

beko

Iebūvēta krāsns

Lietotāja rokasgrāmata

Beépített sütő

Használati útmutató

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



BIRT25400XPS

LV / HU / SB

285.4437.64/R.AI/2.03.2020/3-3

7757886706

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

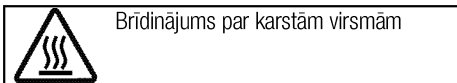
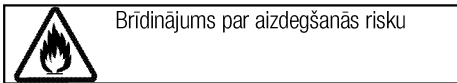
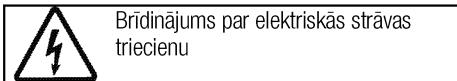
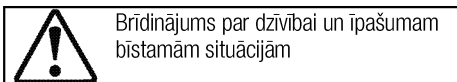
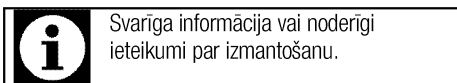
Cienījamais pircēj!

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

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

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



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

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4

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

2 Vispārīgā informācija 9

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

3 Uzstādīšana 12

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

4 Sagatavošana 16

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

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

5 Krāsns izmantošana 18

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu.....	18
Elektriskās krāsns izmantošana.....	18
Darba režīmi	19
Krāsns vadības paneļa izmantošana	21
Ēdiena gatavošanas laika tabula.....	25
Grila izmantošana.....	28
Ēdiena grilēšanas laika tabula	29

6 Apkope un tīrīšana 30

Vispārīga informācija	30
Vadības paneļa tīrīšana.....	30
Krāsns tīrīšana	30
Krāsns durvju izņemšana	32
Iekšējo stikla durvju izņemšana	33
Krāsns lampas nomaiņšana	34

7 Traucējummeklēšana 35

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

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

Vispārējā drošība

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

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

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

Elektriskā drošība

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

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

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

savienojums nepieskaras aizmugurējai virsmai, jo tas var sabojāt savienojumus.

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

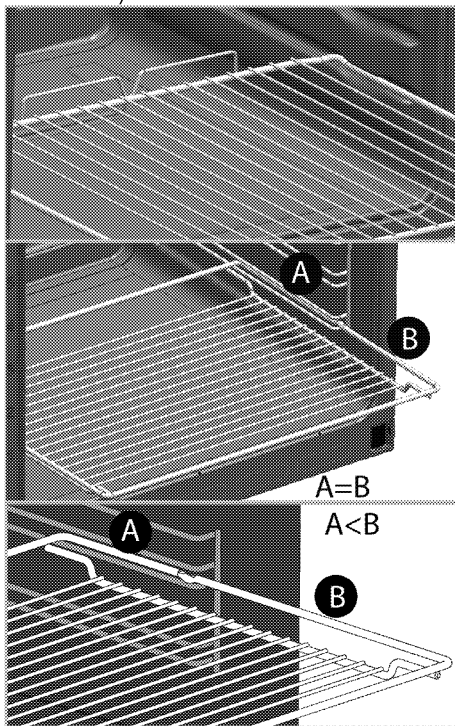
Produkta drošība

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

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

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

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



- Neizmantojiet iekārtu, ja priekšējo durvju stikls ir izņemts vai ieplaisājis.
- Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienes un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimds.
- Iekļājiēt cepamo papīru ēdiena gatavošanas katlā vai

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

- **BRĪDINĀJUMS:** Lai novērstu strāvas trieciena draudus, pirms lampas nomaiņas pārliecinieties, ka ierīces strāvas vads ir atvienots vai ir izslēgts slēdzis.
- Pirms tīrīšanas cikla notīriet netīrumus no ārējām virsmām un izslaukiet krāsns iekšpusi ar mitru drāniņu. Izņemiet no krāsns visus piederumus. Ja jūsu izstrādājums ir aprīkots ar karstumizturīgu piederumu (tādu, kas ir noturīgs pret pašattīrīšanos augstā temperatūrā), šie piederumi nav jāizņem no krāsns. skatiet *Iepakojuma saturs, Lappuse 10*.
- Karstas virsmas izraisa apdegumus! Nepieskarities iekārtai paštīrīšanās cikla laikā un neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā. Pirms atlikumu

notīrīšanas pagaidiet vismaz 30 minūtes.

- Pirolytiskās tīrīšanas laikā virsmas var sakarst vairāk nekā parastas tīrīšanas laikā. Neļaujiet bērniem atrasties plīts tuvumā.
- Iekārtu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durvīm, pretējā gadījumā tā var pārkarst.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

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

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- **UZMANĪBU!** Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.
- Šo iekārtu nevajadzētu lietot šķīvjū sasildīšanai zem grila, dvieļu un trauku lupatu žāvēšanai, tās pakarinot uz rokturiem, kā arī sakarsēšanai.
- Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies

nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.

- Krāsns var tikt izmantota ēdiena atļaidināšanai, cepšanai, apcepšanai un grilēšanai.

Bērnu drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.
- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.
- Kad krāsns durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem

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

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



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

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

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

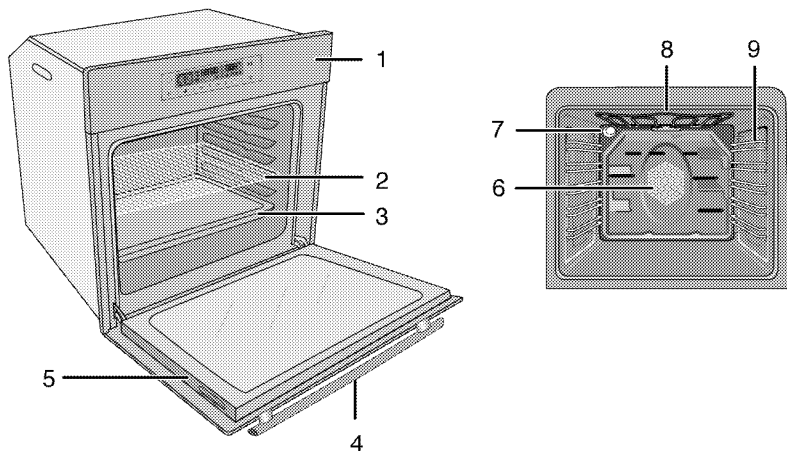
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

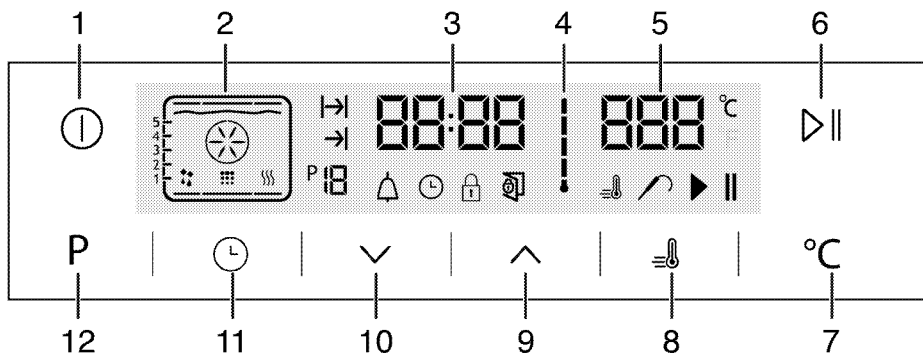
- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirotiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties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

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



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



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

Iepakojuma saturs

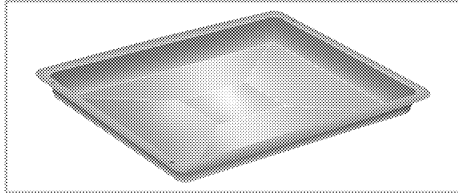


Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

1. **Lietotāja rokasgrāmata**

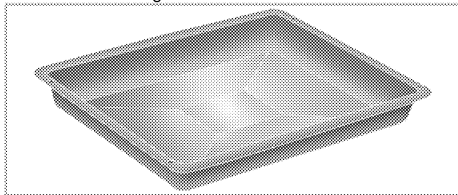
2. **Standarta paplāte**

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



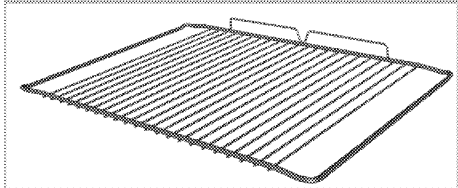
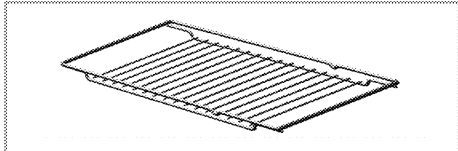
3. **Dziļā paplāte**

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



4. **Grila režģis**

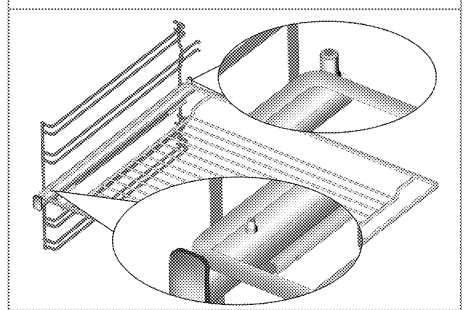
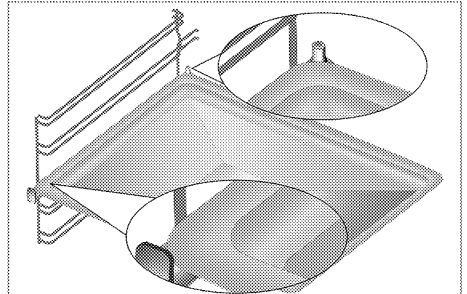
Lietojams apcepšanai un sautējuma traukos cepamās, apcepamās vai gatavojamās pārtikas novietošanai uz vēlamā plaukta.



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

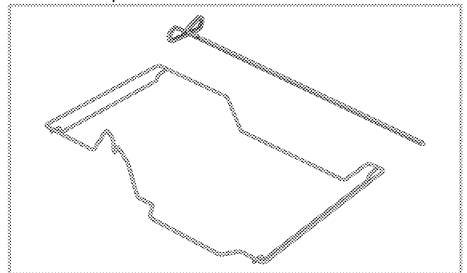
Teleskopiskie plaukti ļauj daudz vieglāk ielikt un izņemt paplātes un stieplu plauktu.

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



6. **Rotējošais iesms**

Lietojams gaļas, mājputnu un zivju grilēšanai no visām pusēm.



Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	3.1 kW
Kabeļa tips/šķersgriezums	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Arējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	595 mm/594 mm/567 mm
Uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dziļums)	**590 vai 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Galvenā krāsns	Daudzfunkciju krāsns
Iekšējā lampa	15/25 W
Grila jaudas patēriņš	2.2 kW

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

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

* Skatiet *Uzstādīšana, Lappuse 12.*

*



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



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



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

3 Uzstādīšana

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



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



BĪSTAMI:

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



BĪSTAMI:

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

Pirms uzstādīšanas

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

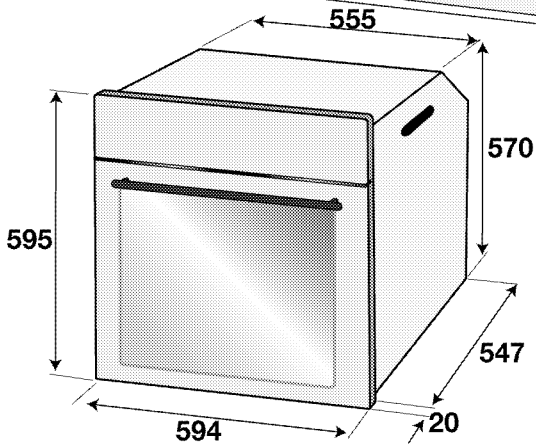
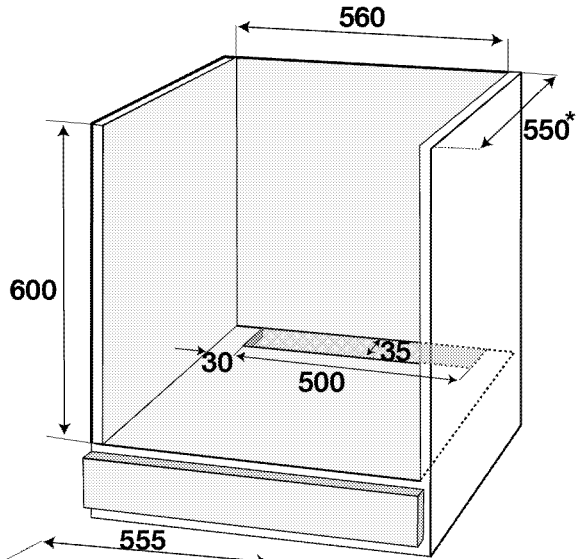
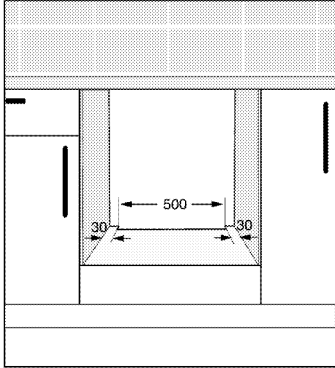
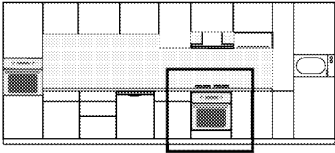
- Izmantotajām virsmām, sintētiskajiem lamināta materiāliem un līmēm jābūt karstumizturīgiem (min. 100 °C).
- Virtuves skapišus jānovieto vienā līmenī un jānostiprina.
- Ja zem cepeškrāsns ir atvilktnes, starp cepeškrāsns un atvilktni jāuzstāda plaukts.
- Iekārtu jānes vismaz divām personām.
- Lai pārvietotu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



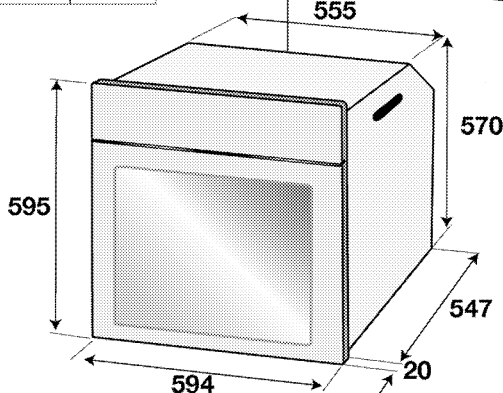
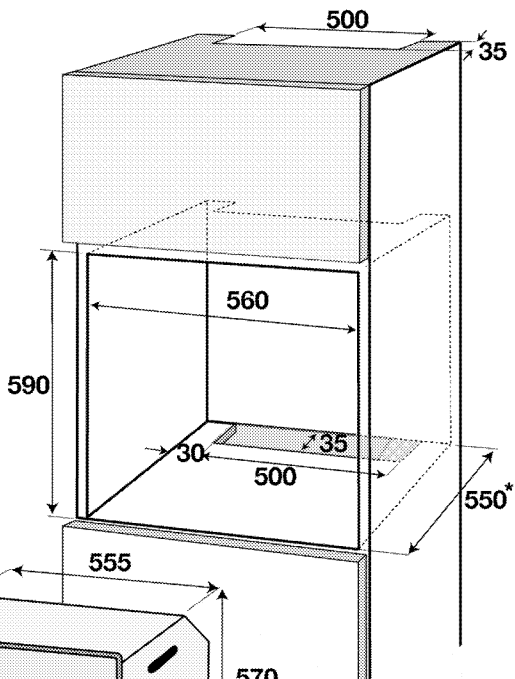
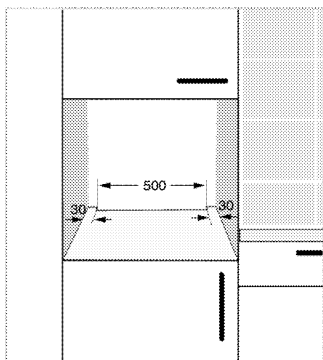
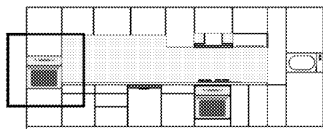
Neuzstādiet iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētavām. Iekārtas izstarotais siltums palielinās dzesēšanas iekārtu enerģijas patēriņu.



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



* min.



* min.

Uzstādīšana un pievienošana

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

Pievienošana elektrotīklam

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



BĪSTAMI:

Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists. Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.



BĪSTAMI:

Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām. Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, īssavienojuma vai aizdegšanās risks!

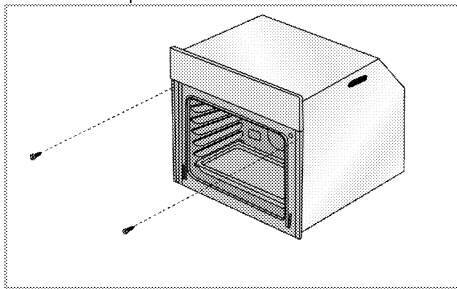
- Savienojumam jāatbilst valsts noteikumiem.
- Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Lai apskatītu tipa uzlīmi, atveriet priekšējās durvis.
- Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".

	<p>BĪSTAMI: Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sāksianas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.</p>
	<p>Pēc uzstādīšanas barošanas kabeļa spraudnīm ir jābūt viegli sasniedzamam (nenovietojiet kabeli virs plīts vismas).</p>
	<p>Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju, neizmantojot rozeti un kontaktdakšu.</p>

Iespraudiet barošanas kabeli kontaktligzdā.

Iekārtas uzstādīšana

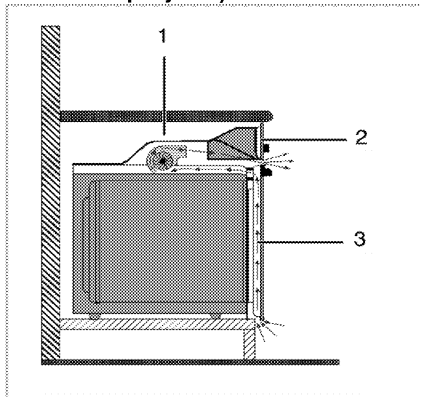
1. Iebīdīiet plīti skapīti, nocentrējiet un nostipriniet, uzmanoties, lai barošanas kabelis netiek bojāts un/vai saspiests.



Nostipriniet krāsni ar 2 skrūvēm, kā parādīts attēlā.

Pēc uzstādīšanas pārlicinieties, vai skrūves ir pietiekami pievilktas un plīts nekustas. Ja plīts nav uzstādīta atbilstoši norādījumiem un skrūves nav pietiekami pievilktas, plīts var sašķībties.

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



- 1 Dzesēšanas ventilators
- 2 Vadības panelis
- 3 Durvis

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

	<p>Dzesēšanas ventilators turpina darboties aptuveni 20-30 minūtes pēc krāsns izslēgšanas. Ja esat garavojis ēdienu, izmantojot ieprogramētu cepeškrāsns taimeru, tad ēdiena gatavošanas beigās kopā ar citām funkcijām izslēgsies arī dzesēšanas ventilators.</p>
--	--

Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

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

	<p>Nenovietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.</p>
	<p>Aplūkojiet savu iekārtu un pārlicinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.</p>

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

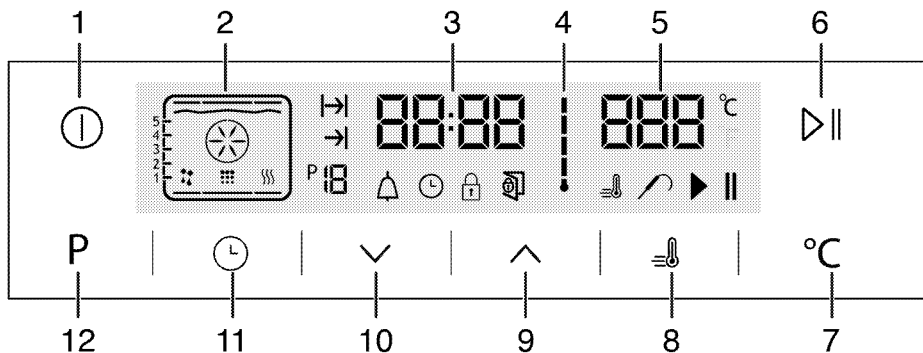
Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Gatavojiet ēdienu cepeškrāsnī tumšas krāsas un emaljētos traukos, jo tas nodrošinās labāku siltuma vadīšanu.
- Pirms ēdiena gatavošanas iepriekš sasildiet cepeškrāsnī, ja tas ir ieteikts lietotāja rokasgrāmatā vai ēdiena gatavošanas pamācībā.
- Ēdiena gatavošanas laikā bieži neviriniet cepeškrāsns durvis.

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

Sākotnējā izmantošana

Laika iestatīšana



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

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

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

Iekārtas pirmā tīrīšanas reize

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

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

Sākotnējā sakarsēšana

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



BRĪDINĀJUMS

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

Elektriskā cepeškrāsns

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties statisko pozīciju.
4. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 18*.
5. Darbiniet cepeškrāsnī aptuveni 30 minūtes.
6. Izslēdziet cepeškrāsnī. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 18*

Cepeškrāsns ar grilu

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



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

5 Krāsns izmantošana

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu



BRĪDINĀJUMS

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



BĪSTAMI:

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

Padomi par kūku cepšanu

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

Padomi par gaļas cepšanu

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

Padomi par grilēšanu

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

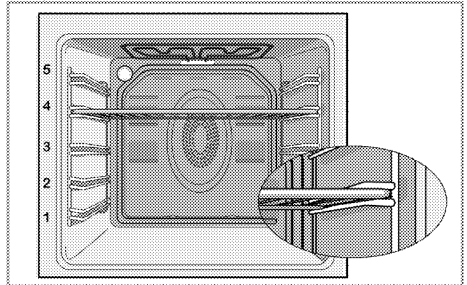
- Izkārtojiet grilējamus gabaliņus uz stieplu grila uz cepešpannas ar stieplu grilu tā, lai to aizņemtā platība nav lielāka par sildelementa izmēriem.
- Ievietojiet stieplu plauktu vai cepešpannu ar grilu vajadzīgajā krāsns līmenī. Ja grilējat uz stieplu plaukta, ievietojiet cepešpannu apakšējā pozīcijā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



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

Elektriskās krāsns izmantošana

Stieplu grila pareiza novietošana uz stieplu plaukta ir ļoti svarīga. Stieplu grils ir jāievieto starp stieplu plauktiem, kā parādīts attēlā. Neļaujiet stieplu grilam atbalstīties pret krāsns aizmugurējo sienu. Pabīdīstiet stieplu grilu līdz plaukta priekšpusei un nostipriniet ar durtiņu palīdzību, lai panāktu labu grila veiktspēju. (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)



Darba režīmi

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

1. Augšējais un apakšējais sildelements



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

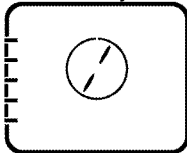
Ekrānā būs redzams piemērotais plaukta novietojums.

2. Apakšējais/augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



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

3. "Surf" funkcija



Ar karsēšanu, izmantojot ventilatoru, sasilītais karstais gaiss ar ventilatora palīdzību tiek ātri un vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Piemērots maltīšu gatavošanai dažādos plauktu līmeņos un vairumā gadījumu iepriekšēja sakarsēšana nav nepieciešama. Piemērota ēdiena gatavošanai uz vairākām paplātēm.

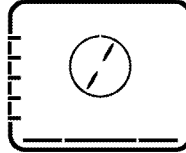
4. "3D" funkcija



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

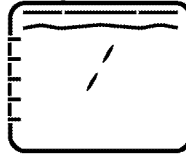
pagatavota no visām pusēm. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

5. Picas funkcija



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

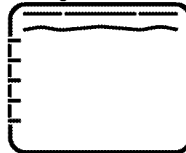
6. Pilns grila režīms + ventilators



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

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

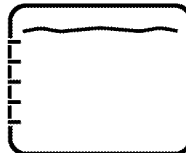
7. Pilns grila režīms



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

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

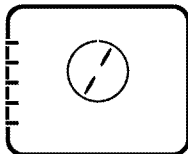
8. Grils



Darbojas mazais grils krāsns griestos. Piemērots grilēšanai un saņemumiem.

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

9. Karsēšana ar Eco ventilatoru



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

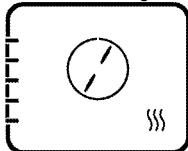
Ēdiena gatavošanas laiks izmantojot šo funkciju ir norādīts tabulā "Karsēšana ar Eco ventilatoru".

10. Apakšējais sildelements



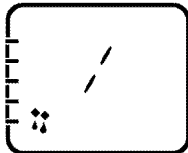
Darbojas tikai apakšējais sildelements. Tas ir piemērots picām un secīgai pārtikas apbrūnināšanai no apakšas.

11. Silta ēdiena saglabāšana



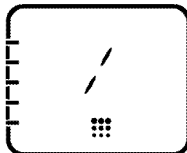
Tiek izmantota ēdiena ilgstošai saglabāšanai ēdiena pasniegšanas temperatūrā.

12. Izmantošana ar ventilatoru



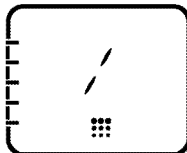
Krāns nav sakarsusi. Darbojas tikai ventilators (aizmugurējā sienā). Sasaldētā granulatā pārtika tiek lēni atlaidināta istabas temperatūrā un pagatavotais ēdiens tiek atdzesēts.

13. Pirofīze — ekonomiskais režīms



Šī funkcija ļauj krāsniņ pašai sevi attīrīt augstā temperatūrā. Ieteicama viegli netīrām krāsniņīm. Lai izmantotu šo funkciju, izlasiet aprakstu sadaļā par tīrīšanu. Skat. *Lappuse 32*.

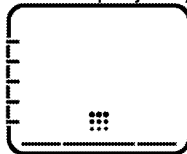
14. Pirofīze



Šī funkcija ļauj krāsniņ pašai sevi attīrīt augstā temperatūrā. Lai izmantotu šo funkciju, izlasiet aprakstu sadaļā par tīrīšanu. Skat. *Lappuse 32*.

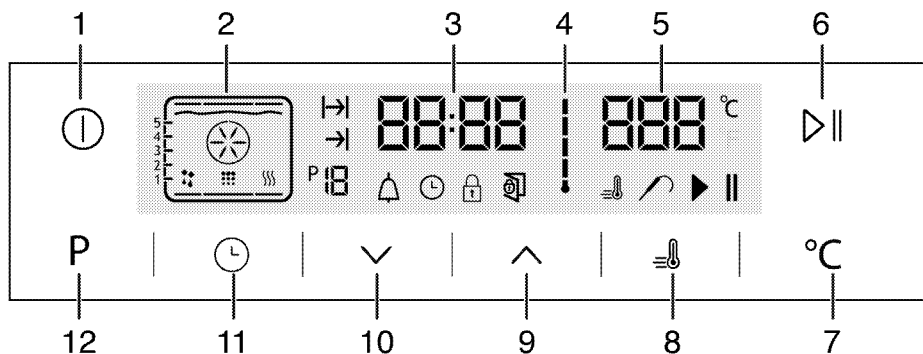
15. Viegla tīrīšana ar tvaiku

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

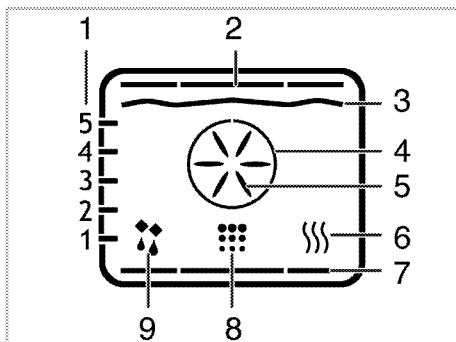


Izmantojot šo funkciju, netīrumi (ja nav gaidīts pārāk ilgi) tiek atmieķšķēti, un tos var viegli notīrīt. Informāciju par viegļu tīrīšanu ar tvaiku skatiet sadaļā "Tīrīšana — viegla tīrīšana ar tvaiku".

Krāsns vadības panelā izmantošana



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



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

↔ : Ēdiena gatavošanas laika simbols

→ : Ēdiena gatavošanas laika beigu simbols

P 18 : Funkcijas numurs

⚠ : Brīdinājuma simbols

🕒 : Pulksteņa simbols

🔒 : Taustiņu bloķēšanas simbols

🚪 : Durvju atvēršanas simbols

🔥 : Pastiprinātāja simbols (strauja iepriekšējā sakarsēšana)


👉 : Gaļas gatavības pārbaudīšanas simbols

⏸ : Ēdiena gatavošanas apturēšanas simbols

▶ : Ēdiena gatavošanas sākšanas simbols

Funkciju tabula:

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


 Funkcijas atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa!


Funkciju tabula	Temperatūras diapazons (C)
Karstuma padeve no augšas un apakšas	40-280
Sildīšana ar karsto gaisu no apakšas/augšas	40-280
SURF	40-280
"3D" funkcija	40-280
Pizza funkcija	40-280
Lielā izmēra grils ar konvekciju	40-280
Pilna grilēšana	40-280
Lēna grilēšana	40-280
Sildīšana ar karsto gaisu Eco režīmā	160-220

Sildīšana no apakšas	40-220
Siltuma uzturēšana	40-100
*Modeļiem, kam ir pašattīrīšanas ar pirolīzi funkcija (pirolīze), temperatūru var iestatīt līdz 310°C.	

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







Krāsns darbība




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


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

Manuālā gatavošana, izvēloties temperatūru un darbības funkciju

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














1. Pieskaroties pogai , lai atvērtu krāsni, displejā tiek parādīta pirmā darbības funkcija.
2. Izvēlieties darbības funkciju, pieskaroties taustiņiem .
3. Ja vēlaties mainīt darbības funkcijai ieteicamo temperatūru, pieskarities pie pogas , lai iespējotu temperatūras lauku.
» Sāks mirgot simbols .
4. Pieskarities pie taustiņiem , lai iestatītu vēlamu temperatūru.
5. Pieskarities pie taustiņa , lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
6. Ievietojiet maltīti krāsni.

7. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra un darbības funkcija, pieskarities pie taustiņa , lai sāktu gatavošanu. Displejā tiks parādīts simbols .
» Krāsns tūlīt sāks darbības izvēlētas funkcijas režīmā, un iekšpusē temperatūra palielināsies līdz iestatītajai temperatūrai. Katra iekšpusē temperatūras iedaļa iedegsies, līdz krāsns iekšpusē tiks sasniegta iestatītā temperatūra. Funkciju displejā tiks parādīti papildu aktīvie sildītāji un ieteicamais paplātes novietojums.
8. Ja gatavošana notiek manuāli, un nav iestatīts gatavošanas laiks, krāsns neizslēdzas automātiski. Gatavošanu varat pabeigt, vēlreiz pieskaroties taustiņam .
» Krāsni tiks pabeigta gatavošanas darbība un displejā tiks parādīts simbols .

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

Gatavošana, iestatot gatavošanas laiku

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

1. Pieskaroties pogai , lai atvērtu krāsni, displejā tiek parādīta pirmā darbības funkcija.
2. Izvēlieties darbības funkciju, pieskaroties taustiņiem .
3. Ja vēlaties mainīt darbības funkcijai ieteicamo temperatūru, pieskarities pie pogas , lai iespējotu temperatūras lauku.
» Sāks mirgot simbols .
4. Pieskarities pie taustiņiem , lai iestatītu vēlamu temperatūru.
5. Pieskarities pie taustiņa , lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
6. Pieskarities pie , līdz gatavošanas laika displejā parādās simbols .
7. Iestatiet gatavošanas laiku — pieskarities pie taustiņiem  un apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie taustiņa .
» Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols .
8. Ievietojiet maltīti krāsni.
9. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra, darbības funkcija un gatavošanas laiks, pieskarities pie taustiņa , lai sāktu gatavošanu. Displejā tiks parādīts simbols .
» Krāsns tiks uzsildīta līdz iestatītajai temperatūrai, un šī temperatūra saglabāsies līdz izvēlētai gatavošanas laika beigām.

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


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


11. Pieskarieties jebkuram taustiņam, lai apturētu signālu.

» Signāls vairs neskanēs, un krāsns automātiski pārtrauks darbību.

Gatavošanas laika beigu iestatīšana uz vēlāku laiku


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

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



2. Izvēlieties darbības funkciju, pieskaroties taustiņiem .



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


» Sāks mirgot simbols .



4. Pieskarieties pie taustiņiem , lai iestatītu vēlamu temperatūru.



5. Pieskarieties pie taustiņa , lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.


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

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

» Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols .



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

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

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

10. Ievietojiet maltīti krāsnī.

11. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra, darbības funkcija, gatavošanas laiks un gatavošanas laika


beigas, pieskarieties pie taustiņa , lai sāktu gatavošanu. Displejā tiks parādīts simbols .

» Krāsns taimeris automātiski aprēķina gatavošanas sākšanas laiku, no iestatītā gatavošanas beigu laika atņemot gatavošanai nepieciešamo laiku. Kad pienāk gatavošanas sākšanas laiks, tiek aktivizēts atlasītais darbības režīms, un krāsns tiek uzsildīta līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz iestatītā gatavošanas laika beigām. Katra iekšpusē temperatūras iedaļa iedegsies, līdz krāsns iekšpusē tiks sasniegta iestatītā temperatūra. Funkciju displejā tiks parādīti papildu aktīvie sildītāji un ieteicamais paplātes novietojums.

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


13. Pieskarieties jebkuram taustiņam, lai apturētu signālu.

» Signāls vairs neskanēs, un krāsns automātiski pārtrauks darbību.


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

Režīma Booster iestatīšana (ātrā iepriekšējā uzsildīšana)


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


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

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


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

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

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



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

Elektriskās krāsns izslēgšana




Pieskarieties pie simbola , lai izslēgtu krāsni.

Taustiņu blokēšanas aktivizēšana

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

1. Pieskarīeties pie , līdz displejā parādās simbols .



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

2. Nospiediet , lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu.
- » Kad taustiņu bloķēšana ir aktivizēta, displejā tiks parādīts ziņojums "On" (Izslēgts), un simbols  paliks izgaismots. Apstipriniet, pieskaroties pie .





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

Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

1. Pieskarīeties pie , līdz displejā tiek parādīts simbols .

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

2. Atspējojiet taustiņu bloķēšanu, pieskaroties pie taustiņa .

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





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

Brīdinājuma pulksteņa iestatīšana


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

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


1. Pieskarīeties pie , līdz displejā parādās simbols .



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

2. Iestatiet brīdinājuma ilgumu, izmantojot taustiņus .

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




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

Brīdinājuma izslēgšana

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

» Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.





Brīdinājuma atcelšana

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



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




Dienas laika mainīšana

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








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

Skaņas pielāgošana

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

Eco lampas iestatījuma pielāgošana

1. Kamēr krāsns ir gaidstāves režīmā, ar īsiem intervāliem pieskarīeties taustiņam , līdz displejā tiek parādīta vērtība LP.
 2. Nospiediet taustiņus , lai iestatītu opciju On (Izslēgts) vai ECO.
 3. Nospiediet taustiņu  vai pagaidiet 4 sekundes, nepieskaroties nevienam taustiņam, lai apstiprinātu iestatījumu.
 4. Ja ir iestatīta vērtība ON (Izslēgts); kamēr krāsns durvis ir atvērtas gaidstāves režīmā un darbības laikā lapa nepartraukti ir iestatījumā ON (Izslēgts).
 5. Ja ir iestatīta vērtība ECO; kamēr krāsns durvis ir atvērtas gaidstāves režīmā un darbības laikā lapa nepartraukti ir iestatījumā ON (Izslēgts), bet pēc 15 sekundēm — iestatījumā OFF (Izslēgts).
- Ja darbības laikā pieskarsities kādam taustiņam (izņemot taustiņus  un ) lampa tiks ieslēgta iestatījumā ON, bet pēc 15 sekundēm — iestatījumā OFF (Izslēgts).

Ēdiena gatavošanas laika tabula



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

Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana



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

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kūkas paplātē	Viena panna	Standarta paplātē*		3	180	25 ... 30
Kēksi veidnē	Viena panna	Kūkas veidne uz grila režģa**		2	180	50 ... 60
Mazi kēksi	Viena panna	Standarta paplātē*		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Standarta paplātē*		3	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplātē konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplātē*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pannas	1-Standarta paplātē* 3-Paplātē konditorejas izstrādājumiem* 5-Dzīlā paplātē*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvītkūka	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa** 4-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	35 ... 45
Cepumiņi	Viena panna	Paplātē konditorejas izstrādājumiem*		3	180	25 ... 30
	2 pannas	1-Paplātē konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplātē*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pannas	1-Paplātē konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplātē* 5-Dzīlā paplātē*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Rauga miklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplātē*		2	200	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplātē konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplātē*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 pannas	1-Paplātē konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplātē* 5-Dzīlā paplātē*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Trekni konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplātē*		2	200	25 ... 35
	2 pannas	1-Paplātē konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplātē*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pannas	1-Paplātē konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplātē* 5-Dzīlā paplātē*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Ieraugs	Viena panna	Standarta paplātē*		2	200	35 ... 45
Lazanja	Viena panna	Stikla/ metāla taisnstūra panna uz grila režģa**		2 - 3	200	30 ... 40

Pica	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	10 ... 15
Liellopa galas steiks (vesels) / Cepetis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max. pēc tam 180 ... 190	100 ... 120
Jēra stils (sautējums)	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max. pēc tam 190	70 ... 90
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max. pēc tam 190	60 ... 80
Apcepts cālis (1,8-2 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max. pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max. pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
Titars (5.5 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max. pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max. pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30

Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāni.




* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

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

Pārbaudes ēdību gatavošanas tabula

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

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

		režģa** 4-Apala kūkas forma ar 28 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**				
Abolu pīrāģs	Viena panna	Apaiģ, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa**		2	180	50 ... 60
	Viena panna	Apaiģ, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa**		2	170	50 ... 60
	2 pannas	1-Apaiģ, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa** 4-Apaiģ, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz pannas konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	170	50 ... 60

Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavoģanas iepriekģ sakarsēt krāsni.

* Ļie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

** Ļie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atseviģki nopērkami piederumi.

Karsēģana ar Eco ventilatoru



Nemainiet ēdiena gatavoģanas temperatūru režģima „Karsēģana ar Eco ventilatoru” lietoģanas laikā.



Neatveriet durģis režģima „Karsēģana ar Eco ventilatoru” lietoģanas laikā.

Ediens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavoģanas laiks (apt. minūtes)
Mazi kēksi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	160	40 ... 50
Cepumini	Viena panna	Standarta paplāte*	2	200	30 ... 35
Rauga mīklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*	2	200	40 ... 45
Treģni konditorģas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*	2	200	40 ... 45

* Ļie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

Padomi par kūku cepģanu

- Ja kūka ir pārk sausa, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdiena gatavoģanas laiku.
- Ja kūka ir mitra, izmantojiet mazāk ūķidruma vai samaziniet temperatūru par 10°C.
- Ja kūka ir pārk tumģa, novietojiet uz zemāka režģa, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavoģanas laiku.
- Ja ārģuse ir ļabi izcepusies, bet iekģpuse ir vēl arvien lipģga, izmantojiet mazāk ūķidruma, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavoģanas laiku.

Padomi par konditorģas izstrādājumu cepģanu

- Ja konditorģas izstrādājumi ir pārk sausi, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdiena gatavoģanas laiku. Samitriniet rauga mīklas kārtas ar piena, eļģas, olas un jogurta maisģjumu.
- Ja konditorģas izstrādģjumus ir pārk ilgi jācep, pievērsiet uzmanģbu sagatavoto konditorģas

izstrādģjumu bieģumam, lai tas nepārsniedz paplātes dziģumu.

- Ja konditorģas izstrādģjumu augģpuse kģģst brģna, bet apakģpuse nav izcepusies, pārliecinieties, ka konditorģas izstrādģjumiem izmantotais mģtrinoģais maisģjums nav pārk daudz uzliģis to apakģdaļā. Mēģiniet ūģo maisģjumu vienmēģri izsmēģēt uz visām rauga mīklas kārtām un konditorģas izstrādģjumu virģsmas, lai tie kģģtu vienādi brģni.



Cepiet konditorģas izstrādģjumus atģbilstoģi ēdiena gatavoģanas tabulā norādģtajam režģimam un temperatūrai. Ja apakģa vēl arvien nav pietiekami brģna, nāģkamo reģzi ielieģiet krāsni par vienu plauktu zemāk.

Padomi par dārģģu vāģģģanu

- Ja dārģģu ēģiens zaudē sulģģģģumu un kģģst ļoti sauss, gatavojiet to pannā ar vāģģu, neģis krāsns paplāģē. Slēģtos traukos ēģiena sulģģģģms saglabāģģies.

- Ja dārzeņu ēdiena netiek līdz galam pagatavots, vispirms izvēriet dārzeņus vai sagatavojiet tāpat kā konserviem, un pēc tam ievietojiet krāsnī.

Lai panāktu vislabākos ēdiena gatavošanas rezultātus (sakarsēšana krāsnī ar ventilatoru/apkārtējā gaisa plūsmas funkcija):

- Pateicoties šīs funkcijas nodrošinātajai vienmērgajai siltuma sadalīšanas funkcijai, varat uz 1., 2. un 3. paplātes vienlaikus gatavot konditorijas izstrādājumus no blīvas mīklas, piemēram, apaļmaizītes, smalkmaizītes, kēksiņus papīra veidnēs vai cepumus.
- Vienlaikus 2 paplātēs varat cept mitras mīklas izstrādājumus, piemēram, ābolu pīrāgus un groziņus ar pildījumu.
- Ja gatavojamais ēdiens satur lielu šķidruma daudzumu vai rauga mīklu, tad ēdiena gatavošana uz vienas paplātes nodrošinās labākus ēdiena gatavošanas rezultātus. Daudz viendabīgāki rezultāti tiek panākta liela apjoma pārtikai, kas uzbriest, karstajam gaisam nākot laukā arī no sānu sienām. Tā ir funkcija, ko parastās krāsnīs nepiedāvā.
- Pateicoties šīs funkcijai nodrošinātajai iespējai gatavot ēdienu uz vairākām paplātēm, var ietaupīt laiku un enerģiju un panākt ideālus rezultātus.









Grīla izmantošana




BRĪDINĀJUMS

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

Grīla ieslēgšana


1. Pieskaroties pogai , lai atvērtu krāsnī, displejā tiek parādīta pirmā darbības funkcija.
 2. Pieskaroties pie , lai izvēlētos vajadzīgo grīla funkciju.
 3. Ja vēlaties mainīt darbības funkcijai ieteicamo temperatūru, pieskaroties pie pogas , lai iespējotu temperatūras lauku.
» Sāks mirgot simbols .
 4. Pieskaroties pie taustiņiem , lai iestatītu vēlamo temperatūru.
 5. Pieskaroties pie taustiņa , lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
 6. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra un darbības funkcija, pieskaroties pie taustiņa , lai sāktu grīlēšanu. Displejā tiks parādīts simbols .
- » Krāsns tūlīt sāks darboties izvēlētas funkcijas režīmā, un iekšpusē temperatūra palielināsies līdz iestatītajai temperatūrai. Katra iekšpusē temperatūras iedaļa

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

7. Grīlēšanu varat pabeigt, vērreiz pieskaroties pie pogas .

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

Grīla izslēgšana

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



Grīlēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grīlējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grīlēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grīla aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

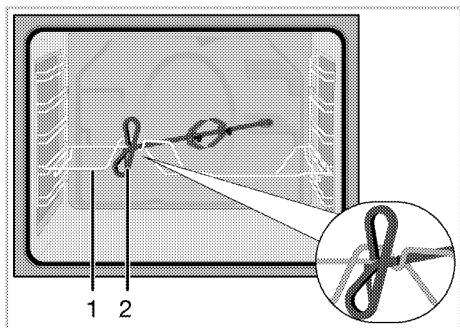
Grīla iesma funkcija

Kad izvēlēta grīla funkcija, sāk darboties grīla iesma motors.



Grīla iesma motora darbības nodrošināšanai tiek izmantota grīla funkcija. Pēc grīla funkcijas iedarbinašanas pamišus ieslēdzas un izslēdzas grīla sildītājs. Tātad, ja grīla sildītājs ir iespējots, grīla iesma motors darbojas, savukārt tad, kad grīla sildītājs ir atspējots, grīla iesma motors nedarbojas. Tā nav darbības kļūda.

- Pēc grīla funkcijas atlases ar dakšas (3) palīdzību uzspaudiet gaļu vai cāli uz iesma.
- Ievietojiet grīla iesnu rotācijas motora atverē pie krāsns aizmugurējās sienas. Ielieciet grīla iesmu tā rāmī.
- Ielieciet rāmī attiecīgajā krāsns plauktā.
- Uzlieciet pannu uz viena no apakšējiem plauktiem, lai tajā uztvertu taukus. Lai atvieglotu tīrīšanu, ielejiet pannā mazliet ūdens.
- Novietojot iesma rāmī dobumā, pārliecinieties, vai rāmīs pieskaras sānu statīva aizbāznim aizmugurē.
- Novietojot rapsišu iesmu, pārliecinieties, ka uz iesma esošā forma atrodas rāmja spraugā, kā parādīts attēlā.



- 1 Iespļaut rāmi
- 2 Rotissērie iespļaut

Ēdiena grilēšanas laika tabula

Grilēšana ar elektrisko grilu

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

atkarībā no biezuma
 *Pirms gatavošanas iesildiet iekārtu 5 minūtes.
 **Ja jūsu produkta grilu temperatūru nevar noregulēt, grils darbosies ieteicamajā temperatūrā.

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



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

Pēc 2/3 grilēšanas laika apgrieziet ēdiena.
 Pirms jebkura ēdiena pagatavošanas ieteicams iepriekš uz 5 minūtēm sakarsēt cepeškrāni.



6 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

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


	BĪSTAMI: Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
	BĪSTAMI: Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

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

	Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli. Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.
	Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienus.

Vadības paneļa tīrīšana

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

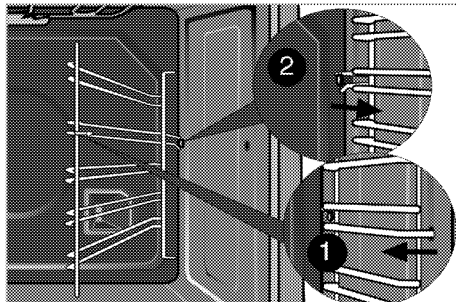
	Ja jūsu izstrādājumam ir pogas/rokturi, tīrot vadības paneli, nenonemiet vadības rokturus. Var tikt sabojāts vadības panelis!
--	---

Krāsns tīrīšana

Sānu sienas tīrīšana (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

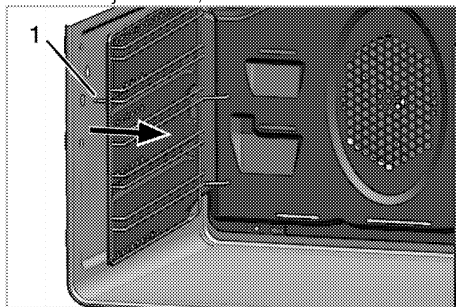
(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

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




(Ja jūsu produkts ir aprīkots ar funkciju "Surf")

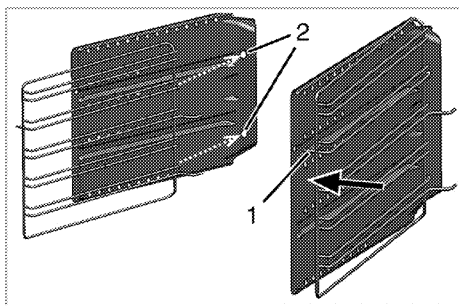
1. Izvelciet sānu režģa tapu (1), to velkot ar bultiņu norādītajā virzienā, kad uzstādīta sānu siena.



2. Pilnībā izņemiet sānu režģi un sānu sienu, tos velkot savā virzienā.
3. Izņemiet sānu režģi no caurumiem (2) krāsns sienā, pavelkot to.

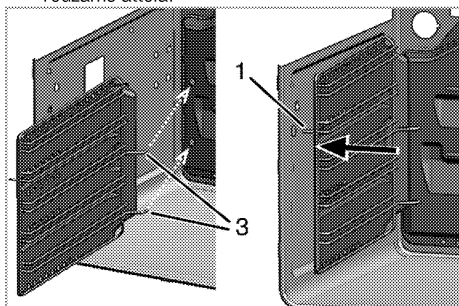
	Caurumu skaits aiz sānu sienas un stieplu plaukta lielums var atšķirties atkarībā no izstrādājuma modeļa.
---	---

4. Sānu režģa un sānu sienas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mikstu drāniņu vai švammīti, un noslaukiet ar sausu drāniņu.
5. Ievietojiet sānu režģi, aizvelkot līdz caurumiem (2) sānu sienas aizmugurē.



Ja jums ir flexi teleskopisko funkciju jūsu produktu; ir viens caurums uz muguras surf sānu sienu. Novietojiet sānu bagāžnieku, pavelkot uz caurumu.

6. Piestipriniet sānu režģi pie sānu sienas, velkot sānu režģa tapu (1) ar bultiņu norādītajā virzienā.
7. Ielieciet sānu režģi un sānu sienu vietā, aizvelkot tapas (3) līdz aizmugurējās sienas caurumiem, kā redzams attēlā.



8. Ievietojiet tapu (1), kas atrodas līdzās sānu režģim, tās vietā, kā redzams attēlā.

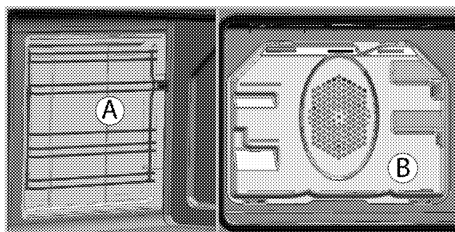


Pārļiecinieties, ka sānu režģis un sānu siena ir novietoti pareizi.

Katalītiskās sienas

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

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

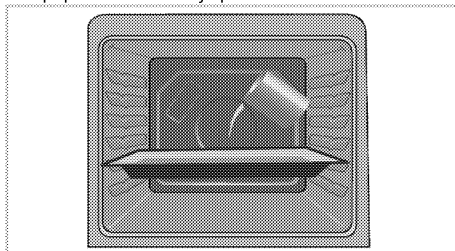


Viegla tīrīšana ar tvaiku

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

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

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



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



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

Pirolītiska pašattīršanās



BĪSTAMI:

Karstas virsmas izraisa apdegumus!
Nepieskarīties iekārtai paštīrīšanas cikla laikā un neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā.
Pirms atlikumu notīrīšanas pagaidiet vismaz 30 minūtes.

Krāsns ir aprīkots ar pirolītisku pašattīrīšanās funkciju. Krāsns tiek sakarsēta līdz aptuveni 430-480 °C un tajā esošie netīrumi sadeg un pārveršas par pelniem. Var būt spēcīga dūmošana. Nodrošiniet labu ventilāciju. Pirolīzi vajadzētu izmantot pēc aptuveni katras 10. krāsns izmantošanas reizes.

1. Izņemiet no krāsns visus piederumus. Ja modeļiem ir sānu režģis, neaizmirstiet izņemt sānu režģus.



Ja jūsu izstrādājums ir aprīkots ar karstumizturīgu piederumu (tādu, kas ir noturīgs pret pašattīrīšanas augstā temperatūrā), šie piederumi nav jāizņem no krāsns.

2. Pirms tīrīšanas cikla notīriet netīrumus no ārējām virsmām un izslaukiet krāsns iekšpusi ar mitru drāniņu.



Netīriet durvju blīvējumu.
Stikla šķiedras blīve ir ļoti jutīga, un to var viegli sabojāt.
Ja bojāts krāsns durvju blīvējums, to nomainiet ar jaunu, kas iegādāts pilnvarotā apkalpošanas centrā.


3. "Pyrolysis" (Pirolīze)  Izvēlieties pirolīzes funkciju (pašattīrīšanu).
4.  Ja krāsns nav pārāk netīrs, ieteicams izmantot ekonomisko tīrīšanas funkciju.


Ja šī funkcija tiks izmantota ļoti netīras ierīces tīrīšanai, tās rezultāts nebūs pietiekami labs. Šādā gadījumā pirolīzes funkcija  ir jāizmanto pēc ekonomiskā tīrīšanas  cikla beigām.

Pašattīrīšanas laiks parādīsies displejā. Tās ilgums nevar tikt mainīts.

Pašattīrīšanas cikla beigu laiks var tikt mainīts.

5. Pašattīrīšanas laikā krāsns durvis nevar atvērt un

displejā parādās bloķēšanas simbols . Tās paliek bloķētas arī kādu brīdi pēc pirolītiskās funkcijas izmantošanas beigšanas. Nemēģiniet atvērt durvis ar spēku, spiežot rokturi, kamēr nav

nozudis bloķēšanas simbols .

6. Pēc tīrīšanas cikla notīriet netīrumus ar ūdeni, kuram pievienots etiķis.

Notīriet krāsns durvis

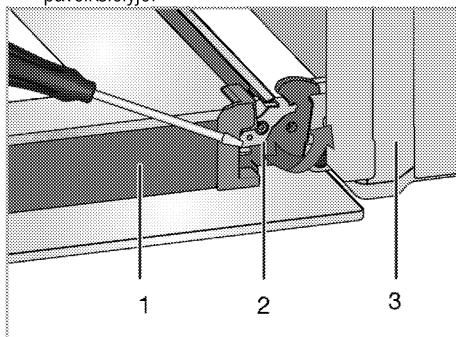
Krāsns durvju tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrums, mīkstu drāniņu vai švammīti, un noslaukiet ar sausu drāniņu.



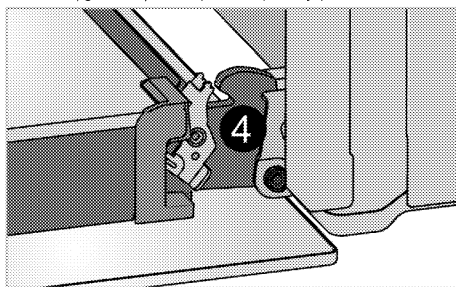
Neizmantojiet krāsns durvju tīrīšanai asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus. Tie var saskrāpēt virsmu un sabojāt stiklu.

Krāsns durvju izņemšana

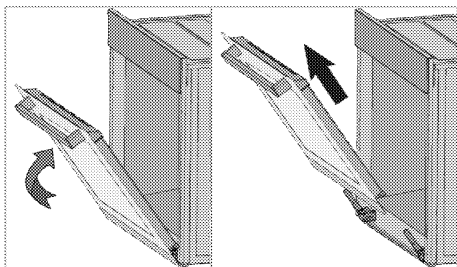
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spauštukus, esančius prie dešinēs ir kairēs priekinių durelių pusēs vyrių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



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



3. Pusiau praverkite priekines dureles.



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



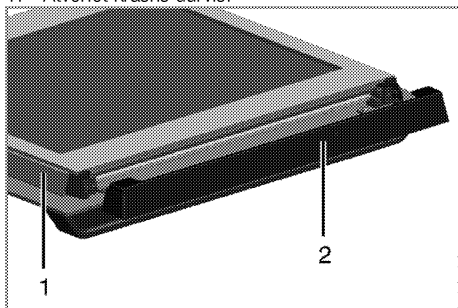
Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vryių korpusų esančių spausstukų.

Iekšėjo stikla durvju iznemšana

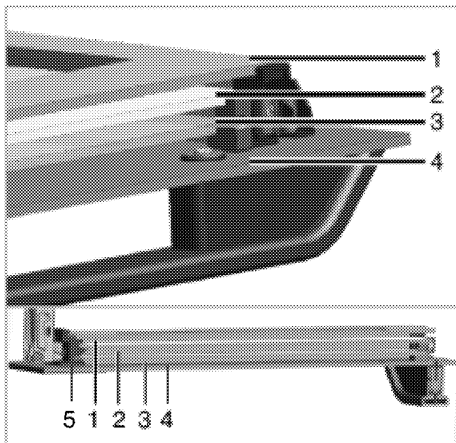
(Ši funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts notīrīšanai.

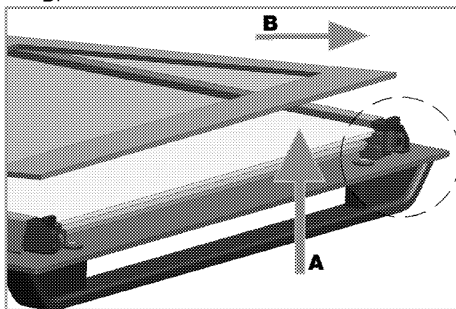
1. Atveriet krāsns durvis.



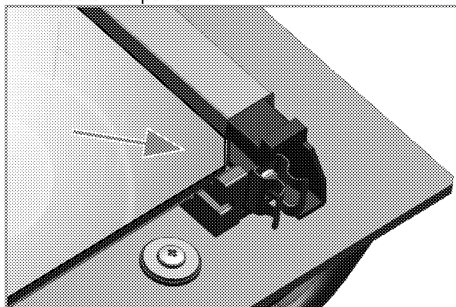
- 1 Karkass
2 Plastmasas detaļa
2. Pavelciet savā virzienā un izņemiet plastmasas daļu, kas ievietota priekšējo durvju augšdaļā.



- 1 Iekšējais stikla panelis
2 Otrais iekšējais stikla panelis
3 Trešais iekšējais stikla panelis
4 Ārējais stikla panelis
5 Apakšējā stikla paneļa plastmasas grope
3. Kā parādīts attēlā, mazliet paceliet pašu iekšējo stikla paneli virzienā **A** un pavelciet uz āru virzienā **B**.



4. Atkārtojiet šo pašu darbību, lai izņemtu otro un trešo stikla paneli.



Pirmā durvju pārgrupēšanas darbība ir otrā un trešā iekšējā stikla paneļa (2, 3) ielikšana atpakaļ.

Kā parādīts attēlā, atbalstiet stikla paneļa noškelto stūri plastmasas gropes noškeltajā stūrī. Otrā un trešā iekšējā stikla paneļa ievietošanas secība ir svarīga, jo tos nav iespējams mainīt ar vietām. Ievietojot pašu iekšējo stikla paneli (1), paversiet paneļa apdrukāto pusi otrā stikla paneļa virzienā. Svarīgi, lai iekšējo stikla paneļu apakšējie stūri būtu atbalstīti apakšējās plastmasas rievās (5). Spiediet plastmasas detaļu pie rāmja, līdz izdzirdat klikšķi.



Pēc tīrīšanas visiem stikliem jātiek atkal ievietotiem.

Krāsns lampas nomaiņošana



BĪSTAMI:

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



Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.



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



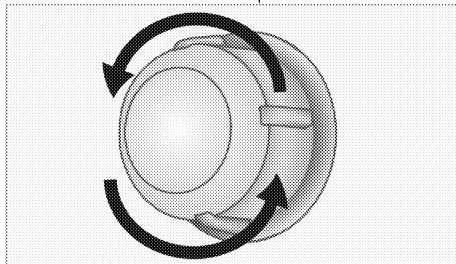
Šajā ierīcē izmantotājām lampām ir jāspēj funkcionēt ekstrēmās fiziskos apstākļos, piemēram, temperatūrā, kas nepārsniedz 50 °C.



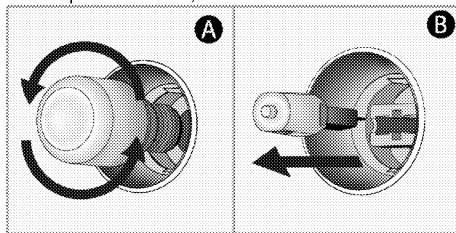
Šajā krāsnī tiek izmantota kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums mazāks par 60 mm, diametrs mazāks par 30 mm, vai halogēna lampa ar ligzdu G9, jauda ir mazāka par 60 W. Lampas ir piemērotas darbam temperatūrā virs 300 °C. Krāsns lampas var iegūt no pilnvarotiem servisa aģentiem vai tehniķi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

Ja cepeškrāsnij ir apaļa lampa

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



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



4. Uzlieciet stikla vāku.

7 Traucējummeklēšana

Krāsns lietošanas laikā rada tvaiku.

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

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus troksņus.

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

Iekārta nedarbojas.

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

Krāsns apgaismojums nestrādā.

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

Krāsns nesakarst.

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

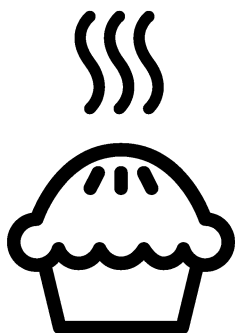


Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārta.

beko

Beépített sütő

Használati útmutató



HU

A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiájával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának.

Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információ vagy hasznos tipp a használatra vonatkozóan.



Figyelmeztetés a személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozó veszélyes helyzetre.



Áramütés veszélye.



Tűz kialakulásának veszélye.



Forró felület.



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

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések 4

Általános biztonsági utasítások 4
 Elektromos biztonság 4
 Termékbiztonság 5
 Rendeltetés 7
 Biztonsági előírások gyermekekre nézve 8
 A régi termék leselejtezése 8
 A csomagolóanyag kidobása 8

2 Általános tájékoztató 9

Áttekintés 9
 A csomag tartalma 10
 Műszaki adatok 11

3 Beszerelés 12

Üzembe helyezés előtt 12
 Üzembe helyezés és csatlakoztatás 14
 A régi termék leselejtezése 15

4 Elkészítés 17

Energiatakarékossági tippek 17
 Első használat 17

Időbeállítás 17
 A készülék első tisztítása 17
 Első bekapcsolás 18

5 A sütő működtetése 19

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről 19
 Az elektromos sütő használata 19
 Működési módok 19
 A sütő vezérlő egységének működtetése 22
 Sütési időtáblázat 26
 A grillsütő működtetése 28
 Sütési idő táblázat grillezéshez 29

6 Karbantartás és tisztítás 30

Általános tájékoztató 30
 A vezérlőpult tisztítása 30
 A sütő tisztítása 30
 A sütő ajtajának eltávolítása 32
 Az ajtó belső üvegének eltávolítása 33
 A sütő lámpájának cseréje 34

7 Hibaelhárítás 35

Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.
Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

Elektromos biztonság

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizzel kell megjavíttatni.
Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt

konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.

- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel! Soha ne a ne kábelnél fogva húzza a ki a dugót, hanem mindig magát a dugót fogja meg.
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a

szerelési szabályozásoknak megfelelően.

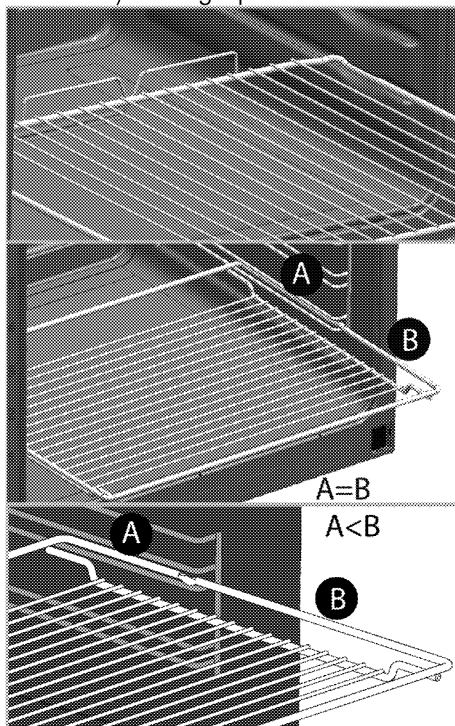
- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.
- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat, ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

Termékbiztonság

- **FIGYELEM:** A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.

- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.
- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a sütő melegítő részeit.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy befőttésüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
- Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemelő hő károsíthatja a sütő alját.
- A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva súrolószereket vagy fém dörzsit, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

- (Modellenként eltérő.)
A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a tartóra
Nagyon fontos, hogy a sütőrácsot és/vagy tálcát megfelelően helyezze fel a tartóra. A sütőrácsot vagy tálcát csúsztassa be a 2 sín közé és győződjön meg róla, hogy egyensúlyban van-e mielőtt felhelyezi rá az élelmiszert (Kérjük, tekintse meg a következő ábrát)./Paragraph



- Soha ne használja a sütőt, ha az elülső üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.
- Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden

esetben használjon hőálló kesztyűt.

- Helyezze a sütőpapírt a kondér aljára vagy a sütő edényre (tepsi, rostély stb.) az étellel együtt, majd tegye előmelegített sütőbe. Távolítsa el a sütőpapír kilógó, felesleges részeit úgy, hogy a papír ne érintkezzen a sütő forró részeivel. Soha ne használja a sütőpapírt a sütőpapír dobozán jelzett hőmérsékletet meghaladó sütési hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára.
- FIGYELEM: Mielőtt kicseréli az izzót, győződjön meg róla, hogy a készüléket áramtalanította a tápkábel kihúzásával vagy a megszakítót kikapcsolta a lehetséges áramütés elkerülése érdekében.
- A tisztítási ciklus indítása előtt egy nedves ruhával távolítsa el a külső és a sütő belső részén található szennyeződések. Minden tartozékot távolítson el a sütő belsejéből. Ha az Ön terméke rendelkezik hőálló tartozékkal (a magas hőmérsékletű öntisztításnak ellenálló) akkor nem kell eltávolítania ezen tartozékokat a sütőből. lásd. *A csomag tartalma, oldal 10.*

- A forró felületek égési sérülést okozhatnak!Az öntisztító funkció alatt ne érintse meg a terméket és a gyermekeket tartsa tőle távol. A lerakódás eltávolítása előtt várjon legalább 30 percet.
- A pirolitikus tisztítás közben a sütő felületei jobban felforrósodhatnak, mint normál használat közben. A gyermekeket tartsa távol a készüléktől.
- A készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni a túlmelegedés elkerülése érdekében.

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne értje folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- VIGYÁZAT: A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.

- A termék nem használható a tányérok melegítésére a grill alatt, nem akasztható törlőrongy, konyharuha stb. a fogantyúra szárítás céljából, és nem használható fűtésre.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- **FIGYELEM:** A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villanyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játsszanak azzal.

- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.
- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyat és ne engedje ráúlni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

A régi termék leselejtése

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE). A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételt felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

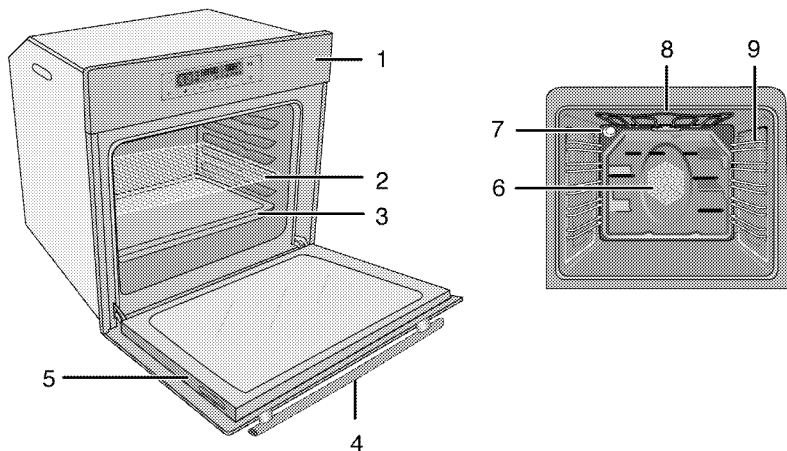
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

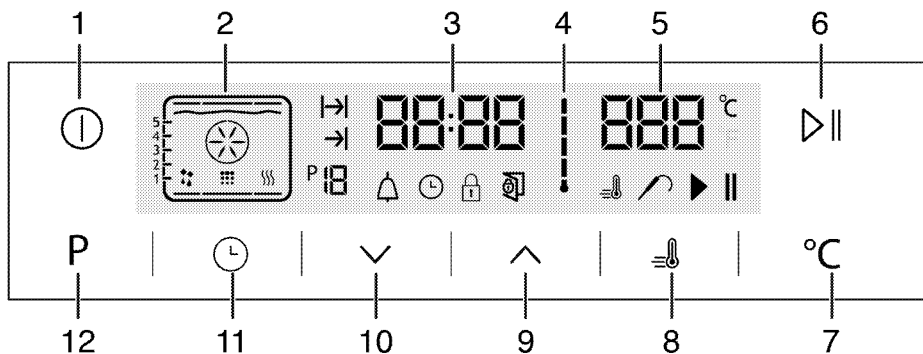
- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

2 Általános tájékoztató

Áttekintés



- | | | | |
|---|--------------|---|-------------------------------------|
| 1 | Vezérlőpanel | 6 | Ventilátor-motor (lemezacél mögött) |
| 2 | Sütőrács | 7 | Lámpa |
| 3 | Tálca | 8 | Felső melegítő elem |
| 4 | Fogó | 9 | Polc elhelyezése |
| 5 | Ajtó | | |



- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|--|
| 1 | Be- / Kikapcsoló gomb | 7 | Hőmérséklet beállító gomb |
| 2 | Funkció kijelző | 8 | Booster szimbólum (gyors előmelegítés) |
| 3 | Aktuális idő kijelző mező | 9 | Plusz gomb |
| 4 | Sütő belső hőmérséklete szimbólum | 10 | Mínusz gomb |
| 5 | Hőmérséklet-kijelző mező | 11 | Beállító gomb |
| 6 | Sütés elindítása/leállítása gomb | 12 | Funkció kijelzőre visszatérés gomb |

A csomag tartalma

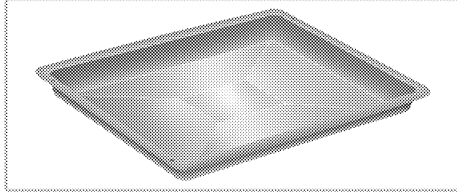


A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

1. **Használati útmutató**

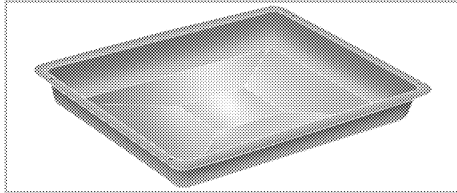
2. **Hagyományos tálca**

Süteményekhez, fagyaszott ételekhez és sültetekhez használható.



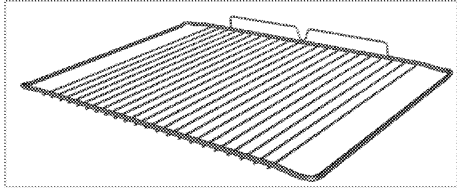
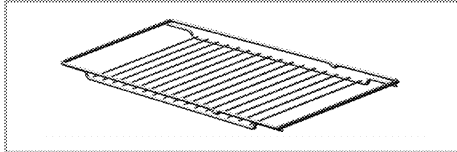
3. **Mély tálca**

Tésztákhoz, nagyobb sültetekhez, rendkívül szaftos ételekhez, továbbá a grillezés közben kioldódó zsír összegyűjtéséhez használható.



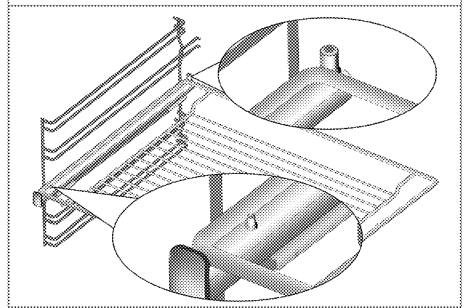
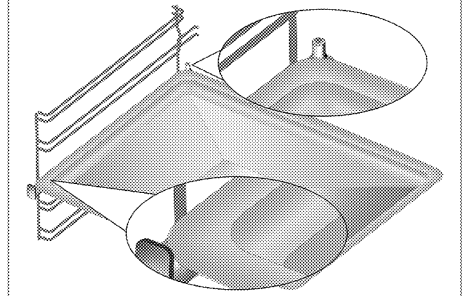
4. **Grillrács**

Sütéshez, illetve a sütésre vagy főzésre kerülő ételek kívánt szintre történő helyezéséhez használható.



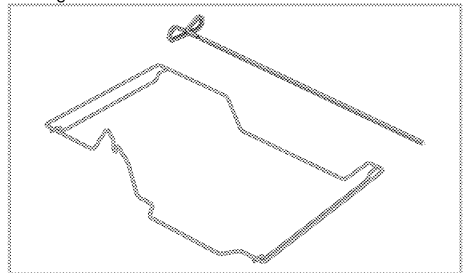
5. **A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a teleszkópos tartóra**
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A teleszkópos tartók a tálcák és a sütőrács könnyű behelyezését és kivételét teszik lehetővé. Amikor a tálcát és a sütőrácsot a teleszkópos tartóval használja, győződjön meg róla, hogy a teleszkópos tartók hátsó részén található tűk a sütőrács és a tálca pereménél legyenek.



6. **Nyárs**

Húsok, szárnyasok és halak egyenletes grillezéséhez használható.



Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	3.1 kW
Vezeték típus / keresztmetszet	percH05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	595 mm/594 mm/567 mm
Üzembe helyezési méretek (magasság/szélesség/mélység)	**590 vagy 600 mm/560 mm/perc 550 mm
Fő sütő	Többfunkciós sütő
Belső lámpa	15/25 Szélesség
Grill áramfogyasztás	2.2 kW

Alapvető tudnivalók: Az elektromos sütők energiacímkején közölt információkat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány alapján adtuk meg. Ezeket az értékeket standard terhelés mellett alsó és felső melegítés vagy ventilátoros melegítés (ha van) mellett adtuk meg.

Az energiahatékonysági besorolást a következő prioritással határoztuk meg attól függően, hogy az adott termék rendelkezik-e az adott funkcióval. 1-Főzés gazdaságos ventilátorral, 2- Turbó lassú sütés, 3- Turbó sütés, 4- Ventilátoros alsó/felső melegítés, 5-Alsó és felső melegítés.

** Lásd . *Beszereles, oldal 12.*



A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.



A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.



A gép címkein vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét vesztheti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.



A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.



VESZÉLY:

Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.



VESZÉLY:

A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

Üzembe helyezés előtt

A készülék kereskedelmi forgalomban lévő konyhabútorokba beépíthető. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos

távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

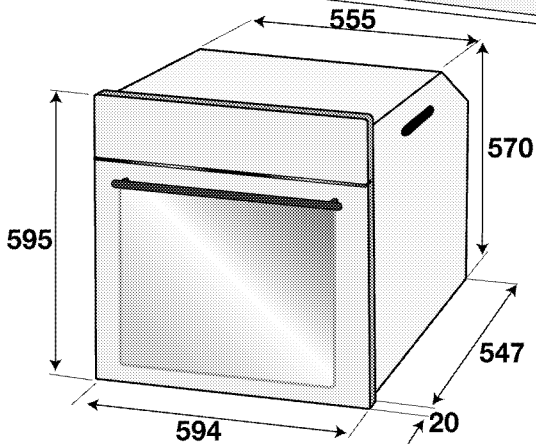
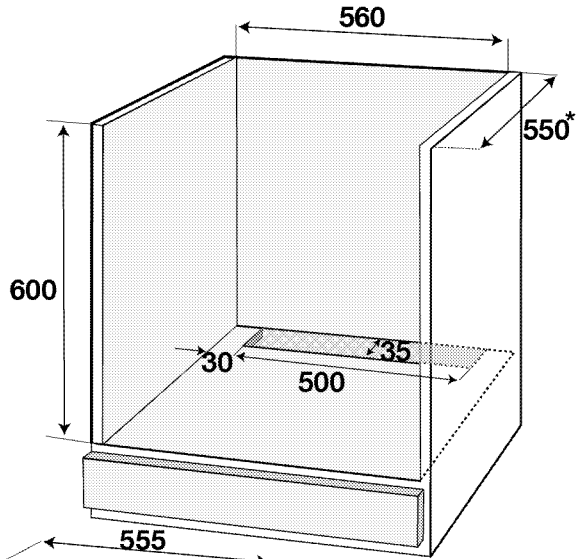
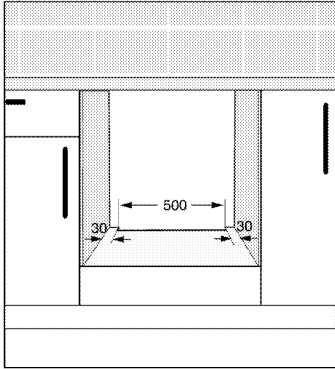
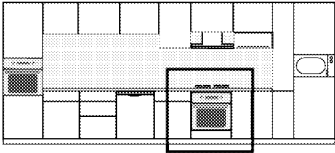
- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállóknak kell lenniük (100 °C minimum).
- A konyhabútor szintje legyen beállítva és rögzítve.
- Ha fiók van a sütő alatt, polcot kell behelyezni a sütő és a fiók közé.
- Legalább két ember vigye a készüléket.
- Mozgatáshoz fogja meg a sütő mindkét oldalán található kezelőnyílást.
- A készülék beszerelése előtt távolítson el a belsejéből minden anyagot és dokumentumot.
- A konyhabútorok meg kell felelnie az alábbi ábrán megadott méreteknél. A konyhabútor hátsó részén ki kell vágni egy az alábbi ábrán megadott méretű nyílást, hogy biztosítsuk a megfelelő szellőzést.



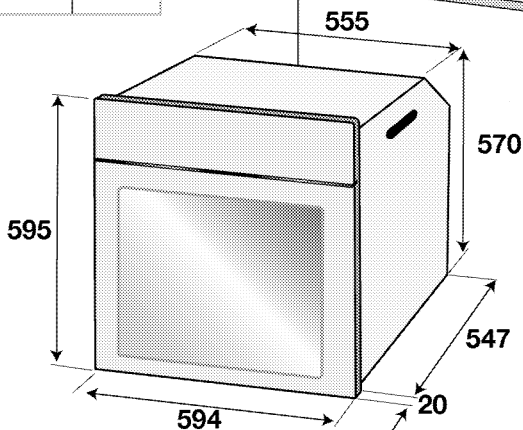
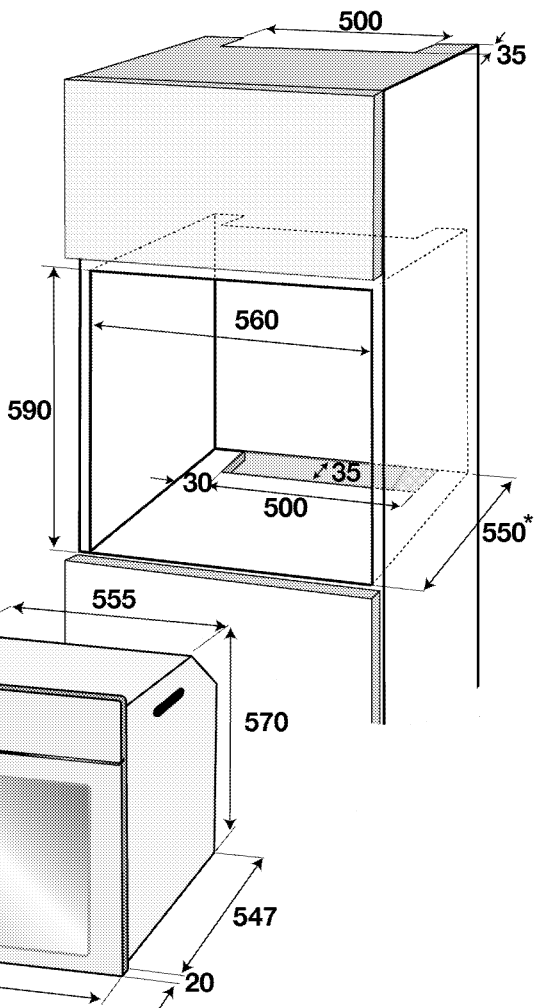
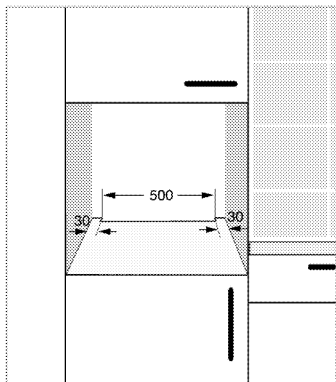
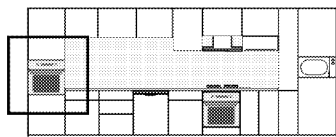
Ne helyezze a készüléket hűtőszekrény vagy mélyhűtő mellé. A készülék által leadott hő a hűtőkészülékek esetében fokozott energiafelhasználást eredményez.



A termék emelésére és/vagy szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.



* perc



* perc

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízva képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.



VESZÉLY:

A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el.

A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.

**VESZÉLY:**

A vezetékét nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.

A sárült vezetékét csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típus táblázat adatainak meg kell egyezniük. A típus táblázat megtekintéséhez nyissa ki az első ajtót.
- A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.

**VESZÉLY:**

Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról.

Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



A beszerelést követően a dugó legyen könnyen elérhető (ne legyen a főzőlap fölött).

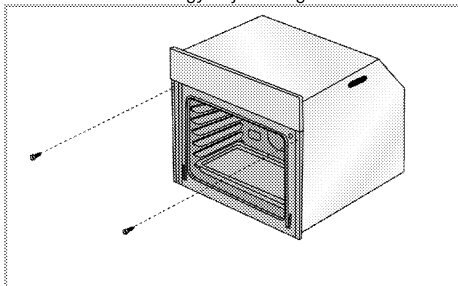


A vezetékvezetés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezeték/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.

Csatlakoztassa a kábelt az konnektorba.

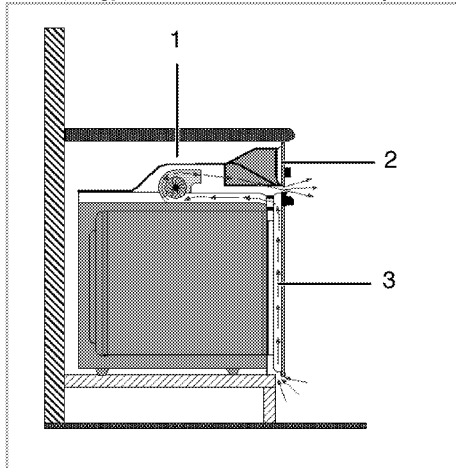
A termékek beszerelése

1. Illesse és rögzítse a sütőt a szekrénybe, miközben megbizonyosodik arról, hogy a vezeték nem tört el és/vagy hajlott meg.



Az ábrának megfelelően rögzítse a sütőt 2 csavarral.

Beszerelés után ellenőrizze, hogy a csavarok jól meg vannak-e húzva, és a sütő nem mozog-e. A sütő felborulhat használat közben, ha nem az utasítások szerint van beszerelve, és ha a csavarok nincsenek eléggé meghúzva.

Hűtőventilátorral felszerelt termékekhez (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

1 Hűtő ventilátor

2 Vezérlőpanel

3 Ajtó

A beépített hűtőventilátor az egész beépített szekrényt és a termék elülső részét hűti.



A sütő lekapcsolását követően a hűtőventilátor még körülbelül 20-30 percig működik.

Ha a sütő időzítőjét használva sütött, akkor a sütési idő lejártakor a hűtőventilátor is leáll az összes többi funkcióval együtt.

Utolsó ellenőrzés

1. Üzemeltesse a terméket.
2. Ellenőrizze a funkciókat.

A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szigszalaggal.
- Annak megelőzésére, hogy a sütő grill és a tálcája ne okozzon kárt a sütő ajtajában, helyezzen egy 1-1,5 cm méretű kartonpapírt a sütő belső ajtajára, ami a tálcákkal egy szintben van. A sütő ajtaját ragassza az oldalsó falaihoz.

- A termék emelésére és szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.



Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre, és állítsa függőleges helyzetbe.



Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

4 Elkészítés

Energiatakarékosági tippek

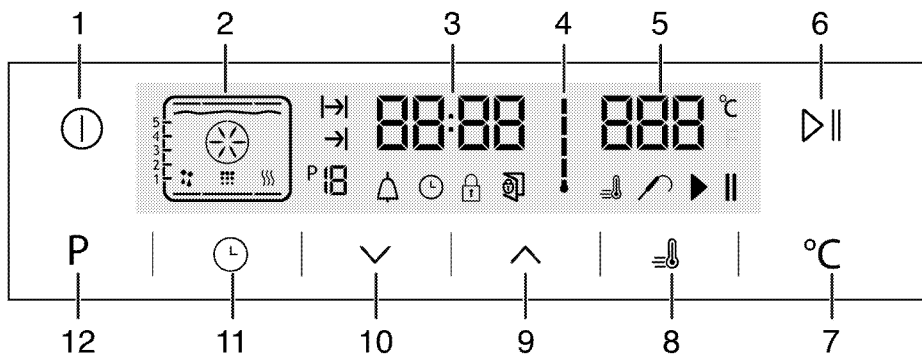
A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

- Használjon sötét színű zománc tepsit, mert az jobban vezeti a meleget,
- Ha ezt ajánlja a felhasználói kézikönyv vagy a szakácskönyv, sütés előtt melegítse elő a tányérokat.
- Sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.

- Amikor csak lehetséges próbáljon meg minél több ételt egyszerre megsütni a sütőben. A sütést úgy is elvégezheti, hogy egyszerre két edényt helyez a grillrácsra.
- Süssön több ételt egymás után. Így a következő étel behelyezésekor a sütő már meleg lesz.
- Azzal is energiát takaríthat meg, ha a sütési idő letelte előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Sütés előtt olvassa ki a mirelit ételt.

Első használat

Időbeállítás



- 1 Be- / Kikapcsoló gomb
- 2 Funkció kijelző
- 3 Aktuális idő kijelző mező
- 4 Sütő belső hőmérséklete szimbólum
- 5 Hőmérséklet-kijelző mező
- 6 Sütés elindítása/leállítása gomb
- 7 Hőmérséklet beállító gomb
- 8 Booster szimbólum (gyors előmelegítés)
- 9 Plusz gomb
- 10 Mínusz gomb
- 11 Beállító gomb
- 12 Funkció kijelzőre visszatérés gomb

1. A sütő kezdeti beüzemelésénél a szimbólum jelenik meg, érintse meg a / billentyűket az idő beállításához.
2. Hagyja jóvá a beállítást a szimbólum megérintésével, és 4 másodpercen át ne érjen egyik billentyűhöz sem a beállítás végső jóváhagyásához.

Ha nem állítja be az aktuális időt, az időkijelző 12:00-ról indulva folyamatosan növekszik. A megjelenik, ez jelzi, hogy az aktuális idő nincs beállítva. Amint az időt beállítja, ez eltűnik.

A készülék első tisztítása

Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd szárass ruhával.

Első bekapcsolás

Kapcsolja be a készüléket körülbelül 30 percre, majd kapcsolja ki. Ennek következtében a felületről leég minden gyártási reziduum és réteg.



FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak!

A készülék használat közben felforrósodhat.

Soha ne érjen hozzá a forró fűzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!

Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

Elektromos sütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csupkja be a sütő ajtaját.
3. Válassza ki a Statikus pozíciót.
4. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 19*.
5. Járassa a sütőt kb. 30 percig.
6. Kapcsolja ki a sütőt; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 19*

Grillsütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csupkja be a sütő ajtaját.
3. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 28*.
4. Járassa a sütőt kb. 15 percig.
5. Kapcsolja ki a grillt; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 28*



Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A sütő működtetése

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről



FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak! A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!

Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.



VESZÉLY:

A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozhat.

A kiáramló gőz megégetheti kezét, arcát és/vagy szemét.

Tippek sütéshez

- Megfelelő teflon bevonatú fém-, alumínium edényt vagy hőálló szilikon sütőformát használjon.
- Használja ki megfelelően a rács felületét.
- Helyezze a sütőformát a rács közepére.
- Válassza ki a megfelelő sín pozíciót a sütő vagy grill bekapcsolása előtt. Amíg a sütő forró, ne változtassa meg a rács pozícióját.
- Tartsa csukva a sütőajtót.

Tippek roston sütéshez

- Ha az egész csirkét/pulykát vagy nagydarab húsokat sütés előtt bekeni (pl. citromlével és feketeborssal), akkor a javul a sütési teljesítmény.
- A csontozott hús sütéséhez képest az azonos méretű, csontos hús sütése körülbelül 15-30 perccel tovább tart.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 3-5 perc sütési idő számolandó.
- Hagyja a húst a sütőben 10 perccel a sütési idő lejártá után. A citromlé egyenletesen oszlassa el, így nem folyik ki, amikor elvágja a húst.
- A halat hőálló tálnban, a középső, vagy alsó rácsra helyezze.

Tippek grillezéshez

Ha halat, szárnyast vagy egyéb húst grillez, gyorsan megpirul, ropogóssá válik és nem szárad ki. A húszelések, saslikok és kolbászok, továbbá a nagy víztartalmú zöldségek, mint pl. a paradicsom és a hagyma kifejezetten jól grillezhetők.

- Helyezze el a grillezni kívánt ételeket a grillrácsra vagy a grillrácsos sütőtepsiben úgy, hogy az ételek által elfoglalt hely ne haladjon meg a melegítő méretét.

- Csúsztassa be a rácsot vagy a tepsit a sütőben a kívánt szintre. Ha a grillezéshez sütőrácsot használ, csúsztassa a sütőtepsit az alsó sínre a kicsöpögő zsír felfogására. A becsúsztatni kívánt sütőtepsinek olyan méretűnek kell lennie, amely lefedi a teljes grillező területet. Ez a tepsi lehet, hogy nem jár a termékhez. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtepsibe.



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.

Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

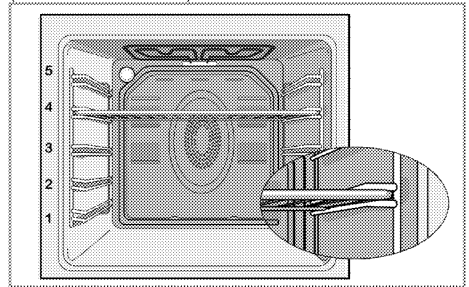
Az elektromos sütő használata

Az elektromos sütő kikapcsolása

Sín pozíciók (grillrácsos modellek esetében)

Fontos, hogy megfelelően helyezze a grillrácsot a sínekbe. A grillrácsot az illusztrált módon helyezze a sínek közé.

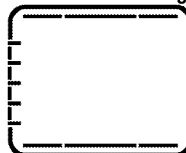
A grillrács ne feszüljön a sütő hátsó falának. A megfelelő grillezési teljesítmény érdekében próbálja a grillrácsot a sín elülső részére csúsztatni. (Modellenként eltérő.)



Működési módok

Az itt látható működési módok sorrendje eltérhet az Ön készülékén látható elrendezéstől.

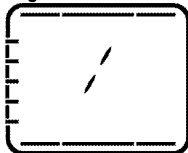
1. Felső és alsó melegítés



Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmas például torták, édes tészták, vagy

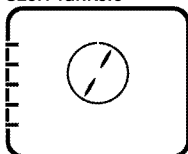
sütemények és raguk sütőformában való sütéséhez. Sütés csak egy tálcával.
A kijelzőn megjelenik a megfelelő rácsmagasság.

2. **Légkeveréses alsó/felső sütés**



Az alsó és felső melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan és egyenletesen eloszlik az egész sütőben. Sütés egy tálcával.

3. **Szörf funkció**



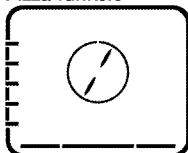
A hátsó melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben. Alkalmos arra, hogy az ételt különböző magasságban süssse meg, legtöbbször nincs szükség előmelegítésre. Több tálcával való sütésre alkalmas.

4. **"3D" funkció**



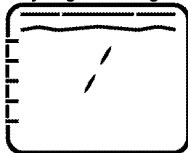
A felső és alsó melegítés és a légkeverés működésben van. Az étel minden oldalról egyenletesen és gyorsan megsül. Sütés csak egy tálcával.

5. **Pizza funkció**



Az alsó melegítés és a légkeverés működésben van. Pizzasütéshez alkalmas.

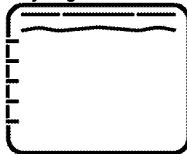
6. **Teljes grill + Légkeverés**



A teljes grill által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben. Alkalmos nagyobb darab húsok grillezésére.

- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

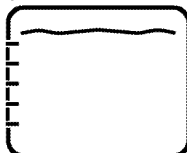
7. **Teljes grill**



A sütő tetején található nagy grill működésben van. Alkalmos nagyobb darab húsok grillezésére.

- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

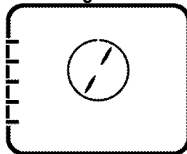
8. **Grill**



A sütő tetején található kis grill működésben van. Grillezéshez és gratin készítésre alkalmas.

- Tegyen kisebb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságban a grill melegítő alá, hogy meg tudja sütni vele.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

9. **Gazdaságos ventilátoros melegítés**



Energiatakarékossági céllal használhatja ezt a funkciót a 160-220°C hőmérsékleten folytatott légkeveréses sütés helyett. Azonban a sütési idő kissé megnövekszik.

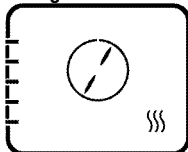
A funkcióhoz kapcsolódó sütési időket a "Gazdaságos ventilátoros melegítés" táblázatban találja.

10. **Alsó melegítés**



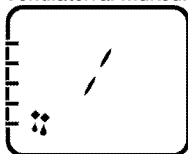
Csak az alsó melegítés aktív. Alkalmos pizza készítéséhez és az ételek alulról történő pirítására.

11. **Melegen tartás**



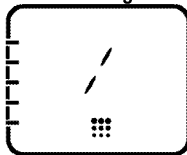
Az ételek hosszú ideig tartó melegen tartására alkalmas.

12. **Ventilátorral működik**



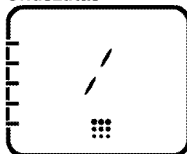
A sütő nem meleg. Csak a ventilátor (a hátsó falban) működik. Fagyasztott ételek lassú, szobahőmérsékleten történő kiolvasztásához és a megsült étel lehűtéséhez használható.

13. **Öntisztítás - gazdaságos mód**



Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütő magas hőmérsékleten öntisztítást végezzen. Kevésbé szennyezett sütőkhöz ajánlott. A funkció használata előtt olvassa el az útmutató tisztításról szóló részét, lásd *oldal 32*.

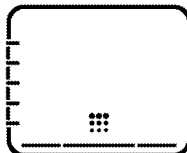
14. **Öntisztítás**



Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütő magas hőmérsékleten öntisztítást végezzen. A funkció használata előtt olvassa el az útmutató tisztításról szóló részét, lásd *oldal 32*.

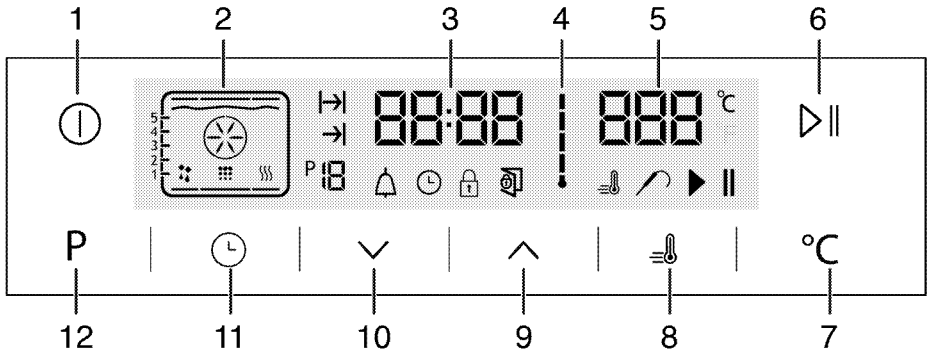
15. **Könnyű gőztisztítás**

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)



Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütőben lévő kosz (nem túl sok idő után) fellazuljon és könnyebben tisztítható legyen. Kérjük olvassa el a "Tisztítás - könnyű gőztisztítás" fejezetet a könnyű gőztisztításhoz.

A sütő vezérlő egységének működtetése

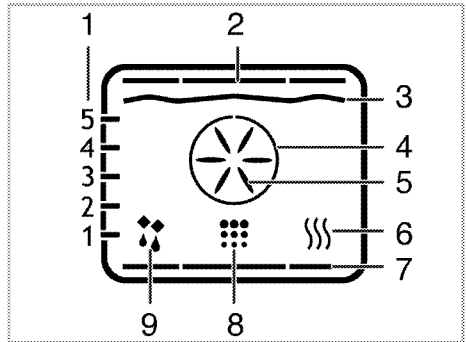


- 1 Be- / Kikapcsoló gomb
- 2 Funkció kijelző
- 3 Aktuális idő kijelző mező
- 4 Sütő belső hőmérséklete szimbólum
- 5 Hőmérséklet-kijelző mező
- 6 Sütés elindítása/leállítása gomb
- 7 Hőmérséklet beállító gomb
- 8 Booster szimbólum (gyors előmelegítés)
- 9 Plusz gomb
- 10 Mínusz gomb
- 11 Beállító gomb
- 12 Funkció kijelzőre visszatérés gomb

- : Sütési idő szimbólum
- : A sütési idő vége szimbólum
- : Funkció gomb
- : Riasztási szimbólum
- : Óra szimbólum
- : Billentyűzár szimbólum
- : Nyitott ajtó szimbólum
- : Booster szimbólum (gyors előmelegítés)
- : Húspróba szimbólum
- : Sütés szüneteltetése szimbólum
- : Sütés indítása szimbólum

Funkciótáblázat:

A sütővel használható funkciókat és a maximum és minimum hőmérsékletüket a funkció táblázatban találja. A javasolt hőmérséklet jelenik meg, amikor a funkciót kiválasztják.







- 1 Polc elhelyezése
- 2 Felső melegítő
- 3 Grill melegítő
- 4 Hőfokozó
- 5 Turbó légkeverés
- 6 Melegen tartás
- 7 Alsó melegítő
- 8 Tisztítási állapot
- 9 Ventilátorral működik


A funkciók az egyes modellek esetében eltérnek!


Funkciótáblázat	Hőmérsékleti intervallum (°C)
Felső és alsó melegítés	40-280
Légkeveréses alsó/felső sütés	40-280
Szórf	40-280
"3D" funkció	40-280
Pizza funkció	40-280
Ventilátor melegítésű nagy grill	40-280
Teljes grill	40-280
Alacsony grill	40-280
Gazdaságos ventilátoros melegítés	160-220
Alsó melegítés	40-220

Melegen tartás	40-100
*A pirolitikus öntisztító funkcióval (pirolízissel) rendelkező modelleknél a hőmérsékletet 310°C-ig lehet állítani.	

	Biztonsági okokból a melegen tartást leszámítva a maximálisan beállítható sütési idő minden funkció esetében 6 óra. Áramkimaradás esetén a program törlődik. Újra kell programoznia a sütőt.
	Miközben a beállításokat végzi, az órán villognak a megfelelő ábrák.
	Ha a sütőn bármelyik funkció aktív, vagy ha fél-automata vagy teljesen automata programozást választott, az aktuális idő nem állítható be.
	A sütőlámpa akkor is ég, ha a sütő ki van kapcsolva, de az ajtaja nyitva van.







A sütő működtetése



1. A sütő kinyitásához érintse meg kb. 2 másodpercre a  billentyűt.
» A sütő bekapcsolását követően megjelenik a kijelzőn az első működési funkció. Ebben a módban beállítható az üzemmód, a sütési idő, a sütési idő vége és a Bootser (gyors felmelegítés) funkció.

	A sütő 20 másodpercen belül automatikusan kikapcsol ha semmit sem állít be a kijelzőn.
--	--


Manuális sütés a hőmérséklet és a működési funkció kiválasztásával


Süthet úgy is, hogy kiválasztja az elkészítendő ételnek megfelelő hőmérsékletet és működési funkciót, manuális vezérléssel, a sütés időtartamának beállítása nélkül.


1. Miután a  gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.
2. Válassza ki a működési funkciót a  billentyűkkel.
3. Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a  gomb megérintésével.
» Az  szimbólum villog.
4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a  billentyűkkel.
5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a  billentyű megérintésével.
6. Tegye be az edényt a sütőbe.

7. Ha megfelelő a hőmérséklet és a működési funkció, érintse meg a  billentyűt a sütés megkezdéséhez. A  szimbólum megjelenik a kijelzőn.

» A sütő készen áll a kívánt funkcióban való működésre, belső hőmérséklete a kiválasztott értékre melegszik. Sorban kigyulladnak a belső hőmérséklet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítők és a javasolt tepsi helyzet a funkció kijelzőn jelenik meg.














8. A sütő nem kapcsol ki automatikusan, mivel manuális sütésre állította a főzési idő megadása nélkül. A  billentyű ismételt megnyomásával fejezheti be a sütést.

» A sütő befejezi a sütést, és megjelenik a kijelzőn a  szimbólum.

9. Érintse meg kb. 2 másodpercre a  gombot a sütő bezárásához.

Sütés a sütési idő beállításával:

Biztosíthatja, hogy a sütő kikapcsoljon, ha kiválasztja az ételnek megfelelő hőmérsékletet és a működési funkciót, és beállítja a sütési időt, manuális vezérléssel és a sütés időtartamának meghatározása nélkül.

1. Miután a  gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.
2. Válassza ki a működési funkciót a  billentyűkkel.
3. Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a  gomb megérintésével.
» Az  szimbólum villog.
4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a  billentyűkkel.
5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a  billentyű megérintésével.
6. Érintse meg a  billentyűt, amíg a  szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
7. Állítsa be a sütési időt a  billentyűkkel, és hagyja jóvá a  billentyű megérintésével.
» A sütési idő beállítása után a  szimbólum folyamatosan látszik.
8. Tegye be az edényt a sütőbe.
9. Érintse meg a  billentyűt a sütés elkezdéséhez, ha beállította a hőmérsékletet, a működési funkciót és a sütési időt. A  szimbólum megjelenik a kijelzőn.

» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre, és a beállított sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet.

» A sütő készen áll a kívánt funkcióban való működésre, belső hőmérséklete a kiválasztott értékre melegszik. A beállított sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet. Sorban kigyulladnak a belső hőmérsékletet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítők és a javasolt tepsi helyzet a funkció kijelzőn jelenik meg.


10. A sütési folyamat végeztével a kijelzőn az "End" felirat jelenik meg hangjelzés kíséretében.

11. A riasztást bármely gomb megérintésével leállíthatja.


» A riasztás elcsendesül, és a sütő automatikus működése leáll.

Sütési idő beállítása későbbi időpontra:


Biztosíthatja, hogy a sütő automatikusan elinduljon és kikapcsoljon az ételnek megfelelő hőmérséklet, működési funkció és sütési idő beállításával, és ha a sütési idő végét későbbi időpontra állítja, manuális vezérléssel és a sütés időtartamának meghatározása nélkül.

1. Miután a  gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.



2. Válassza ki a működési funkciót a  billentyűkkel.



3. Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a  gomb megérintésével.


» Az  szimbólum villog.



4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a  billentyűkkel.

5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a  billentyű megérintésével.

6. Érintse meg a  billentyűt, amíg a  szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.

7. Állítsa be a sütési időt a  billentyűkkel, és hagyja jóvá a  billentyű megérintésével.



» A sütési idő beállítása után a  szimbólum folyamatosan látszik.

8. Érintse meg a  billentyűt, amíg a  szimbólum, mely a sütési idő végét jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.

9. Állítsa be a sütési időt a  gombokkal, és hagyja jóvá a beállítást a  billentyű megérintésével.

» Attól kezdve, hogy beállította a sütési idő végét, a  szimbólum folyamatosan látszani fog a kijelzőn.

10. Tegye be az edényt a sütőbe.

11. Érintse meg a  || billentyűt a sütés megkezdéséhez, ha beállította a hőmérsékletet, működési funkciót, sütési időt és a sütési idő végét. A  szimbólum megjelenik a kijelzőn.

» Az időzítő automatikusan kiszámolja a sütési idő kezdetét úgy, hogy a megadott vég-időpontból a sütési időt levonja. A kiválasztott működési mód aktiválódik, amikor elérkezik a sütés kezdőideje, és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. A beállított sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet.

Sorban kigyulladnak a belső hőmérsékletet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítők és a javasolt tepsi helyzet a funkció kijelzőn jelenik meg.

12. A sütési folyamat végeztével a kijelzőn az "End" felirat jelenik meg hangjelzés kíséretében.

13. A riasztást bármely gomb megérintésével leállíthatja.

» A riasztás elcsendesül, és a sütő automatikus működése leáll.



Ha törölni szeretne egy már beállított sütési időt vagy a sütési időt plusz a sütési idő végét, ismét be kell állítania a sütési időt.

A Bootser (erősítő) beállítása (Gyors előmelegítés)

A Bootser (gyors előmelegítés) funkcióval a sütő gyorsabban eléri a kívánt hőfokot.



A Booster funkció nem választható olvasztás, gazdaságos ventilátoros melegítés, melegen tartás és tisztítás funkció esetén.


Áramkimaradás esetén a Booster beállításai törölődnek.

1. Érintse meg a  billentyűt a hőmérséklet, a működési funkció, a sütési idő és a sütési idő vége beállítását követően.

» A  szimbólum ezt követően folyamatosan látszik, és a booster (gyors előmelegítés) funkció bekapcsol.

» A Bootser szimbólum eltűnik, amit a sütő a kívánt hőfokot eléri, és a sütő visszatér a Bootser funkció előtti működésre.

2. Érintse meg a  billentyűt ismét a booster funkció kikapcsolásához.






» A  szimbólum eltűnik, és a booster (gyors előmelegítés) funkció kikapcsol.

Az elektromos sütő kikapcsolása

Érintse meg a  billentyűt a sütő kikapcsolásához.

A billentyűzár bekapcsolása





A sütő használatát a billentyűzár funkció aktiválásával előzheti meg.

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.
» Ekkor az "OFF" felirat jelenik meg a kijelzőn.
2. A billentyűzár funkció aktiválásához nyomja meg a  gombot.
» Ha a billentyűzár funkció aktív, a kijelzőn az "On" felirat jelenik meg és a  szimbólum égvé marad. Hagyja jóvá a  megérintésével.



Amennyiben a billentyűzár be van kapcsolva, a sütő gombjai nem működnek. A billentyűzár áramkimaradás esetén sem törölődik.

A billentyűzár kikapcsolásához érintse meg a

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.
» Ekkor az "On" felirat jelenik meg a kijelzőn.
2. Kapcsolja ki a billentyűzárát a  billentyűvel.
» A kijelzőn megjelenik az "OFF" felirat, ha kikapcsolta a billentyűzárát. Hagyja jóvá a  megérintésével.





Amennyiben a billentyűzár be van kapcsolva, a sütő gombjai nem működnek. Áramkimaradás esetén a billentyűzár beállításai nem törölődnek.

Az ébresztőóra beállítása





A készülékben található időmérőt a sütési programtól külön, egyéb figyelmeztetésekre és emlékeztetőkre is használhatja.

A figyelmeztető óra nincs kihatással a sütő funkcióira. Ezt csak emlékeztetésre lehet használni. Ez akkor lehet például hasznos, ha egy adott idő után meg szeretné fordítani a húst a sütőben. Az időmérő hangjelzéses riasztást ad ki, ha lejárt a beállított időtartam.

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.






A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

2. A riasztási időtartamot a  /  billentyűkkel állíthatja be.
» A riasztási idő beállítása után a  szimbólum világítani fog, és a riasztási idő megjelenik a kijelzőn.
3. A riasztási idő végén a  szimbólum villogni kezd, és megszólal a hangjelzéses riasztás.

A figyelmeztető jelzés kikapcsolása

1. A hangjelzéses riasztás 2 percen át szól. A hangjelzéses riasztás leállításához nyomja meg bármelyik billentyűt.
» A hangjelzéses riasztás elnémul, és megjelenik az aktuális idő.






A riasztás törlése:

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a kijelzőn a riasztás törlésére szolgáló  szimbólum.
2. Nyomja meg és tartsa nyomva a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a következő időjelzés: "00:00".



Megjelenik a figyelmeztetési idő. Ha a figyelmeztetési időt és a főzési időt is beállítja, a rövidebb idő jelenik meg.





A pontos idő módosítása

1. Érintse meg a  billentyűt rövid időközönként, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a képernyőn.
2. Az idő beállításához nyomja meg a  /  billentyűket.
3. Hagyja jóvá a beállítást a  szimbólum megérintésével, és 4 másodpercen át ne érjen egyik billentyűhöz sem a beállítás végső jóváhagyásához.









Áramszünet esetén a pontos idő törölődik. Ismét be kell állítani. Ha bármelyik sütőfunkció aktív, az idő nem változtatható meg.


Hangerő beállítása

1. Amikor a sütő készenléti módban van, érintse meg rövid időközönként újra és újra a  gombot, amíg a „VOL” felirat meg nem jelenik a kijelzőn.
2. Nyomja meg a  /  gombokat az L0, L1 vagy L2 dallam kiválasztásához.
3. A beállítás jóváhagyásához nyomja meg a  gombot, vagy várjon 4 másodpercig úgy, hogy egyetlen gombot sem érint meg.

Az Eco világítás beállítása


1. Amikor a sütő készenléti módban van, érintse meg rövid időközönként újra és újra a  gombot, amíg az „LP” felirat meg nem jelenik a kijelzőn.
2. Nyomja meg a  /  gombokat a Be vagy az Eco opció kiválasztásához.
3. A beállítás jóváhagyásához nyomja meg a  gombot, vagy várjon 4 másodpercig úgy, hogy egyetlen gombot sem érint meg.
4. Amikor készenléti módban a sütő ajtaja nyitva van, illetve működés közben a világítás folyamatosan bekapcsol, ha a Be opciót választja.
5. Amikor készenléti módban a sütő ajtaja nyitva van, illetve működés közben a világítás bekapcsol, majd 15 másodpercet követően kikapcsol, ha az ECO opciót választja.

























Ha működés közben megérinti bármelyik gombot (kivétel:  és  gombok), a világítás bekapcsol, **Sütési időtáblázat**







 A táblázatban feltüntetett időzítések útmutatóként szolgálnak. Az idő beállítása függhet az étel hőmérsékletétől, vastagságától, típusától és az Ön főzési szokásaitól.

majd 15 másodperc után kikapcsol.

Sütés és roston sütés

 Az első sín a sütő **alsó** sínje.















Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Tálcában készült sütemények	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	180	25 ... 30
Sütőformában készült sütemények	Egy tálca	Sütőforma a grillrácsra**		2	180	50 ... 60
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	150	30 ... 40
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piskóta	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		2	150	30 ... 40
	2 tálca	1-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** 4-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a süteményes tálcára**		1 - 4	150	35 ... 45
Aprósütemény	Egy tálca	Süteményes tálca*		3	180	25 ... 30
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Süteménytészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	30 ... 40
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Gazdag tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	25 ... 35
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Keft tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	35 ... 45
Lasagna	Egy tálca	Üveg/fém négyszögletű edény a grillrácsra**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	200	10 ... 15
Marha steak (egész) / Rostélyos	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	100 ... 120
Báránycomb (ragu)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max, majd 190	70 ... 90

	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		3	25 perc 250/max, majd 190	60 ... 80
Sült csirke (1,8-2 kg)	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		2	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80
	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		2	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80
Pulyka (5.5 kg)	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		3	200	20 ... 30
	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		3	200	20 ... 30

Minden élelmiszer esetén javasolt az előmelegítés.
* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a terméksomag részét.
** Ezek a tartozékok nem képezik a terméksomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.

Sütési táblázat próbaételekhez

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerint készített ételek szerepelnek, hogy a felügyeleti szervek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Omlós tészta	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		3	140	20 ... 30
	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		3	140	20 ... 30
	2 tálcá	1-Hagyományos tálcá* 3-Süteményes tálcá*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 tálcá	1-Hagyományos tálcá* 3-Süteményes tálcá* 5-Mély tálcá*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Aprósütemény	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		3	160	25 ... 35
	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		3	150	30 ... 40
	2 tálcá	1-Süteményes tálcá* 3-Hagyományos tálcá*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tálcá	1-Hagyományos tálcá* 3-Süteményes tálcá* 5-Mély tálcá*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piskóta	Egy tálcá	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		3	160	25 ... 35
	Egy tálcá	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		2	150	30 ... 40
	2 tálcá	1-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** 4-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a süteményes tálcára**		1 - 4	150	35 ... 45
Almás pite	Egy tálcá	20 cm átmérőjű kerek fekete sütédeény a grillrácsra**		2	180	50 ... 60
	Egy tálcá	20 cm átmérőjű kerek fekete sütédeény a grillrácsra**		2	170	50 ... 60
	2 tálcá	1-20 cm átmérőjű kerek fekete sütédeény a grillrácsra** 4-20 cm átmérőjű kerek fekete sütédeény a süteményes tálcára**		1 - 4	170	50 ... 60

Minden élelmiszer esetén javasolt az előmelegítés.
* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a terméksomag részét.
** Ezek a tartozékok nem képezik a terméksomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.

Gazdaságos ventilátoros melegítés



A Gazdaságos ventilátoros melegítés mód bekapcsolása után ne módosítsa a hőmérsékletet.



A Gazdaságos ventilátoros melegítés módban soha ne nyissa ki az ajtót.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*	3	160	40 ... 50
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*	2	200	30 ... 35
Süteménytészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*	2	200	40 ... 45
Gazdag tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*	2	200	40 ... 45

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét.

Típek sütemény sütéshez

- Túl száraz sütemény esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
- Nedves sütemény esetén kevesebb folyadékot használjon és csökkentse a hőmérsékletet 10 -kal.
- Amennyiben a sütemény teteje túl sötét, helyezze a tálcát egy alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Amennyiben a sütemény kívül megfelelően megsült, de belül nem teljesen, kevesebb folyadékot használjon, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Típek tészta sütéshez

- Túl száraz tészta esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt. Kenje be a tészta rétegeit tejből, olajból, tojásból és joghurtból álló keverékkel.
- Amennyiben a tészta elkészítése túl sokáig tart, figyeljen oda, hogy a tészta vastagsága ne legyen nagyobb, mint a tálca mélysége.
- Amennyiben a tészta felső oldala megpirul, de a belső része nem fő meg rendszeren, győződjön meg róla, hogy megfelelő mennyiségű szószot használt-e a tészta elkészítéséhez. Egyenletesen oszlassa el a keveréket a tésztarétegek között és a tészta tetején, hogy egyenletesen piruljon.



A tésztát a sütési táblázatban megjelölt mód és hőmérséklet szerint süssse. Ha az alsó rész még mindig nem pirult meg rendszeren, legközelebb helyezze egy szinttel lejjebb.

Típek zöldségsütéshez

- Amennyiben a zöldségtől kezd kiszáradni és megbarnulni, a tálca helyett inkább fedeles serpenyőt használjon a sütéshez. A lezárt edények jobban megőrzik a leveket.
- Amennyiben a zöldségek nem főnek meg rendszeren, a sütést megelőzően főzze meg őket vagy a konzerves termékekhez hasonlóan készítse el őket, majd utána tegye be őket a sütőbe.

A legjobb sütési eredmény érdekében (Ventilátoros funkció/Ventilátoros melegítés/Szűrő funkció):

- A funkció által biztosított homogén hőeloszlásnak köszönhetően a sűrűbb tésztákat, sütőpapírban készült süteményeket vagy kekszeket egyszerre akár 2 vagy akár 3 tálcán is elkészítheti.
- A nedves tésztából készült ételeket egyszerre 2 tálcán is készítheti, pl. almás pite és gyümölcstorta.
- A sok nedvességet tartalmazó ételek, vagy élesztős tészta egyetlen tálcában való elkészítése növeli az eredményességet. Olyan, nagyobb mennyiségű ételek készítése esetén, melyek az oldalsó hő hatására megemelkednek, homogénebb sütés érhető el. Ezt a funkciót a hagyományos sütők nem tartalmazzák.
- A töbttálcás sütési funkció segítségével idő és energia takarítható meg, emellett pedig tökéletes sütési eredmények érhetők el.

A grill sütő működtetése



FIGYELMEZTETÉS

Grillezés közben csukja be a sütőajtót. A forró felület égési sérülést okozhat!

A grill bekapcsolása

1. Miután a gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.
 2. A megérintésével válassza ki a kívánt grillfunkciót.
 3. Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a gomb megérintésével.
- » Az szimbólum villog.
4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a billentyűvel.
 5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a billentyű megérintésével.
 6. Érintse meg a billentyűt a grillezés megkezdéséhez, amennyiben beállította a

megfelelő hőmérsékletet és működési funkciót. A

▶ szimbólum megjelenik a kijelzőn.

» A sütő készen áll a kívánt funkcióban való működésre, belső hőmérséklete a kiválasztott értékre melegszik. Sorban kigyulladnak a belső hőmérsékletet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítők és a javasolt tepsi helyzet a funkció kijelzőn jelenik meg.

7. A grillezést a ▶ || gomb ismételt megnyomásával állíthatja le.

» A sütő leállítja a grillezést, és a kijelzőn megjelenik a || szimbólum.

A grill kikapcsolása

1. Érintse meg kb. 2 másodpercre a ① gombot a sütő bezárásához.



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.

Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

Forgónyárs funkció

Amikor kiválasztja a grillező funkciót, a forgónyárs forgogni kezd.



A forgónyárs motor működik a grill funkcióval is. A grill funkció bekapcsolását követően, a grill időszakasosan ki- be kapcsol. Ebből adódóan, amíg a grill bekapcsolt állapotban van, a forgónyárs motor is fut, majd a grill kikapcsolását követően a forgónyárs motor is leáll. Ez nem hiba.

Sütési idő táblázat grillezéshez

Grillezés elektromos grillel

Élelmiszer	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Javasolt hőmérséklet (°C)**	Sütési idő (kb.)
Hal	Grillrács	4..5	250	20...25 min. *
Szeletelt csirke	Grillrács	4..5	250	25...35 min.
Bárányporda	Grillrács	4..5	250	20...25 min.
Marhasült	Grillrács	4..5	250	25...30 min. *
Borjúporda	Grillrács	4..5	250	25...30 min. *
Toast kenyér *	Grillrács	4	250	1...3 min.

* vastagságtól függ

**5 percig melegítse elő

**Ha a termék grillezési hőmérséklete nem állítható be, akkor a grill az ajánlott hőmérsékleten fog működni.

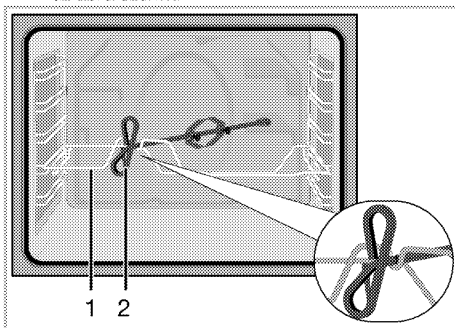
A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerint készített ételek szerepelnek, hogy a felüyeleti szerek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék

Élelmiszer	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Kenyérpírtás	Grillrács	4	250	1...3 perc
Húsgolyók (marhahús) - 12 darab	Grillrács	4	250	25...35 perc

A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a készülő ételeket.

Minden típusú étel rostos sütése esetén 5 perc előmelegítés javasolt.

- A grill funkció kiválasztása után húzza a nyársra a húst vagy csirkét a villa (3) segítségével.
- Helyezze a forgónyársat a forgatómotor nyílásába, mely a sütő hátsó falán helyezkedik el. Helyezze a forgónyársat a keretbe.
- Helyezze a keretet a sütő megfelelő rácsára.
- Helyezzen egy tálcat valamelyik alsó rácsra, hogy a zsírt felfogja. Tegyen a tálcába vizet, hogy a későbbi tisztítást megkönnyítse.
- Amikor a nyárskeretet az üreg belsejébe helyezi, ügyeljen arra, hogy a keret megérintse az oldalsó állvány dugót a hátulján.
- A rotisserie nyárs elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy a nyárson lévő forma a keret részénél legyen az ábra szerint.



- 1 Nyárs keret
- 2 Rotisserie nyárs

6 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.



VESZÉLY:

Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.

Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



VESZÉLY:

Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzáférsz a tisztításához.

A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráéگیenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószereket. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet.

Ne használjon durva tisztítószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.



A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

A vezérlőpult tisztítása

A vezérlőpult és a gombok tisztításához használjon nedves rongyot, majd a tisztítást követően töröljön szárazra minden felületet.



Amennyiben terméke rendelkezik gombokkal, a vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.

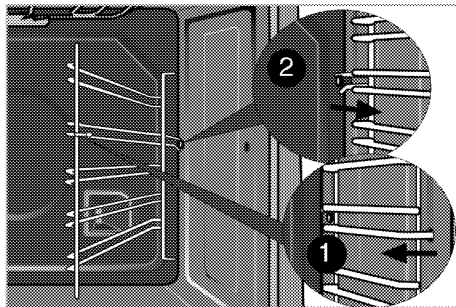
A vezérlőpanel megsérülhet!

A sütő tisztítása

Az oldalfalak tisztítása (Modellenként eltérő.)

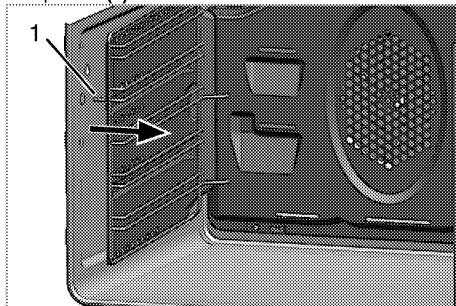
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

1. Az oldalsó keret elülső részének eltávolításához húzza azt el az oldalfaltól.
2. Húzza meg maga felé, és vegye ki teljesen az oldalsó keretet.



(Ha a terméke „Surf” funkcióval van ellátva)

1. Felszerelt oldalfal esetében a nyíl irányába meghúzza távolítsa el az oldalrácsra található pöcköt (1).

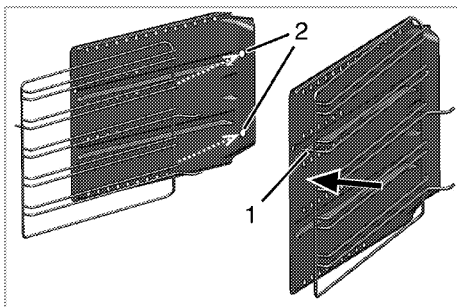


2. Maga felé húzva szerelje le teljesen az oldalrácsot és az oldalfalat.
3. Húzza ki az oldalsó keretet a sütő falán lévő lyukakból (2).



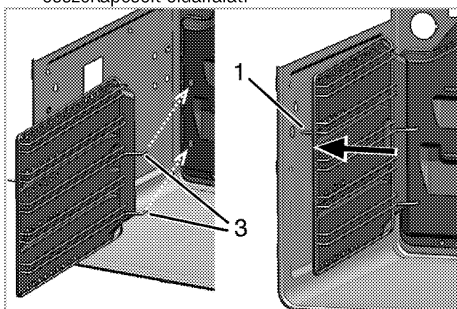
Az oldalfal mögött található lyukak száma és a tartórács mérete a termék modelltől függően változhat.

4. Az oldalrács és oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
5. Az oldalfal hátoldalán található nyílásokba (2) behúzva helyezze vissza az oldalrácsot.



Ha a flexi teleszkópos jellemzője a terméknek; van egy lyuk a hátsó surf oldalfal. Vidd oldalán állvány húzva a lyukat.

- Az oldalfalon található pöccök (1) meghúzásával kapcsolja össze az oldalrácsot az oldalfallal.
- Az ábrán látható módon a pöccöket (3) a lyukakba húzva helyezze vissza az oldalráccsal összekapcsolt oldalfalat.



- Az ábrán látható módon helyezze a pöccöt (1) az oldalrácsához.

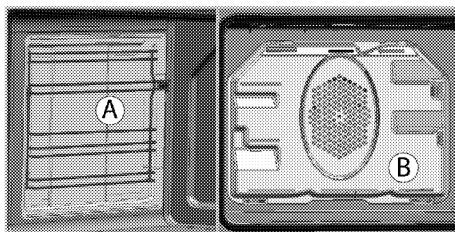


Ellenőrizze, hogy az oldalrácsot és az oldalfalat megfelelően helyezte-e vissza.

Katalitikus falak

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A sütő belső falfelülete (A) és/vagy a hátsó fala (B) katalitikus anyaggal van bevonva. A katalitikus fal enyhén matt színű és porózus felületű. A sütő katalitikus falát nem szabad tisztítani. A katalitikus felületek a rájuk rakódó zsírt, ha pedig fényessé válnak, az azt jelzi, hogy már nem tudnak több zsírt elnyelni. Ebben az esetben az alkatrész cseréje javasolt.

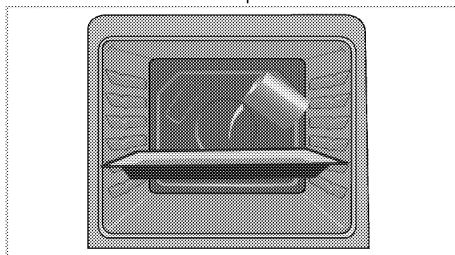


Gőztisztítás könnyen

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Könnyű tisztítást biztosít, mivel a sütő belsejében képződő gőz fellazítja a szennyeződést (amely nem túl régi) és a vízcseppek lecsapódnak a sütő belső felületein.

- Minden tartozékot távolítson el a sütőből.
- Öntsön 500 ml vizet a sütő tálcára és helyezze be a tálcát a sütő második polcára.



- Válassza ki a könnyű gőztisztítás funkciót. A képernyőn meg fog jelenni a tisztítás időtartama és nem lehet megváltoztatni. Ennek a tisztító funkciónak a befejezési ideje beállítható.
- Nyissa ki az ajtót és egy nedves szivaccsal vagy ruhával törölje ki a sütő belső felületeit.
- A makacs szennyeződés eltávolításához használjon mosószert víz, puha ruhát vagy szivacsot, majd törölje szárazra a sütőt.



A könnyű gőztisztítás használata során a sütőtérben lévő ételmaradványok/szennyeződések fellazítására szolgáló víz elpárolog a tálcából, és a sütőtérben, valamint a sütőajtó belső üvegén csapódik ki, ezért a sütőajtó kinyitásakor víz csepeghet ki. Az ajtó kinyitását követően azonnal törölje le a kicsapódott vízcseppeket.

Pirolitikus öntisztítás



VESZÉLY:

A forró felületek égési sérülést okozhatnak! Az öntisztító funkció alatt ne érintse meg a terméket és a gyermekeket tartsa tőle távol. A lerakódás eltávolítása előtt várjon legalább 30 perct.

A sütő pirolitikus öntisztító-rendszerrel van felszerelve. A sütő felhevül kb. 430-480 °C-ra, a szennyeződés hamuvá ég. Erős füst képződhet. Biztosítsa a megfelelő szellőzést. A pirolízist általában minden 10. sütést követően célszerű használni.

1. Minden tartozékot távolítsa el a sütőből. Az oldalkerettel rendelkező modellek esetében ne felejtse el kivenni az oldalkeretet.

Ha az Ön terméke rendelkezik hőálló tartozékkal (a magas hőmérsékletű öntisztításnak ellenálló) akkor nem kell eltávolítani ezen tartozékokat a sütőből.

2. A tisztítási ciklus indítása előtt egy nedves ruhával távolítsa el a külső és a sütő belső részén található szennyeződéseket.



Ne tisztítsa meg az ajtó tömítését. Az üvegszálás tömítés nagyon érzékeny és könnyen megsérülhet. Ha a sütőajtó tömítése sérül, cserélje ki egy szakszervizben vásárolt új tömítésre.

3. "Pyrolysis" (Öntisztítás) Válassza ki a pirolitikus funkciót (öntisztítás).

4. Ha a sütő falán nincs túl sok szennyeződés, javasoljuk, hogy a takarékos tisztítás funkciót használja.

Ha ezt a funkciót erős szennyeződésre használja, a tisztítás nem lesz megfelelő ilyen esetekben a pirolízis funkciót a takarékos tisztítási ciklus befejezése után használja.

A kijelzőn megjelenik az öntisztítás ideje. Ezt nem lehet módosítani.

Az öntisztítási ciklus végét be lehet állítani.

5. Az öntisztítás során a sütőajtót nem lehet kinyitni,

és az időkijelzőn megjelenik a zár ábra. A pirolízis-funkció befejezése után az ajtó egy ideig zárva marad. Ne próbálja erőszakkal kinyitni az

ajtót , amíg a zár ábra el nem tűnik.

6. A tisztítási ciklus befejezése után ecetes vízzel távolítsa el a szennyeződésmaradványokat.

A sütőajtó tisztítása

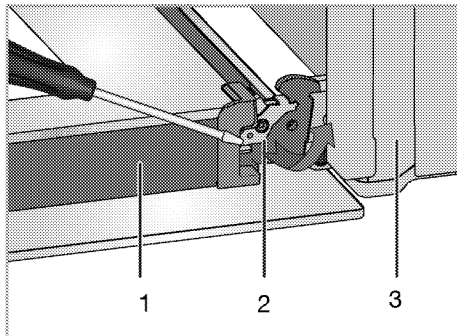
Az ajtó oldalai tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra a terméket.



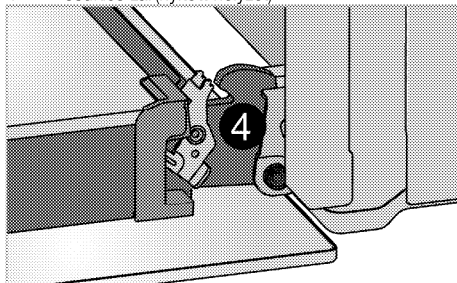
A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

A sütő ajtajának eltávolítása

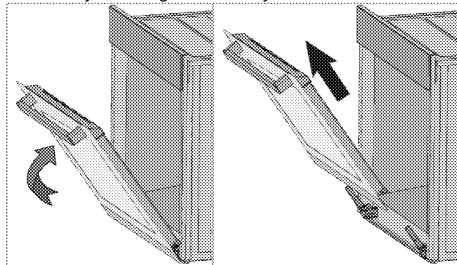
1. Nyissa ki az ajtót (1).
2. Nyomja le és nyissa ki az elülső ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.



- 1 Ajtó
- 2 Csuklós zár(zárt helyzet)
- 3 Sütő
- 4 Csuklós zár(nyitott helyzet)



3. Csupkja be félig az elülső ajtót.



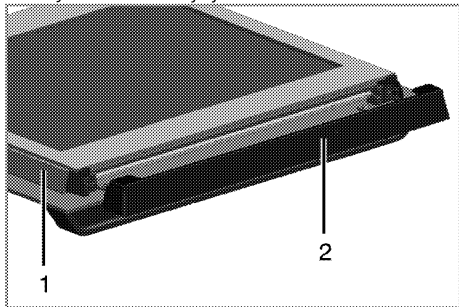
4. Távolítsa el az elülső ajtót felfelé húzva, míg kienged a jobb és bal oldali zsanérokból.

i Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérnál található kapcsokat az ajtó visszahelyezése után.

Az ajtó belső üvegeinek eltávolítása (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

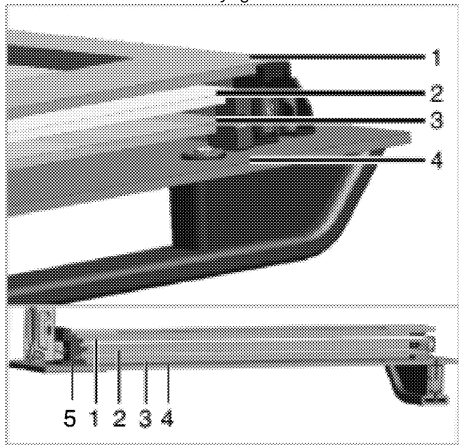
Az ajtó belső üvegpanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



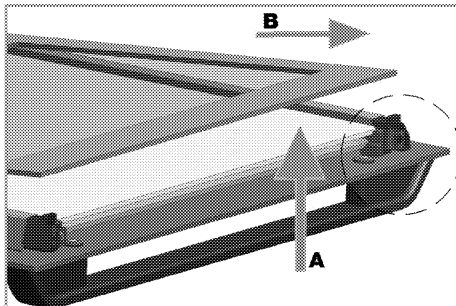
- 1 Keret
- 2 Műanyag elem

2. Húzza meg és távolítsa el az első ajtó felső részére szerelt műanyag részt.

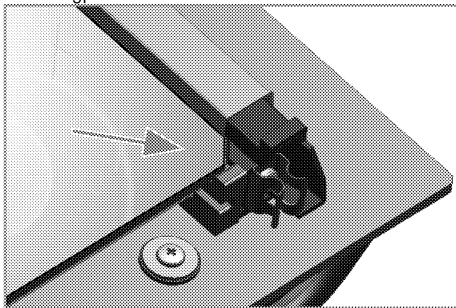


- 1 Legbelső üvegpanel
- 2 Második belső üvegpanel
- 3 Harmadik belső üvegpanel
- 4 Külső üvegpanel
- 5 Műanyag üvegpanel-nyílás – Alsó

3. Az ábrán látható módon finoman emelje fel a legbelső üvegpanelt az **A**-val jelzett helyen, majd húzza azt ki a **B**-vel jelzett irányba (lásd az ábrát).



4. Ismétlje meg a műveletet a második és harmadik üvegpanel eltávolításához.



Az ajtó átcsoportosításához vezető első lépés az, hogy helyezzük vissza a második és harmadik belső üvegpanelt (2, 3).

Az üvegpanel levágott sarkát helyezze úgy, hogy az a műanyag nyílás levágott sarkán nyugodjon (lásd az ábrát).

Mivel a második és harmadik belső üvegpanel egymással felcserélhető, ezért ezek visszaszerelési sorrendje nem fontos.

A legbelső üvegpanel (1) visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a panel nyomtatott fele a második üvegpanel felé nézzen.

Fontos, hogy valamennyi belső üvegpanel alsó sarka a műanyag nyílásokba (5) kerüljön.

Nyomja a műanyag részt a ház felé úgy, hogy kattánót halljon.

i A tisztítást követően valamennyi üvegpanel vissza kell szerelni.

A sütő lámpájának cseréje



VESZÉLY:

A sütő lámpájának cseréje előtt, az áramütés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék ki van-e húzva a konnektorból és a megfelelően lehűlt-e.
A forró felület égési sérülést okozhat!



A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.



A készülékben használt lámpa nem alkalmas a házban történő megvilágításra. A lámpa célja, hogy látható legyen az étel.



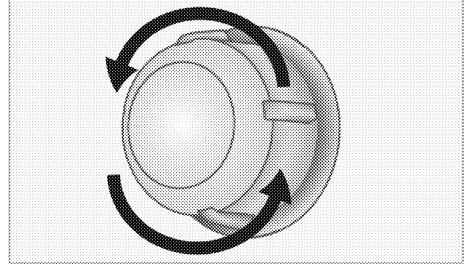
A készülékben használt lámpáknak extrém környezeti hatásoknak kell ellenállniuk, mint pl. az 50 °C hőmérséklet.



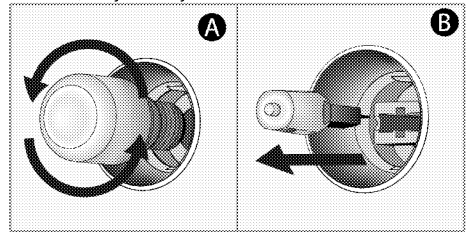
Ebben a sütőben 40 W -nál kisebb teljesítményű, 60 mm -nél kisebb magasságú, 30 mm -nél kisebb átmérőjű izzólámpát vagy G9 -es típusú halogénlámpát használnak, teljesítménye kisebb, mint 60 W. A lámpák alkalmasak 300 ° C feletti hőmérsékleten való működésre. A sütő lámpái beszerezhetők a hivatalos szervizképviselőktől vagy az engedéllyel rendelkező technikustól.

Amennyiben a sütője kör alakú lámpával rendelkezik:

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. Az üveg burkolat eltávolításához forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a burkolatot.



3. Ha az önsütője az alábbi ábrán látható (A) típusú lámpával van felszerelve a korábbi ábrán látható módon forgatással távolítsa el és cserélje ki. Ha (B) típusú akkor az alábbi ábrán látható módon húzza ki és távolítsa el, majd cserélje ki.



4. Tegye vissza az üveg burkolatot.

7 Hibaelhárítás

A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben.

- Normális jelenség, hogy működtetés közben gőz képződjön. >>> *Ez nem hiba.*

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehülés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*

A sütővilágítás nem működik.

- A sütőlámpa meghibásodott. >>> *Cserélje ki a sütőlámpát.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

A sütő nem melegít.

- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> *Állítson be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

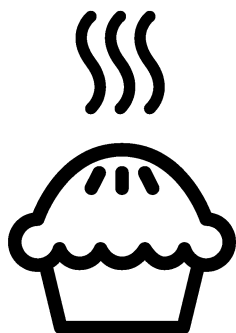


Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.

beko

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



SB

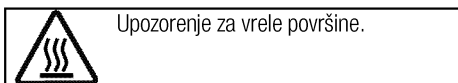
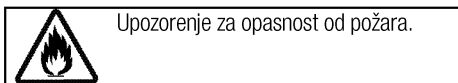
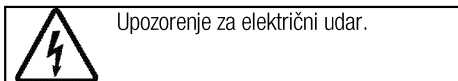
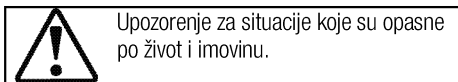
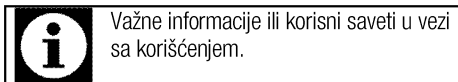
Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

Poštovani korisniče, zahvaljujemo na izboru Beko proizvoda. Nadamo se da ćete na najbolji mogući način iskoristiti Vaš proizvod, koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Stoga, molimo da pročitate ovo celo korisničko uputstvo i sva prateća dokumenta pažljivo pre korišćenja proizvoda i čuvajte ih kao podsetnik za buduću upotrebu. Ako ovaj proizvod predate trećem licu, priložite i ovo korisničko uputstvo. Pratite sva upozorenja i informacije iz korisničkog uputstva.

Imajte na umu da ovo korisničko uputstvo može da se primeni i na nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti naznačene u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



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

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje 4

Opšta bezbednost	4
Bezbednost električnih proizvoda	4
Bezbednost proizvoda	5
Namena	7
Bezbednost dece	7
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	8
Odlaganje ambalažnog materijala	8

2 Opšte informacije 9

Pregled	9
Sadržaji pakovanja	10
Tehničke specifikacije	11

3 Instalacija 12

Pre instalacije	12
Instalacija i povezivanje	14
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	15

4 Pripreme 16

Saveti za uštedu energije	16
Prva upotreba	16
Podešavanje vremena	16
Prvo čišćenje proizvoda	16
Prvo zagrevanje	16

5 Kako rukovati rernom 18

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju	18
Kako koristiti električnu rernu	18
Režimi rada	18
Kako rukovati kontrolnom jedinicom	21
Tabela vremena kuvanja	24
Kako rukovati roštiljem	27
Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja	28

6 Održavanje i nega 29

Opšte informacije	29
Čišćenje komandne table	29
Čišćenje rerne	29
Skidanje vrata rerne	31
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima	32
Zamena sijalice u rerni	33

7 Otklanjanje kvarova 34

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od opasnosti povreda i oštećenja imovine. Neuspešno praćenje ovih uputstava će poništiti garanciju.

Opšta bezbednost

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su im data uputstva. Deca koja su pod nadzorom ne smeju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod ustupi drugoj osobi za ličnu upotrebu ili kao polovan proizvod, potrebno je takođe proslediti korisnički priručnik, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.

- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri. Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcijski tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

Bezbednost električnih proizvoda

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povezujte samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.
- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na

njega! Postoji opasnost od električnog udara!

- Nikad dodirujte utikač vlažnim rukama! Nikad ne isključujte povlačenjem kabla, kabl uvek izvucite držeći utikač.
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.

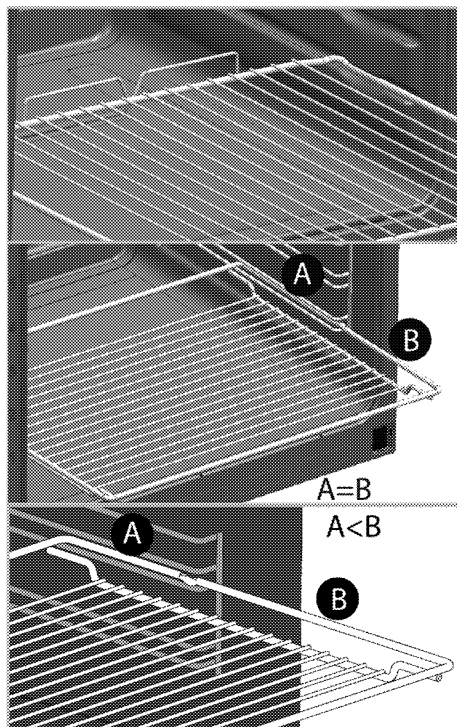
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

Bezbednost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.
- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
- Uređaj se zagreva tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste

izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.

- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji se može stvoriti u plehu/tegli može da izazove njihovo pucanje.
- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgubiti površinu, što može dovesti do razbijanja stakla
- Ne koristite paročištače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)
Pravilno postavljanje žičane police i pleha na žičane police
Važno je da se žičana policica i/ili pleh pravilno postave na policu. Žičanu policu ili pleh gurnite između 2 šine i proverite stabilnost pre postavljanja jela na njih (vidi sledeću sliku).



- Ne koristite proizvod ako je staklo na prednjim vratima skinuto ili napuklo.
- Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posuđe stavljate ili vadite iz vruće rerne.
- Postavite papir za pečenje u šerpu ili na dodatak za rernu (pleh, gril itd.) zajedno sa hranom, a zatim ubacite sve u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite višak delova papira za pečenje koji prelazi dodatak ili šerpu da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata u rerni. Nikada nemojte da koristite papir za pečenje na temperaturi koja je veća od naznačene temperature

za papir za pečenje. Nemojte da stavljate papir za pečenje direktno na dno rerne.

- **UPOZORENJE:** Pobrinite se da kabl za napajanje aparata bude iskopčan ili automatski prekidač kola isključen pre zamene lampe da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Pre ciklusa čišćenja uklonite svu prljavštinu sa spoljnih površina koristeći vlažnu krpu. Uklonite sav pribor i dodatne delove iz unutrašnjosti rerne. Ako je vaš proizvod opremljen dodatkom koji je otporan na pirolitičko čišćenje (otporan na samostalno čišćenje na visokoj temperaturi), ne morate da uklanjate ove dodatke iz rerne. pogledajte *Sadržaji pakovanja, strana 10*.
- Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine! Ne dodirujte proizvod i udaljite decu za vreme samočišćenja. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.
- U toku pirolitičkog čišćenja, površine mogu postati toplije nego kod standardne upotrebe. Udaljite decu.
- Uređaj ne sme da se instalira iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

Za pouzdanost proizvoda od požara:

- Uverite se da je utikač dobro umetnut u utičnicu kako ne bi izazvao varnice.
- Ne koristite oštećen, isečen ili produžni kabl, osim originalnog kabla.
- Pobrinite se da na utičnici na koju je priključen proizvod nema ni vlage ni tečnosti.

Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- **PAŽNJA:** Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."
- Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.
- Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nenamenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.
- Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.

Bezbednost dece

- **UPOZORENJE:** Pristupačni delovi mogu da se zagreju za vreme upotrebe. Decu treba udaljiti.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijale

držite van domašaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.

- Električni proizvodi su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda kada je uključen i nemojte im dozvoliti da se igraju sa proizvodom.
- Iznad uređaja ne stavljajte predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite da deca sede na njima. To može da dovede do prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

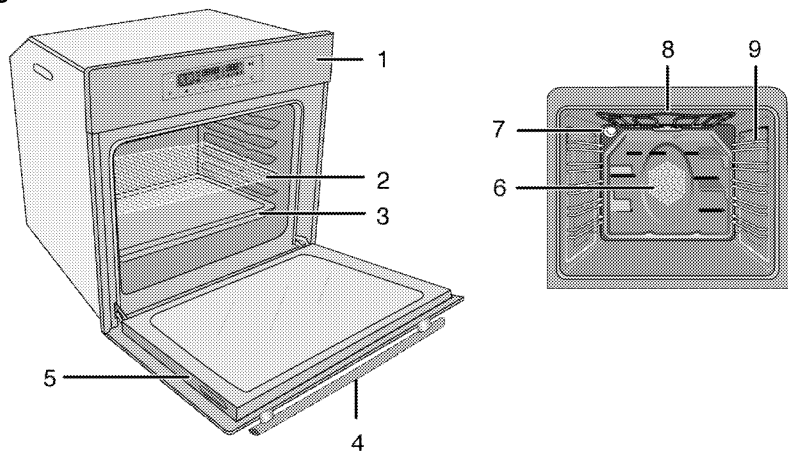
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

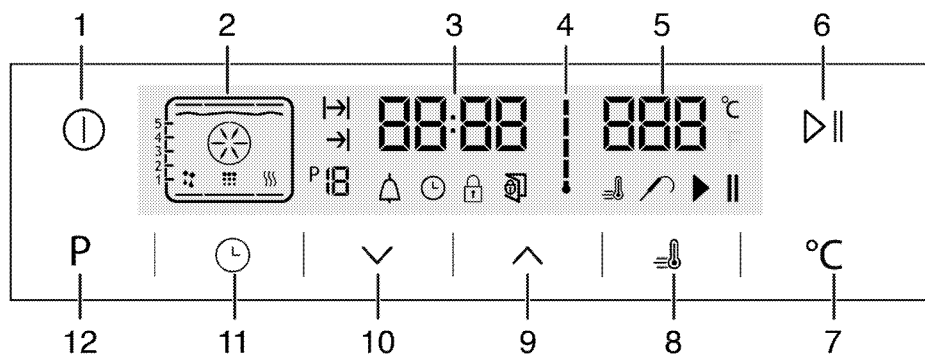
- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

2 Opšte informacije

Pregled



- | | | | |
|---|-----------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Kontrolna tabla | 6 | Motor ventilatora (iza čelične ploče) |
| 2 | Žičana polica | 7 | Lampa |
| 3 | Pleh | 8 | Gornji grejač |
| 4 | Ručka | 9 | Položaji police |
| 5 | Vrata | | |



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Taster za UKLJ./ISK. | 7 | Taster za podešavanje temperature |
| 2 | Displej za funkciju | 8 | Simbol pojačavača (brzo predzagrevanje) |
| 3 | Polje indikatora tačnog vremena | 9 | Taster plus |
| 4 | Simbol unutrašnje temperature rerne | 10 | Taster minus |
| 5 | Polje indikatora temperature | 11 | Taster za podešavanje |
| 6 | Taster za početak/zaustavljanje kuvanja | 12 | Ekran za funkciju tastera |

Sadržaji pakovanja

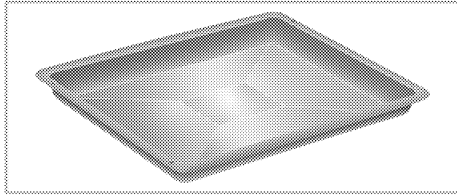


Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvoda.

1. **Korisnički priručnik**

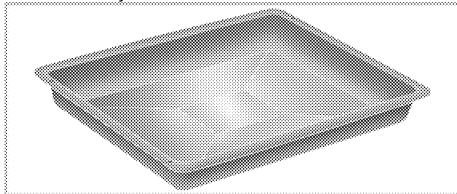
2. **Standardni pleh**

Koristi se za peciva, smrznutu hranu ili pečenje velikih komada mesa.



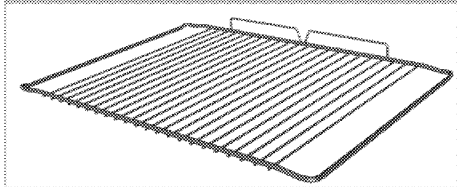
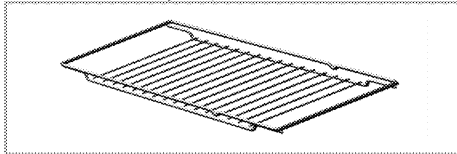
3. **Duboki pleh**

Koristi se za peciva, velike komade mesa, veoma sočna jela i sakupljanje masnoće tokom pečenja na roštilju.



4. **Žičani roštilj**

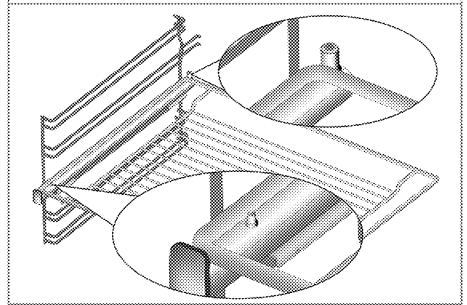
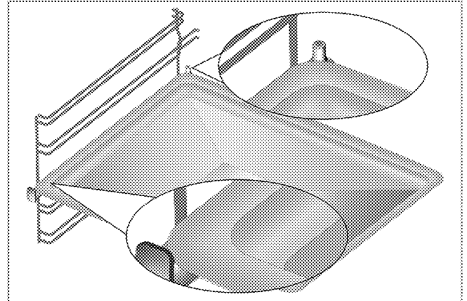
Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.



5. **Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police**

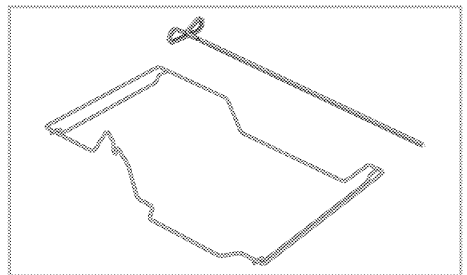
(Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plehove i žičanu policu. Kada koristite pleh i žičanu policu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.



6. **Ražanj za pile (giros)**

Koristi se za pečenje mesa na roštilju, piletine i ribe sa svih strana.



Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	3.1 kW
Tip kabla / poprečni presek	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugradne dimenzije (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna rerna	Rerna sa više funkcija
Unutrašnja lampa	15/25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

Osnovi: Informacije na nalepnici energetskeg rejtinga električnih rerri navedene su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardom. Ove vrednosti su određene pod standardnim opterećenjem sa gornjim i donjim grejačem ili sa funkcijama koje uključuju ventilator (ako postoje).

Klasa energetske efikasnosti je određena u skladu sa sledećim prioritetoem u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje kod proizvoda ili ne. 1-Kuvanje sa eko ventilatorom, 2- Turbo sporo kuvanje, 3- Turbo kuvanje, 4- Zagrevanje odozdo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozgo i odozdo.

** Pogledajte . *Instalacija, strana 12.*



Tehničke specifikacije se mogu izmeniti bez prethodnog obaveštenja da bi se poboljšao kvalitet proizvoda.



Slike koje su date u ovom uputstvu za upotrebu su samo ilustrativne i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim proizvodom.



Vrednosti, koje su navedene na oznakama proizvoda ili u drugoj dokumentaciji koju ste dobili uz proizvod, dobijene su pod laboratorijskim uslovima u skladu sa odgovarajućim standardima. U zavisnosti od radnih uslova i uslova okruženja proizvoda, ove vrednosti se mogu razlikovati.

3 Instalacija

Proizvod mora da instalira kvalifikovano lice u skladu sa važećim propisima. U suprotnom, garancija neće važiti. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.



Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.



OPASNOST:

Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.



OPASNOST:

Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

Pre instalacije

Ovaj aparat je namenjen za ugradnju u kuhinjske ormariće koji se mogu kupiti u prodavnicama. Između aparata i zidova kućišta i nameštaja mora da se ostavi bezbedan ramak. Pogledajte sliku (vrednosti su u mm).

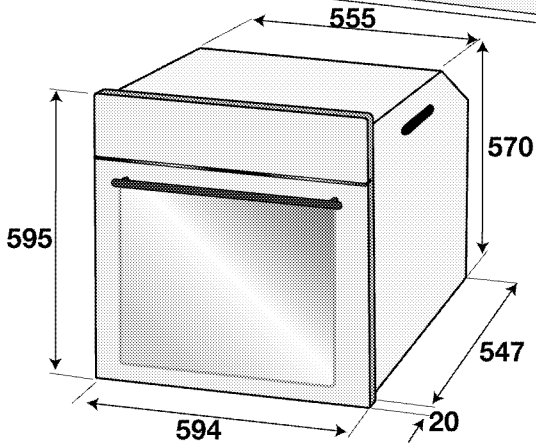
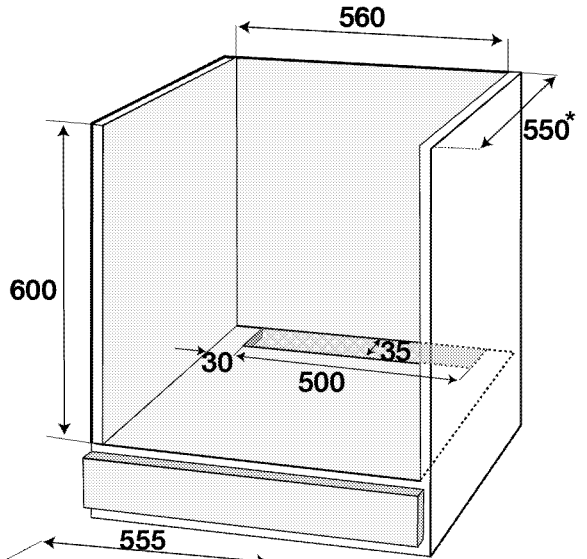
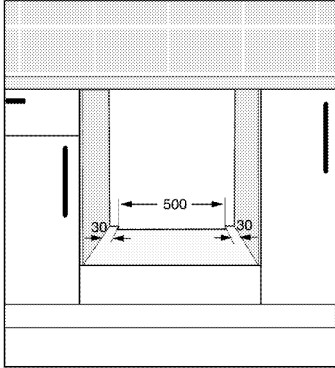
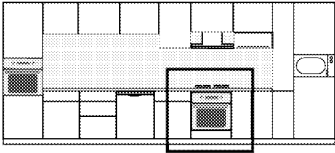
- Površine, sintetički laminati i lepкови moraju da budu otporni na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju da budu nivelisani i učvršćeni.
- Ako se ispod rerne nalazi fioka, mora da se instalira polica između rerne i fioke.
- Aparat moraju da nose najmanje dve osobe.
- Držite rernu za otvore za držanje na obe strane i pomerite je.
- Pre postavljanja proizvoda uklonite sav materijal i dokumente koji se nalaze unutra.
- Kuhinjski nameštaj mora da bude usaglašen sa dimenzijama koje su date na slici u nastavku. U zadnjem odeljku kuhinjskog nameštaja sečenjem mora da se napravi otvor dimenzija datih na slici u nastavku da bi se obezbedila dovoljna ventilacija.



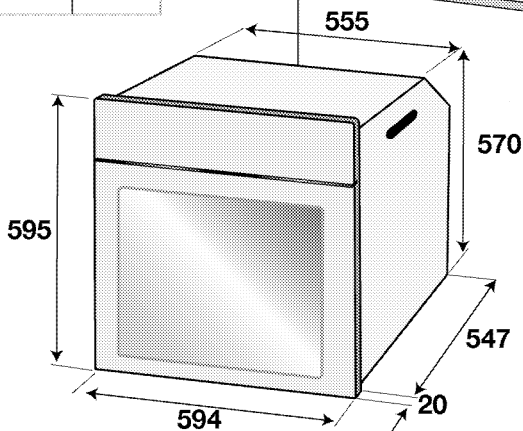
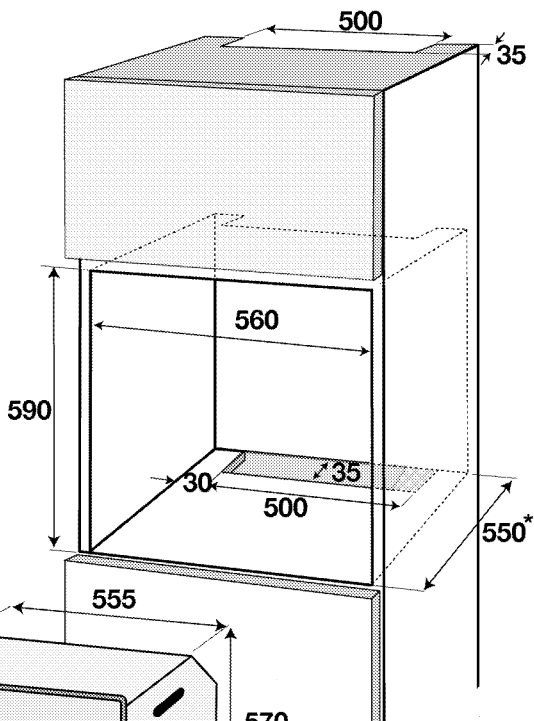
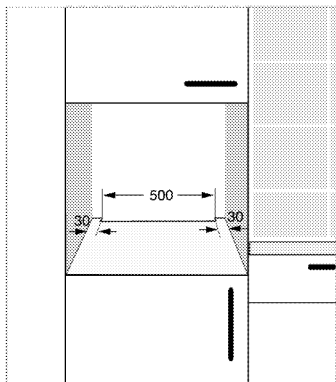
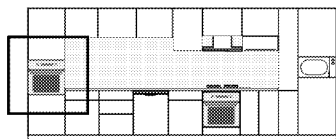
Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.



Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda.



* min.



* min.

Instalacija i povezivanje

- Uređaj se može instalirati i povezati samo u skladu sa propisanim pravilima za instalaciju.

Električno povezivanje

Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije”. Angažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će prosteći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.



OPASNOST:

Na gasnu mrežu proizvod sme da priključi samo ovlašćeno kvalifikovano lice. Garantni rok za proizvod počinje samo nakon pravilne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe.

**OPASNOST:**

Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.

Oštećeni kabl za napajanje mora da zameni kvalifikovani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Povezivanje mora da se izvede u skladu sa nacionalnim propisima.
- Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Otvorite prednja vrata da biste videli tipsku pločicu.
- Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.

**OPASNOST:**

Pre radova na električnoj instalaciji isključite proizvod iz struje. Postoji opasnost od električnog udara!



Utikač kabla za napajanje mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne postavljajte ga iznad ploče za kuvanje).

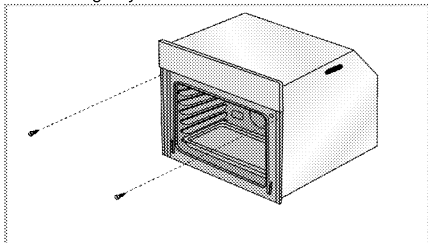


Tokom povezivanja žica morate da poštujuete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za remu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije direktno bez korišćenja utikača i utičnice.

Priključite kabl za napajanje u utičnicu.

Instalacija proizvoda**Instalacija proizvoda**

1. Umetnite remu u ormarić, poravnajte je i učvrstite vodeći računa da kabl za napajanje nije prekinut i/ili zaglavljn.

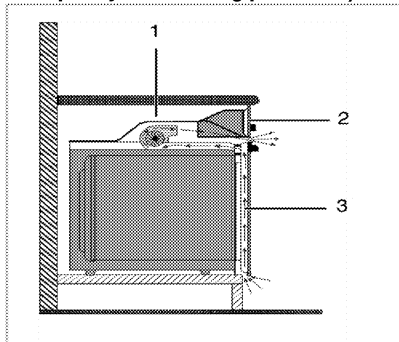


Učvrstite remu pomoću 2 zavrtnja kao što je prikazano na slici.

Nakon postavljanja postarajte se da su zavrtnji dovoljno zategnuti i da se rearna ne pomera. Rerna može da se

prevrne tokom korišćenja ako se ne postavi u skladu sa uputstvima i ako zavrtnji nisu dovoljno zategnuti.

Za uređaje sa rashladnim ventilatorom (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)



1 Cooling fan (Rashladni ventilator)

2 Kontrolna tabla

3 Vrata

Ugrađeni rashladni ventilator hladi i ugradni modul i prednji deo uređaja.



Rashladni ventilator nastavlja da radi još 20-30 minuta nakon što je rearna isključena.

Ako ste kuvali sa programiranim tajmerom rearne, rashladni ventilator će se takođe isključiti na kraju vremena kuvanja, zajedno sa svim funkcijama.

Finalna provera

1. Rukujte proizvodom.
2. Proverite sve električne funkcije.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazdušnim mehurićima ili deblji karton i dobro zalepite.
- Da biste sprečili da rešetka za roštilj i pleh u rearni oštete vrata rearne, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata rearne prema položaju plehova. Vrata rearne zalepite trakom za bočne stranice.
- Ne koristite vrata ili ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.



Ne stavljajte nikakve predmete na proizvod i premeštajte ga u uspravnom položaju.



Proverite opšti izgled svog proizvoda da biste pronašli eventualna oštećenja koja su mogla nastati za vreme transporta.

4 Pripreme

Saveti za uštedu energije

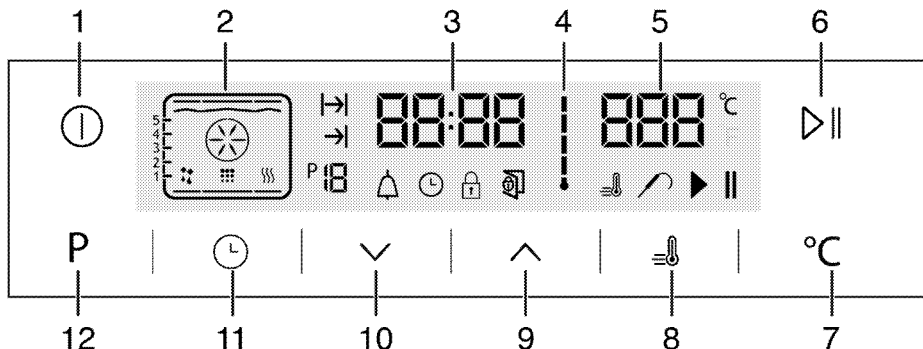
Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.

- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerna već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.

Prva upotreba

Podešavanje vremena



- 1 Taster za UKLJ./ISK.
- 2 Displej za funkciju
- 3 Polje indikatora tačnog vremena
- 4 Simbol unutrašnje temperature rerne
- 5 Polje indikatora temperature
- 6 Taster za početak/zaustavljanje kuvanja
- 7 Taster za podešavanje temperature
- 8 Simbol pojačavača (brzo predzagrevanje)
- 9 Taster plus
- 10 Taster minus
- 11 Taster za podešavanje
- 12 Ekran za funkciju tastera

1. Kod prvog rada rerne pali se simbol ⏸, dodirnite tipke ^ / v da postavite čas.
2. Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol ⏸ i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.

i Ako nije podešeno trenutno vreme, indikator vremena će početi da napreduje/odbrojava prema napred od 12:00. Simbol ⏸ će se aktivirati da označi da nije podešeno trenutno vreme. Nistaće čim podesite vreme.

Prvo čišćenje proizvoda



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite ga krpom.

Prvo zagrevanje

Uključite proizvod da bi se zagrejao i ostavite ga tako oko 30 minuta, a zatim ga isključite. Tako će da sagore bilo kakvi ostaci ili slojevi iz proizvodnje.



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gornionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.

Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.

Električna rerna

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite statičan položaj.
4. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 18*.
5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite rernu; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 18*

Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 27*.
4. Uključite na oko 15 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 27*



Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

5 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!
Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.
Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.



OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izađe para.
Para koja izlazi može da opeče vaše ruke, lice i/ili oči.

Saveti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tepsije ili aluminijumske posude ili termootporne silikonske kalupe.
- Prostor na polici iskoristite što je moguće bolje.
- Stavite kalup za pečenje na sredinu police.
- Izaberite pravilan položaj police pre nego što uključite rernu ili roštilj. Ne menjajte položaj police dok je rerna vruća.
- Vrata rerne držite zatvorena.

Saveti za pečenje mesa

- Prelivanje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuvanja će povećati efikasnost kuvanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.
- Svaki centimetar debljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuvanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

Saveti za pečenje na roštilju

Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonkastu boju, imaju lepu koru i ne suše se. Ravni komadi, raznjici i kobasice su naročito pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni luk.

- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze veličinu grejača.
- Namestite žičanu policu ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajućem nivou u rerni. Ako pečete na žičanoj polici, namestite pleh za pečenje na donjoj polici radi sakupljanja masnoće. Dimenzija pleha za pečenje koji treba namestiti mora da omogući pokrivanje celokupne oblasti pečenja. Ovaj pleh se možda ne isporučuje uz proizvod. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.



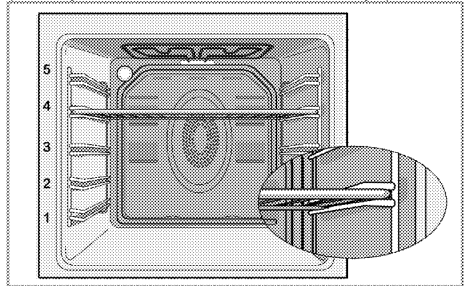
Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Kako koristiti električnu rernu

Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubačena između žičanih policica kao što je prikazano na slici. Ne dozvolite da se rešetka za roštilj oslanja na zadnji zid rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo police i uglatite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)



Režimi rada

Redosled radnih režima je prikazan tamo gde bi mogao da odstupa od konfiguracije vašeg proizvoda.

1. **Gornji i donji grejač**



Jelo se istovremeno zagreva i od vrha i od dna. Na primer, pogodno je za torte, peciva, ili kolače i musaku u kalupima za pečenje. Kuvajte samo sa jednim plehom.

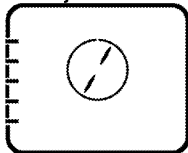
Odgovarajući položaj police biće prikazan na ekranu.

2. **Donji/gornji grejač sa ventilatorom**



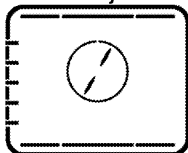
Topao vazduh, koji se zagreva donjim i gornjim grejačem, se pomoću ventilatora ravnomerno i brzo širi kroz rernu. Kuvajte samo sa jednim plehom.

3. **Funkcija "Surf"**



Topao vazduh, koji se zagreva grejačem sa ventilatorom, se ravnomerno i brzo širi kroz rernu pomoću ventilatora. To je pogodno za kuvanje jela na različitim nivoima police, a u većini slučajeva nije potrebno predzagrevanje. Pogodno za kuvanje sa više plehova.

4. **"3D" funkcija**



Uključeni su gornji grejač, donji grejač i grejač sa ventilatorom. Jelo se kuva ravnomerno i brzo sa svih strana. Kuvajte samo sa jednim plehom.

5. **Funkcija za picu**



Uključeni su donji grejač i grejač sa ventilatorom. Pogodno za pečenje pice.

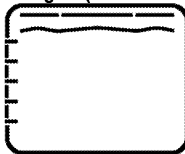
6. **Full grill+Fan (Veliki roštilj+ventilator)**



Topao vazduh, koji se zagreva velikim roštiljem, se pomoću ventilatora brzo širi kroz rernu. To je pogodno za pečenje velikog komada mesa na roštilju.

- Da biste ispekli roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

7. **Full grill (Veliki roštilj)**



Uključen je veliki roštilj ispod gornjeg dela rerne. To je pogodno za pečenje velikog komada mesa na roštilju.

- Da biste ispekli roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

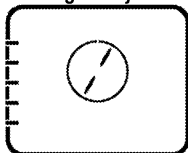
8. **Roštilj**



Uključen je mali roštilj ispod gornjeg dela rerne. Pogodan za roštilj i gratin jela.

- Da biste ispekli roštilj, stavite male ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

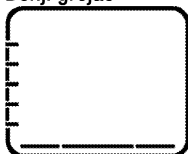
9. **Eko zagrevanje sa ventilatorom**



Da uštedite energiju, možete da koristite ovu funkciju umesto da kuvate pomoću funkcije Fan Heating (Zagrevanje ventilatorom) na temperaturama od 160-220 °C. Ali će se vreme kuvanja malo produžiti.

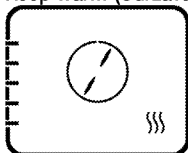
Vreme kuvanja koje se odnosi na ovu funkciju naznačeno je u tabeli **Eko zagrevanje sa ventilatorom**.

10. **Donji grejač**



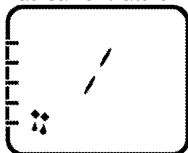
Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za picu i da naknadno zapečete jelo odozdo.

11. **Keep warm (Održavanje toplote)**



Koristi se za održavanje temperature hrane spremne za poslužnje u dužem vremenskom periodu.

12. **Rad sa ventilatorom**



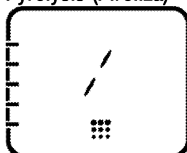
Rerna se ne zagreva. Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Pogodno za odmrzavanje smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje kuvane hrane.

13. **Piroliza - režim štednje**



Ova funkcija omogućava da se pri višoj temperaturi rerna sama čisti. Preporučuje se za malo zaprljane rerne. Opis upotrebe ove funkcije nalazi se u delu za čišćenje. Vidite. *strana 31*.

14. **Pyrolysis (Piroliza)**



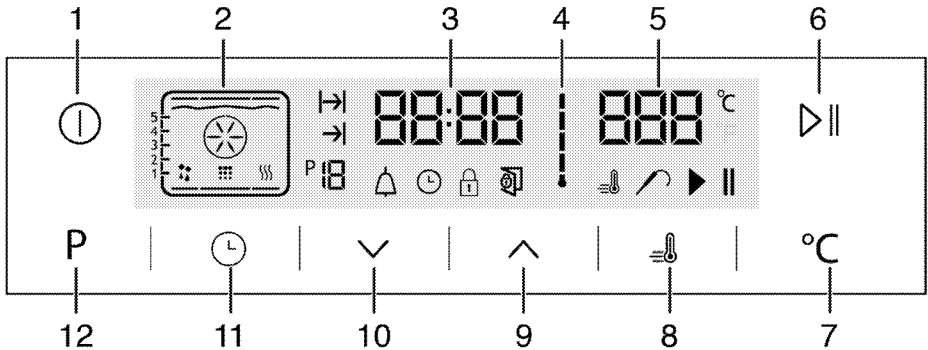
Ova funkcija omogućava da se pri višoj temperaturi rerna sama čisti. Opis upotrebe ove funkcije nalazi se u delu za čišćenje. Vidite. *strana 31*.

15. **Lako čišćenje parom**
(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)



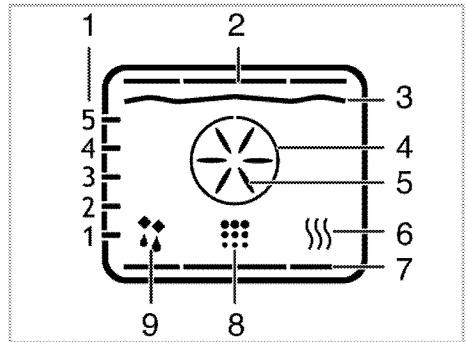
Ova funkcija omogućava da prljavština (koja nije predugo stajala) u rerni smekša i da se jednostavno očisti. Pogledajte odeljak „Čišćenje – lako čišćenje parom” za informacije o lakom čišćenju parom.

Kako rukovati kontrolnom jedinicom



- 1 Taster za UKLJ./ISK.
- 2 Displej za funkciju
- 3 Polje indikatora tačnog vremena
- 4 Simbol unutrašnje temperature rerne
- 5 Polje indikatora temperature
- 6 Taster za početak/zaustavljanje kuvanja
- 7 Taster za podešavanje temperature
- 8 Simbol pojačavača (brzo predzagrevanje)
- 9 Taster plus
- 10 Taster minus
- 11 Taster za podešavanje
- 12 Ekran za funkciju tastera

- : Simbol vremena kuvanja
- : Simbol za kraj vremena kuvanja
- : Broj funkcije
- : Simbol alarma
- : Simbol sata
- : Simbol blokade tastera
- : Simbol za otvorena vrata
- : Simbol pojačavača (brzo predzagrevanje)
- : Simbol sonde za meso
- : Simbol za pauziranje kuvanja
- : Simbol za pokretanje kuvanja







- 1 Položaji police
- 2 Gornji grejač
- 3 Grejač za roštilj
- 4 Pojačani grejač
- 5 Pojačani ventilator
- 6 Održavanje toplote
- 7 Donji grejač
- 8 Položaj čišćenja
- 9 Rad sa ventilatorom

Funkcije se razlikuju u zavisnosti od modela uređaja!


Tabela funkcija:


Tabela funkcija označava funkcije koje se mogu koristiti u rerni i njihove odgovarajuće maksimalne i minimalne temperature. Preporučena temperatura prikazuje se kada je funkcija izabrana.

Tabela funkcija	Raspon temperature (°C)
Gornje i donje grejanje	40-280
Donje/gornje grejanje sa ventilatorom	40-280
Surf	40-280
Funkcija "3D"	40-280
Funkcija Pizza	40-280
Široki gril sa ventilatorom	40-280
Puni gril	40-280
Donji gril	40-280
Eko grejanje sa ventilatorom	160-220
Grejanje dna	40-220
Držanje na toplom	40-100

	Maksimalno podesivo vreme kuvanja u režimima rada osim držanja na toplom je ograničeno na 6 časova iz razloga bezbednosti. Program se otkazuje ako nestane električne energije. Rernu morate ponovo programirati.
	Dok radite bilo kakva podešavanja, vezani simboli na satu će treptati.
	Ne može se podesiti trenutno vreme dok radi bilo koja funkcija rerne ili ako je rerna programirana na poluautomatski ili automatski rad.
	Čak i ako je rerna isključena, lampica rerne se pali kad se otvore vrata.




Upravljanje rernom


1. Dodirnite tipku  otprilike na 2 sekunde da otvorite rernu.
- » Kad se rerna uključi, na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija. Kad je ekran u ovom režimu rada, mogu se podesiti vreme kuvanja, kraj vremena kuvanja i funkcija Booster (brzo grejanje).




	Rerna će se automatski isključiti u roku od 20 sekundi ako se na ekranu ne izvrši nikakvo podešavanje rerne.
--	--

Ručno kuvanje biranjem temperature i operativne funkcije

Možete početi da kuvate biranjem temperature i operativne funkcije specifične za vaše jelo, ručno kontrolišući kuvanje bez podešavanja trajanja kuvanja.

1. Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodirnete dugme  da otvorite rernu.
2. Izaberite operativnu funkciju dodirnom tipaka .
3. Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirnom dugmeta .

» Simbol  trepće.


4. Podesite željenu temperaturu dodirnom tipaka .
5. Potvrdite postavku temperature dodirnom tipke .
6. Stavite posudu u rernu.
7. Dodirnite tipku  da počnete da kuvate ako su temperatura i operativna funkcija odgovarajuće.

Simbol  se pojavljuje na ekranu.

» Vaša rerna će odmah početi sa radom u izabranoj funkciji i povećaće unutrašnju temperaturu da dostigne podešenu vrednost. Svaki nivo na simbolu podešene vrednosti. Svaki nivo na simbolu unutrašnje

temperature će zasvetliti dok se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na ekranu funkcije.




8. Rerna se neće automatski isključiti, jer je podešeno ručno kuvanje bez nameštanja vremena kuvanja. Kuvanje možete završiti ako još jednom dodirnete tipku  .


» Rerna završava sa kuvanjem i na ekranu se pojavljuje simbol .







9. Dodirnite dugme  otprilike na 2 sekunde da zatvorite rernu.


Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja




Obezbedite da će se rerna isključiti biranjem temperature i operativne funkcije specifične za vaše jelo i podešavanjem vremena kuvanja, ručno kontrolišući bez podešavanja trajanja kuvanja.

1. Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodirnete dugme  da otvorite rernu.
2. Izaberite operativnu funkciju dodirnom tipaka .
3. Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirnom dugmeta .

» Simbol  trepće.

4. Podesite željenu temperaturu dodirnom tipaka .
5. Potvrdite postavku temperature dodirnom tipke .
6. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
7. Podesite vreme kuvanja dodirnom tipaka  i potvrdite postavku dodirnom tipke .

» Kad se podesi vreme kuvanja, simbol  će se trajno pojaviti na ekranu.

8. Stavite posudu u rernu.
9. Dodirnite tipku   da počnete da kuvate ako su temperatura, operativna funkcija i vreme kuvanja odgovarajući. Simbol  se pojavljuje na ekranu.




» Rerna se zagrejava do podešene vrednosti i ostaće na toj temperaturi do kraja vremena kuvanja koje ste izabrali.


» Vaša rerna će odmah početi sa radom u izabranoj funkciji i povećaće unutrašnju temperaturu da dostigne podešenu vrednost. Biće na toj temperaturi do kraja podešenog vremena kuvanja. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će zasvetliti dok se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na ekranu funkcije.







10. Kad se proces kuvanja završi, na ekranu se pojavljuje "End" i oglašava se alarm.
 11. Da prekinete alarm, dodirnite bilo koju tipku.
- » Alarm se prekida i rerna automatski završava sa radom.


Podešavanje kraja vremena kuvanja na kasnije vreme:



Možete obezbediti da rerna automatski radi i isključi se podešavanjem temperature i operativne funkcije specifične za vaše jelo, vremena kuvanja i kraja kuvanja na kasnije vreme, ručno kontrolišući kuvanje bez podešavanja trajanja kuvanja.





1. Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodirnete dugme  da otvorite rernu.
2. Izaberite operativnu funkciju dodirnom tipaka .
3. Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirnom dugmeta .

» Simbol  trepće.

4. Podesite željenu temperaturu dodirnom tipaka .
5. Potvrdite postavku temperature dodirnom tipke .
6. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
7. Podesite vreme kuvanja dodirnom tipaka  i potvrdite postavku dodirnom tipke .


» Kad se podesi vreme kuvanja, simbol  će se trajno pojaviti na ekranu.

8. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu za kraj vremena kuvanja.

9. Podesite vreme kuvanja dodirnom tipaka  i potvrdite postavku dodirnom tipke .
10. Stavite posudu u rernu.
11. Dodirnite tipku  da počnete da kuvate ako su temperatura, operativna funkcija, vreme kuvanja i kraj vremena kuvanja odgovarajući. Simbol  se pojavljuje na ekranu.


» Tajmer rerne automatski računa vreme početka kuvanja oduzimajući vreme kuvanja od kraja vremena kuvanja koje ste podesili. Izabrani režim rada se aktivira kad dođe vreme za početak kuvanja i rerna je zagrejana do podešene temperature. Biće na toj temperaturi do kraja podešenog vremena kuvanja. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će zasvetliti dok se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na ekranu funkcije.





12. Kad se proces kuvanja završi, na ekranu se pojavljuje "End" i oglašava se alarm.
 13. Da prekinete alarm, dodirnite bilo koju tipku.
- » Alarm se prekida i rerna automatski završava sa radom.

 Ako želite da otkazete vreme kuvanja ili vreme kuvanja plus vreme kraja kuvanja pošto ste ih već podesili, morate da resetujete vreme kuvanja.

Podešavanje Boostera (brzo grejanje)

Koristite funkciju Booster (brzo grejanje) da se rerna brže zagreje do željene temperature.

 Booster se ne može izabrati za odmrzavanje, brzo grejanje sa ventilatorom, držanje na toplom i čišćenje. Postavke za Booster se otkazuju ako nestane električne energije.






1. Dodirnite tipku  pošto podesite temperaturu, operativnu funkciju, vreme kuvanja i kraj vremena kuvanja.
- » Simbol  se trajno pojavljuje i booster (brzo grejanje) je uključen.
- » Simbol za Booster nestaje čim rerna dostigne željenu temperaturu i rerna nastavlja sa radom u funkciji u kojoj je i ranije bila prije funkcije Booster.
2. Ponovo dodirnite tipku  da biste otkazali funkciju booster.
- » Simbol  nestaje i booster (brzo grejanje) je isključen.


Isključivanje električne rerna

Dodirnite tipku  da isključite rernu.





Aktiviranje zaključavanja tipke

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipke možete sprečiti da neko dira rernu.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
- » "OFF" će se pojaviti na ekranu.
2. Pritisnite  da aktivirate zaključavanje tipke.
- » Kad je zaključavanje tipke aktivirano, "On" se pojavljuje na ekranu i simbol  ostaje da svetli. Potvrdite dodirnom na .

 Tipke rerne ne funkcionišu kad je aktivirano zaključavanje tipke. Zaključavanje tipke se neće otkazati u slučaju da nestane električne energije.

Da deaktivirate zaključavanje tipke, dodirnite

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
- » "On" će se pojaviti na ekranu.
2. Isključite zaključavanje tipke pritiskom na tipku .
- » "OFF" će se pojaviti kad se deaktivira zaključavanje tipke. Potvrdite dodirnom na .



Tipke rerne ne funkcionišu kad je aktivirana funkcija zaključavanja tipke. Postavke zaključavanja tipke se neće otkazati u slučaju da nestane električne energije.

Podešavanje budilnika

Tajmer rerne možete koristiti za bilo kakva upozorenja ili kao podsjetnik odvojeno od programa kuvanja.

Budilnik nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se samo za upozorenja. Na primer, ovo je korisno kad želite da okrenete hranu u rerni posle određenog vremena. Tajmer će se zvučno oglasiti na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.



Maksimalno vreme alarma može da bude 23 sati i 59 minuta.

2. Podesite trajanje alarma sa tipkama / .
» Posle podešavanja vremena alarma, simbol će ostati da svetli i vreme alarma će se pojaviti na ekranu.
3. Na kraju vremena alarma, simbol će početi da trepće i ogласiće se zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazaće se trenutno vreme.

Otkazivanje alarma;

1. Da otkazete alarm, dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.
2. Pritisnite i zadržite tipku dok se ne pokaže "00:00".



Pokazaće se vreme alarma. Ako su uporedo podešeni vreme alarma i vreme kuvanja, pokazaće se ono vreme koje je kraće.

Tabela vremena kuvanja



Vremena navedena u tabeli su orijentaciona. Ona mogu da budu različita u zavisnosti od vrste hrane, debljine, tipa i vašeg načina kuvanja.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolači u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	180	25 ... 30
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštiju**		2	180	50 ... 60
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30 ... 40

Menjanje vremena u danu

1. Dodirnite tipku u kratkim intervalima dok se simbol ne pojavi na ekranu.
2. Dodirnite tipke / da podesite čas.
3. Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.



Postavke trenutnog vremena se otkazuju u slučaju da nestane električne energije. Ono se mora ponovo podesiti. Trenutno vreme se ne može promeniti kad je bilo koja od funkcija rerne u radu.

Podešavanje jačine zvuka

1. Kada se rerna nalazi u režimu mirovanja, dodirujte taster u kratkim intervalima dok se na ekranu ne pojavi „VOL“.
2. Pritiskajte tastere / da biste izabrali jedan od zvukova L0, L1 ili L2.
3. Pritisnite taster ili sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja tastera da biste potvrdili podešavanje

Podešavanje postavke Eko lampice




























1. Kada se rerna nalazi u režimu mirovanja, dodirujte taster u kratkim intervalima dok se na ekranu ne pojavi „LP“.
2. Pritiskajte tastere / da biste podesili opciju Ukjučeno ili EKO.
3. Pritisnite taster ili sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja tastera da biste potvrdili podešavanje
4. Kada je podešeno na UKLJUČENO; dok su vrata rerne otvorena u režimu mirovanja i tokom rada, lampa je UKLJUČENA neprekidno.
5. Kada je podešeno na EKO; dok su vrata rerne otvorena u režimu mirovanja i tokom rada, lampa je UKLJUČENA, a zatim se ISKLJUČUJE nakon 15 sekundi.

Ako u toku rada dodirnete bilo koji taster (osim tastera i) lampa se UKLJUČUJE, a zatim ISKLJUČUJE nakon 15 sekundi.

Pečenje jela i pečenje mesa



Prva policica rerne je donja policica.

	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		3	180	25 ... 30
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	25 ... 35
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Kvasac	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom roštilju**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	10 ... 15
Govede šnicle (cele) / Pačene	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjeći but (musaka)	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pečeno pile (1,8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Čuretina (5,5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Tabela kuvanja za testiranje jela

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju proizvode

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Shortbread	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	2 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Pita od jabuke	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	180	50 ... 60
	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	170	50 ... 60
	2 pleha	1-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju** 4-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na plehu za peciva**		1 - 4	170	50 ... 60

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete reću.

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Eko zagrevanje sa ventilatorom



Nemojte menjati temperaturu kuvanja nakon što kuvanje počne u režimu "Eko zagrevanje sa ventilatorom".



Ne otvarajte vrata za vreme kuvanja u režimu "Eko zagrevanje sa ventilatorom".

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	160	40 ... 50
Kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	2	200	30 ... 35
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*	2	200	40 ... 45
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	2	200	40 ... 45

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je kolač previše taman na površini, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je dobro ispečen iznutra ali je lepljiv spolja koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje testenine

- Ako je testenina previše suva, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako je testenini potrebno puno vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postarajte se da se prevelika količina sosa koji ste upotrebili za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na sve slojeve testa i na površinski sloj radi podjednagog pečenja.



Testeninu pecite u skladu sa režimom i temperaturom, koji su navedeni u tablici kuvanja. Ako donji deo još uvek nije dovoljno ispečen, sledeći put pleh postavite za jedan nivo niže.

Saveti za kuvanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgubi tečnost i postane previše suvo, kuvajte ga u šerpi sa poklopcem radije nego u plehu. Zatvorene posude će zadržati sokove jela.
- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuvanja ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u rernu.

Za najbolje rezultate kuvanja (zagrevanje sa ventilatorom/"Surf" funkcija):

- Možete peći jela od gustog testa kao što su lepinje, kolač u papiru, kolačiće ili keks istovremeno u 1, 2 ili 3 pleha zahvaljujući homogenoj raspodeli toplote koju obezbeđuje ova funkcija.
- Možete peći vlažno testa kao što su pita s jabukama ili voćna pita, u 2 pleha istovremeno.
- Pečenje velike količine hrane, koja sadrži veliku količinu tečnosti ili kvasnog testa u jednom plehu poboljšaće rezultate. Homogenije pečenje se postiže kod velike količine hrane koja narasta

kako topli vazduh dolazi i sa bočnih zidova, što he funkcija koju ne sadrže standardne rerne.

- Možete uštedeti vreme i energiju i postići odlične rezultate pečenja zahvaljujući ovoj funkciji istovremenog pečenja u više plehova.

Kako rukovati roštiljem















UPOZORENJE

Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uključivanje grila

1. Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodirnete dugme  da otvorite rernu.
 2. Dodirnite  da izaberete željenu funkciju grila.
 3. Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirnom dugmeta .
- » Simbol  trepće.
4. Podesite željenu temperaturu dodirnom tipaka .
 5. Potvrdite postavku temperature dodirnom tipke .
 6. Dodirnite tipku   da počnete da grilate ako su temperatura i operativna funkcija odgovarajuće.
- Simbol  se pojavljuje na ekranu.
- » Vaša rerna će odmah početi sa radom u izabranoj funkciji i povećaće unutrašnju temperaturu da dostigne podešenu vrednost. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će zasvetliti dok se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na ekranu funkcije.
7. Grilanje možete završiti ako još jednom dodirnete tipku  .
- » Rerna završava sa grilanjem i na ekranu se pojavljuje simbol .

Isključivanje grila

1. Dodirnite tipku  otprilike na 2 sekunde da zatvorite rernu.



Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Funkcija ražnja

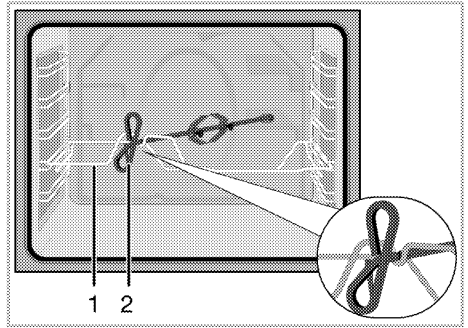
Kada se izabere funkcija roštilja uključuje se motor ražnja.



Motor ražnja radi sa funkcijom roštilja. Kada se upravlja funkcijom roštilja, grejač za roštilj se naizmenično uključuje i isključuje. Stoga, dok je grejač za roštilj uključen, motor ražnja radi i kada se on isključi, motor ražnja takođe prestaje da radi. To nije kvar.

- Nakon izbora funkcije za roštilj, natakните meso ili pile na ražanj pomoću viljuške (3).
- Ubacite ražanj u žleb na rotacionom motoru koji se nalazi na zadnjem zidu rerne. Postavite ražanj na okvir za ražanj.
- Okvir ražnja postavite na odgovarajuću policu u remi .
- Postavite pleh na jednu od nižih policica za sakupljanje masnoće. Sipajte malo vode u pleh radi lakšeg čišćenja.

- Kada postavljate rašpni okvir unutar šupljine, vodite računa da se okvir dotakne stražnjeg nosača postolja.
- Kada postavljate ražnjić, vodite računa da oblik na ražnju leži na utoru okvira kao što je prikazano na slici.



- 1 Ram za ražnju
- 2 Rotisserie pljuvati

Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

Pečenje na električnom roštilju

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vreme pečenja na roštilju (približno)
Riba	Zičani roštilj	4..5	250	20...25 min. #
Pileći fileti	Zičani roštilj	4..5	250	25...35 min.
Jagnjedi kotleti	Zičani roštilj	4..5	250	20...25 min.
Govede kremenadle	Zičani roštilj	4..5	250	25...30 min. #
Teleće kremenadle	Zičani roštilj	4..5	250	25...30 min. #
Tost-hleb *	Zičani roštilj	4	250	1...3 min.

zavisno od debljine

*Prethodno zagrevajte 5 minuta

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

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju proizvode

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Tost hleb	Zičani roštilj	4	250	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komadi	Zičani roštilj	4	250	25...35 min.

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

Predlažemo da obavite predzagrevanje 5 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.

6 Održavanje i nega

Opšte informacije

Servisni vek trajanja ovog proizvoda će se produžiti i učestaliji problemi će se smanjiti ako se uređaj redovno čisti.



OPASNOST:

Isključite proizvod iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenje. Postoji opasnost od električnog udara!



OPASNOST:

Pre čišćenja sačekajte da se proizvod ohladi. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatak od kuvanja i izbeći njihovo obgorevanje pri sledećoj upotrebi uređaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.
- Uvek se pobrinite da višak tečnosti nakon čišćenja bude temeljno obrisan i prosipana tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smeru.



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.



Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.

Čišćenje komandne table

Komandnu tablu i obrtnu dugmad očistite vlažnom krpom i osušite brisanjem.



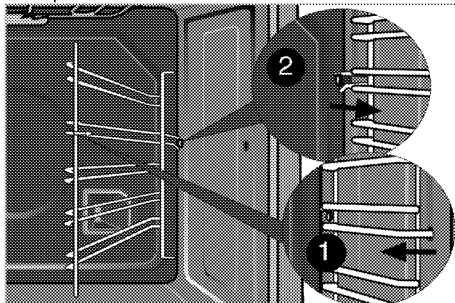
Ako je vaš proizvod opremljen tasterima/dugmad, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table. Komandna tabla može da se ošteti!

Čišćenje rerne

Za čišćenje bočnog zida (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

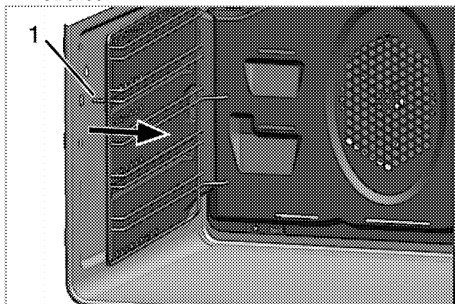
(Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

1. Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
2. Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.



(Ako je vaš proizvod opremljen funkcijom „Surf“)

1. Izvucite pin (1) bočne police iz bočnog zida na koji je montiran tako što ćete ga povući u smeru strelice.

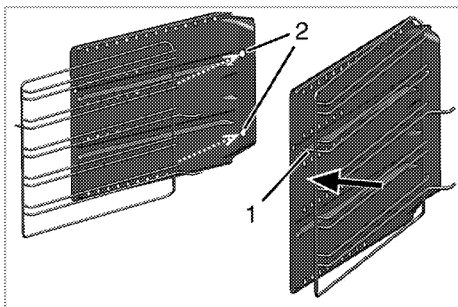


2. Potpuno uklonite bočnu policu i bočni zid povlačeći ih prema sebi.
3. Povucite i izvadite bočnu policu iz otvora (2) na zidu rerne.



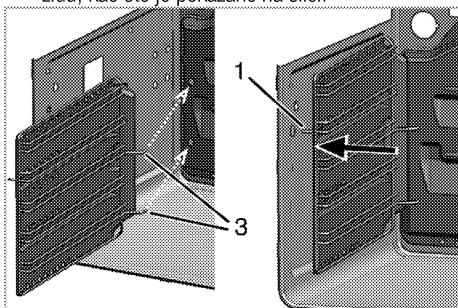
Broj otvora iza bočnog zida i veličina žičane police mogu se promeniti u zavisnosti od modela proizvoda.

4. Za čišćenje bočne police i bočnog zida, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.
5. Postavite bočnu policu tako što ćete je gurnuti u rupice (2) na zadnjem delu bočnog zida.



Ako imate fleki teleskopski funkciju vašeg proizvoda; postoji jedna rupa na zadnjem surfovanje bočnog zida. Postavite bočni rack povlačenjem u rupu.

6. Zaključajte bočnu policu na bočni zid povlačenjem klina (1) bočne police u smeru strelice.
7. Bočnu policu i bočni zid postavite na mesto tako što ćete pinove (3) gurnuti u rupice na zadnjem zidu, kao što je pokazano na slici.



8. Pin (1) na bočnoj polici postavite na svoje mesto, kao što je pokazano na slici.

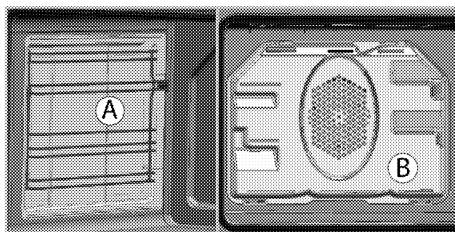


Uverite se da su bočna policica i bočni zid pravilno postavljeni.

Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili zadnji zid (B) vaše rerne mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitičke zidove rerne ne treba čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbuju masnoću i kada se površina ispuni mašću, počinju da sjaje. U tom slučaju preporučuje se zamena delova.

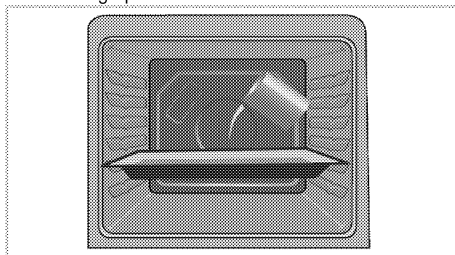


Lako čišćenje parom

(Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Omogućava lako čišćenje zato što je prljavština (koja nije mnogo stara) omekšana parom koja se stvara u unutrašnjosti rerne i kapima vode kondenzovanim na unutrašnjim površinama rerne.

1. Uklonite sav pribor i dodatne delove iz unutrašnjosti rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i postavite pleh na drugu policu rerne.



3. Izaberite funkciju lakog čišćenja parom. Trajanje čišćenja će se prikazati na ekranu i ne može se izmeniti. Možete da podesite vreme završetka za ovu funkciju čišćenja.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne pomoću vlažnog sundera ili krpe.
5. Koristite toplu vodu i težnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uporne prljavštine i obrišite suvom tkaninom.



U režimu lakog čišćenja parom, voda koja se stavlja u posudu za omekšavanje ostataka / prljavštine u unutrašnjosti pećnice će ispariti i kondenzovati u šupljini pećnice i unutrašnjem staklu vrata pećnice, tako da voda može kapati kada vrata rerne kapaju. je otvoren. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata rerne.

Pirolitičko samočišćenje



OPASNOST:

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Ne dodirujte proizvod i udaljite decu za vreme samočišćenja. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjaња ostataka.

Rerna ima pirolitičko samočišćenje. Rerna se zagreva na oko 430-480 °C, a postojeća prljavština se sagoreva. Može da dođe do stvaranja jakog dima. Obezbedite dobru ventilaciju. Pirolizu treba koristiti nakon svake desete upotrebe rerne.

1. Uklonite sav pribor i dodatne delove iz rerne. Kod modela sa bočnom policom: nemojte zaboraviti da izvadite bočne police.

Ako je vaš proizvod opremljen dodatkom koji je otporan na pirolitičko čišćenje (otporan na samostalno čišćenje na visokoj temperaturi), ne morate da uklanjate ove dodatke iz rerne.



2. Pre ciklusa čišćenja uklonite svu prljavštinu sa spoljnih površina koristeći vlažnu krp.





Ne čistite zaptivač vrata.

Zaptivač od fiberglasa je veoma osetljiv i lako može da se ošteti.

U slučaju oštećenja na zaptivnoj gumi vrata rerne, zamenite je novom iz ovlašćenog servisa.

3. "Pyrolysis" (Piroliza)  Izaberite pirolitičku funkciju (samočišćenje).
4.  **eco** Savetuje se upotreba funkcije ekonomičnog čišćenja ako rerna nije mnogo prljava.


Ako se ova funkcija koristi pri velikom zaprljanju, čišćenje neće biti dovoljno. Za takve slučajeve, pirolitičku funkciju  treba primeniti nakon završenog ciklusa  **eco** ekonomičnog čišćenja.

Na displeju se prikazuje vreme samočišćenja. To vreme se ne može podešavati.

Kraj ciklusa samočišćenja može da se podesi.



5. Vrata rerne se ne mogu otvoriti i simbol brave se prikazuje na displeju za vreme samočišćenja. Ona ostaje zaključana izvesno vreme po završetku funkcije pirolize. Ne primenjujte silu na bravu za

vrata sa ručicom dok simbol brave  ne nestane.

6. Nakon ciklusa čišćenja, talog prljavštine uklonite rastvorom vinskog sirćeta.

Čišćenje vrata rerne

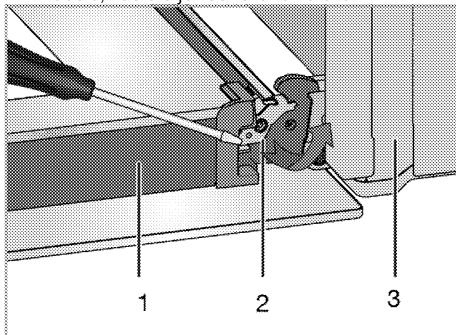
Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.



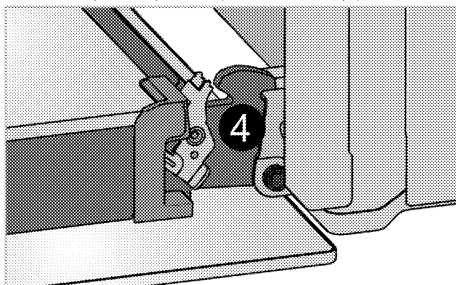
Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i unište staklo.

Skidanje vrata rerne

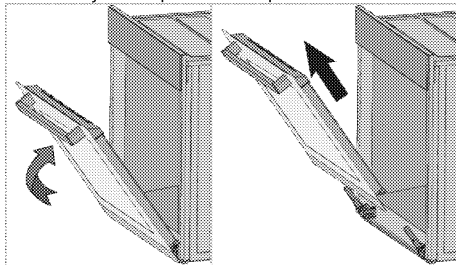
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.



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



3. Prednja vrata pomerite do pola.



4. Skinite prednja vrata tako što ćete ih povući prema napred kako bi se oslobodila iz leve i desne šarke.

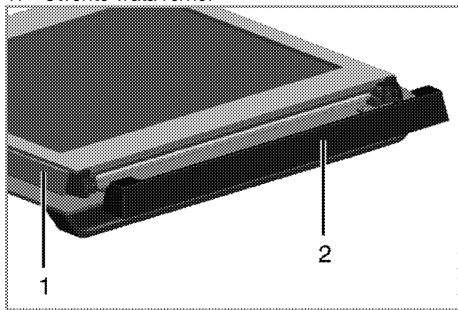


Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima (Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

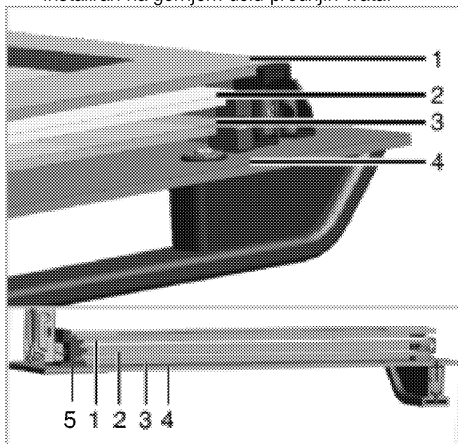
Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se izvaditi radi čišćenja.

1. Otvorite vrata rerne.



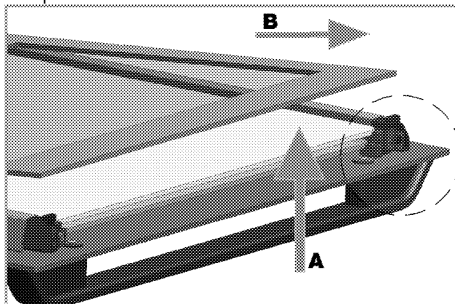
- 1 Okvir
- 2 Plastičan deo

2. Povucite prema sebi i skinite plastični deo koji je instaliran na gornjem delu prednjih vrata.

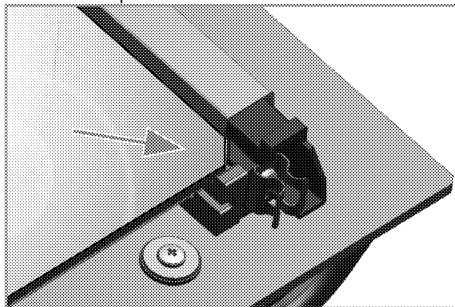


- 1 Najdublja staklena ploča
- 2 Druga unutrašnja staklena ploča
- 3 Treća unutrašnja staklena ploča

- 4 Spoljna staklena ploča
- 5 Plastični žleb za staklenu ploču-donji
3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču u pravcu **A** i izvucite je u pravcu **B**.



4. Ovaj postupak ponovite za uklanjanje druge i treće staklene ploče.



Prvi korak u montiranju vrata je reinstaliranje druge i treće unutrašnje staklene ploče (2, 3).

Kao što je prikazano na slici, stavite ožlebljeni ugao staklene ploče tako da se osloni na ožlebljeni ugao plastičnog žleba.

Pošto se druga i treća unutrašnja staklena ploča mogu međusobno zameniti, redosled njihovog postavljanja nije važan.

prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema drugoj staklenoj ploči.

Važno je da uglavite donje uglove svih unutrašnjih staklenih ploča u donje plastične žlebove (5).

Gurajte plastični deo prema okviru dok ne čujete "klik".



Nakon čišćenja, sve staklene ploče se moraju ponovo ugraditi.

Zamena sijalice u rerni



OPASNOST:

Pre zamene sijalice u rerni uverite se da je proizvod isključen iz struje i ohlađen radi izbegavanja opasnosti od električnog udara. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!



Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.



Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.



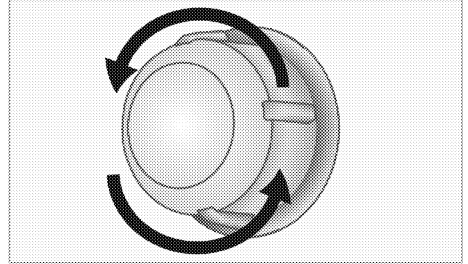
Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.



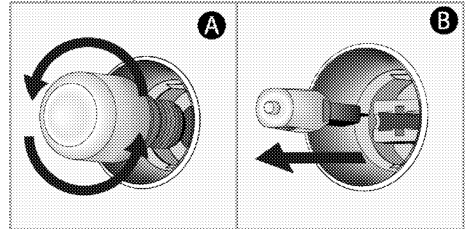
U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara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

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. Isključite proizvod iz struje.
2. Stakleni poklopac okrećite suprotno smeru kazaljke na satu da biste je uklonili.



3. Ako je tip lampe u vašoj rerni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamenite je. Ako je u pitanju tip lampe (B), povucite je i uklonite je kao što je prikazano na slici i zamenite je.



4. Namestite stakleni poklopac.

7 Otklanjanje kvarova

Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

- Normalno je da se u toku rada javlja para. >>> *To nije kvar.*

Proizvod emituje metalni zvuk (buka) tokom grejanja i hlađenja.

- Kada se zagrevaju metalni delovi, može doći do njihovog širenja i izvešnog šuma. >>> *To nije kvar.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pregoreo ili je reagovao. >>> *Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*
- Proizvod nije priključen na (uzemljenu) utičnicu. >>> *Proverite utikač.*

Sijalica u rerni ne radi.

- Sijalica u rerni je u kvaru. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

Rerna ne greje.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešeni. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastera za izbor funkcije i/ili temperature.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*



Posavetujte se sa ovlašćenim serviserom ili distributerom na mestu kupovine proizvoda ukoliko ne možete da rešite problem i pored primene navedenih uputstava. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.

