



Piekarnik do zabudowy

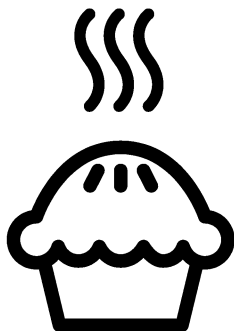
Instrukcja użytkowania

Vstavaná rúra

Používateľská príručka

Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas



BIM34400BMS

PL / SK / LT

285.4444.14/R.AE/25.11.2019/3-2

7768286713

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

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

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

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1	Ważne instrukcje i ostrzeżenia	
	dotyczące bezpieczeństwa i ochrony	
	środowiska	4
	Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	4
	Bezpieczeństwo elektryczne.....	4
	Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	6
	Zamierzone przeznaczenie.....	7
	Bezpieczeństwo dzieci.....	8
	Stare urządzenia.....	8
	Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	8
2	Informacje ogólne	9
	Opis urządzenia.....	9
	Zawartość opakowania.....	10
	Dane techniczne.....	11
3	Instalacja	12
	Przed zainstalowaniem.....	12
	Instalacja i przyłączenie.....	13
	Przyszły transport.....	14
4	Przygotowanie	16
	Jak oszczędzać energię.....	16
	Pierwszy raz.....	16
	Ustawianie czasu.....	16
	Pierwsze czyszczenie.....	16
	Podgrzewanie wstępne.....	16
5	Jak obsługiwać piekarnik	18
	Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.....	18
	Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	18
	Tryby pracy.....	18
	Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika.....	20
	Tabela czasów pieczenia.....	24
	Jak obsługiwać grill.....	27
	Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....	27
6	Czyszczenie i konserwacja	29
	Informacje ogólne.....	29
	Czyszczenie panelu sterowania.....	29
	Czyszczenie piekarnika.....	29
	Przenoszenie drzwiczek piekarnika.....	30
	Wymywanie szyby w drzwiczkach.....	30
	Wymiana lampki w piekarniku.....	31
7	Rozwiązywanie problemów	33

I Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

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

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

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

Bezpieczeństwo elektryczne

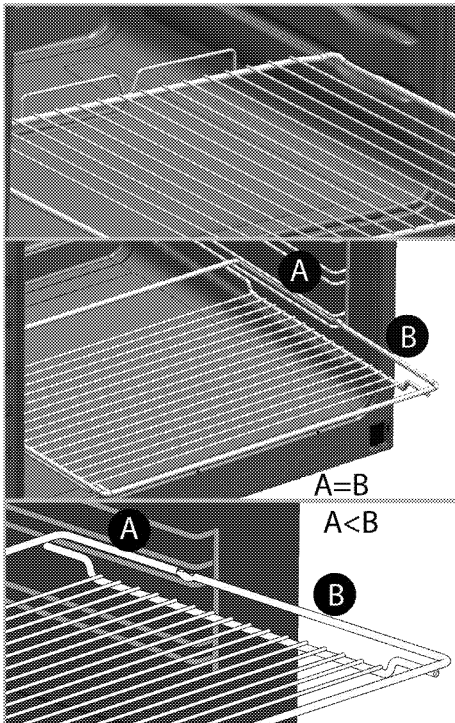
- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

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

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

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



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

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

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

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

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

Zamierzone przeznaczenie

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

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

Bezpieczeństwo dzieci

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

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

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



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

Zgodność z dyrektywą RoHS:

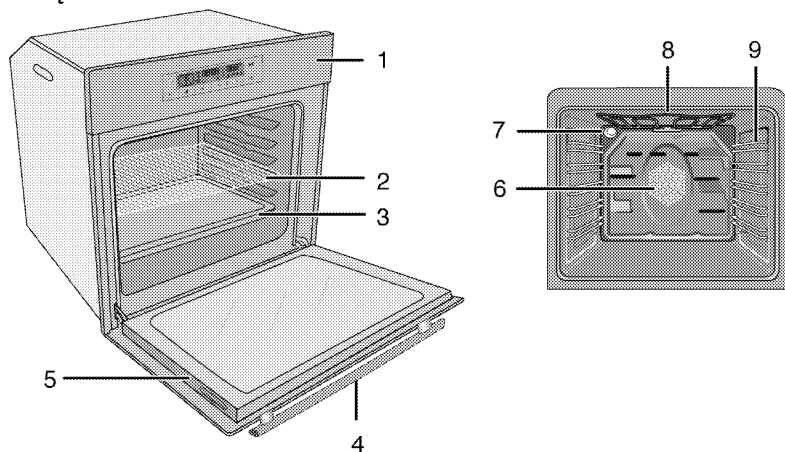
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

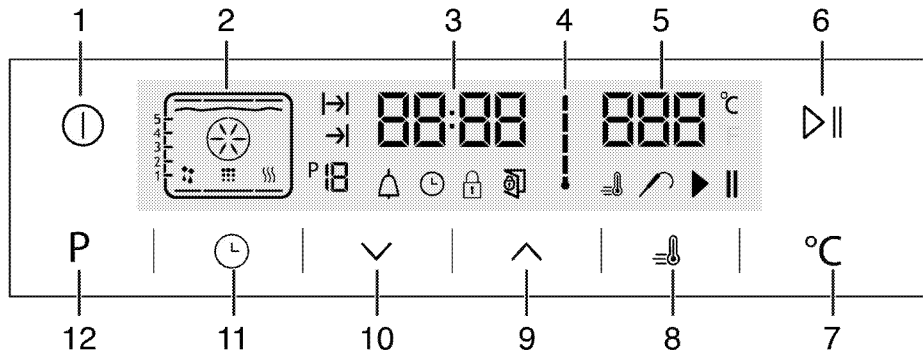
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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



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

Zawartość opakowania

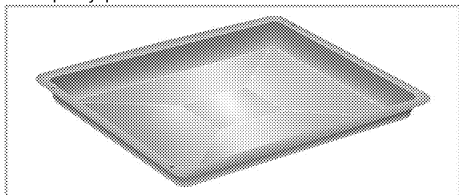


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

1. Instrukcja użytkowania

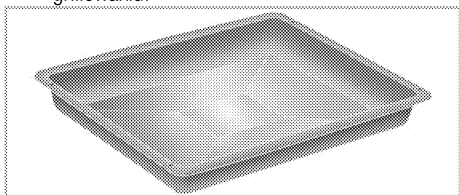
2. Standardowa tacka

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



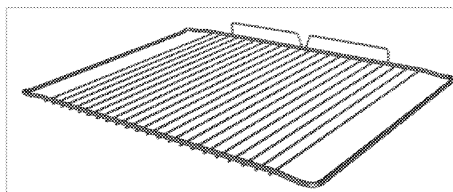
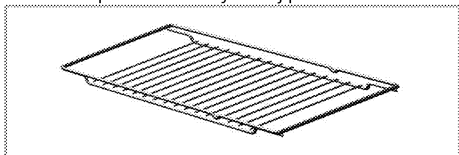
3. Foremka głęboka

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



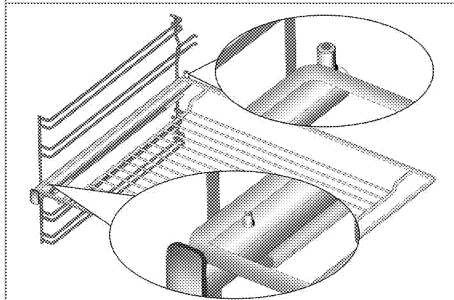
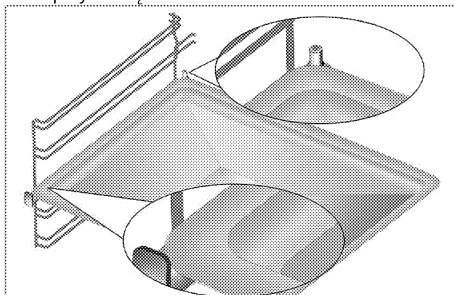
4. Ruszt druciany

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



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

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





Dane techniczne


Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3.1 kW
Typ/ przekrój przewodu	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

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

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




** Patrz: *Instalacja, strona 12.*

 Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.
 Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.

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

3 Instalacja




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

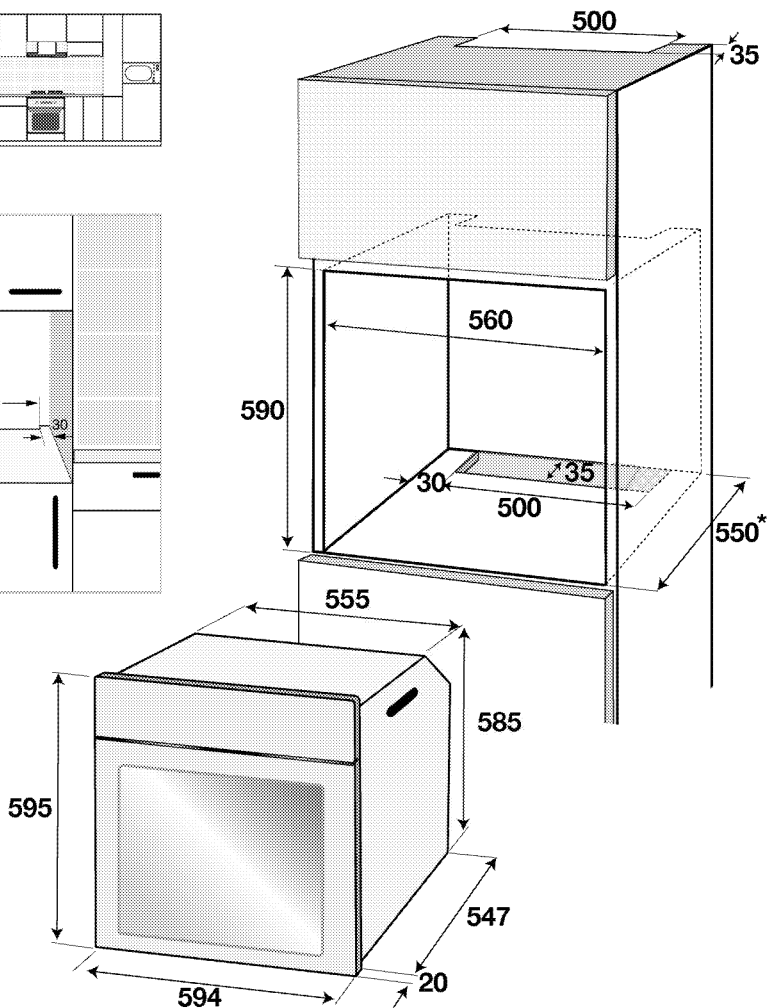
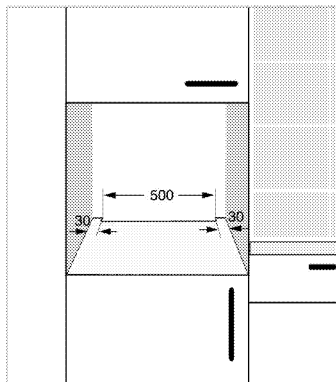
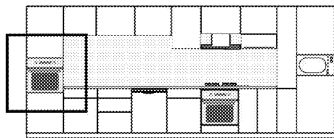
	Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.
	ZAGROŻENIE: Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.
	ZAGROŻENIE: Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

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

- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.

	Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.
	Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.
	Jeśli wyrób ma uchwyty z drutu, po jego przesunięciu wciśnij je z powrotem w jego boczne ścianki.



* min.

Instalacja i przyłączenie

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

Przyłączenie elektryczne

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

wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE:

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.



ZAGROŻENIE:

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

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



ZAGROŻENIE:

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.
Grozi to porażeniem elektrycznym!



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

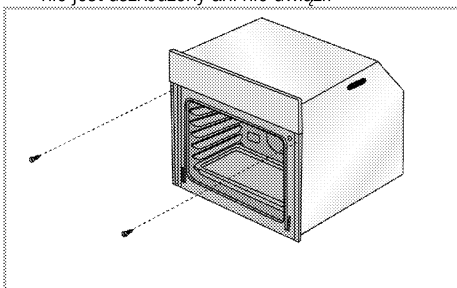


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć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

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdk.

Instalowanie wyrobu

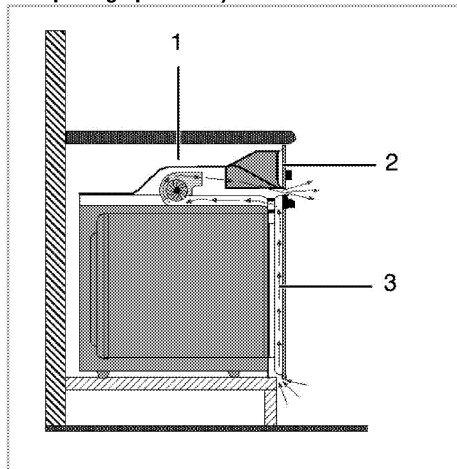
1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

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

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



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

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



Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika.

Jeśli pieczenie odbywało się z zaprogramowanym timerem piekarnika, po zakończeniu pieczenia wraz z wszystkimi funkcjami zostanie wyłączony również wentylator.

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

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

- Nie podnoś urządzenia za drzwiczki ani za klamkę.



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



Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

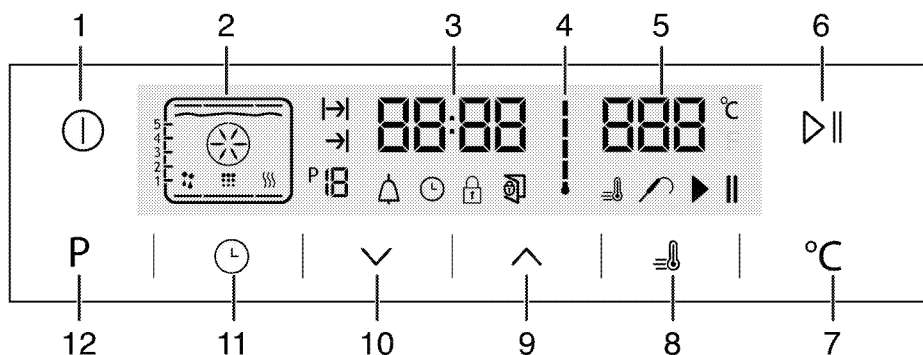
Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.

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

Pierwszy raz

Ustawianie czasu



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

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

Pierwsze czyszczenie

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

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

Podgrzewanie wstępne

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



OSTRZEŻENIE

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

Piekarnik elektryczny

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

Piekarnik z grillem

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



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

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.



OSTRZEŻENIE

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



ZAGROŻENIE:

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

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki do pieczenia mięsa

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

Wskazówki do grillowania

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

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

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń ten ruszt druciany lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na ruszcie drucianym, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kąpiący tłuszcz. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.



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

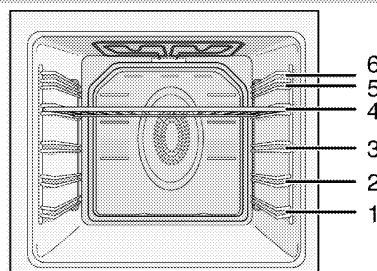
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

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

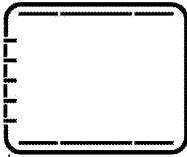
(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)



Tryby pracy

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

1. Grzałki górna i dolna



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

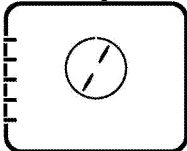
Na ekranie wyświetli się właściwa pozycja półki.

2. **Grzanie dolne/górne z termoobiegiem**



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

3. **Termoobieg**

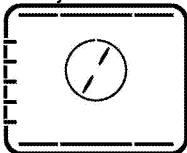


Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator.

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

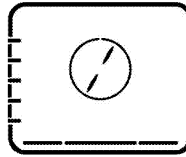
 Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, silnik wentylatora nie będzie działać, aby gorące powietrze pozostało we wnętrzu.

4. **Funkcja "3D"**



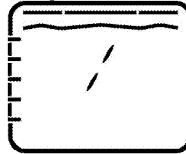
Działają grzałki dolna i górna oraz nagrzewanie z termoobiegiem. Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Piecz w jednej tylko blasze.

5. **Funkcja pizza**



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

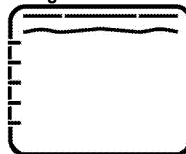
6. **Full grill+termoobieg**



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

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

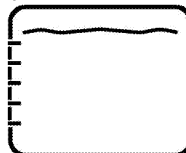
7. **Full grill**



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

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

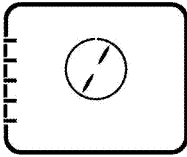
8. **Grill**



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

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

9. **Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan**



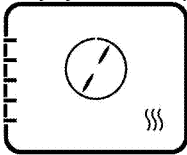
Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160-220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli **Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan**.

10. Grzałka dolna



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

11. Utrzymywanie w ciepłe



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

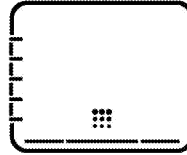
12. Praca z wentylem.



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

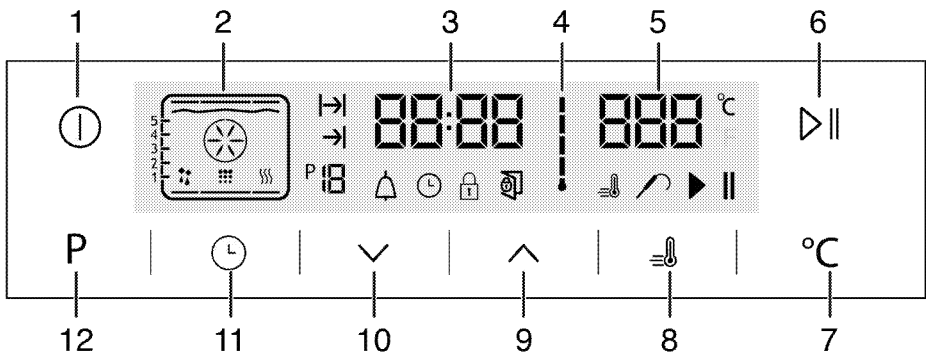
13. Łatwe czyszczenie parowe

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



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

Jak obsługiwać urządzenie sterujące piekarnika



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

 : Symbol czasu gotowania
 : Symbol końca gotowania



: Numer funkcji



: Symbol alarmu



: Symbol zegara



: Symbol blokady klawiszy



: Symbol otwartych drzwiczek



: Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)



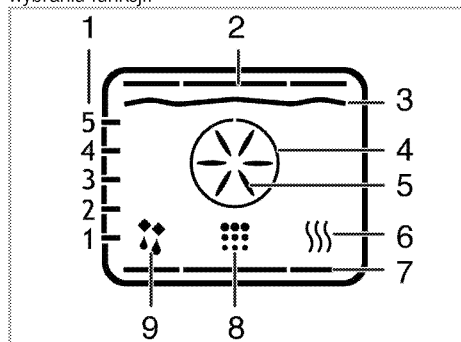
: Symbol sondy do pieczenia mięsa

: Symbol przerwy w gotowaniu

: Symbol rozpoczęcia gotowania

Tabela funkcji:

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



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



Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika!

Tabela funkcji	Zakres temperatur (°C)
Grzałki górna i dolna	40-280
Grzanie dolne/górne z termoobieganiem	40-280
Pieczenie z termoobieganiem	40-280
Funkcja „3D”	40-280

Funkcja pizza	40-280
Duży grill z termoobieganiem	40-280
Pełny grill	40-280
Dolny grill	40-280
Nagrzewanie z termoobieganiem Eco Fan	160-220
Nagrzewanie dolne	40-220
Utrzymywanie w ciepłe	40-100



Ze względów bezpieczeństwa maksymalny czas pieczenia we wszystkich trybach z wyjątkiem utrzymywania w ciepłe ograniczono do 6 godzin. W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.



Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odnośnie symbole.



Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję, lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie pół-automatycznym lub w pełni automatycznym.



Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.

Jak obsługiwać piekarnik

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







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



Ręczne pieczenie poprzez wybranie temperatury i trybu pracy


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


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

5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz .
6. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
7. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz  , aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

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




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


» Piekarnik kończy pieczenie i na wyświetlaczu pojawia się symbol .







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


Pieczenie o nastawionej godzinie:




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

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

» Zamiga symbol .

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

» Po ustawieniu czasu pieczenia symbol  wyświetlać się będzie ciągle.

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

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




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


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







11. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk.
» Alarm wyłączy się, a piec automatycznie kończy pieczenie.


Ustawianie zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę:




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


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



» Zamiga symbol .


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

» Po ustawieniu czasu pieczenia symbol  wyświetlać się będzie ciągle.

8. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznaczający koniec czasu pieczenia.
9. Ustaw czas pieczenia, dotykając przycisków  i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz .

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

10. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
11. Jeśli temperatura, funkcja, czas pieczenia i jego koniec są odpowiednie, dotknij klawisz  , aby


rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, włącza się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

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


13. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk.


» Alarm wyłącza się, a piec automatycznie kończy pieczenie.

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

Ustawianie funkcji Booster (szybkie nagrzewanie)


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


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

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

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

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

2. Ponownie dotknij klawisz , aby anulować funkcję Booster.



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

Wyłączanie piekarnika elektrycznego


Dotknij klawisz .



Aktywacja blokady przycisków

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

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

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



2. Naciśnij , aby aktywować blokadę przycisków.

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





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

W celu wyłączenia blokady dotknij przycisku

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.].

2. Wyłącz blokadę przycisków, naciskając klawisz .

» Po wyłączeniu blokady przycisków pojawi się „OFF”. Potwierdź, dotykając .





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

Ustawianie alarmu czasowego

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


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


1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

2. Ustaw alarm, korzystając z klawiszy  / .

» Symbol  będzie się nadal świecił, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.



3. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i odczywa się sygnał alarmowy.


Wyłączanie alarmu

1. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

Anulowanie alarmu






1. Aby wyłączyć alarm, dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz , aż wyświetli się „00:00”.



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





Zmiana bieżącej godziny

1. Raz po raz dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Dotknij klawiszy  / , aby ustawić godzinę.
3. Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu  i poczekaj 4 sekundy, niedotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.







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

Regulacja głośności

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

Nastawianie lampki Eco.

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



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

Tabela czasów pieczenia














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

Pieczenie ciast i mięs



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

Potrawa	Liczba blach	Aksesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	180	25 ... 35
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Formy do ciast na ruszt druciany**		2	180	50 ... 60
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 blachy	1-Foremka głęboka* 3-Foremka do ciasta* 5-Standardowa tacka*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Ciasto biszoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	30 ... 40
	Ciasteczka	Jedna blacha	Foremka do ciasta*		3	180
	2 blachy	1-Foremka do ciasta*		1 - 3	170	35 ... 45

		3-Standardowa tacka*		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
	3 blachy	1-Foremka głęboka* 3-Foremka do ciasta* 5-Standardowa tacka*		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 5-Standardowa tacka*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 blachy	1-Foremka głęboka* 3-Foremka do ciasta* 5-Standardowa tacka*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	25 ... 35
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 blachy	1-Foremka głęboka* 3-Foremka do ciasta* 5-Standardowa tacka*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Ciasto na zaczynie	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	35 ... 45
Lazania	Jedna blacha	Szklana/metalowa forma prostokątna na ruszt druciany**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	10 ... 15
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max następnie 190	70 ... 90
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta (1,8-2 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max następnie 180 ... 190	60 ... 80
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max następnie 180 ... 190	60 ... 80
Indyk (5.5 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30

Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.
* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.
** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

Tabela gotowania do sprawdzania posiłków

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

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Bulka maślana	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	2 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35

Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 blachy	1-Foremka głęboka* 3-Foremka do ciasta* 5-Standardowa tacka*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	30 ... 40
Płacek z jabłkami	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	180	55 ... 65
	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		3	180	50 ... 60
	2 blachy	2-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla** 4-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blachę do pieczenia**		2 - 4	180	55 ... 65

Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



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



Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan.

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	30 ... 35
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	40 ... 45
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	40 ... 45

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

- Jeśli jest dobrze wypieczone wewnątrz, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwę ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.

- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprzecznić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.



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

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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

Jak obsługiwać grill



OSTRZEŻENIE

Zamykaj drzwiczki na czas grillowania. Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Włączanie grilla




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

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu


Grillowanie na grillu elektrycznym

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

zależnie od grubości


*Nagrzewać przez 5 minut



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

» Zamiga symbol .


4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy



5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz .


6. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz  II, aby rozpocząć grillowanie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

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

7. Grillowanie możesz zakończyć, dotykając ponownie klawisz .

» Piekarnik kończy grillowanie i na wyświetlaczu pojawia się symbol .

Wyłączanie grilla

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



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

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

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


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


Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.
Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5 minut przed opiekaniem.

6 Czyszczenie i konserwacja


Informacje ogólne


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

 **ZAGROŻENIE:**
Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

 **ZAGROŻENIE:**
Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!


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

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

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

Czyszczenie panelu sterowania

Panel sterowania i pokrętła czyszczy się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.

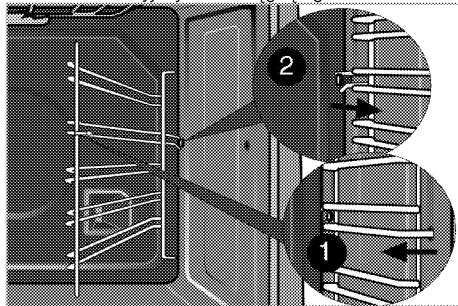
 Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokrętła, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania.
Możesz uszkodzić panel sterowania!

Czyszczenie piekarnika

Aby oczyścić ścianę boczną (Różni się zależnie od modelu piekarnika.)

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

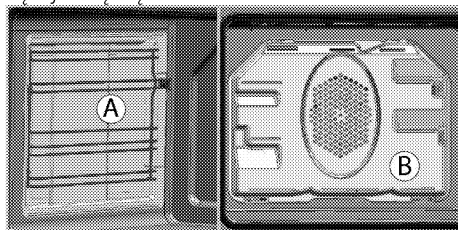
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



Ściany katalityczne

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

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

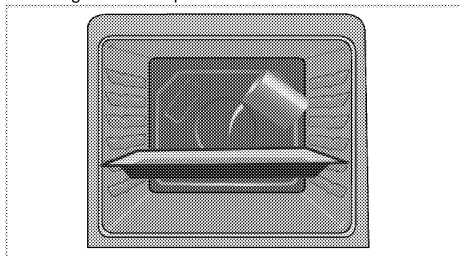


Łatwe czyszczenie parą

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

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ brud (który nie czekał zbyt długo) mięknie pod wpływem wytwarzanej wewnątrz piekarnika pary, a krople wody skraplają się na jego wewnętrznych powierzchniach.

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



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

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

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

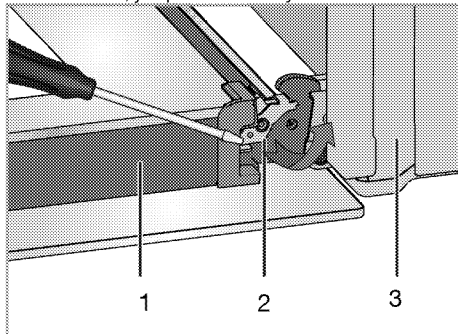
i Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

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

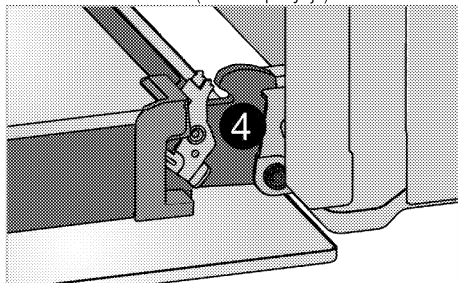
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Otwórz drzwiczki przednie (1).

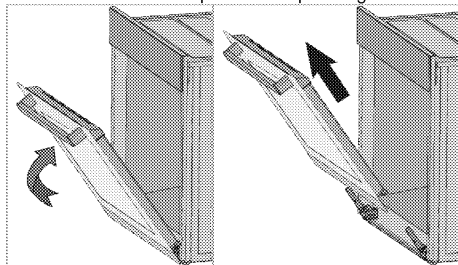
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



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



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.



4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

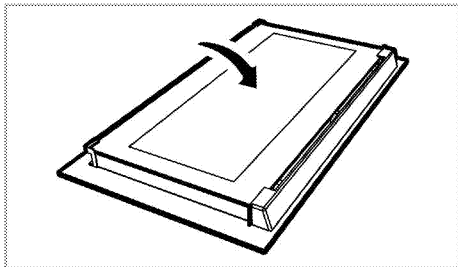
i Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Wymowanie szyby w drzwiczkach

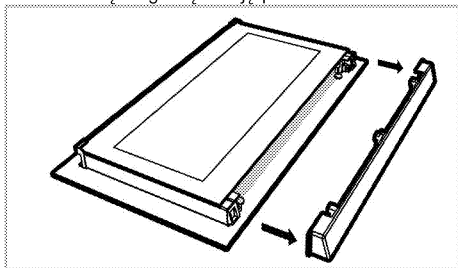
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

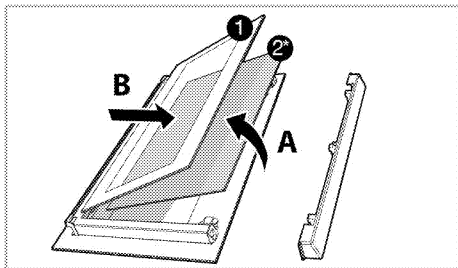
1. Otwórz drzwiczki.



2. Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



3. Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku A i wyciągnij ją w kierunku B.



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2* Szyba wewnętrzna (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).
4. Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną (2); powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2).
5. Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2). włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazowanym narożniku szczeliny plastikowej. (Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną). Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1).

6. Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej. Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych (1) w dolne szczeliny plastikowe.
7. Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE:

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



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



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.



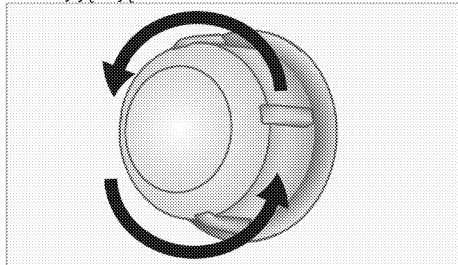
Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlania żywności.



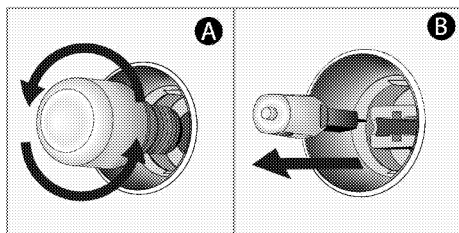
Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

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



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



4. Załóż szklaną pokrywę.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

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

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

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

Nie świeci lampka w piekarniku.

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

Pieczyk nie grzeje.

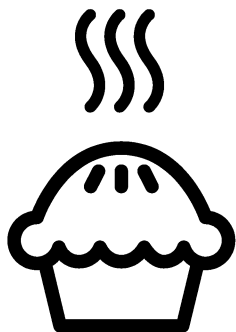
- Urządzenie może nie być ustawiony na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić urządzenie na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*



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



Vstavaná rúra
Používateľská príručka



SK

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamätajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa ohrozenia života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť	4
Bezpečnosť produktu	5
Zamýšľané použitie	7
Bezpečnosť detí	7
Likvidácia starého výrobku	8
Likvidácia obalového materiálu	8

2 Všeobecné informácie

Prehľad	9
Obsah balenia	10
Technické parametre	11

3 Montáž

Pred montážou	12
Montáž a pripojenie	13
Budúca preprava	14

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou	16
Prvé použitie	16
Nastavenie času	16
Prvé čistenie výrobku	16
Prvé zahriatie	16

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	18
Práca s elektrickou rúrou	18
Prevádzkové režimy	18
Obsluha riadiacej jednotky rúry	20
Harmonogramy varenia	24
Prevádzka grilu	27
Varné harmonogramy pre grilovanie	27

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie	28
Čistenie ovládacieho panela	28
Čistenie rúry	28
Odstránenie dvierok rúry	29
Odstránenie vnútorného skla dvierok	29
Výmena žiarovky v rúre	30

7 Riešenie problémov

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viesť k zrušeniu záruky.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli pod dohľadom alebo preškolení. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj

návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.

- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy

spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalieváním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytriahnite uchopením zástrčky.
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce

povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.

- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné

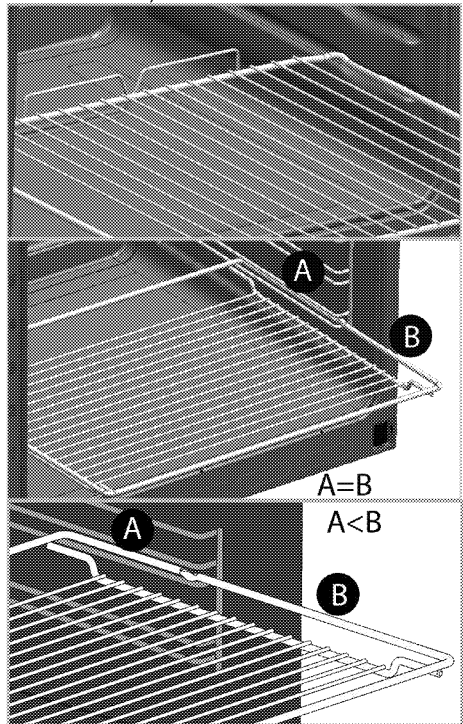
strany sa počas používania zohrejú.

- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklenené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Neklad'te pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na drôtené podstavce

Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasuňte medzi

2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Papier na pečenie dajte do pekáča alebo do príslušenstva rúry (plech, gril, atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasuňte do predhriatej rúry. Odstráňte časti papiera na pečenie prečnievajúce okraje pekáča alebo príslušenstvo,

aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.

- **VÝSTRAHA:** Než začnete lampu vymieňať, uistite sa, že napájací kábel spotrebiča je odpojený alebo istič je vypnutý, aby ste tak predišli možnosti elektrického šoku.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nekladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

Likvidácia starého výrobku

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov:



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ) Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenej na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

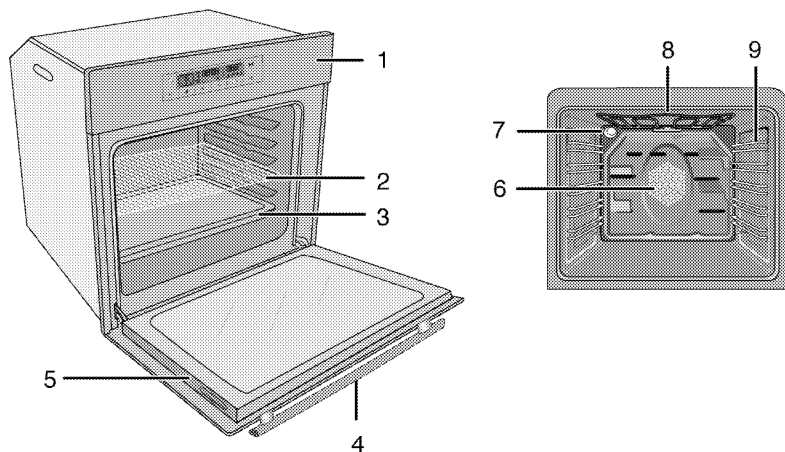
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

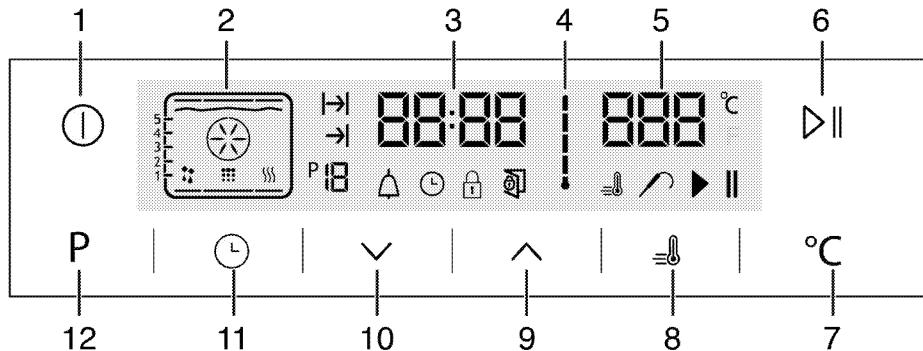
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | | | |
|---|-----------------|---|---|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Motor ventilátora (za oceľovou platňou) |
| 2 | Drôtená polička | 7 | Svetlo |
| 3 | Plech | 8 | Horný ohrevný prvok |
| 4 | Rúčka | 9 | Polohy políc |
| 5 | Dvierka | | |



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Tlačidlo ZAP./NYP. | 7 | Klávesa pre nastavenie teploty |
| 2 | Zobrazenie funkcií | 8 | Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie) |
| 3 | Políčko indikátora aktuálneho času | 9 | Tlačidlo plus |
| 4 | Symbol vnútornej teploty rúry | 10 | Tlačidlo mínus |
| 5 | Pole indikátora teploty | 11 | Tlačidlo nastavenia |
| 6 | Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia | 12 | Klávesa návrate na funkčný displej |

Obsah balenia

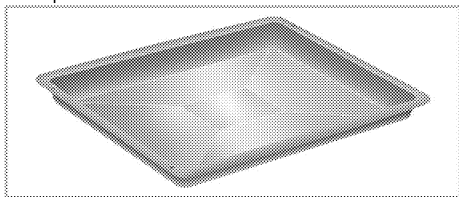


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

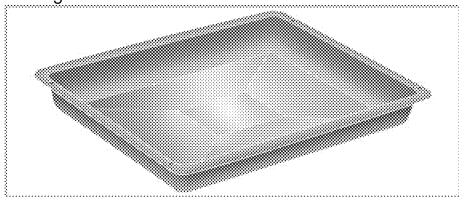
2. Štandardný plech

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



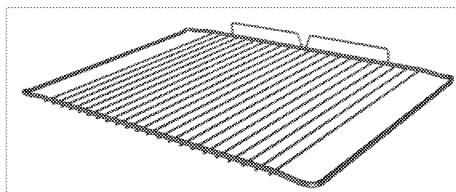
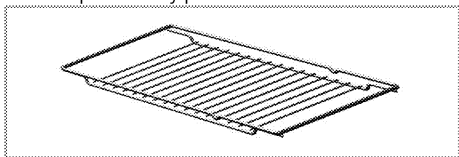
3. Hlboký plech

Používa sa pre cestoviny, veľké pečenie, šťavnaté jedlá a na zachytávanie tuku počas grilovania.



4. Drôtová mriežka

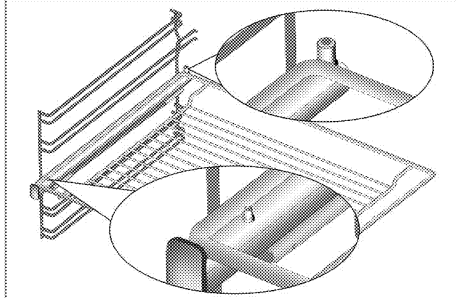
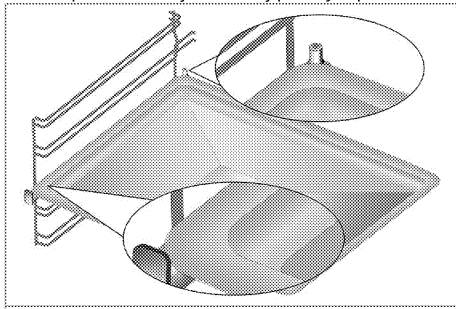
Používa sa na opekanie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



5. Správne umiestnenie drôtovej poličky a plechu na teleskopické podstavce (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Teleskopické podstavce vám umožňujú jednoduché vkladanie a vyberanie plechov a drôtovej poličky.

Pri používaní plechu a drôtovej poličky s teleskopickými podstavcami sa ubezpečte, že kolíky v zadnej časti teleskopického podstavca zapadli na okraje drôtovej poličky a plechu.





Technické parametre


Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	3.1 kW
Typ kábla/prierez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka)	**590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra
Vnútorné osvetlenie	15/25 W
Príkon grilu	2.2 kW

Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení s funkciami ohrievača z dolnej a hornej strany alebo ohrievania za pomoci ventilátora (ak je súčasťou výrobu).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorít, v závislosti od toho, či má výrobok podstatné funkcie, alebo nie. 1 - Varenie s ekologickým ventilátorom, 2- Varenie s turboventilátorom, 3 - Turbovarenie, 4 - Dolné/horné ohrievanie za pomoci ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrievanie.

** Pozrite si časť *Montáž, strana 12*.

	Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.
	Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.

	Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.
---	--

3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.



Príprava miesta a montáž prívodov elektriny pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúru a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.



Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



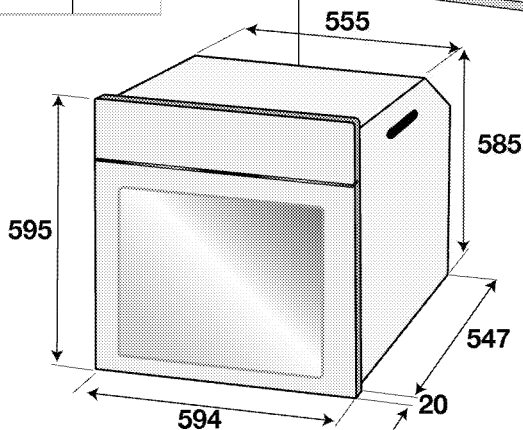
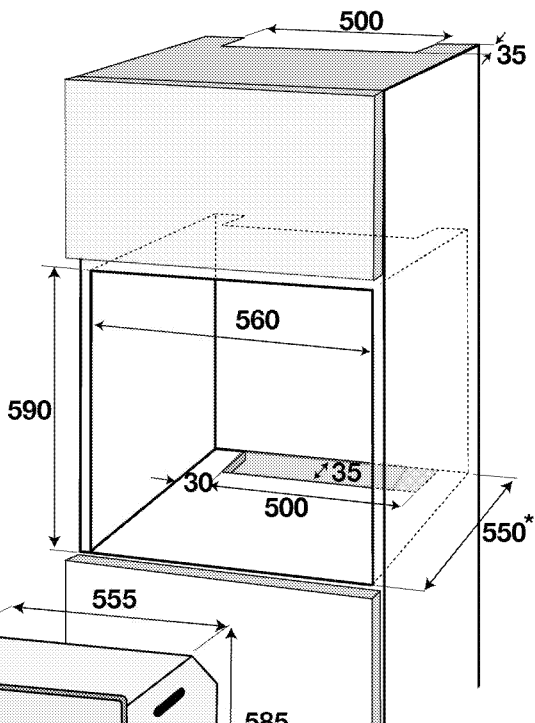
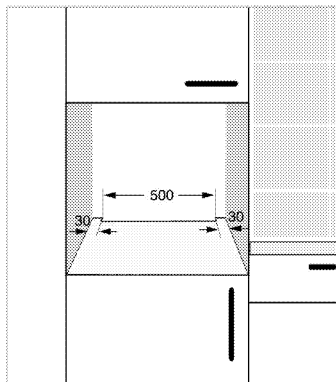
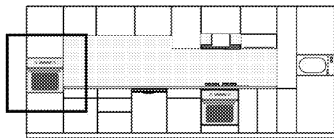
Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dverka a/ani rúčku.



Ak má výrobok drôtené rúčky, zatlačte rúčky späť do bočných stien potom, ako výrobok presuniete.

Pred montážou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).



* min.

Montáž a pripojenie

- Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnými pravidlami pre montáž.

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenehajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania

výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži.

Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.

**NEBEZPEČENSTVO:**

Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku.

Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Otvorte predné dverka, aby ste videli typový štítok.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.

**NEBEZPEČENSTVO:**

Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

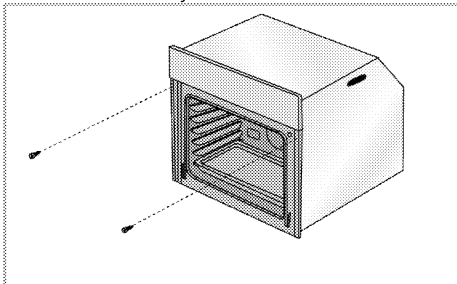


Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

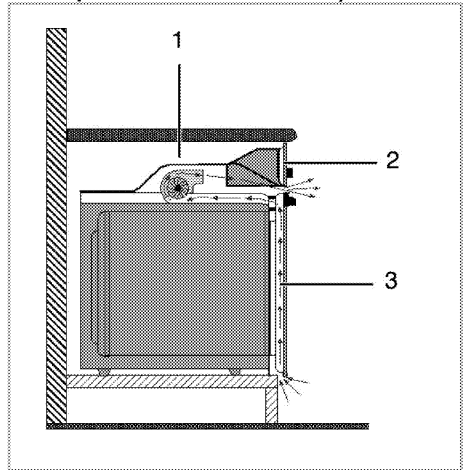
Inštalácia produktu

1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



Rúru zaistíte pomocou 2 skrutiek tak, ako je to znázornené.

Po inštalácii zaistite, aby všetky skrutky boli dostatočne utiahnuté a aby sa rúra nehýbala. Ak inštalácia nebola vykonaná podľa pokynov alebo skrutky neboli dostatočne utiahnuté, za prevádzky sa rúra môže prevrátiť.

Per výrobky s chladiacim ventilátorom (Vo vašom produkte nemusí existovať.)

- 1 Chladiaci ventilátor
- 2 Ovládaci panel
- 3 Dvierka

Zabudovaný chladiaci ventilátor chladí tak zabudovanú skrinku, ako aj prednú stranu výrobku.



Chladiaci ventilátor pokračuje v chode ďalších 20 - 30 minút po vypnutí rúry.

Ak varíte naprogramovaním časovača rúry, na konci doby varenia sa spolu so všetkými funkciami vypne aj chladiaci ventilátor.

Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabaľte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.
- Aby ste drôtenému grilu a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dveriek rúry, na vnútornú stranu dveriek rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dverka rúry s bočnými stenami.

- Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka, ani rúčku.



Na výrobok nekladte žiadne predmety a presúvajte ho vo vzpriamenej polohe.



Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

4 Prípravy

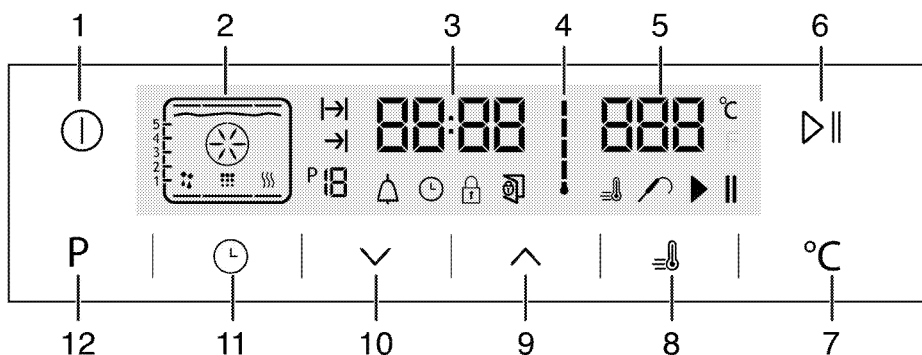
Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrm, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dverka rúry príliš často.

Prvé použitie

Nastavenie času



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
 - 2 Zobrazenie funkcií
 - 3 Políčko indikátora aktuálneho času
 - 4 Symbol vnútornej teploty rúry
 - 5 Pole indikátora teploty
 - 6 Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia
 - 7 Klávesa pre nastavenie teploty
 - 8 Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
 - 9 Tlačidlo plus
 - 10 Tlačidlo mínus
 - 11 Tlačidlo nastavenia
 - 12 Klávesa návratu na funkčný displej
1. Pri úvodnej prevádzke rúry sa rozsvieti symbol ⏰, dotknite sa tlačidiel ↕, aby ste nastavili hodiny.
 2. Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu ⏰ a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.

i Ak nie je nastavený aktuálny čas, ukazovateľ času začne rásť/hýbať sa smerom nahor od 12:00. Aktivuje sa symbol ⏰, ktorý označuje, že ste nenastavili aktuálny čas. Zmizne hneď po nastavení času.

Prvé čistenie výrobku

i Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety. Na čistenie skla na dverkách rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Prvé zahriatie

Výrobok zahrievajte asi 30 minút a potom ho vypnite. Dôjde tak k spáleniu a odstráneniu všetkých výrobných zvyškov alebo vrstiev.



VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!
Výrobok môže byť počas používania horúci.
Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov,
vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte
mimo dosahu detí.
Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z
horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné
rukavice určené na použitie v rúre.

Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dverka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dverka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 27*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 15 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 27*



Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaisťte, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí. Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.



NEBEZPEČENSTVO:

Dávajte pozor pri otváraní dvierok rúry, pretože môže unikáť para. Unikajúca para vám môže obariť ruky, tvár a/alebo oči.

Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepivým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Formu na pečenie položte do stredu podstavca.
- Pred zapnutím rúry alebo grilu vyberte správnu polohu podstavca. Keď je rúra horúca, nemeňte polohu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

Tipy na opekanie

- Spracovanie celého kurčaťa, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýši výkon varenia.
- Mäso s kosťami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.
- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Štava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

Tipy na grilovanie

Keď grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Pre grilovanie sú obzvlášť vhodné ploché kúsky, ihlice na mäso a omáčky, ako aj zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou

mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.

- Drôtenú mriežku alebo plech na pečenie s mriežkou zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej mriežke, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masť na jedle sa môže vznietiť.

Práca s elektrickou rúrou

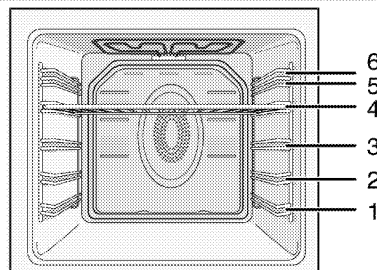
Vypnutie elektrickej rúry

Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

Je dôležité, aby ste drôtenú mriežku správne umiestnili na drôtený podstavec. Drôtená mriežka musí byť vložená medzi drôtené podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.

Nedovoľte, aby drôtená mriežka stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasuňte drôtenú mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnajte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania.

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.)



Prevádzkové režimy

Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

1. Horné a spodné ohrievanie



Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Je to vhodné, napríklad, pre koláče, cestoviny alebo koláče a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte len s jedným plechom.

Vhodná poloha podstavca sa zobrazí na obrazovke.

2. Spodné/horné ohrevanie podporené ventilátorom




Horúci vzduch ohriaty dolnými a hornými ohrevnými prvkami sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte na jednom plechu.

3. Vyhrievanie ventilátorom



Horúci vzduch ohriaty ohrevným prvkom s asistenciou ventilátora sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Je vhodné pre varenie vašich jedál v rôznych úrovniach podstavcov a vo väčšine prípadov nie je potrebné predhrievanie. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.

 Keď sú dverka rúry otvorené, motor ventilátora sa nespustí, aby sa udržal teplý vzduch v rúre.

4. Funkcia „3D“



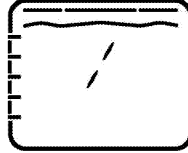
V prevádzke je horné ohrevanie, dolné ohrevanie a ohrevania s asistenciou ventilátora. Jedlo sa rovnomerne a rýchlo varí z každej strany. Varte len s jedným plechom.

5. Funkcia pizza



V prevádzke je spodné ohrevanie a ohrevania s asistenciou ventilátora. Vhodné na pečenie pizze.

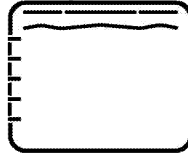
6. Úplné grilovanie + ventilátor



Horúci vzduch ohriaty úplným grilom sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri v rúre. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

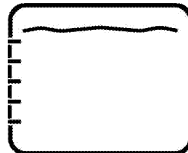
7. Úplné grilovanie



V prevádzke je veľký gril v stope rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

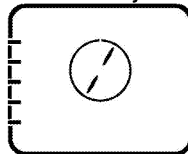
8. Gril



V prevádzke je malý gril v stope rúry. Vhodné na grilovanie a chrumkavé jedlá.

- Malé alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na policu pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

9. Ekonomické vyhrievanie ventilátorom



Na šetrenie energie môžete použiť túto funkciu namiesto varení, ktoré by ste vykonali s pomocou ohrevania s ventilátorom pri teplotnom rozsahu

160 - 220 °C. Predĺži sa však o trochu čas varenia.

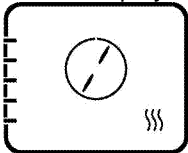
Časy varenia, ktoré súvisia s touto funkciou, sú uvedené v tabuľke „**Ekonomické vyhrievanie ventilátorom**“.

10. Spodné ohrievanie



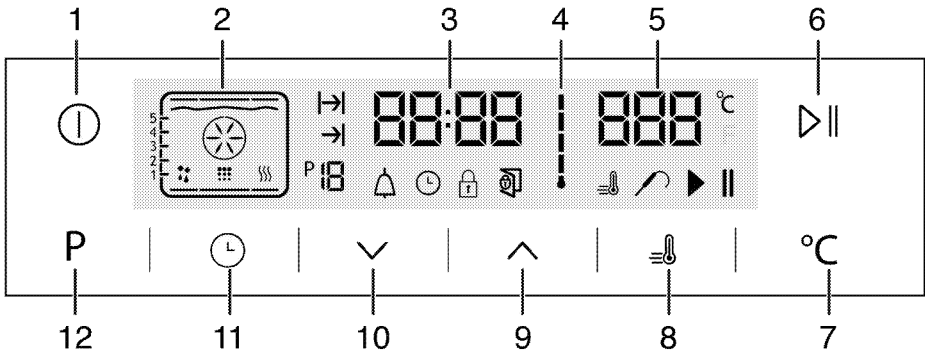
V prevádzke je len spodné ohrievanie. Je to vhodné na pizzu a na následné stmavnutie jedál z dolnej časti.

11. Uchovanie teploty

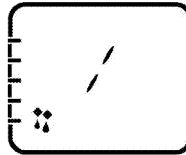


Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servírovanie na dlhé časové obdobie.

12. Prevádzka s ventilátorom Obsluha riadiacej jednotky rúry

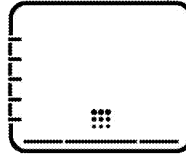


- 1 Tlačidlo ZAP./NYP.
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Políčko indikátora aktuálneho času
- 4 Symbol vnútornej teploty rúry
- 5 Pole indikátora teploty
- 6 Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia
- 7 Klávesa pre nastavenie teploty
- 8 Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
- 9 Tlačidlo plus
- 10 Tlačidlo mínus
- 11 Tlačidlo nastavenia
- 12 Klávesa návratu na funkčný displej



Rúra sa neohreje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje.

13. Jednoduché parné čistenie (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)



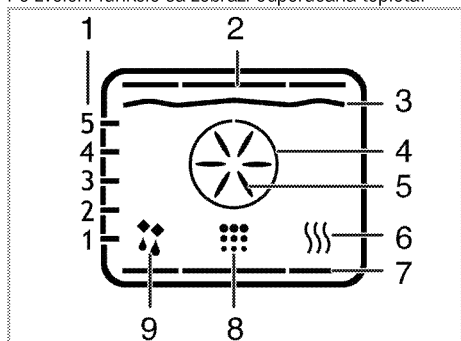
Táto funkcia umožňuje, aby sa nečistoty v rúre (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäčkli a ľahko vyčistili. Pozrite si časť "Čistenie - jednoduché parné čistenie" na jednoduché čistenie paru.

- : Číslo funkcie
- : Symbol Alarm
- : Symbol hodín
- : Symbol uzamknutia tlačidiel
- : Symbol otvorených dverí
- : Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
- : Symbol sondy mäsa
- : Symbol pozastavenia varenia
- : Symbol spustenie varenia


- : Symbol doby varenia
- : Symbol skončenia doby varenia

Tabuľka funkcií:


Tabuľka funkcií označuje funkcie, ktoré môžete použiť v rúre a ich príslušné maximálne a minimálne teploty. Po zvolení funkcie sa zobrazí odporúčaná teplota.






- 1 Polohy políc
- 2 Horný ohrievač
- 3 Grilový ohrievač
- 4 Posilňovač ohrievača
- 5 Ventilátor posilňovača
- 6 Uchovanie teploty
- 7 Spodný ohrevný prvok
- 8 Poloha čistenia
- 9 Prevádzka s polohou ventilátora


 Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobu.


Tabuľka funkcií	Rozsah teploty (°C)
Horné a spodné ohrievanie	40-280
Spodné/horné ohrievanie podporené ventilátorom	40-280
Varenie s asistenciou ventilátora	40-280
Funkcia „3D“	40-280
Funkcia pizza	40-280
Veľký gril s asistenciou ventilátora	40-280
Úplné grilovanie	40-280
Nízky gril	40-280
Ekonomické vyhrievanie ventilátorom	160-220
Spodné ohrievanie	40-220
Uchovanie teploty	40-100

 Maximálny nastaviteľný čas varenia v režimoch, okrem zachovávanie teploty, je z bezpečnostných dôvodov obmedzený na 6 hodín. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.

-  Počas vykonávania nastavení budú blikať na hodinách príslušné symboly.
-  Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plne automatické programovanie.
-  Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dverka rúry.









Práca s rúrou


1. Dotknite sa tlačidla  na približne 2 sekundy, aby ste otvorili rúru.
- » Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia. Keď je displej v tomto režime, môžete nastaviť čas varenia, čas skončenia varenia a funkciu posilňovača (rychle ohrievanie).


 Rúra sa automaticky vypne v priebehu 20 sekúnd, ak ste nezvolili na tejto obrazovke žiadne nastavenie.

Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

Varenie môžete uskutočniť vybratím teploty a prevádzkovej funkcie špecifickejšie pre vaše jedlo, pričom ju môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.

1. Po dotknutí sa tlačidla  na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
 2. Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidla .
 3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .
- » Bude blikať symbol .
4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .
 5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .
 6. Vložte jedlo do rúry.
 7. Dotknutím sa tlačidla  spustíte varenie, ak je vhodná teplota a prevádzková funkcia. Na displeji sa zobrazí symbol .
- » Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.




8. Rúra sa automaticky nezapne, a to z dôvodu manuálneho varenia bez nastavenia času varenia. Varenie môžete dokončiť opätovným stlačením tlačidla  II.

» Rúra dokončí varenie a na displeji sa zobrazí symbol  II.







9. Dotknite sa tlačidla  na približne 2 sekundy, aby ste zatvorili rúru.


Varenie pomocou nastavenia času varenia:

Môžete sa uistiť, že sa rúra vypne tak, že vyberiete teplotu a prevádzkovú funkciu špecifickú pre vaše jedlo a nastaviť čas varenia, pričom ho môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.


1. Po dotknutí sa tlačidla  na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
2. Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel .
3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .

» Bude blikať symbol .

4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .
5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .
6. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre čas varenia.
7. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel  a potvrďte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla .

» Po nastavení času varenia sa bude na displeji neprerušovane zobrazovať symbol .

8. Vložte jedlo do rúry.
9. Dotknutím sa tlačidla  II spustíte varenie, ak je vhodná teplota, prevádzková funkcia a čas varenia.

Na displeji sa zobrazí symbol .

» Rúra sa predhreje na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvoleného času varenia.

» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu.

Uchováva túto teplotu až do skončenia nastaveného času varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.




10. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí hlásenie "End" a zaznie alarm.

11. Alarm stíšite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.







» Alarm sa zastaví a rúra automaticky dokončí prevádzku.


Nastavenie konca času varenia na neskoršiu dobu:





Môžete sa uistiť, že je rúra v prevádzke a automaticky sa vypne tak, že vyberiete teplotu a prevádzkovú funkciu špecifickú pre vaše jedlo a nastavíte čas varenia a koniec varenia na neskoršiu dobu, pričom ho môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.


1. Po dotknutí sa tlačidla  na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
2. Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel .
3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .



» Bude blikať symbol .

4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .
5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .
6. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre čas varenia.
7. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel  a potvrďte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla .

» Po nastavení času varenia sa bude na displeji neprerušovane zobrazovať symbol .

8. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre koniec času varenia.
9. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel  a potvrďte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla .

» Po nastavení konca času varenia sa bude na displeji neprerušovane zobrazovať symbol .

10. Vložte jedlo do rúry.
11. Dotknutím sa tlačidla  II spustíte varenie, ak je vhodná teplota, prevádzková funkcia, čas varenia a koniec času varenia. Na displeji sa zobrazí symbol .

» Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili. Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas spustenia varenia a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia nastaveného času varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

12. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí hlásenie "End" a zaznie alarm.

13. Alarm stíšite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

» Alarm sa zastaví a rúra automaticky dokončí prevádzku.



Ak chcete zrušiť len čas varenia alebo čas varenia a koniec času varenia potom, čo ste ich nastavili, musíte vynulovať čas varenia.

Nastavenie posilňovača (rýchle predhrievanie)

Funkciu posilňovača (rýchleho predhrievania) použite na rýchlejšie dosiahnutie želanej teploty rúry.



Posilňovač nie je možné vybrať v polohách rozmrazovania, ekonomické vyhrievanie ventilátorom, ohrievania a čistenia. Nastavenia posilňovača sa zrušia v prípade výpadku prúdu.

1. Dotknite sa tlačidla potom, čo nastavíte teplotu, prevádzkovú funkciu, čas varenia a koniec času varenia.

» Nepretržite sa zobrazí symbol a zapne sa nastavenie zosilňovača (rýchle predhrievanie).

» Symbol posilňovača zhasne hneď potom, ako rúra dosiahne želanú teplotu a rúra bude pokračovať vo funkcii, ktorá bola aktivovaná pred zapnutím funkcie posilňovača.

2. Opätovne sa dotknite tlačidla , aby ste zrušili funkciu zosilnenia.

» Prestane sa zobrazovať symbol a vypne sa nastavenie zosilňovača (rýchle predhrievanie).

Vypnutie elektrickej rúry

Dotknutím sa tlačidla rúru vypnete.

Zapnutie zámky tlačidiel

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji sa zobrazí hlásenie „OFF“.

2. Stlačením tlačidla aktivujete zámku tlačidiel.

» Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie „On“ a symbol zostane svietiť. Potvrďte to stlačením tlačidla .



Tlačidlá rúry nie sú funkčné, keď je funkcia zámky tlačidiel zapnutá. Zámka tlačidiel sa v prípade výpadku prúdu nezruší.

Abyste deaktivovali zámku tlačidiel, dotknite sa

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji sa zobrazí hlásenie „On“.

2. Vypnite zámku tlačidiel stlačením tlačidla .

» Po deaktivovaní zámky tlačidiel sa zobrazí hlásenie „OFF“. Potvrďte to stlačením tlačidla .



Tlačidlá rúry nie sú funkčné, keď je funkcia zámky tlačidiel zapnutá. Nastavenia zámky tlačidiel sa v prípade výpadku prúdu nezrušia.

Nastavenie budíka

Časovač produktu môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomenky, mimo programov varenia. Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukové upozornenie časovača.

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .



Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

2. Pomocou tlačidiel nastavte trvanie alarmu.

» Po nastavení času alarmu zostane symbol alarmu svietiť a na displeji sa zobrazí čas alarmu.

3. Na konci času alarmu začne blikať symbol a zaznie zvukové upozornenie.

Vypnutie alarmu

1. Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

» Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

Zrušenie alarmu:

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol , aby ste zrušili alarm.

2. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo , kým sa nezobrazí „00:00“.



Zobrazí sa čas budíka. Ak súčasne nastavíte čas alarmu a čas varenia, zobrazí sa kratší z časov.

Zmena denného času

1. Dotknite sa tlačidla v krátkych intervaloch, kým sa na displeji nezobrazí symbol .

2. Dotknutím sa tlačidiel nastavíte hodiny.

3. Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.



Nastavenia aktuálneho času sa v prípade výpadku prúdu stratia. Bude ich potrebné nastaviť znovu. Aktuálny čas sa nedá zmeniť, keď sa používa ktorákkoľvek z funkcií rúry.

Nastavenie hlasitosti

1. Kým je rúra v pohotovostnom režime, v krátkych intervaloch stlačte klávesu až kým sa na displeji nezobrazí 'VOL'.

2. Pre nastavenie jedného z tónov L0, L1 alebo L2 stlačte klávesu / .
3. Stlačte klávesu alebo počkajte 4 sekundy bez toho aby ste sa dotýkali akékoľvek z klávesov pre potvrdenie nastavenia.

Nastavenie úsporného svetla

1. Kým je rúra v pohotovostnom režime, v krátkych intervaloch stlačte tlačidlo až kým sa na displeji nezobrazí 'LP'.
2. Stlačte klávesy / a nastavte možnosť Zap. alebo ECO.
3. Stlačte kláves alebo počkajte 4 sekundy bez toho aby ste sa dotýkali akékoľvek z klávesov pre potvrdenie nastavenia.
4. Pri nastavení na ZAP; zatiaľ čo sú dvere rúry v pohotovostnom režime otvorenej a počas prevádzky svetlo je neustále zapnuté.

5. Pri nastavení na ECO; zatiaľ čo sú v pohotovostnom režime dvere otvorené a počas prevádzky sa svetlo zapne a po 15 sekundách sa vypne.

Ak dôjde počas prevádzky ku stlačení niektorej z kláves (okrem klávesov a) svetlo sa zapne a po 15 sekundách sa vypne.

Harmonogramy varenia



Časy uvedené v tejto tabuľke sú myslené ako usmernenie. Časy sa môžu odlišovať v závislosti od teploty jedla, hrúbky, typu a vašich vlastných preferencií varenia.

Pečenie a opekánie



1. podstavec rúry je **spodný** podstavec.

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	180	25 ... 35
Koláče vo forme	Jeden zásobník	Forma na koláč na drôtené mriežke**		2	180	50 ... 60
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 zásobníky	1-Hlboký plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Piškótový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	30 ... 40
Koláčiky	Jeden zásobník	Plech pre pečivo*		3	180	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	170	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Hlboký plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Hlboký plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55

Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Hlboký plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Droždie	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	35 ... 45
Lazane	Jeden zásobník	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtené mriežke**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	10 ... 15
Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max potom 180 ... 190	100 ... 120
Jáhňacie stehno (v kastróle)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max potom 190	60 ... 80
Pečené kura (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Moriak (5.5 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.





* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

Tabuľka na prípravu kontrolných jedál

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Sušienka	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 zásobníky	1-Hlboký plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Piškótový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom		3	150	30 ... 40

		26 cm na drôtené mriežke**				
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	30 ... 40
Jablkový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		2	180	55 ... 65
	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		3	180	50 ... 60
	2 zásobníky	2-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na plechu pre pečivo**		2 - 4	180	55 ... 65

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

Ekonomické vyhrievanie ventilátorom



Potom, ako sa varenie začne v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom, nemeňte teplotu varenia.



Počas varenia v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom neotvárajte dverka.

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	200	30 ... 35
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	200	40 ... 45
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	200	40 ... 45

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia.
- Ak je koláč vlhký, použite menej tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je koláč na hornej strane príliš tmavý, položte ho na nižší podstavec, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepkavý na vonkajšej strane, použite menej kvapaliny, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Tipy na pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia. Navlhčite vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajíčok a jogurtu.

- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zzhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo šťavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zzhnedlo.



Pečivo pečte v súlade s režimom a teplotou uvedenou v tabuľke varenia. Ak spodná strana nie je stále dostatočne hnedá, umiestnite ho nabadúce na podstavec o jednu úroveň nižšie.

Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlu zo zeleniny miňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto plechu. Uzatvorené nádoby uchovávajú šťavu v jedle.

- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.









Prevádzka grilu



VAROVANIE

Počas grilovania zatvorte dverka rúry.
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Zapnutie grilu

1. Po dotknutí sa tlačidla  na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
 2. Dotknutím sa tlačidiel  vyberte požadovanú funkciu grilu.
 3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .
- » Bude blikať symbol .
4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .
 5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .
 6. Dotknutím sa tlačidla  spustíte grilovanie, ak je vhodná teplota a prevádzková funkcia. Na displeji sa zobrazí symbol .

Varné harmonogramy pre grilovanie

Grilovanie na elektrickom grile

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Odporúčaná teplota (°C)**	Čas grilovania (približne) [#]
Ryby	Drôtená mriežka	4...5	250	20...25 min. [#]
Kuracie plátky	Drôtená mriežka	4...5	250	25...35 min.
Jahňacie kotlety	Drôtená mriežka	4...5	250	20...25 min.
Pečené mäso	Drôtená mriežka	4...5	250	25...30 min. [#]
Teľacie kotlety	Drôtená mriežka	4...5	250	25...30 min. [#]
Hriankový chlieb *	Drôtená mriežka	4	250	1...3 min.

[#] v závislosti od hrúbky

*Predhrievajte po dobu 5 minút

**Ak nie je možné nastaviť teplotu vášho produktu na grile, bude pracovať na odporúčanej teplote.


Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú


Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Hriankový chlieb	Drôtená mriežka	4	250	1...3 min.
Mäsové guľčky (hovädzina) - 12 kúsky	Drôtená mriežka	4	250	25...35 min.

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

Odporúčame, aby ste v prípade grilovania všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5 minút.

» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

7. Grilovanie môžete dokončiť opätovným stlačením tlačidla .

» Rúra dokončí grilovanie a na displeji sa zobrazí symbol .

Vypnutie grilu

1. Dotknite sa tlačidla  na približne 2 sekundy, aby ste zatvorili rúru.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní.

Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlíži a zníži sa množstvo častých problémov.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistíte. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotrelí zvyšku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.



Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Čistenie ovládacieho panela

Ovládací panel a gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich dosucha.



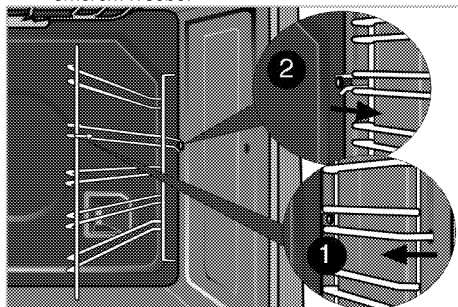
Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky. Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie rúry

Ak chcete vyčistiť bočnú stenu(Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

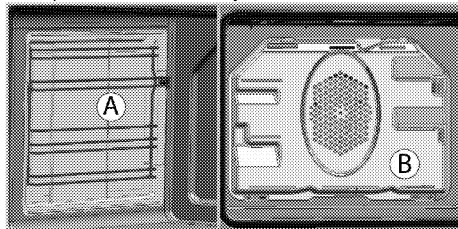
1. Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
2. Uplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



Katalytické steny

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Vnútorne bočné steny (A) a/alebo zadná stena (B) vášho produktu môžu byť pokryté katalytickým smaltom. Katalytické steny majú svetlomatnú farbu a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry by sa nemali čistiť. Vďaka tomu, že majú perforovanú štruktúru, katalytické povrchy absorbujú tuk, a keď je taký povrch tukom zaplnený, začína sa lesknúť. V takom prípade sa odporúča tieto súčasti vymeniť.



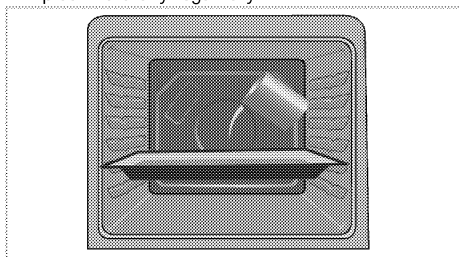
Jednoduché parné čistenie

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Zaručuje jednoduché čistenie tým, že nečistoty (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmáčkajú kvapôčkami

pary vo vnútri rúry, vodné kvapky sa kondenzujú na vnútornom povrchu rúry.

1. Z vnútra rúry vyberte všetko príslušenstvo.
2. Nalejte do plechu do rúry 500 ml vody a položte plech na druhý regál rúry.



3. Vyberte funkciu jednoduchého parného čistenia. Na obrazovke sa zobrazí doba čistenia a nedá sa zmeniť. Môžete nastaviť čas ukončenia pre túto funkciu čistenia.
4. Otvorte dverka a utrite vnútorné povrchy rúry vlhkou špongiou alebo tkaninou.
5. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.



V režime jednoduchého čistenia parou sa voda, ktorá bola naliata do zásobníka na zmäkčenie zvyškov jedla/špiny vnútri rúry, bude vyparovať a kondenzovať sa na vnútorných povrchoch rúry a skla dveriek rúry, takže pri otvorení dveriek rúry môže dochádzať ku stekaniu vody. Utrite kondenzát hneď po otvorení dveriek.

Čistenie dveriek rúry

Ak chcete očistiť dverka rúry, produkt očistite pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utrite ho suchou látkou.



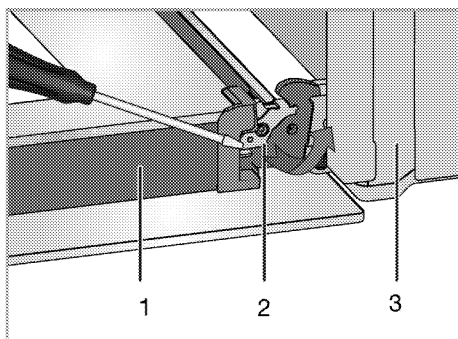
Na čistenie dveriek rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.



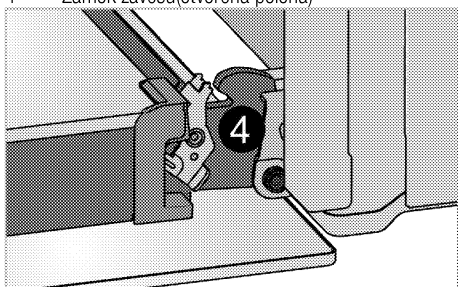
Vnútorné sklo predných dveriek má povrchovú úpravu na zaistenie ľahkého čistenia materiálu. Na čistenie skleneného veka nepoužívajte žiadne ostré drsné čistiace prostriedky, tvrdé kovové škrabky, drôtenky alebo bieličlá, pretože môžu poškriabať povrch. Toto môže zničiť povrchový materiál.

Odstránenie dveriek rúry

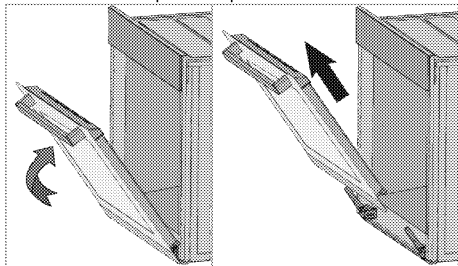
1. Otvorte predné dverka (1).
2. Otvorte svorky na kryte pántov (2) na pravej a ľavej strane predných dveriek tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázornené na obrázku.



- 1 Dverka
- 2 Zámok závesu(zatvorená poloha)
- 3 Rúra
- 4 Zámok závesu(otvorená poloha)



3. Pootvorte do polovice predné dverka.



4. Predné dverka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravej a ľavej pántu.

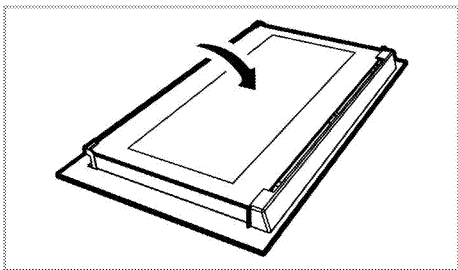


Kroky vykonané počas procesu odstránenia dveriek vykonajte pri montáži dveriek v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dverka.

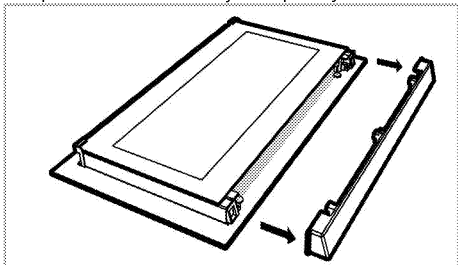
Odstránenie vnútorného skla dveriek (Táto funkcia je voľiteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Panel vnútorného skla dveriek rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

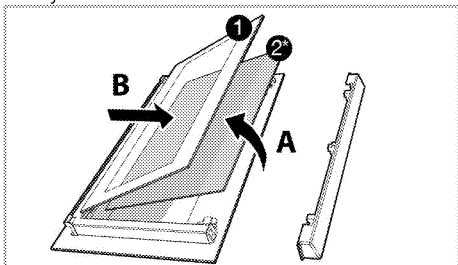
1. Otvorte dverka rúry.



2. Ťahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť prímontovanú k hornej časti predných dvierok.



3. Podľa zobrazenia na obrázku mierne zdvihnite najvnútornejší sklenený panel (1) v smere A a vytiahnite ho von v smere B.



- 1 Najvnútornejší sklenený panel
 2* Vnútorný sklenený panel (Vo vašom produkte nemusí existovať.)
 4. Ak je váš výrobok vybavený vnútorným skleneným panelom (2); Vnútorný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu.
 5. Prvým krokom pri preskupení dvierok je opätovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2). Umiestnite skosený okraj skleneného panelu tak, aby bol na skosenom okraji plastového otvoru. (Ak je váš výrobok vybavený vnútorným skleneným panelom). Vnútorný sklenený panel (2) musíte namontovať do plastového otvoru v blízkosti najvnútornejšieho skleneného panelu (1).
 6. Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačaná strana panelu smeruje čelom k vnútornému sklenenému panelu. Je dôležité, aby ste dolný okraj najvnútornejšieho

skleneného panelu (1) umiestnili do dolného plastového otvoru.

7. Plastovú časť tlačte smerom k rámu, pokým nebudete počuť „cvaknutie“.

Výmena žiarovky v rúre



NEBEZPEČENSTVO:

Pred výmenou žiarovky v rúre sa uistite, že výrobok je odpojený zo siete a že je vychladnutý, aby ste predišli riziku zásahu elektrickým prúdom.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!



V tejto rúre sa používa žiarovka s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm, priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s objímkou typu G9 s výkonom menším ako 60 W. Lamps sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lamps do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou.



Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.



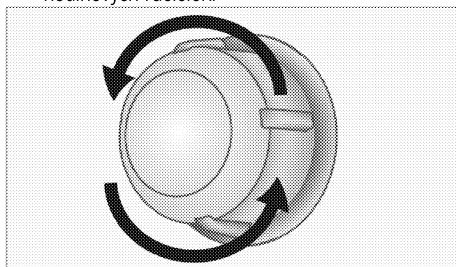
Žiarovka použitá v tomto spotrebiči nie je vhodná na osvetlenie miestnosti. Zamyšľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.



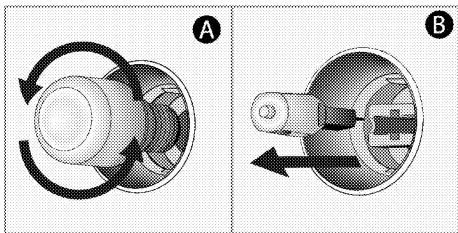
Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 ° C.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Sklený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



3. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



4. Namontujte sklený kryt.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

- Je to normálne, počas prevádzky uniká para. >>> *Nejde o poruchu.*

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa rozťahovať a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*

Osvetlenie rúry nefunguje.

- Svetlo v rúre je chybné. >>> *Vymeňte svetlo v rúre.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

Rúra sa nezohrieva.

- Možno nie je nastavená konkrétna funkcia varenia a/alebo teplota. >>> *Nastavte rúru na konkrétnu funkciu varenia a/alebo teplotu.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

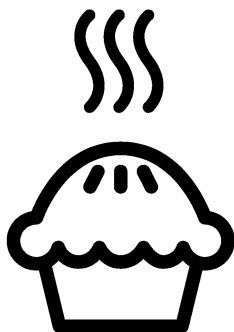


Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.



Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas



LT

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

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

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

Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



Įspėjimai apie gyvybei ir / arba turtui pavojų keliančias situacijas ir sąlygas.



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



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

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4

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

2 Bendra informacija 9

Apžvalga 9
 Komplekto turinys 10
 Techniniai duomenys 11

3 Įrengimas 12

Prieš įrengiant 12
 Įrengimas ir prijungimas 13
 Būsimas transportavimas 14

4 Paruošimo Darbai 16

Patarimai, kaip taupyti energiją 16
 Naudojant pirmą kartą 16
 Laiko nustatymas 16
 Pirmasis prietaiso valymas 16
 Pradinis šildymas 16

5 Kaip naudoti orkaitę 18

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje 18
 Kaip naudoti elektrinę orkaitę 18
 Veikimo režimai 18
 Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką 20
 Maisto gaminimo laiko lentelė 24
 Kaip naudoti grilį 27
 Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė 28

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 29

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

7 Trikčių nustatymas 33

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

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

Bendrieji saugos reikalavimai

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

vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

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

Elektros sauga

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

patirtus naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.

- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Niekada nelieskite kištukinio lizdo šlapiomis rankomis! Išjungdami niekuomet netraukite už elektros laido, ištraukite laikydami už kištuko.
- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminys privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
- Naudojimo metu orkaitės galinis paviršius įkaista. Galiniame paviršiuje negalima prijungti elektros jungčių, nes jos gali būti pažeistos.

- Neprispauskite jungiamųjų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso; nenuitieskite jo virš įkaitusių paviršių. Kitaip gali išsilydyti laido izoliacija ir dėl trumpojo jungimo kilti gaisras.
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

Gaminio sauga

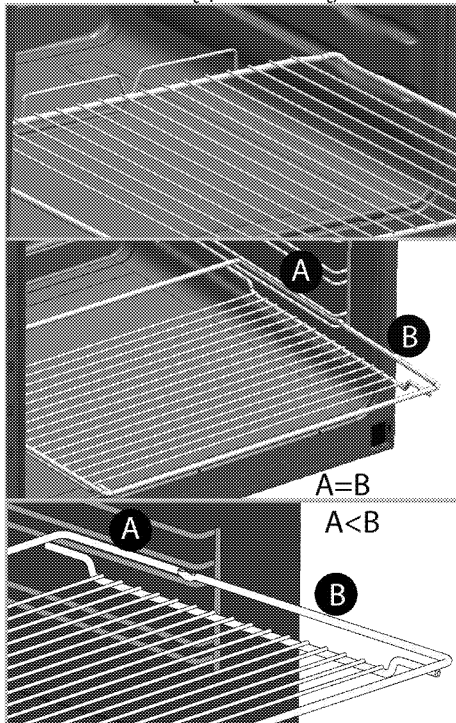
- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto

paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.

- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Eksploatavimo metu prietaisas įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų orkaitės viduje.
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nešildykite orkaitėje maisto skardinėse ir stiklainiuose. Skardinėje/stiklainyje susidaręs slėgis gali juos susprogdinti.
- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

Kaip tinkamai ant bėgelių uždėti grilio groteles ir skardą
Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bėgelių. Įstumkite grilio groteles arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių

ir, prieš dėdami ant jų maistą, patikrinkite, ar jie yra stabilūs (žr. toliau esantį paveikslėlį).



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

nenaudokite kepimo popieriaus, kai temperatūra yra didesnei nei nurodyta kepimo popieriaus instrukcijose. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.

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

Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

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

Numatytoji naudojimo paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- DĖMESIO: Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Šio prietaiso negalima naudoti lėkštėms po kepimo grotelėmis šildyti, rankšluosčiams bei

šluostėms ir pan. ant rankenos kabinti, daiktams džiovinti ir patalpoms šildyti.

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

Vaikų sauga

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

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES).

Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų

ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitiktis:

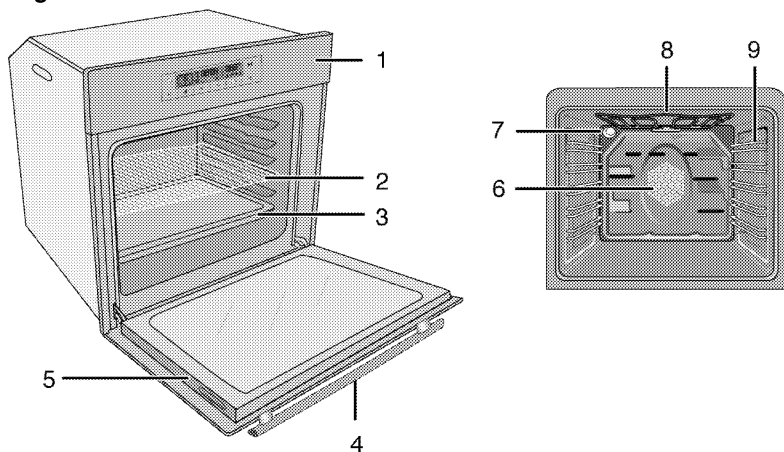
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

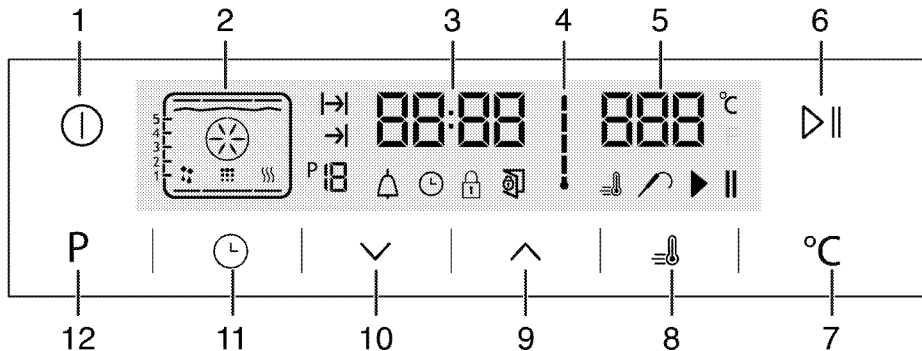
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu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

2 Bendra informacija

Apžvalga



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



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

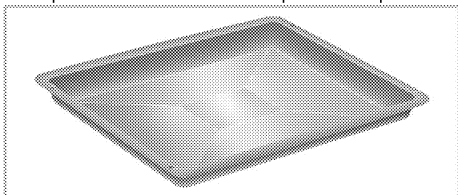
Komplekto turinys



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

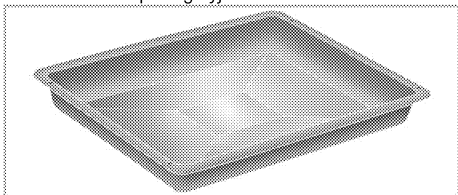
1. **Vartotojo vadovas**
2. **Standartinis padėklas**

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



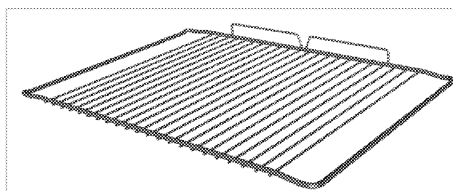
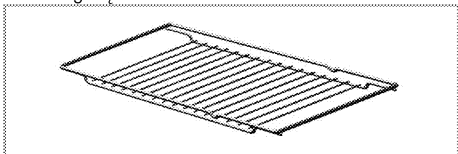
3. **Gili kepimo skarda**

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



4. **Grilio grotelės**

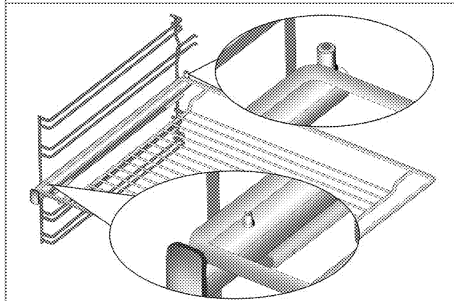
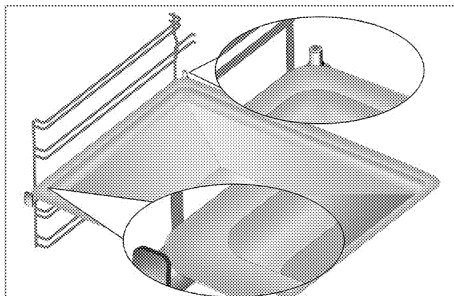
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepami, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujimų bėgelių.



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

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

Naudodami skardą ir grilio grotelės su ištraukiamais bėgeliais, įsitikinkite, kad ištraukiamųjų bėgelių galinėje dalyje esantys kaiščiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.



Techniniai duomenys

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

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

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

** Žr. Įrengimas, puslapis 12.



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



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



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

3 Įrengimas

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



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



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

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

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



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



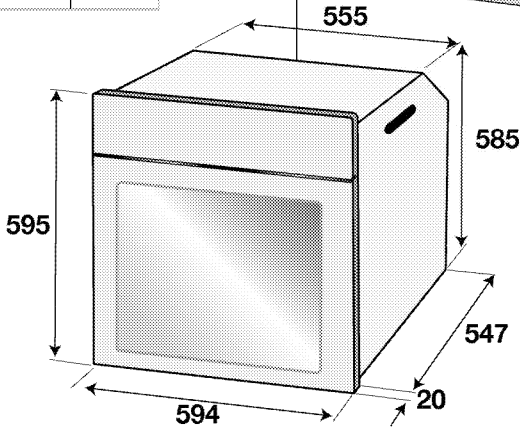
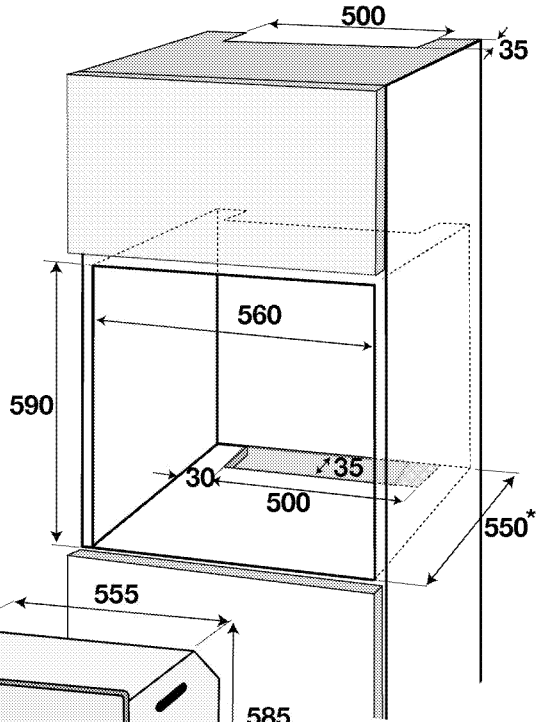
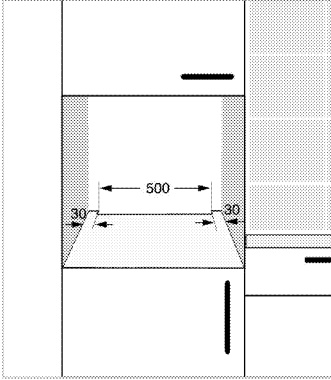
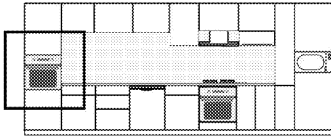
Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.



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

Prieš įrengiant

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



* min.

Įrengimas ir prijungimas

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

Elektros įvadas

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



PAVOJUS:

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

**PAVOJUS:**

Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių.

Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

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

**PAVOJUS:**

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



Įrengus prietaisą, maitinimo laido kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (nenutieskite laido virš viryklės).

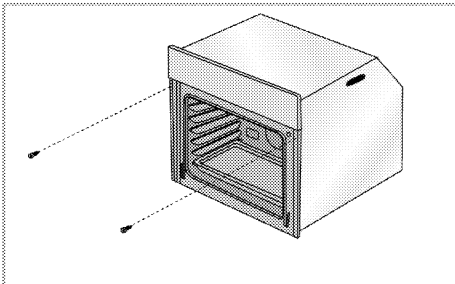


Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitėje tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją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

Junkite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

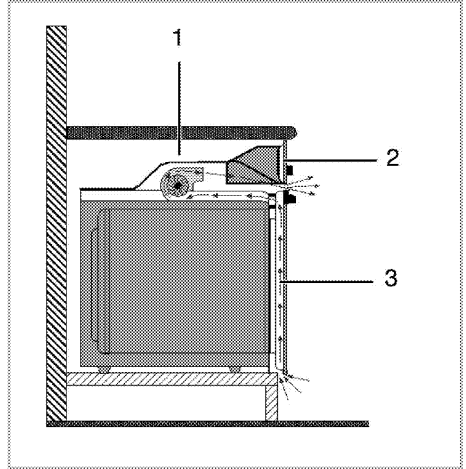
Gaminio įrengimas

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



Priveržkite orkaitę 2 varžtais, kaip pavaizduota.

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

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

- 1 Aušinimo ventilatorius
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Durelės

Įmontuotasis ventilatorius aušina ir įmontuojamą spintelę, ir prietaiso priekį.



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

Jeigu maistą orkaitėje gaminote užprogramavę laikmatį, pasibaigus kepimo laikui kartu su visomis funkcijomis bus išjungtas ir aušinimo ventilatorius.

Galutinis patikrinimas

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

Būsimas transportavimas

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



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



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

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

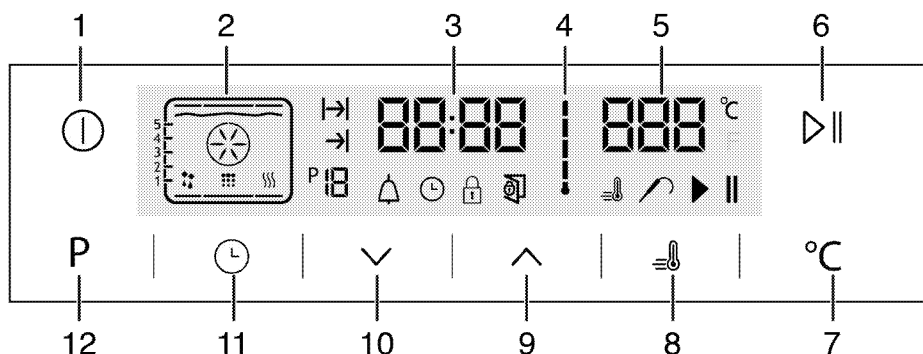
Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį buitinį prietaisą ir taupyti energiją.

- Naudokite tamos spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.

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

Naudojant pirmą kartą

Laiko nustatymas



- 1 ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas
 - 2 Funkcijų rodymo ekranas
 - 3 Esamo laiko rodmens laukelis
 - 4 Orkaitės vidaus temperatūros simbolis
 - 5 Temperatūros indikatoriaus laukelis
 - 6 Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas
 - 7 Temperatūros nustatymo mygtukas
 - 8 Stiprintuvo simbolis (greitasis įkaitinimas)
 - 9 Didinimo mygtukas
 - 10 Mažinimo mygtukas
 - 11 Nustatymo mygtukas
 - 12 Grįžimo į funkcijų ekraną mygtukas
1. Pirmą kartą įjungus orkaitę, užsidega simbolis ☹️; liesdami mygtukus ▲ / ▼, nustatykite valandas.
 2. Patvirtinkite nuostatą, paliesdami simbolį ⌚, ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.

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

Pirmasis prietaiso valymas

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

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

Pradinis šildymas

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



DĖMESIO

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

Elektrinė orkaitė

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

Orkaitė su griliu

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 27*.
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 15 minučių.
5. Išjunkite grilį; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 27*



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

5 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje



DĖMESIO

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



PAVOJUS:

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

Patarimai dėl kepimo

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

Patarimai dėl kepinimo

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

Patarimai dėl kepimo grilyje

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

- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepimo skardoje su

vielene lentyna taip, kad padengtas plotas neviršytų šildytuvo dydžio.

- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepimo skardą su grotelėmis pageidaujama orkaitės lygyje. Jeigu kepage grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepimo skardą žemesniame lygyje, kad į ją nuvarvėtų riebalai. Į kepimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.



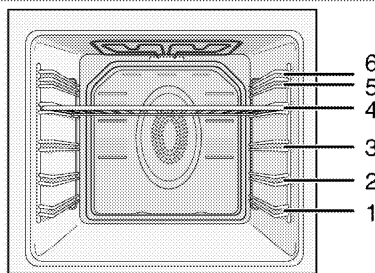
Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliame karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grillį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

Kaip naudoti elektrinę orkaitę

Elektrinės orkaitės išjungimas

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

(Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)



Veikimo režimai

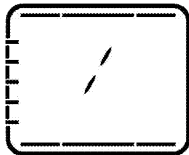
Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų prietaiso režimų išdėstymo tvarkos.

1. Tradicinis kepimas



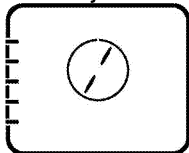
Maistas šildomas tolygiai - ir iš viršaus, ir iš apačios. Tinka, pavyzdžiui, tortams, pyragaičiams arba tortams ir troškiniams tešloje kepti. Kepkite įdėję tik vieną skardą. Ekране rodoma tinkama lentynos padėtis.

2. **Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventilatoriumi**




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

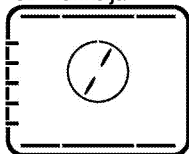
3. **Vent. šildymas**



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

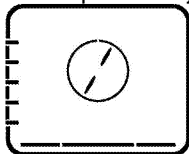
 Atidarius orkaitės dureles, ventilatoriaus variklis išsijungia, kad karštas oras liktų orkaitės viduje.

4. **"3D" funkcija**



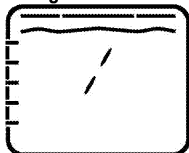
Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir kaitinimas ventilatoriumi. Patiekalas tolygiai ir greitai kepamas iš visų pusių. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

5. **Picos kepimo funkcija**



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

6. **Did. grilis+vent.**



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

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

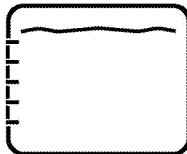
7. **Stiprus grilis**



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

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

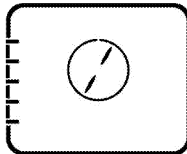
8. **Grilis**



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

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

9. **Eko. Karštas oras**



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

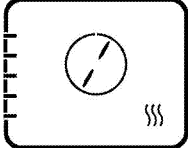
Visos šiai funkcijai tinkamos kepimo laiko nuostatos pateiktos „**Eko. Karštas oras**“ lentelėje.

10. **Apat. šildymas**



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

11. **Palaikyti šilumą**



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

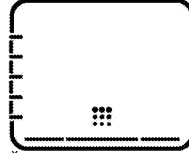
12. **Veikia su ventiliatoriumi**



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

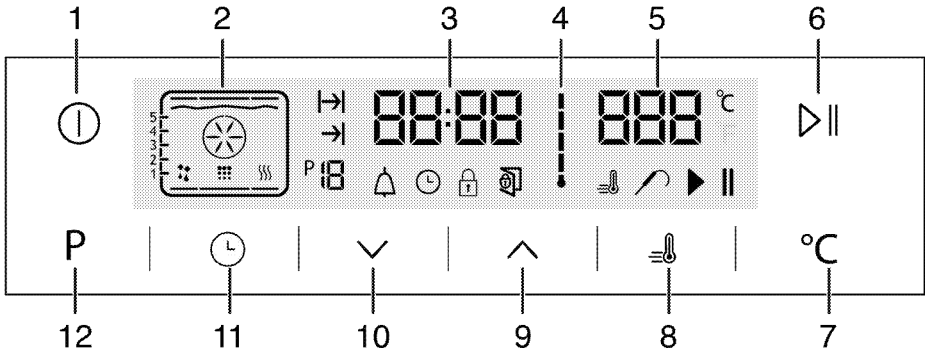
13. **Lengvas valymas garais**

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



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

Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką



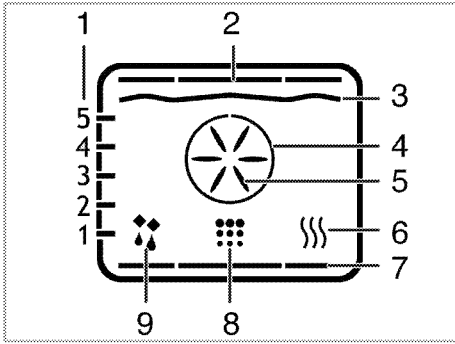
- 1 JJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas
- 2 Funkcijų rodymo ekranas
- 3 Esamo laiko rodmens laukelis
- 4 Orkaitės vidaus temperatūros simbolis
- 5 Temperatūros indikatorius laukelis
- 6 Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas
- 7 Temperatūros nustatymo mygtukas
- 8 Stiprintuvo simbolis (greitasis įkaitinimas)
-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

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

Funkcijų lentelė:

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

- : Kepimo laiko simbolis
- : Kepimo pabaigos laiko simbolis
- : Funkcijų skaičius



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



Funkcijos gali skirtis priklausomai nuo gamtinio modelio!

Funkcijų lentelė	Temperatūros ribos (°C)
Tradicinis kepimas	40-280
Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	40-280
Kepimas su ventiliatoriumi	40-280
"3D" funkcija	40-280
Picos kepimo funkcija	40-280
Didysis grilis, naudojant karšto oro srautą	40-280
Didysis grilis	40-280
Mažasis grilis	40-280
Eko. karštas oras	160-220
Apatinis kaitinimas	40-220
Šilumos palaikymas	40-100



Saugos sumetimais, maksimalus gamtinimo laikas, kurį galima nustatyti, yra ne didesnis nei 6 valandos parinkus bet kokią gamtinimo funkciją, išskyrus šilumos palaikymą. Dingus elektros tiekimui, programa atšaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę.



Atliekant nustatymus, žybcios atitinkami laikrodžio simboliai.



Jeigu orkaitė vykdo kokią nors funkciją, orkaitė yra pusiau automatiškai arba visiškai automatiškai užprogramuota, esamo laiko nustatyti negalima.



Net jei orkaitė yra išjungta, atidarius orkaitės dureles, užsidega orkaitės lemputė.

Kaip naudoti orkaitę

1. Palieskite mygtuką ir palaikykite maždaug 2 sekundes, kad galėtumėte atidaryti orkaitės dureles.

» Orkaitei įsijungus, ekrane rodoma pirmą veikimo funkciją. Ekranei veikiant šiuo režimu, galima nustatyti gamtinimo laiką, gamtinimo pabaigos laiką ir stiprintuvo (greitojo įkaitinimo) funkciją.




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

Rankinis gamtinimo valdymo būdas, pasirenkant temperatūrą ir veikimo funkciją

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


1. Palietus mygtuką , kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirmą veikimo funkciją.
2. Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus / .
3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką .
- » Žybcioja simbolis .
4. Nustatykite norimą temperatūrą, liesdami mygtukus / .
5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką .
6. Įdėkite patiekalą į orkaitę.
7. Jeigu temperatūra ir veikimo funkcija yra tinkamos, palieskite mygtuką II, kad būtų pradėtas gamtinimas. Ekrane pasirodo simbolis .
- » Orkaitė tuoj pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs visos vidaus temperatūros simbolio padalos. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.
8. Naudojant rankinį gamtinimo valdymo būdą, nenustčius gamtinimo trukmės, orkaitė automatiškai neišsijungia. Gaminimą galite išjungti, dar kartą palietę mygtuką II.

» Orkaitė baigia gaminti ir ekrane pasirodo simbolis .


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


Gaminimas nustatant gaminimo laiką


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


1. Palietus mygtuką , kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.



2. Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus .



3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką .


» Žybcioja simbolis .

4. Nustatykite norimą temperatūrą, liesdami mygtukus .



5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką .

6. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .

7. Liesdami mygtukus , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką .

» Nustačius gaminimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis .

8. Įdėkite patiekalą į orkaitę.

9. Jeigu temperatūra ir gaminimo laikas yra tinkami, palieskite mygtuką , kad būtų pradėtas gaminimas. Ekrane pasirodo simbolis .

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

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

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

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


» Garso signalas nutyla ir orkaitė automatiškai išsijungia.


Gaminimo pabaigos laiko nustatymas vėlesniam laikui


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

1. Palietus mygtuką , kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.



2. Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus .



3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką .


» Žybcioja simbolis .



4. Nustatykite norimą temperatūrą, liesdami mygtukus .



5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką .


6. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .

7. Liesdami mygtukus , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką .



» Nustačius gaminimo laiką, ekrane nuolat rodomas simbolis .

8. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo pabaigos laiko simbolis .

9. Liesdami mygtukus , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką .

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


10. Įdėkite patiekalą į orkaitę.

11. Jeigu temperatūra, veikimo funkcija, gaminimo laikas ir gaminimo laiko pabaiga yra tinkami, palieskite mygtuką , kad būtų pradėtas gaminimas. Ekrane pasirodo simbolis .

» Orkaitės laikmatis automatiškai nustato gaminimo pradžios laiką, atimdamas gaminimo trukmę iš jūsų nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Atėjus gaminimo pradžios laikui, įjungiamas parinktas darbo režimas ir orkaitė įšildoma iki nustatytos temperatūros.


Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat nustatyto gaminimo laiko pabaigos. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs kiekviena vidaus temperatūros simbolio padala. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.





12. Pasibaigus gaminimo procesui, ekrane pasirodo pranešimas „Pabaiga“ ir pasigirsta įspėjamieji garso signalai.
 13. Norėdami išjungti garso signalą, palieskite bet kurį mygtuką.
- » Garso signalas nutyla ir orkaitė automatiškai išsijungia.

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


Stiprintuvo (greitojo įkaitinimo) nustatymas

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

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






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


Elektrinės orkaitės išjungimas

Norėdami išjungti orkaitę, palieskite mygtuką .





Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas


Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaite.

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
- » Ekrane bus rodoma „IŠJUNGTA“.
2. Jeigu norite įjungti mygtukų užrakto funkciją, paspauskite .
- » Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma „JUNGTA“ ir šviečia simbolis . Patvirtinkite, paliesdami .

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

Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, palieskite

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
- » Ekrane pasirodys „JUNGTA“.
2. Išjunkite mygtukų užrakto funkciją, paspausdami mygtuką .
- » Mygtukų užrakto funkciją išjungus, ekrane viena kartą pasirodys pranešimas „IŠJUNGTA“. Patvirtinkite, paliesdami .


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





Žadintuvo nustatymas

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

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

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .




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


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

Žadintuvo išjungimas






1. Įspėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką.
- » Įspėjamasis garso signalas nutils ir bus rodomas esamas laikas.


Įspėjamojo garso signalo atšaukimas

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





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

Dienos laiko keitimas




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


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



Garsumo reguliavimas

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


Taupymo lemputės nuostatos reguliavimas

- Orkaitei veikiant budėjimo režimu kelis kartus palieskite mygtuką , kol ekrane pasirodys pranešimas 'LP'.
- Norėdami nustatyti įjungimo arba taupymo funkciją, paspauskite mygtukus  .


- Paspauskite mygtuką  arba palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.
- Kai nustatyta kaip įjungta; kol orkaitės durelės atidarytos budėjimo režimu ir prietaisui veikiant lemputė nepertraukiamai dega.
- Kai nustatyta taupymo funkcija; kol orkaitės durelės atidarytos budėjimo režimu ir prietaisui veikiant lemputė užsidega, o po 15 sekundžių užgęsta.










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




















Maisto gaminimo laiko lentelė




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

Kepimas ir kepinimas

 1-ieji orkaitės bėgeliai yra apatiniai bėgeliai.

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai skardoje	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	180	25 ... 35
Formose kepami pyragai	Viena skarda	Pyrago forma dėti ant grotelių**		2	180	50 ... 60
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 skardos	1-Gili kepimo skarda* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4-Apvali forma, 26 cm skersmens,		1 - 4	150	30 ... 40















		dėti ant skardos**				
Sausainiai	Viena skarda	Skarda pyragaičiams*		3	180	25 ... 30
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	170	35 ... 45
	3 skardos	1-Gili kepimo skarda* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Tešainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 skardos	1-Gili kepimo skarda* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	25 ... 35
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 skardos	1-Gili kepimo skarda* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Mielinės tešla	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	35 ... 45
Lazanija	Viena skarda	Stiklinė / metalinė stačiakampio formos skarda, dėti ant grotelių**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	10 ... 15
Jautienos žiegtainis (nepjaustytas) / kepsnys	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max tada 180 ... 190	100 ... 120
Erliuko koja (troškinyš)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max tada 190	70 ... 90
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max tada 190	60 ... 80
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max tada 180 ... 190	60 ... 80
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max tada 180 ... 190	60 ... 80
Kalakutas (5.5 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max tada 180 ... 190	150 ... 210

	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30

Siułome iš anksto įkaitinti akmenį prieš keptant bet kokius patiekalus.
* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.
** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Ruošimo stalo bandomiesiems patiekalams

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

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Keptimo laikas (apytikslis, min.)
Skrudinta duona	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	140	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	140	20 ... 30
	2 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Gili keptimo skarda*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 skardos	1-Gili keptimo skarda* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos**		1 - 4	150	30 ... 40
Obuolių pyragas	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	180	55 ... 65
	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	180	50 ... 60
	2 skardos	2-Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2 - 4	180	55 ... 65

		4- Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, pyragaičiams**			
--	--	---	--	--	--

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepanč bet kokius patiekalus.

* Šie priedai gali būti neparoduodami su produktu.

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

Eko. Karštas oras



Nekeiskite kepinio temperatūros, kai kepinimas pradedamas vykdyti Eko. Karštas oras režimu.



Neatidarykite durelių, kepanč Eko. Karštas oras režimu.

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	160	25 ... 35
Sausainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	30 ... 35
Teštainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	40 ... 45
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	40 ... 45

* Šie priedai gali būti neparoduodami su produktu.

Patarimai dėl tortų kepinio

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

Patarimai dėl tešlos gaminių kepinio

- Jeigu tešlos kepinys yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ir sumažinkite kepinio laiką. Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.
- Jeigu tešlos kepinys kepa pernelyg ilgai, pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis neviršytų formos gylio ir būtų lygus su formos kraštais.
- Jeigu kepinio viršutinė pusė apskrunda, o apatinė dalis neiškepa, įsitikinkite, kad kremas, kurį naudojate kepiniai, nebūtų pernelyg arti kepinio apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti kremą tarp ir ant tešlos sluoksnių, kad kepinys tolygiai keptų.



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

Patarimai dėl daržovių kepinimo

- Jeigu daržovių patiekalas išdžiūsta ir tampa pernelyg sausas, kepkite inde su dangčiu, o ne

skardoje. Uždaruose induose patiekalas išliks sultingas.

- Jeigu daržovių patiekalas neiškepa, prieš tai apvirkite daržoves arba pamarinuokite jas, tuomet kepkite jas orkaitėje.










Kaip naudoti grilį



DĖMESIO

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


Grilio jungimas

1. Palietus mygtuką , kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
2. Norėdami pasirinkti norimą grilio funkciją, lieskite .
3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką  °C.
» Žybcioja simbolis  °C.
4. Nustatykite norimą temperatūrą, liesdami mygtukus .
5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką  °C.
6. Jeigu temperatūra ir veikimo funkcija yra tinkamos, palieskite mygtuką  II, kad būtų pradėtas kepinimas grilyje. Ekrane pasirodo simbolis .
- » Orkaitė tuoj pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsideds kiekviena vidaus temperatūros simbolio padala. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.
7. Kepimą grilyje galite išjungti, dar kartą palietę mygtuką  II.

» Orkaitė baigia kepti grilyje ir ekrane pasirodo simbolis II.

Grilio išjungimas

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



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

Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

Kepimas elektriniame grilyje

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

priklausomai nuo storio

*Pakaitinimas 5 minutes

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

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal

EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti

reikalavimus, taikomus produktų bandymams

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



Apverskite ruošiamą maistą po 2/3 kepimo laiko.

Prieš kepančią maistą rekomenduojama 5 minutes įkaitinti orkaitę.



6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja trikdžių atveju.


	PAVOJUS: Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!
	PAVOJUS: Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti. Karšti paviršiai gali nudeginti!

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

	Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršius. Valydami nenaudokite esdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.
	Šiam prietaisui valyti nenaudokite garinių valymo prietaisų, nes gali kilti elektros smūgis.

Valdymo skydo valymas

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

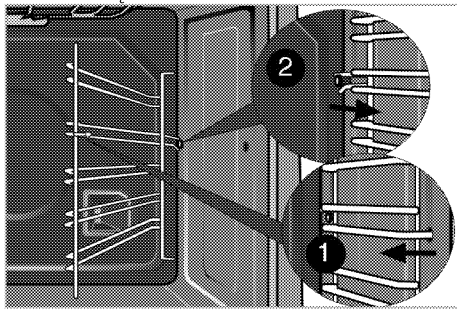
	Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių. Galite sugadinti valdymo skydelį!
--	---

Orkaitės valymas

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

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

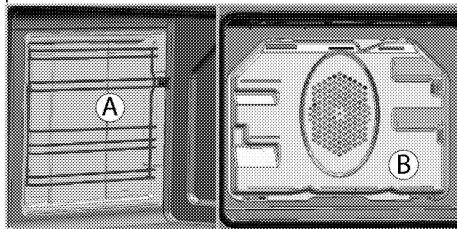
1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link savęs.



Kataliziniai paviršiai

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

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

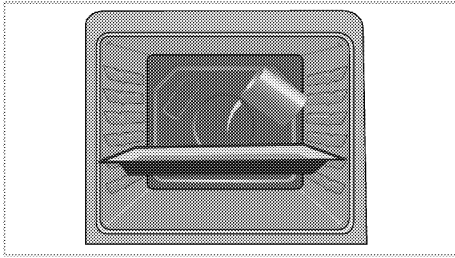


Lengvas valymas garais

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

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

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



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



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

Orkaitės durų valymas

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



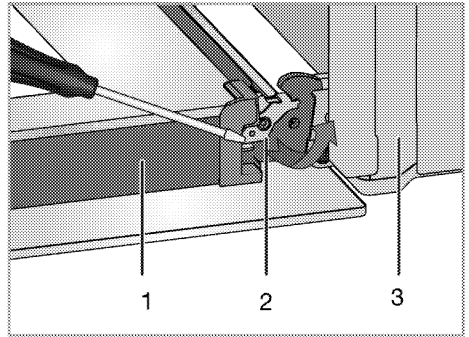
Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklų. Kitaip galite subraižyti paviršius ir sugadinti stiklą.



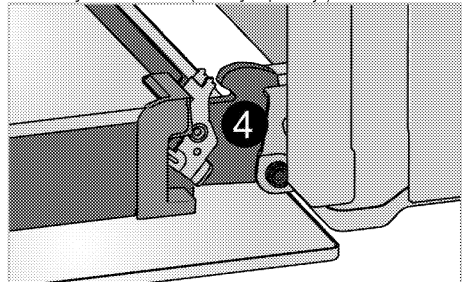
Priekinių durelių stiklo plokštė yra padengta lengvai valoma medžiaga. Nenaudokite abrazyvinių valiklių, kietų metalinių grandyklų, šveitimo kempinių ir baliklių priekinių durelių stiklo plokštei valyti, nes šios medžiagos gali subraižyti paviršius. Šios medžiagos gali pažeisti dangą.

Orkaitės durelių išėmimas

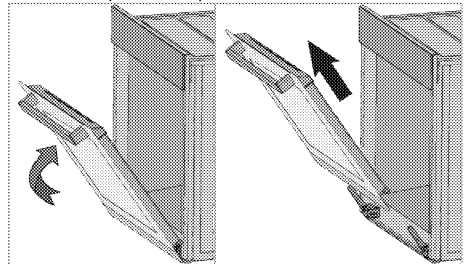
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės vyrų korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



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



3. Pusiau praverkite priekines dureles.



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



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

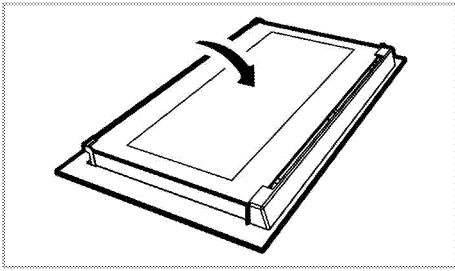
Durelių vidinės stiklo plokštės

išėmimas

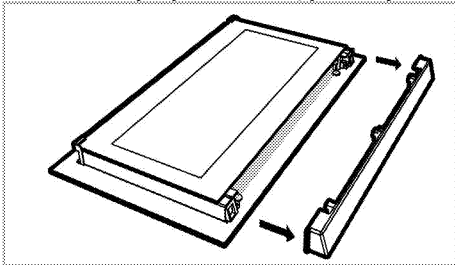
(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

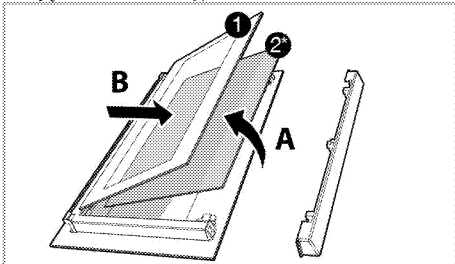
1. Atidarykite orkaitės dureles.



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



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



1. Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
 2* Vidinė stiklo plokštė (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)
4. Jei jūsų gaminyje turi vidinę stiklo plokštę (2); pakartokite šiuos veiksmus, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę (2).
5. Pirmasis žingsnis norint perdėti dureles – vėl įdėti vidinę stiklo plokštę (2). Dėkite nusklembtą stiklo plokštės kampą, kad jis atsiremtų į nusklembtą plastikinės angos kampą. (Jei jūsų gaminyje turi vidinę stiklo plokštę). Vidinė stiklo plokštė (2) privalo būti sumontuota plastikinėje angoje, šalia toliausiai viduje esančios stiklo plokštės (1).
6. Įdedant tolimiausiai viduje esančią stiklo plokštę (1), šios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidinės stiklo plokštės link. Svarbu, kad tolimiausiai viduje esančią stiklo plokštę (1)

apatinis kampas būtų įtaisytas apatinėje plastikinėje angoje.

7. Spauskite plastikinę dalį rėmo link tol, kol pasigirs spragtelėjimas.

Orkaitės lemputės keitimas



PAVOJUS:

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

Karšti paviršiai gali nudeginti!



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



Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.



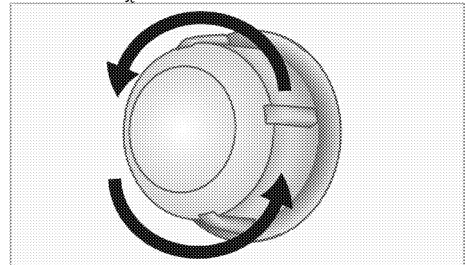
Šiame prietaise naudojama lempa netinkama kambarių apšvietimui. Ši lempa skirta naudotojui padėti geriau matyti maistą.



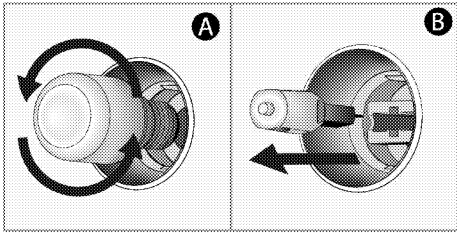
Šiame prietaise naudojamoms lempoms turi atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiui, didesnę nei 50 °C temperatūrą.

Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

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



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



4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

7 Trikčių nustatymas

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

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

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

Prietaisas neveikia.

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

Neveikia orkaitės apšvietimas.

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

Orkaitė nešyla.

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



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

