вкупното време за готвење.

7. Отако ќе заврши процесот на готвење, се прикажува „**End**“ (крај) на еcranот и се огласува тајмерот со аудио предупредување.
8. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче. Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.



Рерната одново ќе започне со работа ако го притиснете кое било копче за крај на аудио предупредувањето. Свртете ги копчињата за температура и функции на „**0**“ (исклучена) позиција за да ја исклучите рерната и да спречите таа повторно да почне со работа на крајот на предупредувањето.

### **Активирање на заштитата за копчињата**

Може да спречите рерната да се користи со активирање на функцијата за заштита на копчињата.

1. Допрете  додека не се појави симболот  на еcranот.

- » Ќе се прикаже „OFF“ (исклучено) на еcranот.
- 2. Притиснете го копчето **+** за да ја активирате заштитата за копчињата.
- » Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „On“ (вклучено) на еcranот и ќе свети симболот за заштитени копчиња.

**i** Копчињата на рерната не се функционални кога е активна заштитата за копчињата.  
Заштитата за копчињата нема да се откаже ако снема струја.

#### За да ја деактивирате заштитата за копчињата

1. Допрете додека не се појави симболот на еcranот.
- » Ќе се прикаже „On“ (вклучено) на еcranот.
2. Деактивирајте ја заштитата за копчињата со притисок на копчето .
- » Се прикажува „OFF“ (исклучено) штом ќе се исклучи заштитата за копчињата.

#### Поставување на алармот

Може да го користите тајмерот на рерната за какво било предупредување или потсетување освен за програмата за готвење. Алармот нема влијание врз функциите на рерната. Се користи само како предупредување. На пример, ова е корисно кога сакате да ја свртите храната во рерната во одреден момент. Тајмерот ќе се огласи со предупредување на крајот на поставеното време.

1. Допрете додека не се појави симболот на еcranот.

**i** Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.

2. Поставете го времетраењето на алармот преку копчињата / .

**i** Функционалните копчиња за тонот на алармот, времето во денот, осветленоста на еcranот и копчињата за температура треба да бидат во позиција за исклученост - 0 (OFF).

- » Симболот ќе свети и ќе се појави времето за алармот на еcranот штом ќе се постави времето за алармот.

3. По истекот на времето за алармот, симболот ќе започне да трепка и ќе се слушне предупредувањето.

#### Исклучување на алармот

1. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче.
- » Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.

#### Откажување на алармот;

1. Допрете додека не се појави симболот на еcranот за да го откажете алармот.
2. Притиснете и држете го копчето додека не се прикаже „00:00“.

**i** Се прикажува времето за алармот. Ако времето за алармот и времето за готвење се постават истовремено, ќе се прикажува пократкото време.

#### Менување на тонот за алармот

1. Допрете додека не се појави симболот на еcranот.
2. Прилагодете го саканиот тон за аларм со копчињата / .
3. Тонот што го поставивте набрзо ќе се активира.
- » Избраницот тон за алармот ќе се прикаже како „b-01“, „b-02“ или „b-03“ на еcranот.

## Промена на времето во денот

- За менување на времето во денот што сте го поставиле порано:
1. Допрете додека не се појави симболот на еcranот.
  2. Поставете го времето во денот со копчињата / .
  3. Времето што го поставивте набрзо ќе се активира.

## Економичен режим

Со поставување на времето за готвење во рерната на економичен режим, може да штедите ел. енергија додека готвите.

Во овој режим готвењето привршува со внатрешната температура од рерната, така што грејачите се гасат пред крајното време за готвење.

## Поставување на економичен режим

1. Допрете додека не се појави симболот (еко) на еcranот.  
» Ќе се прикаже „**OFF**“ (исклучено) на еcranот.
2. Овозможете го економичниот режим допирајќи на копчето .  
» Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „**On**“ (вклучено) на еcranот, а симболот (еко) ќе продолжи да свети.

## Оневозможување на

### економичниот режим

1. Допрете додека не се појави симболот (еко) на еcranот.  
» Ќе се прикаже „**On**“ (вклучено) на еcranот.
2. Оневозможете го економичниот режим допирајќи на копчето .
- » Се прикажува „**OFF**“ (исклучено) штом ќе се исклучи заштитата за копчињата.

## Поставување на осветленоста на еcranот

(Оваа функција е опционална.

Може да не е вклучена со вашиот производ.)

1. За осветленост на еcranот, допрете додека да се појават на еcranot **d-01** или **d-02**, или **d-03**.
2. Поставете ја саканата осветленост со копчињата / .
- » Времето што го поставивте набрзо ќе се активира.

## Табела со времиња за готвење

Времињата на табелата се наменети само како водилки. Времињата може да варираат во однос на температурата на храната, густината, типот, како и вашите навики за готвење.

## Печење тесто и месо

1-вата полица во рерната е **долната** полица.

Јадење	Број на тави	Додатоци за користења	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колачи во тава	Една тава	Стандардна тава*		3	180	25 ... 35
Колач во капап	Една тава	Модла за колач на решетка за грил**		2	180	50 ... 60
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 тави	1-Длабока тава* 3-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Пандишпан	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		3	150	30 ... 40
	2 тави	1-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил** 4-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на тава за тесто**		1 - 4	150	30 ... 40
Колачи	Една тава	Тава за тесто*		3	180	25 ... 30
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	170	35 ... 45
	3 тави	1-Длабока тава* 3-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Тесто за крофни	Една тава	Стандардна тава*		2	200	30 ... 40
	2 тави	1-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 тави	1-Длабока тава* 3-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*		2	200	25 ... 35
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 тави	1-Длабока тава* 3-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Маја	Една тава	Стандардна тава*		2	200	35 ... 45
Лазањи	Една тава	Стаклена/метална правоаголна тава на решетка за грил**		2 - 3	200	30 ... 40
Пица Говедски стек (цел) / печенка	Една тава	Стандардна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/max потоа, 180 ... 190	100 ... 120
Јагнешки бут (динстан)	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/max потоа, 190	70 ... 90
	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/max потоа, 190	60 ... 80
Печено пилешко (1,8-2 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/max потоа, 180 ... 190	60 ... 80
	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/max потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/max потоа, 180 ... 190	150 ... 210
	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/max потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30

Се препорачува перната да се загрева пред готвење на која било храна.

\* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

\*\* Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

## Табела за готвење за тестирање јадења

Јадењата во оваа табела за готвење се подгответи според EN 60350-1 за да им олесни на институциите за контрола да го тестираат производот.

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Кратконосец	Една тава	Стандардна тава*	□	3	140	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*	☒	3	140	20 ... 30
	2 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто*	☒	1 - 3	140	20 ... 30
	3 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*	☒	1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*	□	3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*	☒	3	150	30 ... 40
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*	☒	1 - 3	150	30 ... 45
	3 тави	1-Длабока тава* 3-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*	☒	1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Пандишпан	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**	□	3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**	☒	3	150	30 ... 40
	2 тави	1-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил** 4-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на тава за тесто**	☒	1 - 4	150	30 ... 40
Пита со јаболка	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на решетка за грил**	□	2	180	55 ... 65
	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на решетка за грил**	☒	3	180	50 ... 60
	2 тави	2-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на решетка за грил** 4-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на тава за тесто**	☒	2 - 4	180	55 ... 65

Се препорачува перната да се загрева пред готвење на која било храна.

\* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

\*\* Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

## Совети за печење колачи

- Ако колачот е многу сув, зголемете ја температурата за околу 10 и намалете го времето за готвење.
- Ако колачот е влажен, употребете помалку течност или намалете ја температурата за 10 .
- Ако колачот е многу темен на површината, ставете го на долната полица, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.
- Ако е добро зготвено внатре, но лепливо однадвор, употребете помалку течност, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.

## Совети за печење тесто

- Ако тестото е многу суво, зголемете ја температурата за околу 10 и намалете го времето за готвење. Навлажнете ги слоевите тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.
- Ако на тестото му треба многу време да се испече, обратете внимание на дебелината на тестото што сте го подготвиле да не ја надминува длабочината на тавата.
- Ако горната површина на тестото се зацрни, но долниот дел не е зготвен, проверете дали количината сос што сте ја употребиле во тестото е премногу близу до долната страна на тестото. Обидете се да го разнесете сосот еднакво во средината и врз слоевите тесто за изедначено печење.



Печете го тестото во согласност со режимот и температурите што се дадени во табелата за готвење. Ако долниот дел не е доволно испечен, ставете го за една полица подолу следниот пат.

## Совети за готвење зеленчук

- Ако јадењето со зеленчук снема сок и се исуши, гответе го во тенџере со капак наместо во тава. Затворените садови ќе го задржат сокот во јадењето.
- Ако јадењето со зеленчук не се зготви, сварете го зеленчукот претходно или подгответе го како конзервирана храна и ставете го во рерната.

## Како се работи со грилот



Затворете ја вратата на рерната при употреба на грилот.

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

## Вклучување на грилот

1. Свртете го регулаторот за функции на саканиот симбол за грил.
2. Потоа, изберете ја саканата температура за грилот.
3. Ако е потребно, претходно загревајте 5 минути.  
» Се вклучува сијаличката за температура.

## Исклучување на грилот

1. Свртете го регулаторот со функции на позиција за исклученост (горе).



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот.

Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најверлиот дел и масната храна може да се запали.

## Табела со времиња на готвење за грил

### Печење на грил со електричен грил

Храна	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Препорачана температура (°C)**	Време на печење на грил (приближно)
Риба	Решетка за грил	4...5	250	20...25 мин. #
Пилешко на парчиња	Решетка за грил	4...5	250	25...35 мин.
Котлети од јагнешко	Решетка за грил	4...5	250	20...25 мин.
Печење говедско	Решетка за грил	4...5	250	25...30 мин. #
Телешки котлети	Решетка за грил	4...5	250	25...30 мин. #
Леб за тостови *	Решетка за грил	4	250	1...3 мин.

\* во зависност од густината

#Претходно загрете околу 5 минути.

\*\*Ако температурата на скара на вашиот производ не може да се прилагоди, скарата ќе работи на препорачаната температура.

Јадењата во оваа табела за готвење се подгответи според EN 60350-1 за да им олесни на институциите за контрола да го тестираат производот.

Храна	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Леб за тостови	Решетка за грил	4	250	1...3 мин.
Ќофиња (говедско) - 12 парчиња	Решетка за грил	4	250	25...35 мин.

Свртете ја храната откако ќе изминат 2/3 од вкупното време за грил.

Се препорачува перната да се загрева 5 минути пред готвење на која било храна.

## 6 Одржување и грижа

### Општи информации

Векот на траење ќе се продолжи, а честите проблеми ќе се намалат ако производот се чисти редовно.

**!** Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење.

Постои ризик од струен удар!

**!** Оставете апаратот да се излади пред чистење.

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

- Чистете го производот темелно по секоја употреба. На тој начин остатоците од готвење ќе се отстранат полесно и ќе се избегне нивно горење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за чистење на производот и избришете со сува крпа.
- Секогаш избришете ја прекумерната течност темелно по чистењето, а секое претекување мора веднаш да се избрише.
- Не користете средства за чистење што содржат киселина или хлорид за чистење на површините од не`рѓосувачки челик или од инокс, како и ракките. Користете мека крпа со течен детергент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.

**i** Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење.

Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

**i** Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

### Чистење на контролниот панел

Исчистете ги контролниот панел и регулаторите со влажна крпа и избришете ги со сува.

**i** Не отстранувајте ги контролните копчиња/регулатори за да го исчистите контролниот панел. Контролниот панел може да се оштети!

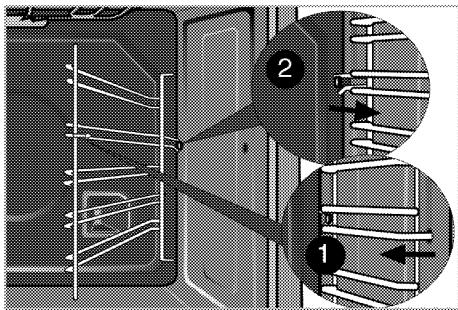
### Чистење на перната

Чистење на страничните сидови(Варира зависно од моделот на производот.)

(Оваа функција е опционална.

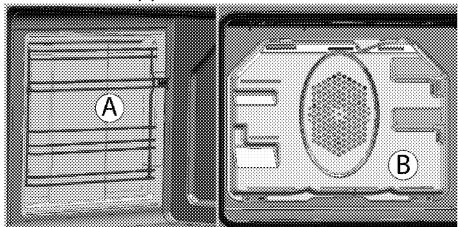
Може да не е вклучена со вашиот производ.)

- Тргнете го предниот дел на страничната рамка со влечење во обратен правец од страничниот сид.
- Извадете ја страничната рамка со влечење докрај кон вас.



**Каталитички сидови  
(Оваа функција е опционална.  
Може да не е вклучена со вашиот производ.)**

Внатрешните странични сидови (А) и/или задниот сид (Б) на вашиот производ може да се премачкани со каталитички енамел. Каталитичките сидови имаат светла мат боја и порозна површина. Не треба да се чистат каталитичките сидови на рерната. Благодарение на нивната перфорирана структура, каталитичките површини ја собираат маснотијата и штом површината се наполни со маснотија, тие почнуваат да светат. Во овој случај, се препорачува замена на деловите.

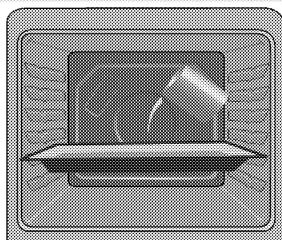


### Лесно чистење со пареа

Овозможува лесно чистење бидејќи нечистотијата (под услов ако не сте чекале предолго) се омекнува со пареата што се создава во рерната, а водените капки се кондензираат на внатрешните површини.

1. Извадете ја целата опрема од рерната.

2. Истурете 500 ml вода во тавата за рерна и поставете ја на втората полица во рерната.



3. Поставете ја рерната во режим за лесно чистење со пареа и вклучете ја на 100° С 25 минути.

4. Отворете ја вратата и избришете ги внатрешните површини на рерната со влажен сунѓер или крпа.

5. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите закоравената нечистотија и избришете со сува крпа.

**i** За време на режимот на лесно чистење пареа, водата од тавата за омекнување на лесно обликуваните остатоци/нечистотија во празнината на рерната ќе испари и кондензира во празнината на рерната и внатрешното стакло на вратата на рерната, со што вода може да капе кога е отворена вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата додека е отворена вратата.

### Чистење на вратата на рерната

За да ја исчистите вратата на рерната, користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за да го исчистите производот и избришете го со сува крпа.

Избришете го стаклото со оцет и потоа исплакнете го за да ги

отстраниците остатоците од вар кој може да се појават на стаклото на перната.

**i** Не користете груби абразивни средства или остри метални жици за чистење на вратат на перната. Може да ја изгребаат површината и да го уништат стаклото.

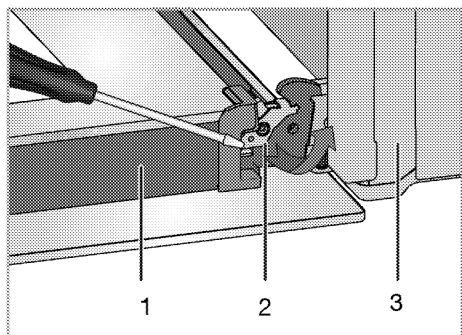
## Чистење на вратата на перната

**i** Не користете јаки абразивни средства за чистење, метални предмети што стружат, метално сунѓерче или материјали од варикина за да ги чистите вратата и стаклото на перната.

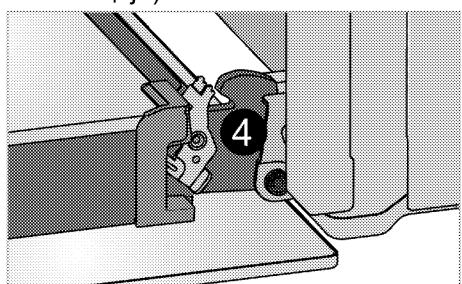
Можете да ги извадите вратата на перната и стаклата на вратите за да ги исчистите. Како да ги извадите вратите и стаклата е објаснето во деловите "Вадење на вратата на перната" и "Вадење на внатрешните стакла на вратата". Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за садови, топла вода и мека крпа или сунѓер, а потоа избришете ги со сува крпа. Избришете го стаклото со оцет и потоа исплакнете го за да ги отстраниците остатоците од вар кој може да се појават на стаклото на перната.

### Вадење на вратата на перната

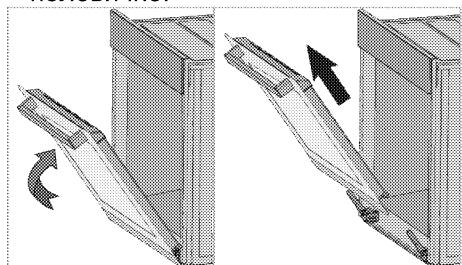
1. Отворете ја предната врата (1).
2. Отворете ги спојниците на кукиштето за шарките (2) десно и лево напред странично со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.



- 1 Врата
- 2 Заклучување на панта(затворена позиција)
- 3 Перна
- 4 Заклучување на панта(отворена позиција)



3. Поместе ја предната врата половично.



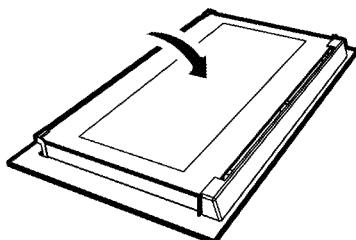
4. Извадете ја предната врата со влечење нагоре за да ја ослободите од шарките лево и десно.

**i** Чекорите што ќе ги направите за време на постапката на вадење, треба да се повторат по обратен редослед за да поставите вратата на место. Не заборавајте да ги затворите спојниците на кукиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

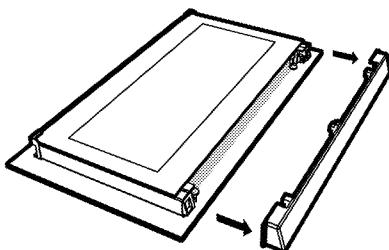
## Вадење на внатрешното стакло на вратата (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Внатрешното стаклено окно на вратата на перната може да се извади за чистење.

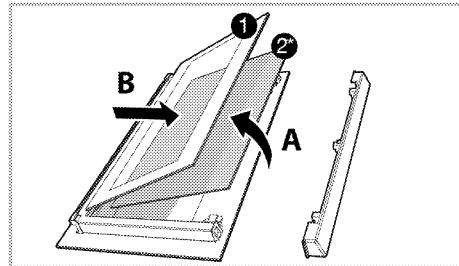
1. Отворете ја вратата на перната.



2. Повлечете кон себе и извадете го пластичниот дел што е поставен на горниот дел на вратата (1).



3. Како што е прикажано на спликата, подигнете го највнатрешното стакло (1) делумно во правец на **A** и повлечете го кон надвор во правец **B**.



- 1 Највнатрешно стаклено окно
- 2\* Внатрешно стаклено окно (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
4. Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно (2); Повторете ја истата постапка за да го извадите внатрешното внатрешно стакло (2).
5. Првиот чекор да ја составите вратата е да го поставите внатрешното стаклено окно на свое место (2). Ставете го закосениот агол на стакленото окно за да навлезе во закосениот агол на пластичниот отвор. (Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно). Внатрешното стаклено окно (2) мора да се постави во пластичниот отвор близу до највнатрешното стаклено окно (1).
6. Кога го поставувате највнатрешното стаклено окно (1), проверете дали печатената страна на окното е насочена кон внатрешното стаклено окно. Важно е да ги поставите долните агли на највнатрешното стаклено окно (1) во долниот пластичен отвор.
7. Притискајте го пластичниот дел кон рамката додека не слушнете звук на кликување.

## Замена на светилката во рерната

**!** Пред да ја замените светилката во рерната, проверете дали производот е исклучен од струја и изладен за да избегнете ризик од електричен удар.  
Врелите површини предизвикуваат изгореници!

**i** Во оваа пекка, се користи блескаво светилка со моќност помала од 40 W, висина помала од 60 mm, дијаметар помал од 30 mm или халогена светилка со приклучок тип G9, моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 ° C. Светилки во рерната може да се добијат од овластени сервисни агенти или техничар со лиценца.

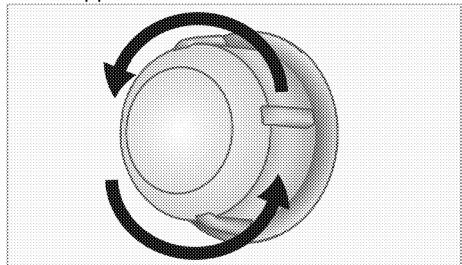
**i** Позијата на светилката може да варира од онаа на сликата.

**i** Сијалицата што се користи во овој уред не е соодветна за осветлување простории во домаќинството. Наменетата употреба на оваа сијалица е да му помага на корисникот да ја гледа храната.

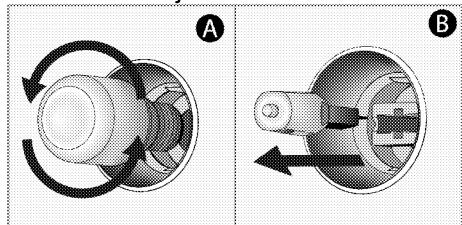
**i** Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издржуваат екстремните физички услови, како што се температурите над 50 ° C.

## Ако рерната има тркалезна светилка:

- Исклучете го производот од струја.
- Свртете го стаклениот капак обратно од движењето на сказалките на часовниот за да го извадите.



- Ако сијаличката во рерната е од тип (A) како на долната слика, отстранете ја со вртење како што е прикажано и заменете ја. Ако е од тип (B), повлечете ја и отстранете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



- Ставете го стаклениот капак одново.

## **7 Решавање проблеми**

### **Рерната испушта пареа додека работи.**

- Нормално е пареа да излегува за време на работата. >>> Ова не е грешка.

### **Производот емитува звук при загревање и ладење.**

- Кога ќе се загрејат металните делови, тие може да се прошират и да предизвикаат бука. >>> Ова не е грешка.

### **Производот не работи.**

- Осигурувачот за ел. напојување е расипан или паднал. >>> Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги одново.
- Производот не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> Проверете го поврзувањето на приклучокот.

### **Сијаличката во рерната не работи.**

- Сијаличката во рерната е прегорена. >>> Сменете ја сијаличката.
- Нема струја. >>> Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.

### **Рерната не се загрева.**

- Не се поставени функцијата и/или температурата. >>> Поставете ги функцијата и температурата со регулаторот/копчето за функција/температура.
- Таймерот не е наместен кај моделите што се опремени со таймер. >>> Прилагодете го времето.  
(Каж производите со микропечка, таймерот ја контролира само микропечката.)
- Нема струја. >>> Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.

### **(Каж моделите со таймер) Приказот на часовникот трепка или е вклучен симболот за часовник.**

- Има прекин на струја. >>> Прилагодете го времето/прекинувачот на производот и вклучете го одново.

**i** Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.