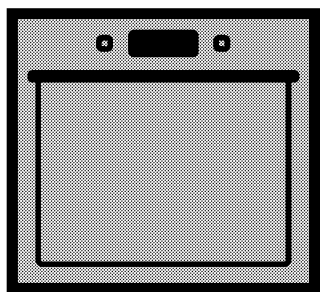


Vstavaná rúra

Používateľská príručka



BCM15400XG

SK | PL | LV

285.4501.02/R.AE/05.10.2018/3-2

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,

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

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

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa ohrozenia života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.4

Všeobecná bezpečnosť4
 Elektrická bezpečnosť4
 Bezpečnosť produktu5
 Zamýšľané použitie7
 Bezpečnosť detí7
 Likvidácia starého výrobku8
 Likvidácia obalového materiálu8

2 Všeobecné informácie 9

Prehľad9
 Obsah balenia10
 Technické parametre11

3 Montáž 12

Pred montážou12
 Montáž a pripojenie14
 Budúca preprava15

4 Prípravy 16

Tipy na šetrenie energiou16

Prvé použitie 16
 Nastavenie času 16
 Prvé čistenie výrobku 16
 Prvé zahriatie 16

5 Práca s rúrou 18

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní 18
 Práca s elektrickou rúrou 18
 Prevádzkové režimy 19
 Obsluha riadiacej jednotky rúry 21
 Harmonogramy varenia 25
 Prevádzka grilu 26
 Varné harmonogramy pre grilovanie 26

6 Údržba a starostlivosť 27

Všeobecné informácie 27
 Čistenie ovládacieho panela 27
 Čistenie rúry 27
 Odstránenie dvierok rúry 28
 Odstránenie vnútorného skla dvierok 28
 Výmena žiarovky v rúre 29

7 Riešenie problémov 31

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.

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

Všeobecná bezpečnosť

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

druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.

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

Elektrická bezpečnosť

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

zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

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

ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.

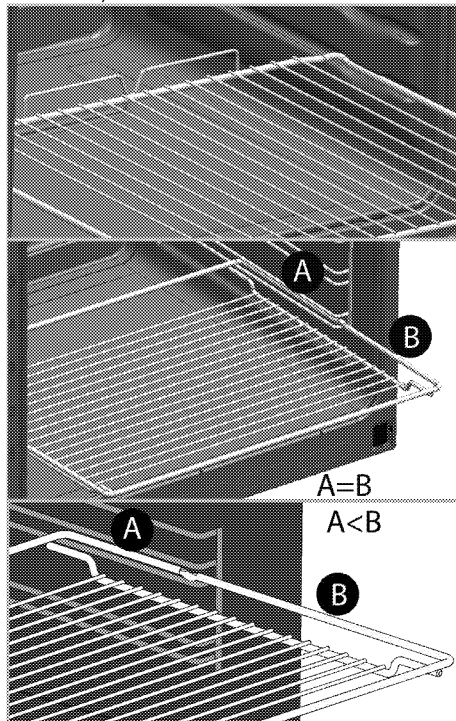
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky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

Bezpečnosť produktu

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

- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zahrejú.
- Počas používania sa spotrebič zahreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklenené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)
Správne umiestnenie drôtovej poličky a plechu na drôtené podstavce
Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo

plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasunú medzi 2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Rukoväť rúry nie je určená na sušenie utierok. Počas používania funkcie grilovania nedávajte na otvorené dvierka utierky, rukavice ani podobné výrobky.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.

- Papier na pečenie dajte do pekáča alebo do príslušenstva rúry (plech, gril, atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasuňte do predhriatej rúry. Odstráňte časti papiera na pečenie prečnievajúce okraje pekáča alebo príslušenstvo, aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.
- **VÝSTRAHA:** Uistite sa, že je spotrebič vypnutý predtým ako vymeníte lampu, vyhnete sa tak možnosti elektrického šoku.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu.
- Produkt musí byť umiestnený priamo na podlahe. Nesmie byť položený na podstavec, ani na stojan.

Záruka produktu voči požiaru

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

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.

- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nekladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

Likvidácia starého výrobku

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



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

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

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

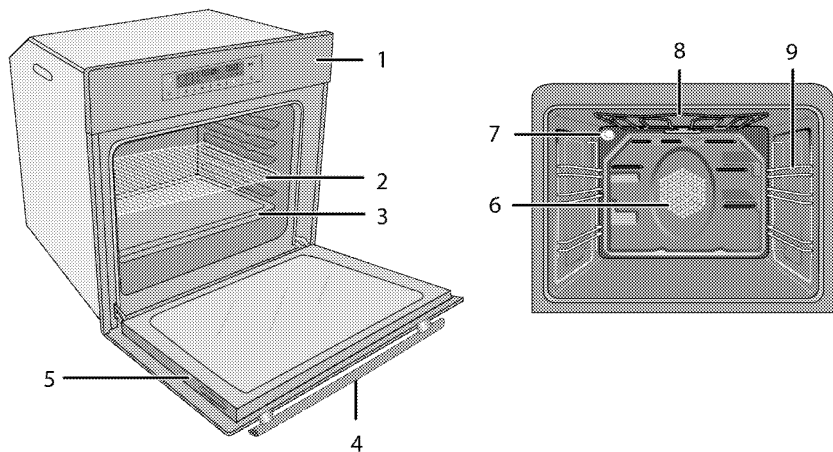
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

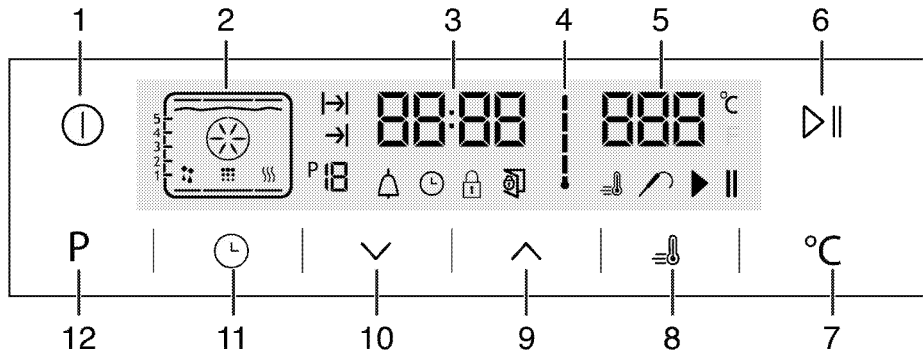
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. NeLIKVIDUJTE ich spolu s bežným odpadom z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

2 Všeobecné informácie

Prehľad



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



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

Obsah balenia

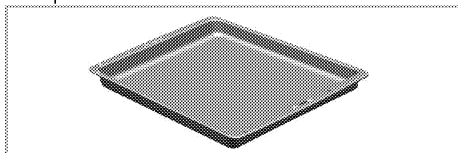


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

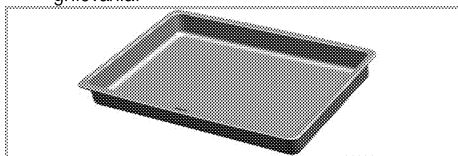
2. Plech do rúry

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



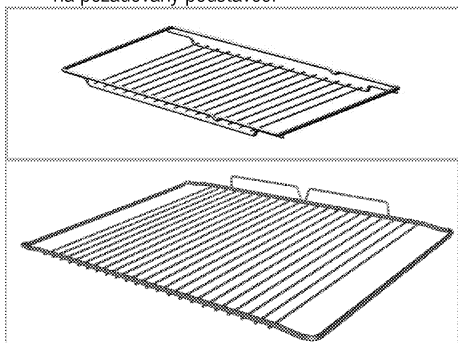
3. Hlboký plech

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



4. Drôtená polička

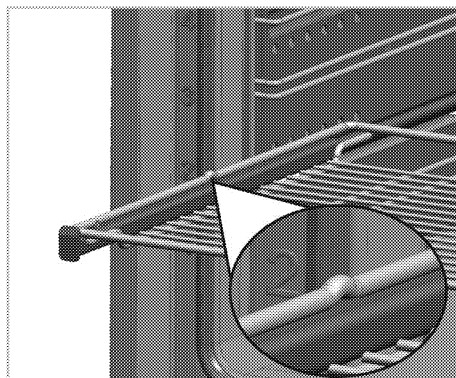
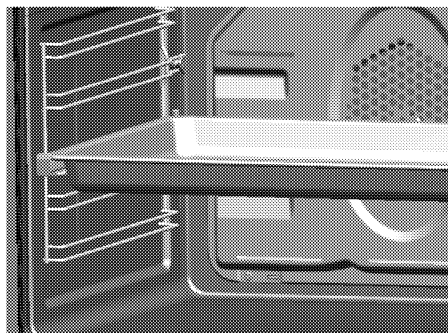
Používa sa na opekanie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



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

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

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





Technické parametre


Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	2.9kW
Poistka	min. 16 A
Typ kábla/prierez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	455 mm/594 mm/567 mm
Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka)	**450 alebo 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra
Vnútorne osvetlenie	15/25 W
Príkon grilu	2.2 kW

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

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

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

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

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

3 Montáž

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



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



NEBEZPEČENSTVO:

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

Pred montážou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí

byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

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



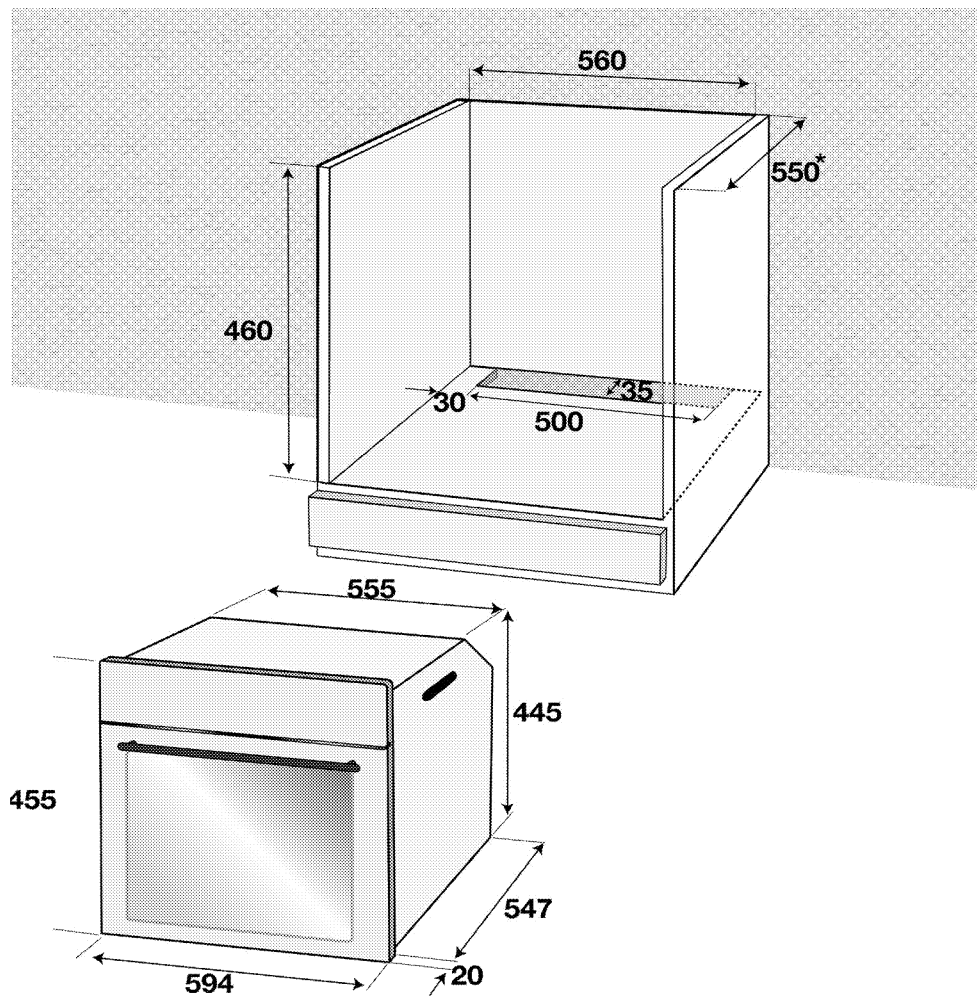
Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



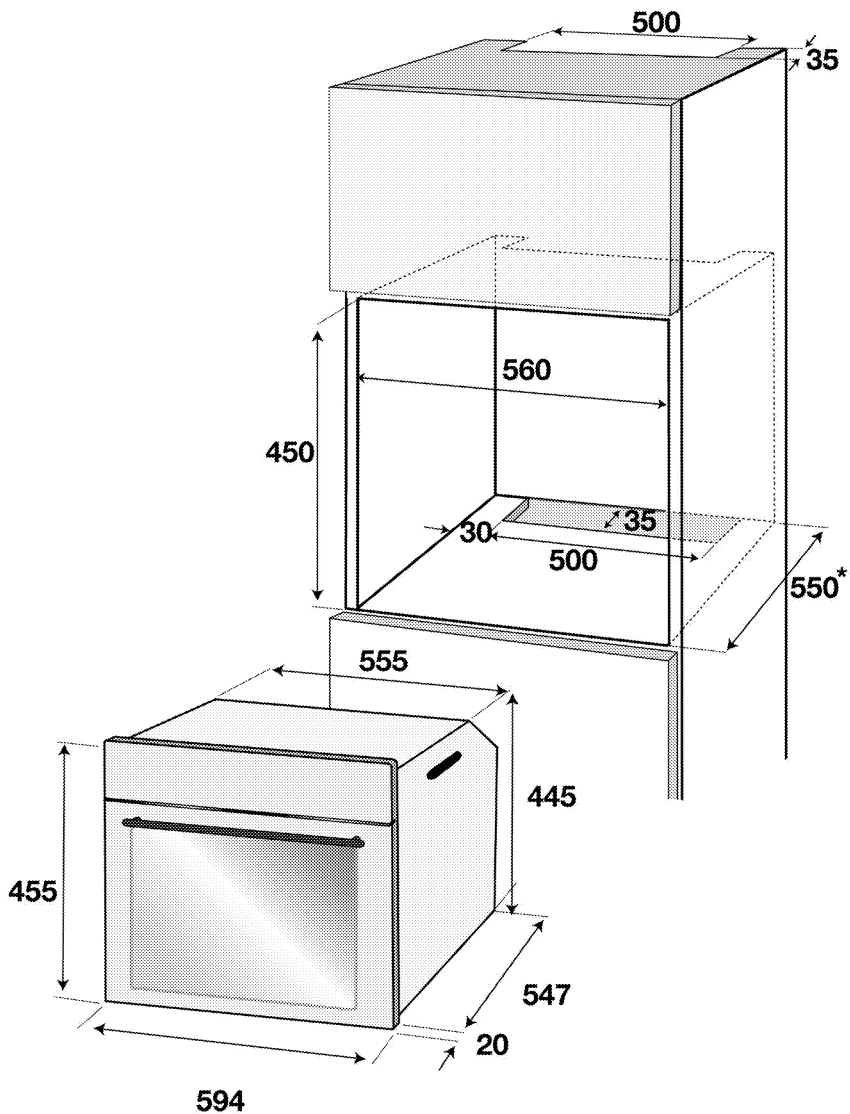
Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dverka a/ani rúčku.



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



* min.



* min.

Montáž a pripojenie

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

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej poistkou s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša

spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.

**NEBEZPEČENSTVO:**

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

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

**NEBEZPEČENSTVO:**

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

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

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

**NEBEZPEČENSTVO:**

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

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

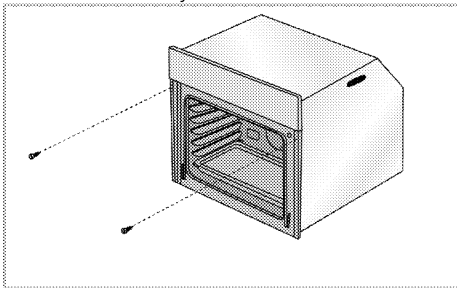


Zaštrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

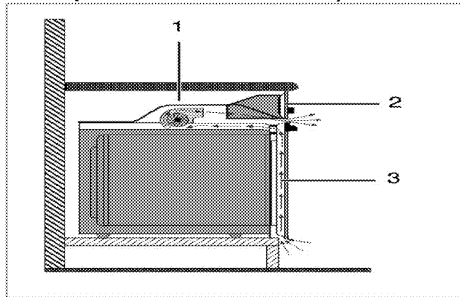
Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

Inštalácia produktu

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



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

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

- 1 Chladiaci ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dvierka

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



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

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

Záverečná kontrola

1. Zapojte sieťový kábel a zapnite poistku výrobku.
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

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



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



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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

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

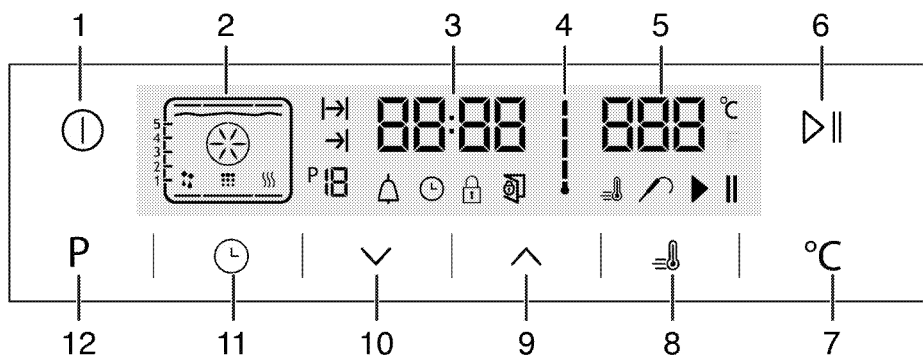
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrm, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.
- Ak dvere nie sú otvorené, vnútorná teplota je optimalizovaná tak, aby šetrila energiu v móde

ECO FAN HEATING a môže sa líšiť od tej na displeji.

- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dvierka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.

Prvé použitie

Nastavenie času



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

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

Prvé čistenie výrobku

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

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

Prvé zahriatie

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



VAROVANIE

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

Elektrická rúra

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

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dverka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 26*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 26*



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

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekani a grilovaní



VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí.

Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.



NEBEZPEČENSTVO:

Dávajte pozor pri otváraní dveriek rúry, pretože môže unikáť para.

Unikajúca para vám môže obariť ruky, tvár a/alebo oči.

Tipy na pečenie

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

Tipy na opekanie

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

Tipy na grilovanie

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

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

mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.

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



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

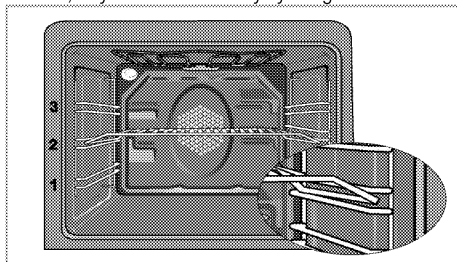
Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masť na jedle sa môže vznietiť.

Práca s elektrickou rúrou

Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

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

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



Prevádzkové režimy

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

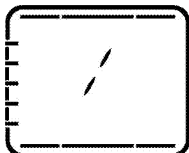
1. Horné a spodné ohrievanie



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

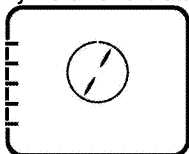
Vhodná poloha podstavca sa zobrazí na obrazovke.

2. Spodné/horné ohrievanie podporené ventilátorom




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

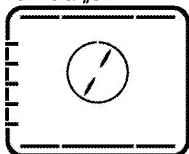
3. Vyhrievanie ventilátorom



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

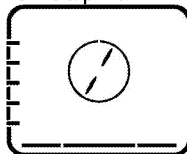
 Keď sú dvierka rúry otvorené, motor ventilátora sa nespustí, aby sa udržal teplý vzduch v rúre.

4. Funkcia „3D“



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

5. Funkcia pizza



V prevádzke je spodné ohrievanie a ohrievania s asistenciou ventilátora. Vhodné na pečenie pizze.

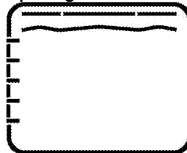
6. Úplné grilovanie + ventilátor



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

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

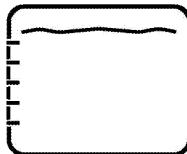
7. Úplné grilovanie



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

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

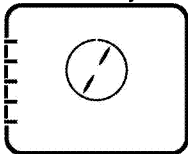
8. Gril



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

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

9. Ekonomické vyhrievanie ventilátorom



Na šetrenie energie môžete použiť túto funkciu namiesto varení, ktoré by ste vykonali s pomocou ohrievania s ventilátorom pri teplotnom rozsahu 160 - 220 °C. Predlži sa však o trochu čas varenia.

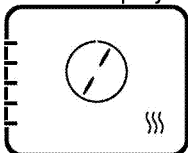
Časy varenia, ktoré súvisia s touto funkciou, sú uvedené v tabuľke „**Ekonomické vyhrievanie ventilátorom**“.

10. Spodné ohrievanie



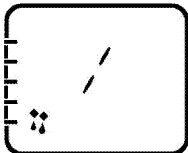
V prevádzke je len spodné ohrievanie. Je to vhodné na pizzu a na následné stmavnutie jedál z dolnej časti.

11. Uchovanie teploty



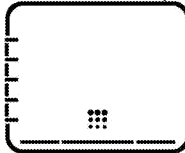
Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servírovanie na dlhé časové obdobie.

12. Prevádzka s ventilátorom



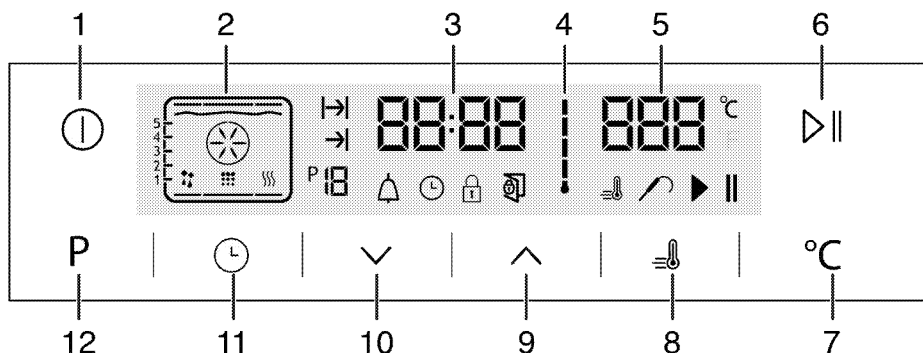
Rúra sa neheje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje.

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

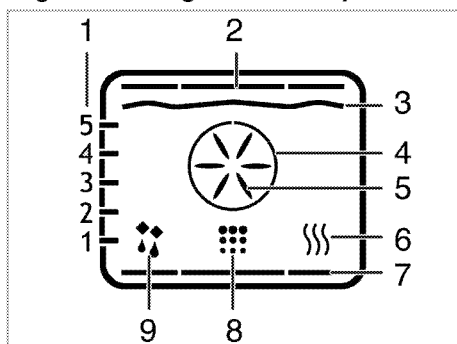


Táto funkcia umožňuje, aby sa nečistoty v rúre (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäkčili a ľahko vyčistili. Pozrite si časť "Čistenie - jednoduché parné čistenie" na jednoduché čistenie parou.

Obsluha riadiacej jednotky rúry



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



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

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

Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.

Tabuľka funkcií:


Tabuľka funkcií označuje prevádzkové funkcie, ktoré môžete použiť v rúre a ich príslušné maximálne a minimálne teploty.


Tabuľka funkcií	Odporúčaná teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Horné a spodné ohrievanie	200	40 - 280
Spodné/horné ohrievanie podporené ventilátorom	175	40 - 280
Varenie s	180	40 - 280

asistenciu ventilátora		
Funkcia „3D“	205	40 - 280
Funkcia pizza	210	40 - 280
Veľký gril s asistenciou ventilátora	200	40 - 280
Úplné grilovanie	280	40 - 280
Nízky gril	280	40 - 280
Ekonomické vyhrievanie ventilátorom	180	160 - 220
Spodné ohrievanie	180	40 - 220
Uchovanie teploty	60	40 - 100

	Maximálny nastaviteľný čas varenia v režimoch, okrem zachovávania teploty, je z bezpečnostných dôvodov obmedzený na 6 hodín. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.
	Počas vykonávania nastavení budú blikať na hodinách príslušné symboly.
	Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plne automatické programovanie.
	Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dverka rúry.



Práca s rúrou


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

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






Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

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



1. Po dotknutí sa tlačidla  na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
2. Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel .


3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .


» Bude blikať symbol .

4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .
5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .
6. Vložte jedlo do rúry.
7. Dotknutím sa tlačidla   spustíte varenie, ak je vhodná teplota a prevádzková funkcia. Na displeji sa zobrazí symbol .

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




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

» Rúra dokončí varenie a na displeji sa zobrazí symbol .







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



Varenie pomocou nastavenia času varenia:


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

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

» Bude blikať symbol .

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

- » Po nastavení času varenia sa bude na displeji neprerušovane zobrazovať symbol .
8. Vložte jedlo do rúry.
9. Dotknutím sa tlačidla  || spustíte varenie, ak je vhodná teplota, prevádzková funkcia a čas varenia.




Na displeji sa zobrazí symbol .








- » Rúra sa predhreje na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvoleného času varenia.
- » Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia nastaveného času varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.


10. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí hlásenie "End" a zaznie alarm.
11. Alarm stíšite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.
- » Alarm sa zastaví a rúra automaticky dokončí prevádzku.



Nastavenie konca času varenia na neskoršiu dobu:



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


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

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



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

8. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre koniec času varenia.

9. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel  a potvrďte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla .


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

10. Vložte jedlo do rúry.

11. Dotknutím sa tlačidla  || spustíte varenie, ak je vhodná teplota, prevádzková funkcia, čas varenia a koniec času varenia. Na displeji sa zobrazí symbol .


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





12. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí hlásenie "End" a zaznie alarm.
13. Alarm stíšite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.
- » Alarm sa zastaví a rúra automaticky dokončí prevádzku.

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

Nastavenie posilňovača (rýchle predhrievanie)

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

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






1. Dotknite sa tlačidla  potom, čo nastavíte teplotu, prevádzkovú funkciu, čas varenia a koniec času varenia.
- » Nepretržite sa zobrazí symbol  a zapne sa nastavenie zosilňovača (rýchle predhrievanie).
- » Symbol posilňovača zhasne hneď potom, ako rúra dosiahne želanú teplotu a rúra bude pokračovať vo funkcii, ktorá bola aktivovaná pred zapnutím funkcie posilňovača.
2. Opätovne sa dotknite tlačidla , aby ste zrušili funkciu zosilnenia.
- » Prestane sa zobrazovať symbol  a vypne sa nastavenie zosilňovača (rýchle predhrievanie).

Vypnutie elektrickej rúry

Dotknutím sa tlačidla  rúru vypnete.

Zapnutie zámky tlačidiel





Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji sa zobrazí hlásenie „OFF“.
2. Stlačením tlačidla  aktivujete zámku tlačidiel.
- » Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie „On“ a symbol  zostane svietiť. Potvrďte to stlačením tlačidla .



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

Aby ste deaktivovali zámku tlačidiel, dotknite sa



1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji sa zobrazí hlásenie „On“.
2. Vypnite zámku tlačidiel stlačením tlačidla .
- » Po deaktivovaní zámky tlačidiel sa zobrazí hlásenie „OFF“. Potvrďte to stlačením tlačidla .



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

Nastavenie budíka

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

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






Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

2. Pomocou tlačidiel  nastavte trvanie alarmu.
- » Po nastavení času alarmu zostane symbol alarmu  svietiť a na displeji sa zobrazí čas alarmu.
3. Na konci času alarmu začne blikať symbol  a zaznie zvukové upozornenie.

Vypnutie alarmu

1. Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.
- » Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.





Zrušenie alarmu:

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol , aby ste zrušili alarm.
2. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo , kým sa nezobrazí „00:00“.



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




Zmena denného času

1. Dotknite sa tlačidla , v krátkych intervaloch, kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Dotknutím sa tlačidiel  nastavíte hodiny.
3. Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu  a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.








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

Nastavenie hlasitosti


1. Kým je rúra v pohotovostnom režime, v krátkych intervaloch stlačte klávesu  až kým sa na displeji nezobrazí 'VOL'.
2. Pre nastavenie jedného z tónov L0, L1 alebo L2 stlačte klávesu .
3. Stlačte klávesu  alebo počkajte 4 sekundy bez toho aby ste sa dotýkali akékoľvek z klávesov pre potvrdenie nastavenia.

Nastavenie úsporného svetla


1. Kým je rúra v pohotovostnom režime, v krátkych intervaloch stlačte tlačidlo  až kým sa na displeji nezobrazí 'LP'.
2. Stlačte klávesy  a nastavte možnosť Zap. alebo ECO.
3. Stlačte  kláves alebo počkajte 4 sekundy bez toho aby ste sa dotýkali akékoľvek z klávesov pre potvrdenie nastavenia.
4. Pri nastavení na ZAP; zatiaľ čo sú dvere rúry v pohotovostnom režime otvorenej a počas prevádzky svetlo je neustále zapnuté.
5. Pri nastavení na ECO; zatiaľ čo sú v pohotovostnom režime dvere otvorené a počas prevádzky sa svetlo zapne a po 15 sekundách sa vypne.

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

Harmonogramy varenia

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

Pečenie a opekánie


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


Jedlo	Číslo úrovne varenia		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu*	Jedna úroveň		2	175	25 ... 30
Koláče vo forme*	Jedna úroveň		1	175	40 ... 50
Koláče v papieri na pečenie*	Jedna úroveň		2	175	25 ... 30
	Jedna úroveň		1	175	25 ... 35
Pískotový koláč*	Jedna úroveň		2	200	5 ... 10
Koláčiky*	Jedna úroveň		2	175	25 ... 30
	2 úrovne		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Kysnuté cesto*	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
Bohaté pečivo*	Jedna úroveň		2	180	25 ... 35
	2 úrovne		1 - 3	190	35 ... 45
Droždie*	Jedna úroveň		2	190	35 ... 45
Lazane*	Jedna úroveň		2	180	30 ... 40
Pizza*	Jedna úroveň		2	200	15 ... 20
	Jedna úroveň		2	200	10 ... 15
Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso	Jedna úroveň		2	25 min. 250/max. potom 180... 190	100 ... 120
Jahňacie stehno (v kastrole)	Jedna úroveň		2	25 min. 250/max. potom 190	70 ... 90
	Jedna úroveň		2	25 min. 250/max. potom 190	60 ... 80
Pečené kura	Jedna úroveň		1	15 min. 250/max. potom 180... 190	55 ... 65
	Jedna úroveň		1	15 min. 250/max. potom 180... 190	55 ... 65
Moriak (plátky)	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max. potom 180... 190	150 ... 210
	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max. potom 180... 190	140 ... 190
Ryby	Jedna úroveň		2	200	20 ... 30
	Jedna úroveň		2	200	20 ... 25

Počas súčasného pečenia s 2 plechmi umiestnite hlbší plech na horný podstavec a ten druhý plech na spodný podstavec.

* Odporúčame vám, aby ste všetky potraviny predhriali.

Ekonomické vyhrievanie ventilátorom

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

 Počas varenia v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom neotvárajte dverka. Ak dvere nie sú otvorené, vnútorná teplota je optimalizovaná tak, aby šetrila energiu a môže sa líšiť od tej na displeji.

Jedlo	Počet zásobníkov		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče v papieri na pečenie	Jeden zásobník		1	185	35 ... 40
Koláčiky	Jeden zásobník		1	185	30 ... 35
Kysnuté cesto	Jeden zásobník		1	200	40 ... 45
Bohaté pečivo	Jeden zásobník		1	200	40 ... 45

Tipy na pečenie koláčov

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

Tipy na pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia. Navlhčite vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajčiek a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo šťavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.



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

Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlo zo zeleniny mňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto plechu. Uzatvorené nádoby uchovávajú šťavu v jedle.
- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.

Prevádzka grilu



VAROVANIE

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

Grilovanie na elektrickom grile

Jedlo	Úroveň vsunutia	Čas grilovania (približne)
Ryby	2..3	20..25 min. #
Kuracie plátky	2..3	25..35 min.
Jahňacie kotlety	2..3	20..25 min.
Pečené mäso	2..3	25..30 min. #
Tefacie kotlety	2..3	25..30 min. #
Hriankový chlieb	3	1..2 min.

v závislosti od hrúbky

Zapnutie grilu

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

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

Vypnutie grilu

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



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

Varné harmonogramy pre grilovanie

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

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



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.
Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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



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

Čistenie ovládacieho panela

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



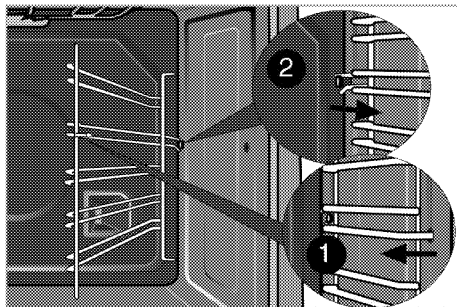
Pri čistení ovládacieho panelu neodstraňujte ovládacie tlačidlá/gombíky.
Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie rúry

Ak chcete vyčistiť bočnú stenu

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

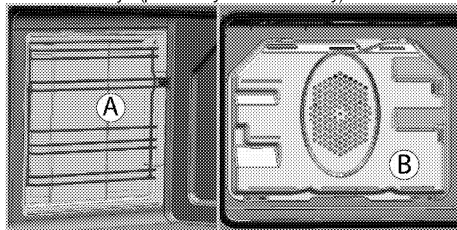
- Odstaráte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
- Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



Katalytické steny

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

Vnútorne bočné steny (A) a/alebo zadná stena (B) vášho produktu môžu byť pokryté katalytickým smaltom. Katalytické steny majú svetlomatnú farbu a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry by sa nemali čistiť. Pórovité povrchy katalytických stien sa automaticky vyčistia absorbovaním a konvertovaním rozliateho oleja (para a kyslíčnik uhlíčitý).

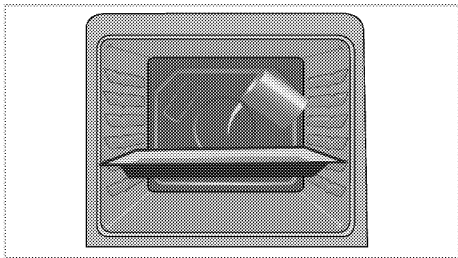


Jednoduché parné čistenie

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

Zaručuje jednoduché čistenie tým, že nečistoty (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäknú kvapôčkami pary vo vnútri rúry, vodné kvapky sa kondenzujú na vnútornom povrchu rúry.

- Z vnútra rúry vyberte všetko prislúšenstvo.
- Nalejte do plechu do rúry 500 ml vody a položte plech na druhý regál rúry.



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

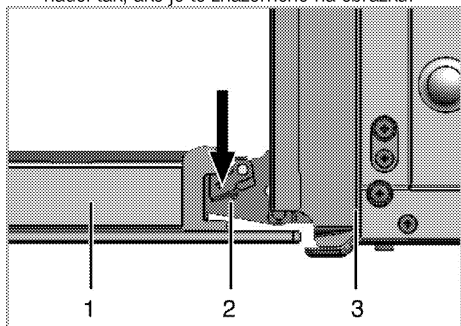
Čistenie dveriek rúry

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

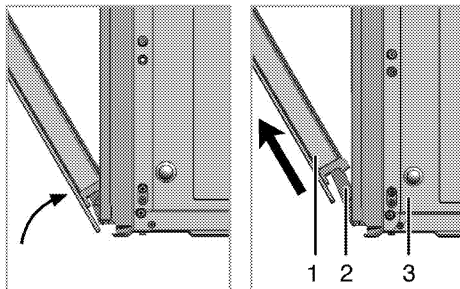
i Na čistenie dveriek rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

Odstránenie dveriek rúry

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



- 1 Predné dverka
- 2 Pánt
- 3 Rúra



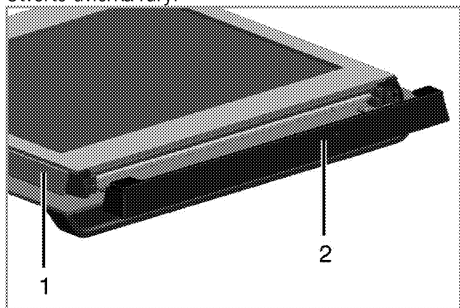
3. Pootvorte do polovice predné dverka.
4. Predné dverka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravej a ľavej pántu.

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

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

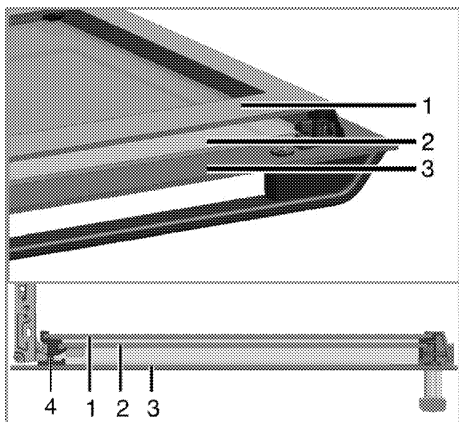
Panel vnútorného skla dveriek rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

Otvorte dverka rúry.



- 1 Rám
- 2 Plastový diel

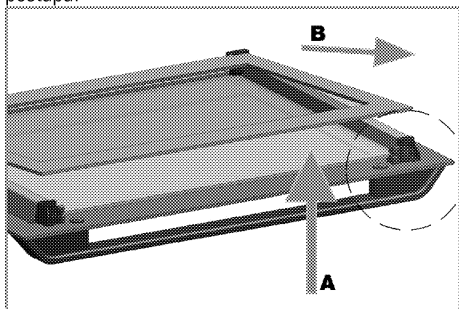
Ťahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť prímontovanú k hornej časti predných dveriek.



- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2 Vnútorný sklenený panel
- 3 Vonkajší sklenený panel
- 4 Plastový otvor na sklenený panel - dolný

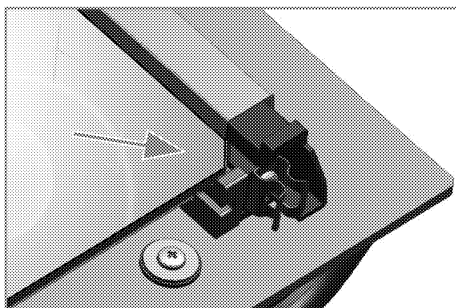
Podľa zobrazenia na obrázku mierne zdvihnite najvnútornejší sklenený panel (1) v smere **A** a vytiahnite ho von v smere **B**.

Vnútorný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu.



Prvým krokom pri preskupení dveriek je opätovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2).

Podľa zobrazenia na obrázku umiestnite skosený okraj skleneného panelu tak, aby bol na skosenom okraji plastového otvoru.



Vnútorný sklenený panel (2) musíte namontovať do plastového otvoru v blízkosti najvnútornejšieho skleneného panelu (1).

Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačená strana panelu smeruje celom k vnútornému sklenenému panelu.

Je dôležité, aby ste dolný okraj vnútorného skleneného panelu umiestnili do dolného plastového otvoru.

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

Výmena žiarovky v rúre



NEBEZPEČENSTVO:

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

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!



Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 11*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.



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



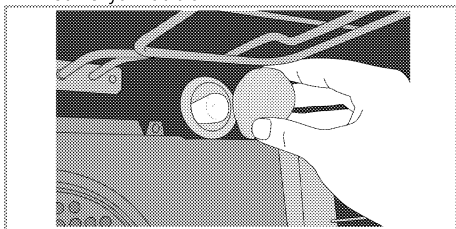
Žiarovka použitá v tomto spotrebiči nie je vhodná na osvetlenie miestnosti. Zamýšľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.



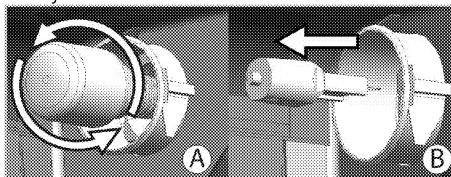
Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 °C.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

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



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



4. Namontujte sklený kryt.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

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

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

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

Produkt nepracuje.

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

Osvetlenie rúry nefunguje.

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

Rúra sa nezohrieva.

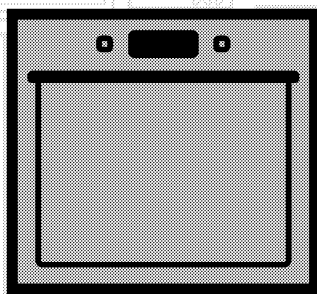
- Nie je nastavená funkcia a/alebo teplota. >>> *Pomocou gombíka/tlačidla funkcie a/alebo teploty nastavte funkciu a teplotu.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*



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

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkownika



PL

beko

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

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

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

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.



Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia
dotyczące bezpieczeństwa i ochrony
środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa 4
 Bezpieczeństwo elektryczne..... 4
 Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu
 tego wyrobu 5
 Zamierzone przeznaczenie..... 7
 Bezpieczeństwo dzieci..... 8
 Stare urządzenia 8
 Pozbywanie się materiałów opakowaniowych..... 8

2 Informacje ogólne 9

Opis urządzenia 9
 Zawartość opakowania..... 10
 Dane techniczne 11

3 Instalacja 12

Przed zainstalowaniem..... 12
 Instalacja i przyłączenie..... 14
 Przyszły transport..... 15

4 Przygotowanie 16

Jak oszczędzać energię..... 16

Pierwszy raz..... 16
 Ustawianie czasu 16
 Pierwsze czyszczenie..... 16
 Podgrzewanie wstępne..... 16

5 Jak obsługiwać piekarnik 18

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o
 grillowaniu. 18
 Jak obsługiwać piekarnik elektryczny..... 18
 Tryby pracy..... 19
 Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika.... 21
 Tabela czasów pieczenia 25
 Jak obsługiwać grill..... 26
 Tabela czasów pieczenia przy grillo 26

6 Czyszczenie i konserwacja 27

Informacje ogólne..... 27
 Czyszczenie panelu sterowania 27
 Czyszczenie piekarnika 27
 Przenoszenie drzwiczek piekarnika..... 28
 Wyjmowanie szyby w drzwiczkach..... 29
 Wymiana lampki w piekarniku..... 29

7 Rozwiązywanie problemów 31

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

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

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

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

Bezpieczeństwo elektryczne

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

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnąć chwytając za nią samą.
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez

wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłączy elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać

nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.

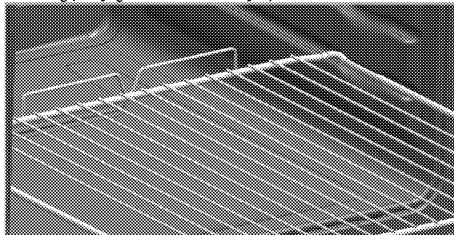
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnia

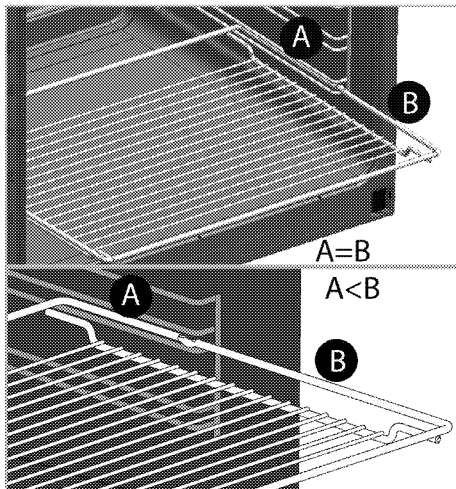
piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.

- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.'
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach

Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).





- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszaj na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika.

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

- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy upewnij się, że piekarnik jest wyłączony, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.
- Urządzenie należy ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie może ono stać na podstawie ani cokole.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

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

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na

przykład do ogrzewania pomieszczeń."

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

Bezpieczeństwo dzieci

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

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

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



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

Zgodność z dyrektywą RoHS:

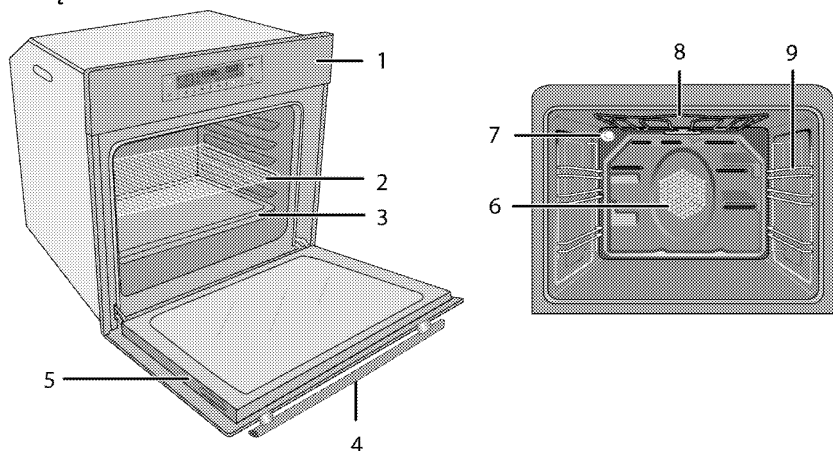
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

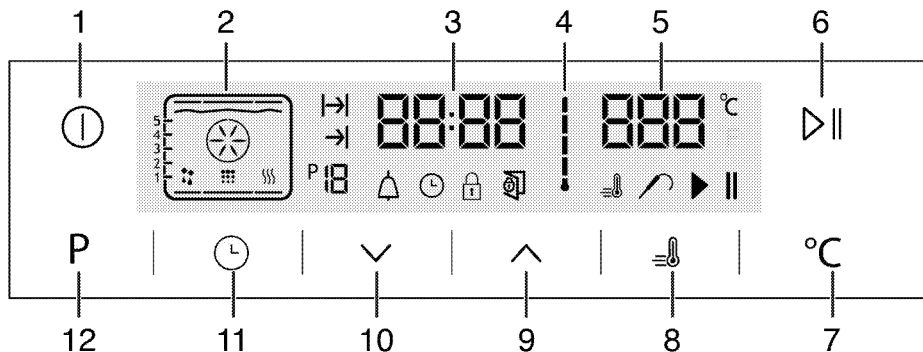
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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



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

Zawartość opakowania

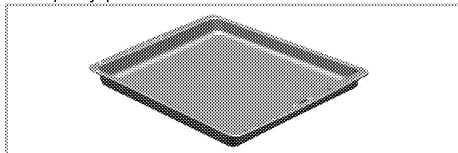


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

1. Instrukcja użytkowania

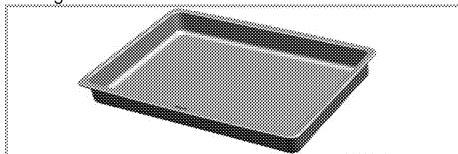
2. Blacha do pieczenia

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



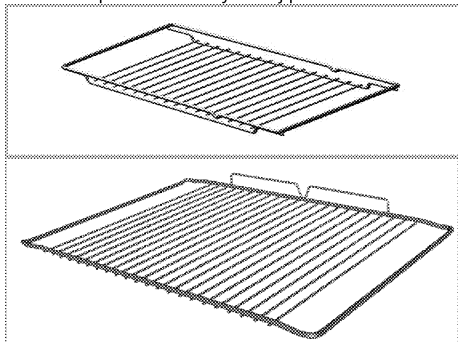
3. Foremka głęboka

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



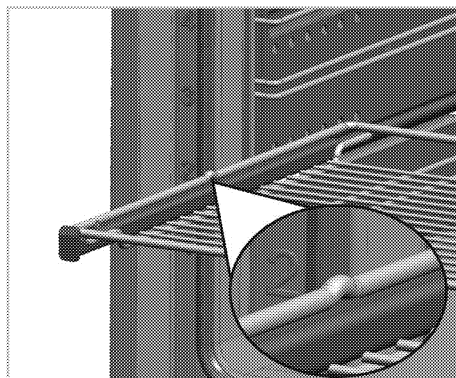
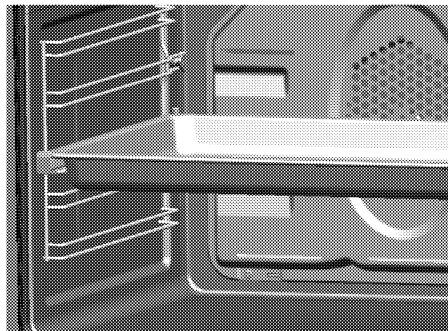
4. Półka druciana

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



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

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



Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	2.9kW
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	455 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**450 lub 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

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

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

** Patrz: *Instalacja, strona 12.*



Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.



Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.



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

3 Instalacja

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



Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.



ZAGROŻENIE:

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



ZAGROŻENIE:

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

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

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



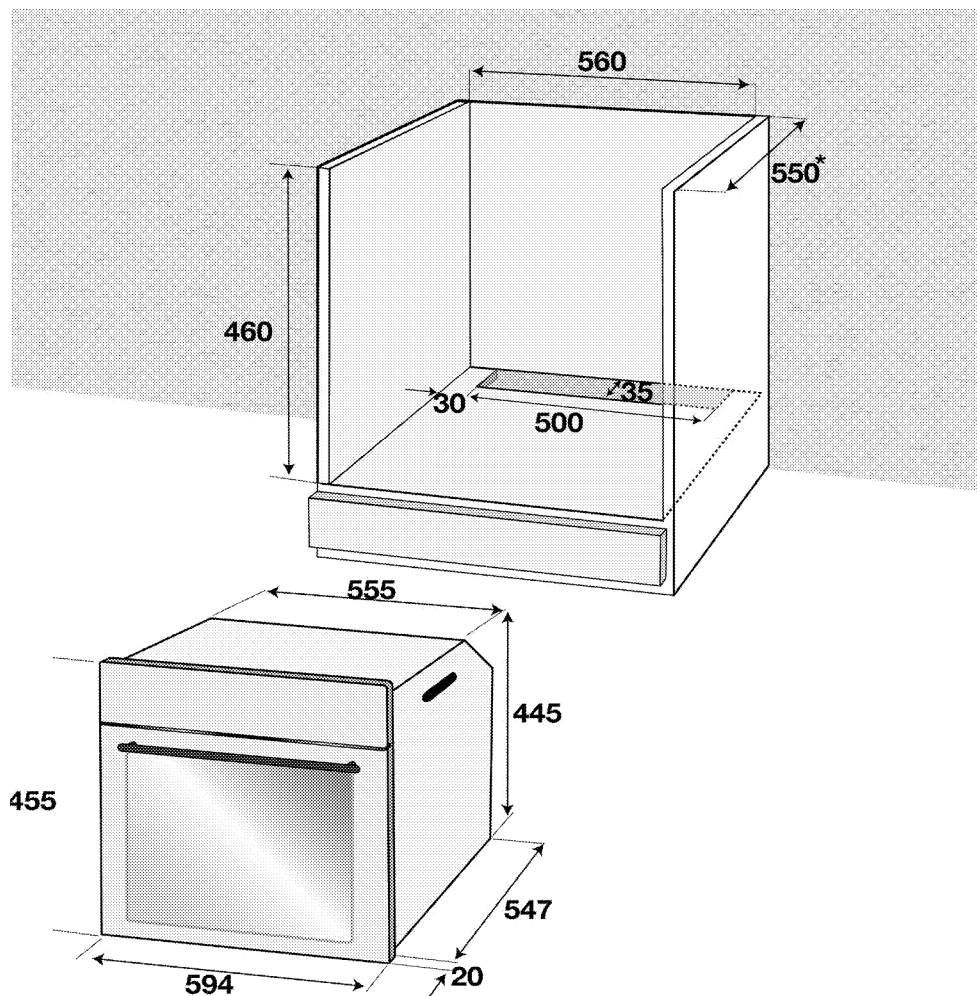
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



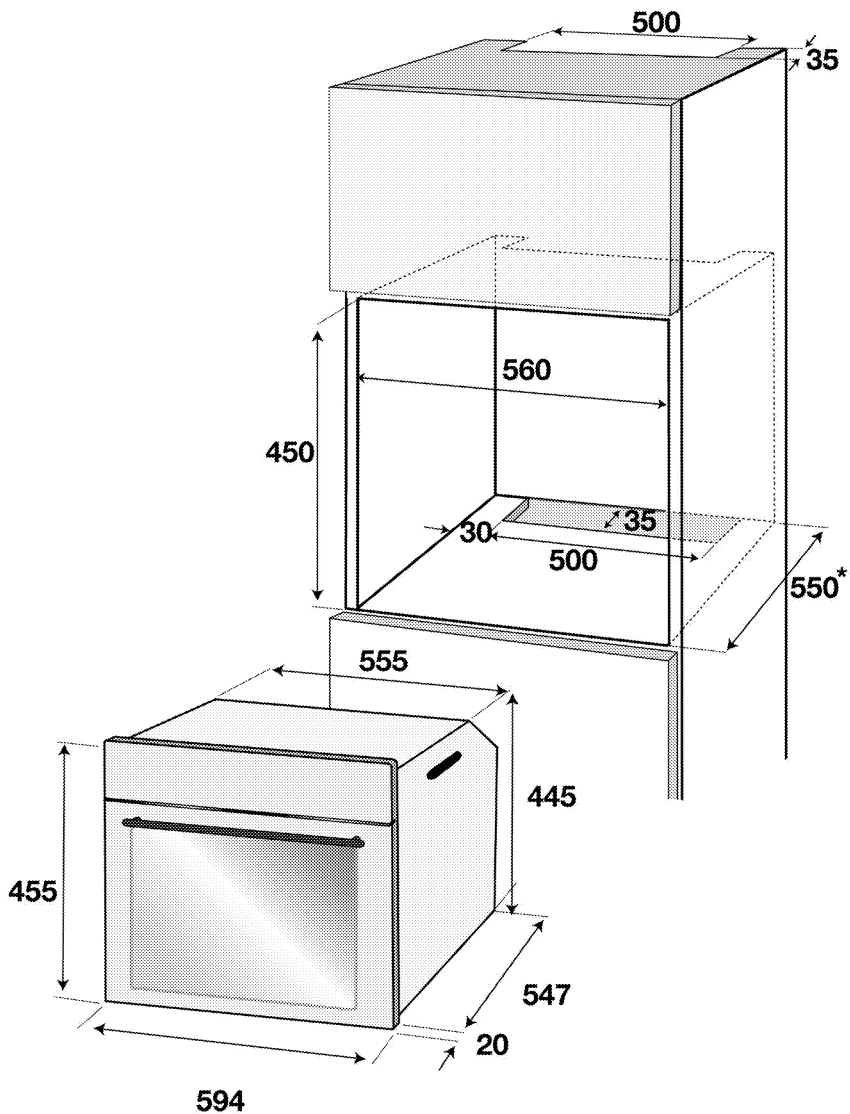
Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



Jeśli wyrób ma uchwyty z drutu, po jego przesunięciu wciśnij je z powrotem w jego boczne ścianki.



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie

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

Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu

elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

**ZAGROŻENIE:**

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

**ZAGROŻENIE:**

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

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

**ZAGROŻENIE:**

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

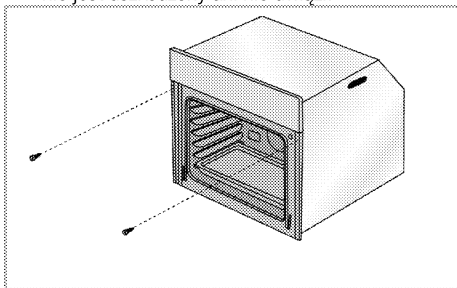


Wtyczka przewodu zasilająca musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

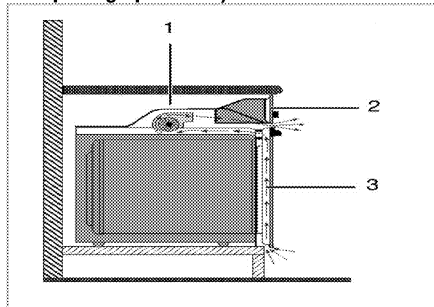
Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

Instalowanie wyrobu

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



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

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

- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

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



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

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

Ostateczne sprawdzenie

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

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



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



Sprawdź, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

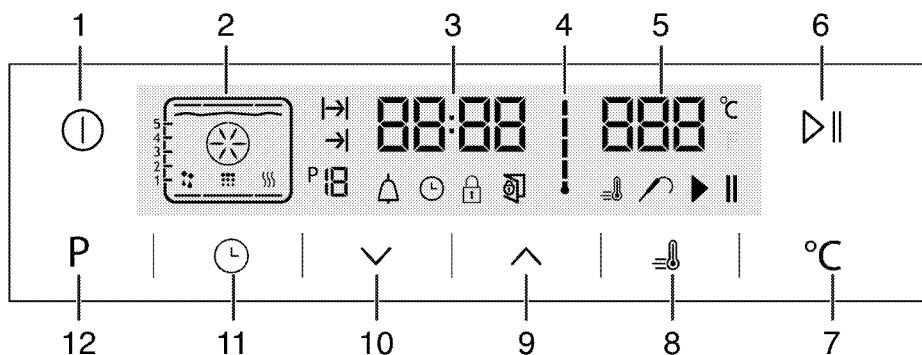
Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- Jeżeli drzwi nie są otwarte, wewnętrzna temperatura jest optymalizowana w celu zapewnienia oszczędności energii w trybie ECO

FAN HEATING i może się różnić od wskazań na wyświetlaczu.

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

Pierwszy raz Ustawianie czasu



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

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

Pierwsze czyszczenie

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

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

Podgrzewanie wstępne

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



OSTRZEŻENIE

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

Piekarnik elektryczny

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

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill*, strona 26.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill*, strona 26



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

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.



OSTRZEŻENIE

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



ZAGROŻENIE:

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ułotnić się z niego para. Taka ułatniająca się para może poparzyć dłonie, twarz i oczy.

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki do pieczenia mięsa

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

Wskazówki do grillowania

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

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

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



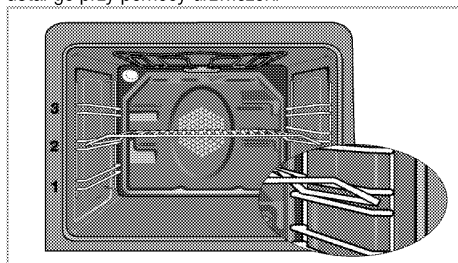
Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.

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

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

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



Tryby pracy

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

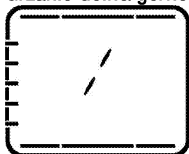
1. Grzałki górna i dolna



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

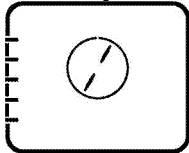
Na ekranie wyświetli się właściwa pozycja półki.

2. Grzanie dolne/górne z termoobiegiem




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

3. Termoobieg

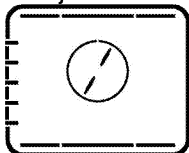


Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator.

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

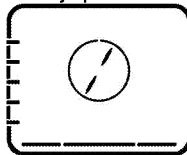
 Gdy otwarte są drzwi piekarnika, silnik wentylatora nie będzie działał, aby gorące powietrze pozostało we wnętrzu.

4. Funkcja "3D"



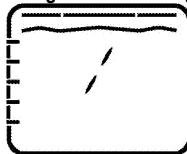
Działają grzałki dolna i górna oraz nagrzewanie z termoobiegiem. Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Piecz w jednej tylko blasze.

5. Funkcja pizza



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

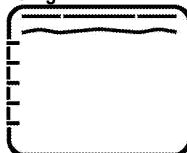
6. Full grill+termoobieg



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

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

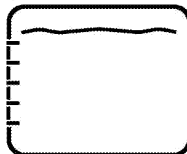
7. Full grill



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

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

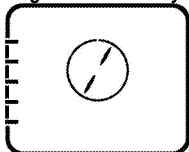
8. Grill



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

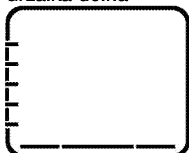
- Do grillowania położyć małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

9. Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



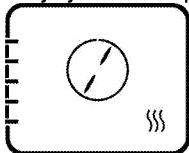
Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się stosując termooobieg w temperaturze z zakresu 160-220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli **Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan**.

10. Grzałka dolna



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

11. Utrzymywanie w ciepłe



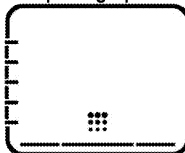
Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu.

12. Praca z wentylatorem.



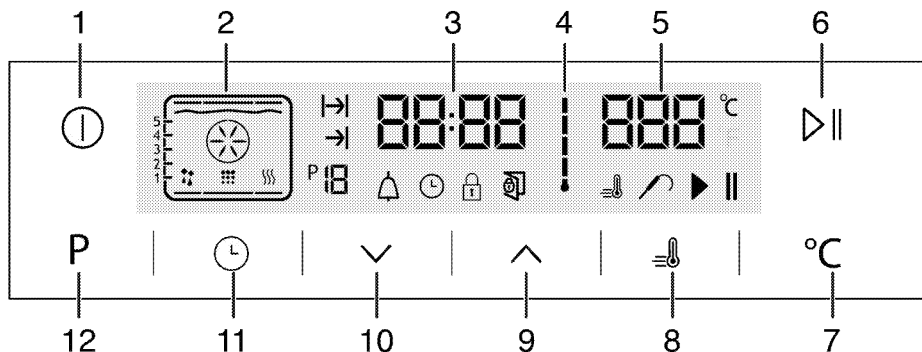
Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego odtajania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.

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

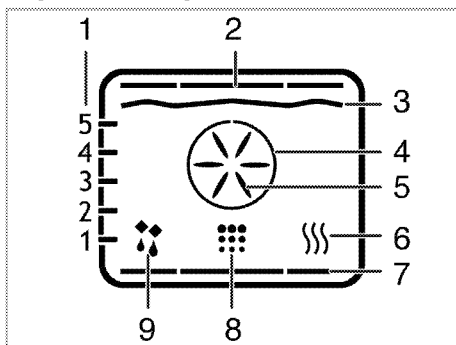


Ta funkcja umożliwia zmiękczenie zanieczyszczeń w piekarniku (jeśli nie pozostawały zbyt długo) oraz ich łatwe usunięcie. Informacje na temat łatwego czyszczenia parowego zawiera część „Czyszczenie – łatwe czyszczenie parowe”.

Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika



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



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

- : Symbol czasu gotowania
- : Symbol końca gotowania
- : Numer funkcji
- : Symbol alarmu
- : Symbol zegara
- : Symbol blokady klawiszy
- : Symbol otwartych drzwiczek
- : Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
- : Symbol sondy do pieczenia mięsa
- : Symbol przerwy w gotowaniu
- : Symbol rozpoczęcia gotowania

Tabela funkcji:

Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne.

		Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika!	
Tabela funkcji	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)	
Grzałki górna i dolna	200	40-280	
Grzanie dolne/górne z termoobiegiem	175	40-280	
Pieczenie z termoobiegiem	180	40-280	
Funkcja „3D”	205	40-280	
Funkcja pizza	210	40-280	
Duży grill z termoobiegiem	200	40-280	
Pełny grill	280	40-280	
Dolny grill	280	40-280	

Nagrzewanie z termoobiegiem Eco Fan	180	160-220
Nagrzewanie dolne	180	40-220
Utrzymywanie w ciepłe	60	40-100



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



Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odnośne symbole.




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



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

Jak obsługiwać piekarnik






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











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

Ręczne pieczenie poprzez wybranie temperatury i trybu pracy















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

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

5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz .
6. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
7. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz  , aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- » Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.
8. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie w przypadku pieczenia ręcznego bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie możesz zakończyć, dotykając ponownie klawisz  .
- » Piekarnik kończy pieczenie i na wyświetlaczu pojawia się symbol .
9. Aby zamknąć piekarnik, dotknij przycisku  na ponad 2 sekundy.

Pieczenie o nastawionej godzinie:

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

1. Po dotknięciu przycisku , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy .
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .
- » Zamiga symbol .
4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy .
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz .
6. Dotknij , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
7. Ustaw czas pieczenia, dotykając klawiszy  i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz .
- » Po ustawieniu czasu pieczenia symbol  wyświetlać się będzie ciągle.
8. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
9. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz  , aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

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

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




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


11. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk.







» Alarm wyłącza się, a piec automatycznie kończy pieczenie.


Ustawianie zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę:





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


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

» Zamiga symbol .



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


» Po ustawieniu czasu pieczenia symbol  wyświetlać się będzie ciągle.

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

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

10. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.

11. Jeśli temperatura, funkcja, czas pieczenia i jego koniec są odpowiednie, dotknij klawisz  , aby

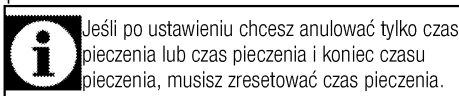
rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

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

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

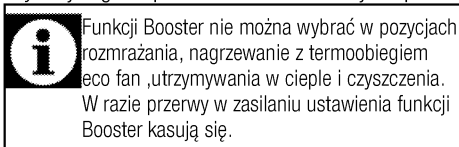
13. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk.


» Alarm wyłącza się, a piec automatycznie kończy pieczenie.



Ustawianie funkcji Booster (szybkie nagrzewanie)


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



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

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

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

2. Ponownie dotknij klawisz , aby anulować funkcję Booster.



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




Wyłączanie piekarnika elektrycznego


Dotknij klawisz , aby wyłączyć piekarnik.

Aktywacja blokady przycisków





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


1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

- » Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” [Wył].
2. Naciśnij , aby aktywować blokadę przycisków.
- » Po włączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.], a symbol  będzie się nadal świecił. Potwierdź, dotykając .

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

W celu wyłączenia blokady dotknij przycisku

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- » Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.].
2. Wyłącz blokadę przycisków, naciskając klawisz .
- » Po wyłączeniu blokady przycisków pojawi się „OFF”. Potwierdź, dotykając .


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



Ustawianie alarmu czasowego

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

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

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .




 Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.


2. Ustaw alarm, korzystając z klawiszy  / .
- » Symbol  będzie się nadal świecił, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.
3. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.

Wyłączanie alarmu






1. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.
- » Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.


Anulowanie alarmu

1. Aby wyłączyć alarm, dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz , aż wyświetli się „00:00”.





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

Zmiana bieżącej godziny





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

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

Regulacja głośności

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

Nastawianie lampki Eco.

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




























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

Tabela czasów pieczenia

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

Pieczenie ciast i mięs


 Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna.


Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto na blasze*	Jeden poziomy		2	175	25 ... 30
Ciasto w foremce*	Jeden poziomy		1	175	40 ... 50
Ciasta w papierze*	Jeden poziomy		2	175	25 ... 30
	Jeden poziomy		1	175	25 ... 35
Ciasto biszkoptowe*	Jeden poziomy		2	200	5 ... 10
Ciasteczka*	Jeden poziomy		2	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Ciasto*	Jeden poziomy		2	200	30 ... 40
Ciasto zdobne*	Jeden poziomy		2	180	25 ... 35
	2 poziomy		1 - 3	190	35 ... 45
Ciasto na zaczynie*	Jeden poziomy		2	190	35 ... 45
Lazanie*	Jeden poziomy		2	180	30 ... 40
Pizza*	Jeden poziomy		2	200	15 ... 20
	Jeden poziomy		2	200	10 ... 15
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jeden poziomy		2	25 min. 250/maks, następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udziejce jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziomy		2	25 min. 250/maks, następnie 190	70 ... 90
	Jeden poziomy		2	25 min. 250/maks, następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta	Jeden poziomy		1	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
	Jeden poziomy		1	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
Indyk (w plasterach)	Jeden poziomy		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
	Jeden poziomy		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	140 ... 190
Ryby	Jeden poziomy		2	200	20 ... 30
	Jeden poziomy		2	200	20 ... 25





Przy pieczeniu równocześnie w dwóch blachach, głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą na dolnej.

* Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

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

 Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan. Jeżeli drzwi nie są otwarte, wewnętrzna temperatura jest optymalizowana w celu zapewnienia oszczędności energii i może się różnić od wskazań na wyświetlaczu.

Potrawa	Liczba blach		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasta w papierze	Jedna blacha		1	185	35 ... 40
Ciasteczka	Jedna blacha		1	185	30 ... 35
Ciasto	Jedna blacha		1	200	40 ... 45
Ciasto zdobne	Jedna blacha		1	200	40 ... 45

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia.

- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10°C.

- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne z góry, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze wypieczone wewnątrz, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwę ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.



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

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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


Jak obsługiwać grill












OSTRZEŻENIE


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

Włączanie grilla

1. Po dotknięciu przycisku , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.

2. Dotknij klawiszy , aby wybrać potrzebną funkcję grillowania.
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .
- » Zamiga symbol .
4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy .
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisza .
6. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisza  II, aby rozpocząć grillowanie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- » Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustalonej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.
7. Grillowanie możesz zakończyć, dotykając ponownie klawisza .
- » Piekarnik kończy grillowanie i na wyświetlaczu pojawia się symbol .

Wyłączenia grilla

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



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

Tabela czasów pieczenia przy grillo


Grillowanie na grillu elektrycznym


Potrawa	Poziom	Czas grillowania
Ryby	2...3	20...25 min. [#]
Szniczki z kurczaka	2...3	25...35 min.
Kotlety jagnięce	2...3	20...25 min.
Pieczeń wołowa	2...3	25...30 min. [#]
Kotlety cielece	2...3	25...30 min. [#]
Opiekanie chleba	3	1...2 min.
[#] zależnie od grubości		

6 Czyszczenie i konserwacja


Informacje ogólne


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

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

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

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

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

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

Czyszczenie panelu sterowania

Panel sterowania i pokręta czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.

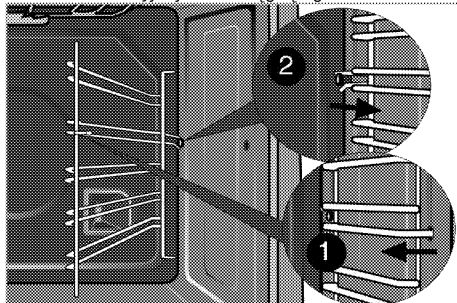
 Nie zdejmuj przycisków/pokręteł do czyszczenia panelu sterowania.
Możesz uszkodzić panel sterowania!

Czyszczenie piekarnika

Abymy oczyścić ścianę boczną

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

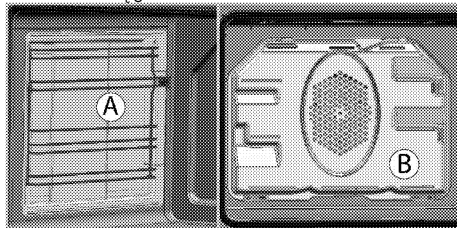
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



Ściany katalityczne

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

Wewnętrzna strona bocznych ścian (A) i tylnej ściany (B) urządzenia może być pokryta emalią katalityczną. Ściany pokryte emalią katalityczną mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Porowata powierzchnia takich ścian czyści się sama, pochłaniając i przekształcając odpryski tłuszczu w parę i dwutlenek węgla.

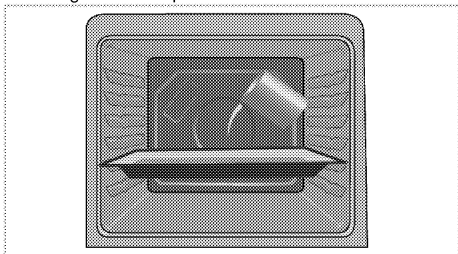


Łatwe czyszczenie parą

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

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

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



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

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

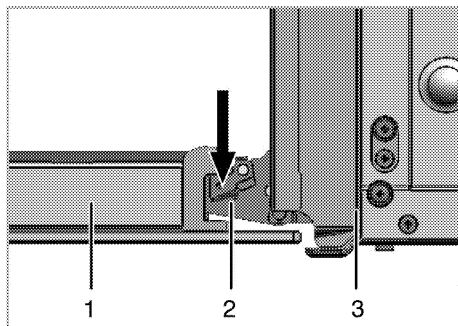
Drzwiczki piekarnika czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.



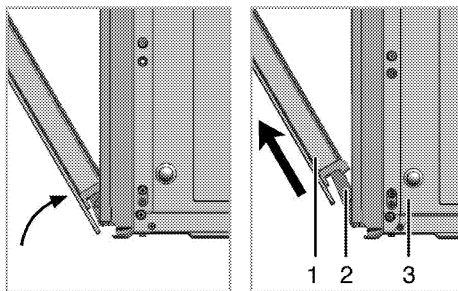
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 1 Drzwiczki przednie
- 2 Zawias
- 3 Piekarnik



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.



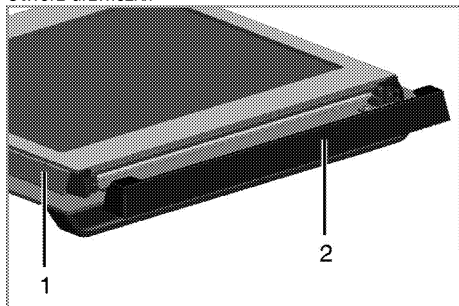
Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Wymowanie szyby w drzwiczkach

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

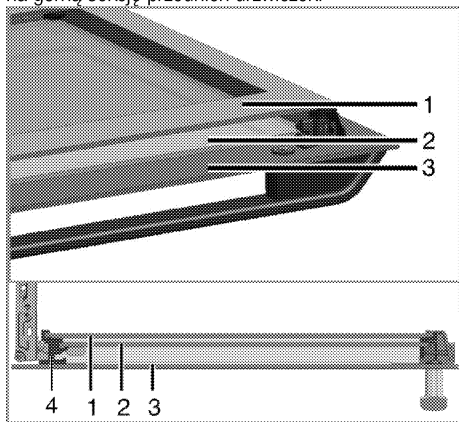
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Otwórz drzwiczki.



- 1 Rama
- 2 Część plastikowa

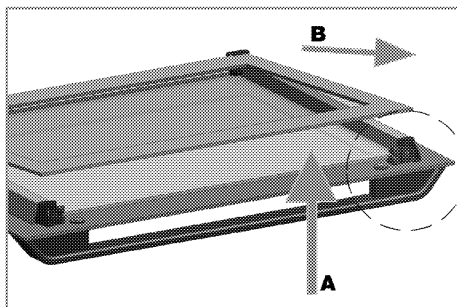
Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Szyba wewnętrzna
- 3 Szyba zewnętrzna
- 4 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

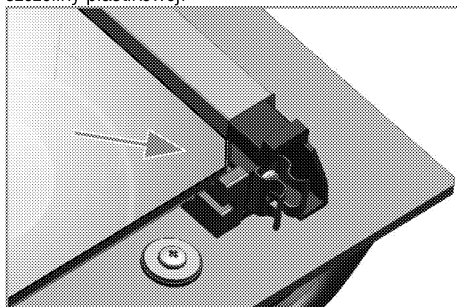
Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku **A** i wyciągnij ją w kierunku **B**.

Powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2).



Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2).

Jak pokazano na rysunku, włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazywanym narożniku szczeliny plastikowej.



Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1). Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej. Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych w dolne szczeliny plastikowe. Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE:

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



Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 11*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.



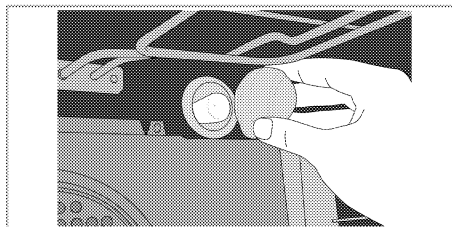
Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlenia pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlenia żywności.



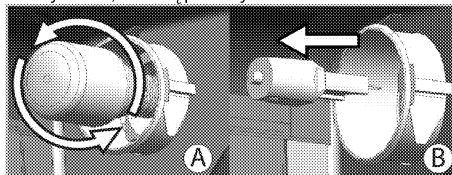
Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

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



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



4. Załóż szklaną pokrywę.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

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

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

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

Nie świeci lampka w piekarniku.

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

Pieczyk nie grzeje.

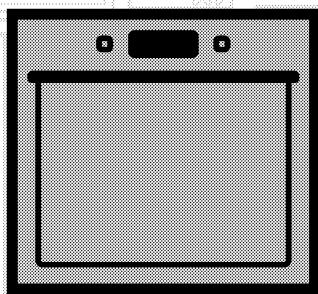
- Pokrętko funkcji i/lub temperatury nie są ustawione >>> *Ustaw funkcję i temperaturę pokrętkami/klawiszami funkcji i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*



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

Iebūvēta krāsns

Lietotāja rokasgrāmata



LV

beko

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

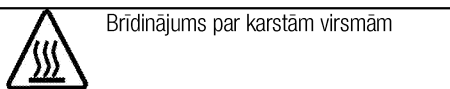
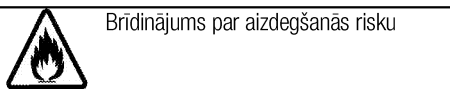
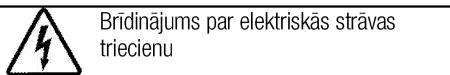
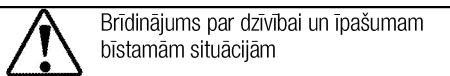
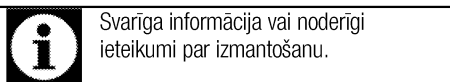
Cienījamais pircēj!

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 rokasgrāmata dotos brīdinājumus un norādījumus.

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

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmata 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.....	7
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	8
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla	8

2 Vispārīgā informācija 9

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

3 Uzstādīšana 12

Pirms uzstādīšanas	12
Uzstādīšana un pievienošana	14
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	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, apacepšanu un grilēšanu.....	18
Elektriskās krāsns izmantošana.....	18
Darba režīmi	18
Krāsns vadības paneļa izmantošana	20
Ēdiena gatavošanas laika tabula.....	25
Grila izmantošana.....	26
Ēdiena grilēšanas laika tabula	26

6 Apkope un tīrīšana 27

Vispārīga informācija	27
Vadības paneļa tīrīšana.....	27
Krāsns tīrīšana	27
Krāsns durvju izņemšana.....	28
Iekšējo stikla durvju izņemšana	28
Krāsns lampas nomaiņšana	29

7 Traucējummeklēšana 30

I 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 izemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez izemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- 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 nomainā 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. Pārļiecinieties, 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.
- Pārļiecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

Produkta drošība

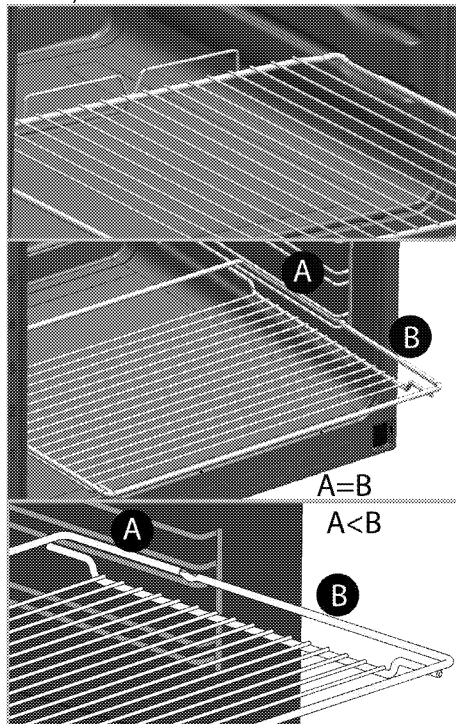
- **BRĪDINĀJUMS:** Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas 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.
- Neliciet cepešpannas, traukus vai alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns pamatnes. Siltuma uzkrāšanās var sabojāt cepeškrāsns pamatni.
- Neizmantojiet asus tīršanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīršanai, jo tie var saskrāpēt virsmu un rezultātā stikls var ieplaisāt.
- Ierīces tīršanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- (Atšķirības atkarībā no iekārtas modeļa.)

Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz stieplu režģiem

Stieplu plaukta un/vai paplātes pareiza novietošana uz plaukta ir ļoti svarīga. Iebīdīet stieplu plauktu vai paplāti starp 2 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.
- Krāns rokturis nav divieļu žāvētājs. Kamēr ieslēgta grila funkcija, nekariniet uz atvērtām durvīm dvieļi, cimdus vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.

- Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.
- 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. Neklājiēt cepamo papīru tieši uz cepeškrāsns pamatnes.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lai izvairītos no iespējamā elektriskās strāvas trieciena, pirms lampas nomaiņas pārliecinieties, ka iekārta ir izslēgta.
- Iekārta nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durvīm, pretējā gadījumā tā var pārkarst.
- Iekārta ir jānovieto tieši uz grīdas. To nedrīkst novietot uz pamatnes vai paaugstinājuma.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojiēties šādi.

- Pārliecinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.

- Neizmantojiēt bojātu vai ieplīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniēt, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.
- Šo iekārta nevajadzētu lietot šķīvju sasildīšanai zem grila, dvieļu un trauku lupatu žāvēšanai, tās pakarinot uz rokturiem, kā arī sakarsēšanai.
- Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.
- Krāsns var tikt izmantota ēdiena atļaidināšanai, cepšanai, apcepšanai un grilēšanai.

Bērnu drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiēt tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiēt bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojiēties

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 (EEA) 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 mājāsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzziņāt vietējā pašvaldībā.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

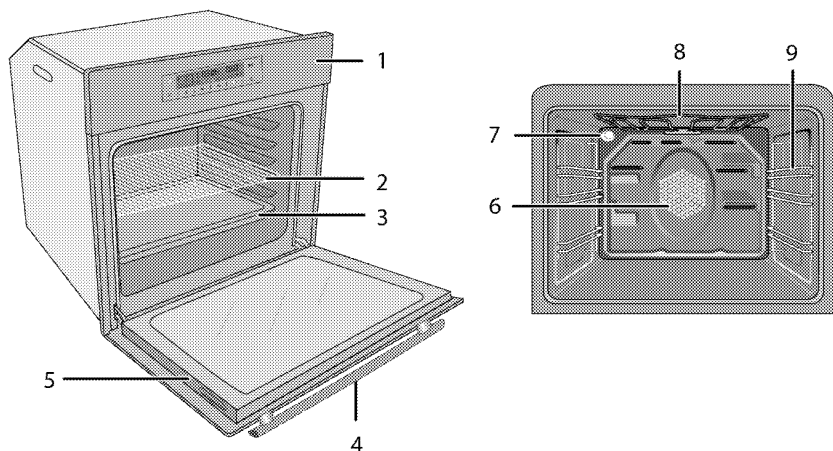
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

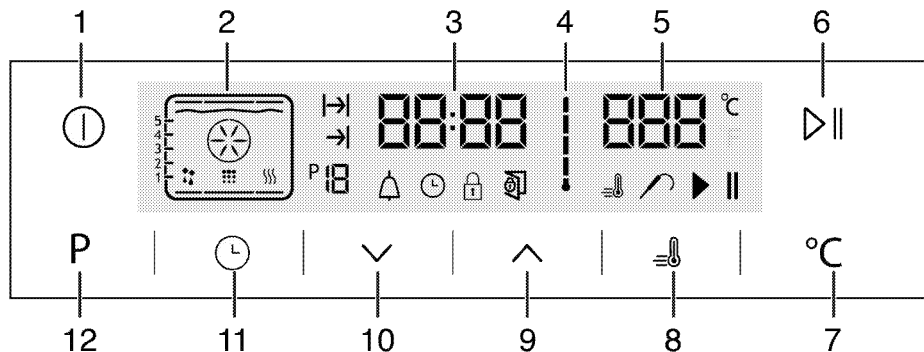
- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķīrojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties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

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



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



- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš | 11 | Regulēšanas taustiņš |
| 2 | Funkciju displejs | 12 | Taustiņš, lai atgrieztos funkciju displejā |
| 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 | | |

Iepakojuma saturs

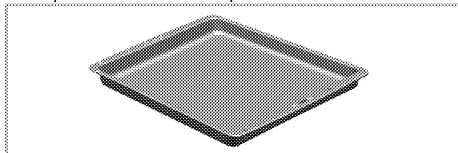


Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

1. Lietotāja rokasgrāmata

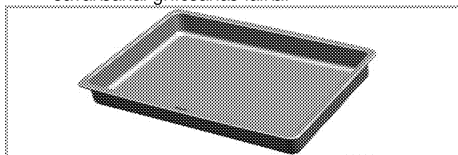
2. Cepeškrāsns paplāte

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



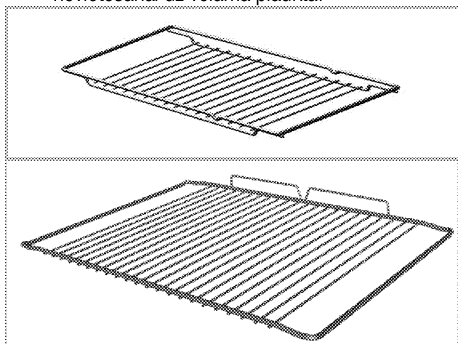
3. Dzijā paplāte

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



4. Stieplu plaukts

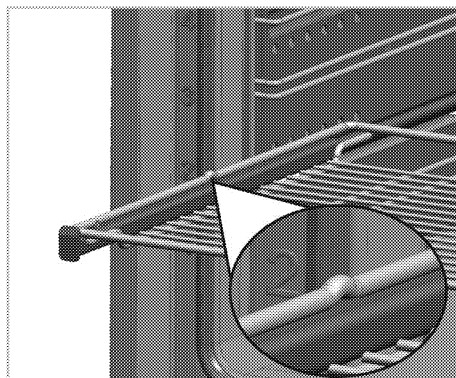
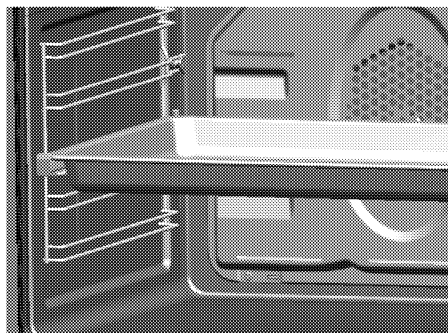
Lietojams apcepšanai un sautējuma traukos cepamās, apcepamās vai gatavojamās pārtikas novietošanai uz vēlamā plaukta.



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.



Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	2.9kW
Drošinātājs	min. 16 A
Kabeļa tips/šķērsriezums	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Arējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	455 mm/594 mm/567 mm
Uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dziļums)	**450 vai 460 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 skapīšus jānovieto vienā līmenī un jānostiprina.
- Ja zem cepeškrāsns ir atvilktnē, starp cepeškrāsns un atvilktni jāuzstāda plaukts.
- Iekārtu jānes vismaz divām personām.



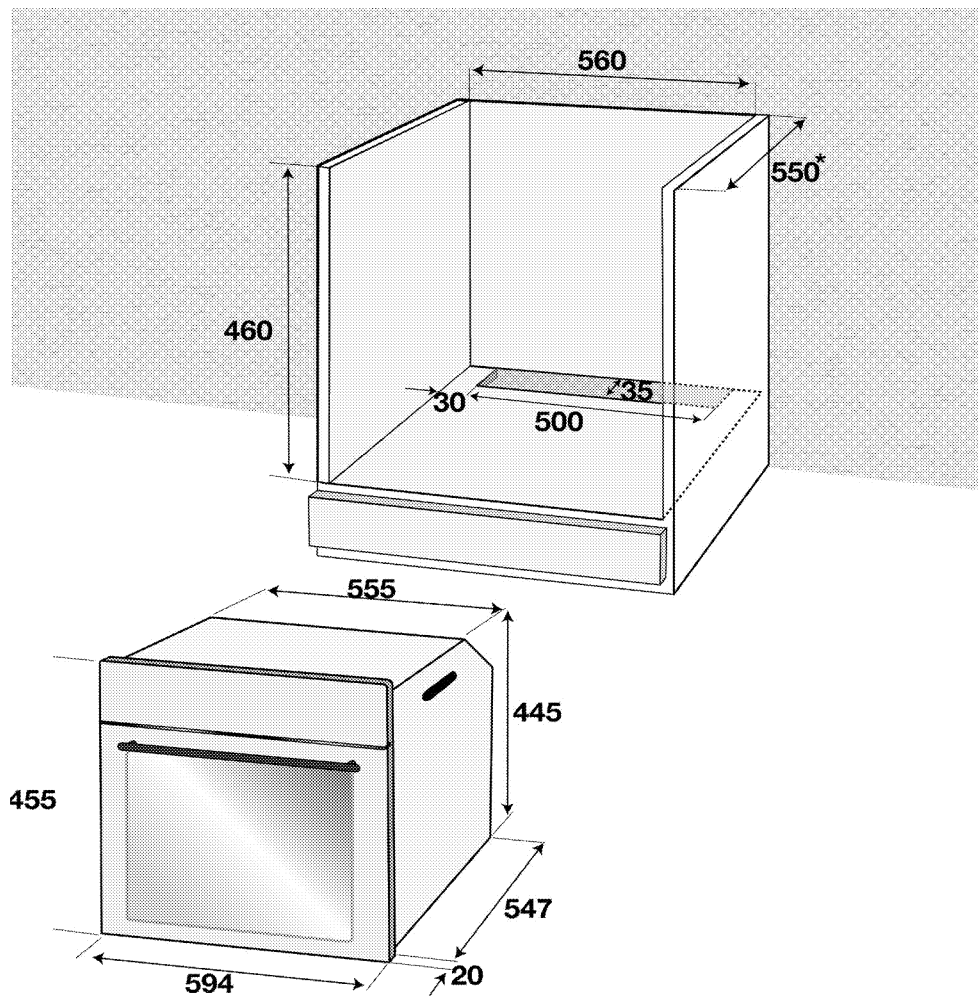
Neuzstādiet iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētavām. Iekārtas izstarotais siltums palielinās dzesēšanas iekārtu enerģijas patēriņu.



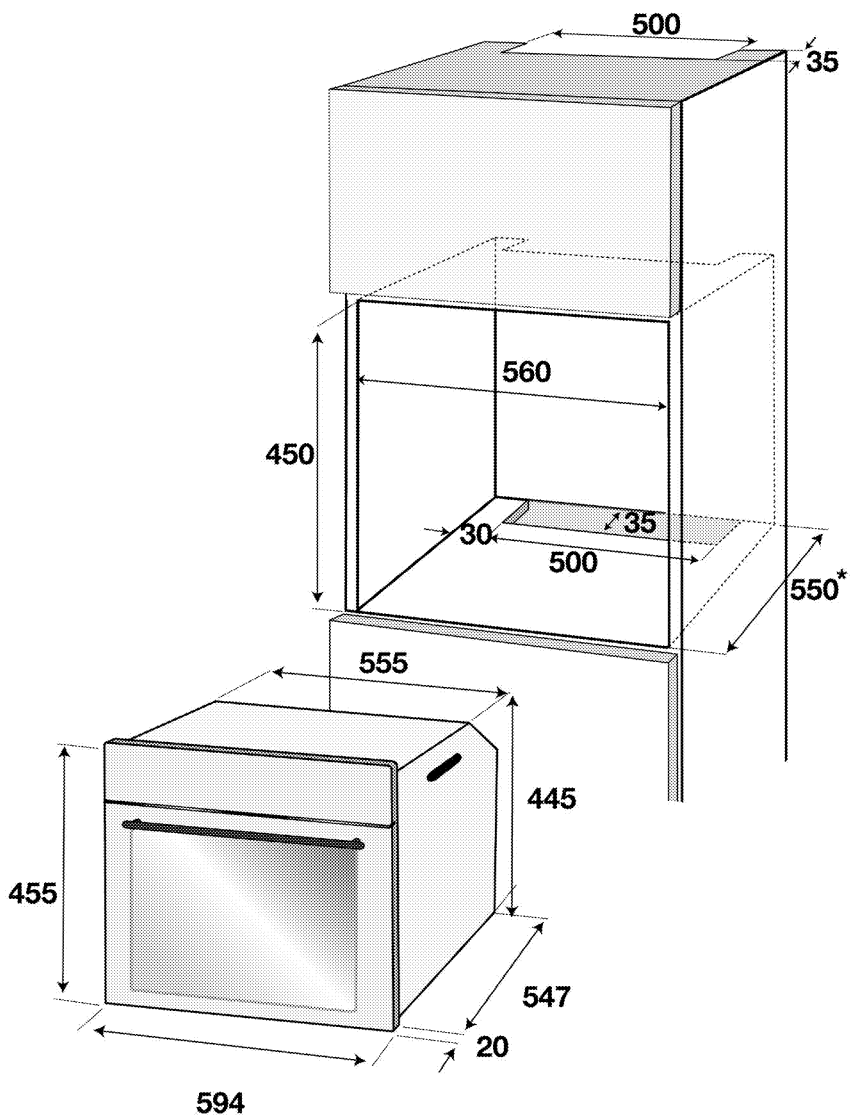
Nenesiet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm un/vai roktura.



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



* min.



* min.

Uzstādīšana un pievienošana

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

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/linijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu drošinātāju. 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 neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.

**BĪSTAMI:**

Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām.

Bojāta barošanas kabeļa nomainīšana 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".

**BĪSTAMI:**

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

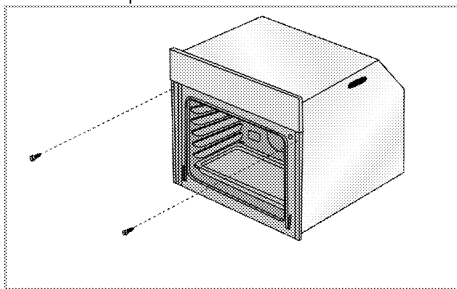


Pēc uzstādīšanas barošanas kabeļa spraudnim ir jābūt viegli sasniedzamam (nenovietojiet kabeli virs plīts vismas).

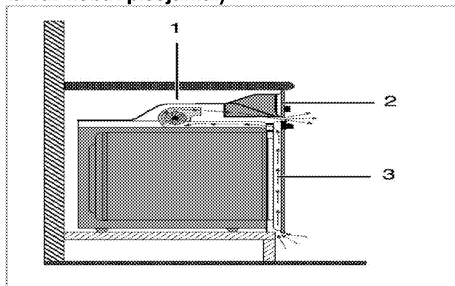
Iespraudiet barošanas kabeli kontaktligzdā.

Iekārtas uzstādīšana

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



Nostipriniet krāsni ar 2 skrūvēm, kā parādīts attēlā.

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

- 1 Dzesēšanas ventilators
- 2 Vadības panelis
- 3 Durvis

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



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

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

Pēdējā pārbaude

1. Iespraudiet barošanas kabeli un ieslēdziet iekārtas drošinātāju.
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabājiet iekārtas oriģinālo kastī un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartona kastes, iepakojiet iekārtu burbuļplēvē 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 paplāti, piestipriniet kartona strēmelītes. Ar līmlenti pielīmējiet krāsns durvis pie sānu sienām.
- Neceliet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm vai roktura.



Nenovietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.



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

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

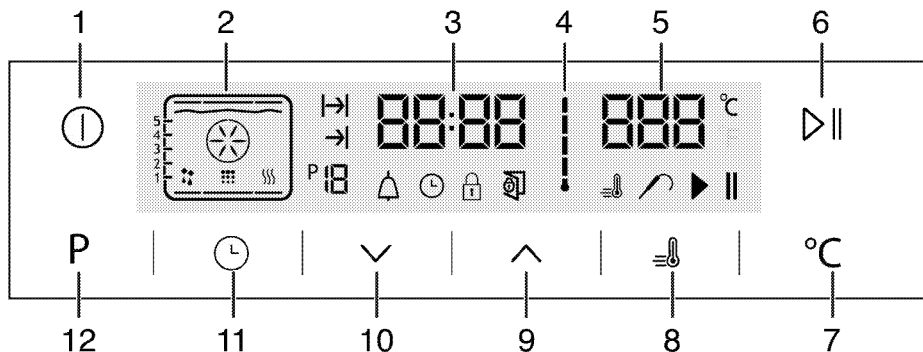
Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Gatavojiet ēdienu cepeškrāsnī tumšas krāsas un emaljētos traukus, jo tas nodrošinās labāku siltuma vadīšanu.
- Pirms ēdiena gatavošanas iepriekš sasildiet cepeškrāsnī, ja tas ir ieteikts lietotāja rokasgrāmatā vai ēdiena gatavošanas pamācībā.
- Ēdiena gatavošanas laikā bieži neviriniet cepeškrāsns durvis.
- Ja durvis nav atvērtas, iekšējā temperatūra tiek optimizēta, lai režīmā ECO FAN HEATING (Karsēšana ar Eco ventilatoru) taupītu enerģiju, un var atšķirties no displejā parādītās.

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

Sākotnējā izmantošana

Laika iestatīšana



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

1. Kad krāsns sāk darboties, iedegas simbols ☼, pieskarieties pie taustiņiem $\wedge \vee$, 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 sūklīti 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.

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 26*.
4. Darbiniet cepeškrāsnī aptuveni 30 minūtes.
5. Izslēdziet grilu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 26*



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 leķšpusei, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā. Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienes un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.



BĪSTAMI:

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

Padomi par kūku cepšanu

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

Padomi par gaļas cepšanu

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

Padomi par grilēšanu

Kad tiek grilēta gaļa, zivis un mājuptni, 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 sīpoli.

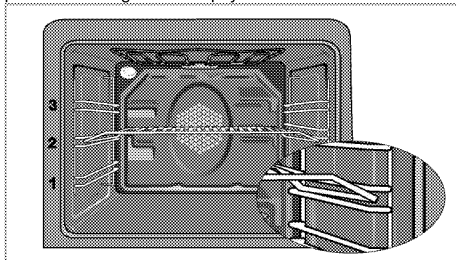
- Izkārtojiet grilējamus gabaliņus uz stieplu grila vai cepešpannas ar stieplu grilu tā, lai to aizņemtā platība nav lielāka par sildelementa izmēriem.
- Ievietojiet stieplu grilu vai cepešpannu ar grilu vēlāmajā krāsns līmenī. Ja grilējat uz stieplu grila, ievietojiet cepešpannu apakšējā plauktā, lai tajā uzvertu taukus. Lai cepešpanna būtu vieglāk iztīrāma, ieļļojiet 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. Pabīdiet stieplu grilu līdz plaukta priekšpusei un nostipriniet ar durtiņu palīdzību, lai panāktu labu grila veiktspēju.



Darba režīmi

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

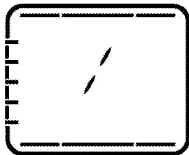
1. Augšējais un apakšējais sildelements



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.

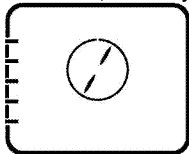
Ekrānā būs redzams piemērotais plaukta novietojums.

2. **Apakšējais/augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru**



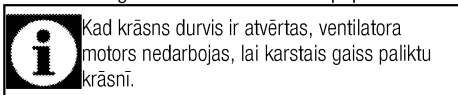
Ar apakšējo un augšējo sildelementu sasildītais karstais gaiss ar ventilatora palīdzību tiek ātri un vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet vienu pannu.

3. **Karsēšana, izmantojot ventilatoru**



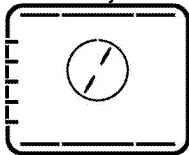
Ar karsēšanu, izmantojot ventilatoru, sasildītais karstais gaiss ar ventilatora palīdzību tiek ātri un vienmērīgi sadalīts visā krāsnī.

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



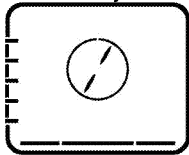
Kad krāsns durvis ir atvērtas, ventilatora motors nedarbojas, lai karstais gaiss paliktu krāsnī.

4. **"3D" funkcija**



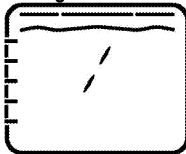
Darbojas augšējais ir apakšējais sildelements un notiek karsēšana, tās laikā izmantojot ventilatoru. Pārtika tiek vienmērīgi un ātri pagatavota no visām pusēm. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

5. **Picas funkcija**



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

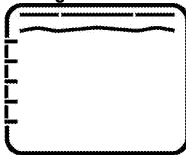
6. **Pilns grila režīms + ventilators**



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

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

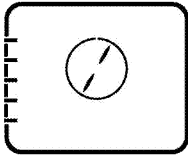
8. **Grīls**



Darbojas mazais grils krāsns griestos. Piemērots grilēšanai un sacepumiem.

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

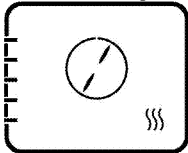
Ēdiena gatavošanas laiks izmantojot šo funkciju ir norādīts tabulā **'Karsēšana ar Eco ventilatoru'**.

10. Apakšējais sildelements



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

11. Silta ēdiena saglabāšana



Tiek izmantota ēdiena ilgstošai saglabāšanai ēdiena pasniegšanas temperatūrā.

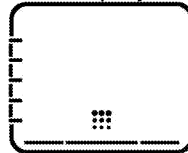
12. Izmantošana ar ventilatoru



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

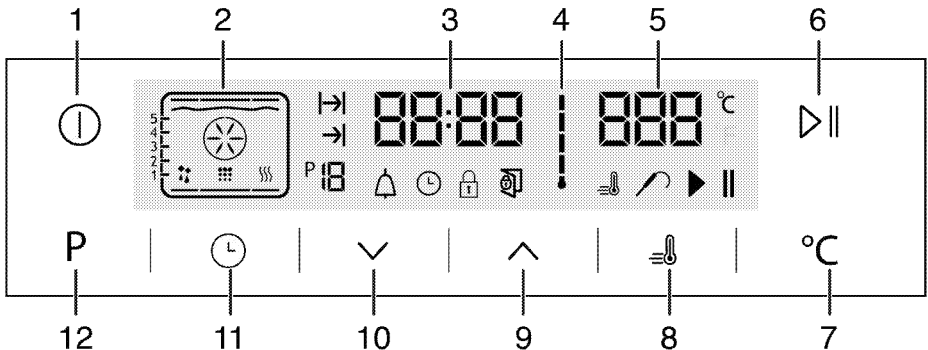
13. Viegla tīrīšana ar tvaiku

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



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

Krāsns vadības paneļa 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

: Ēdiena gatavošanas laika simbols

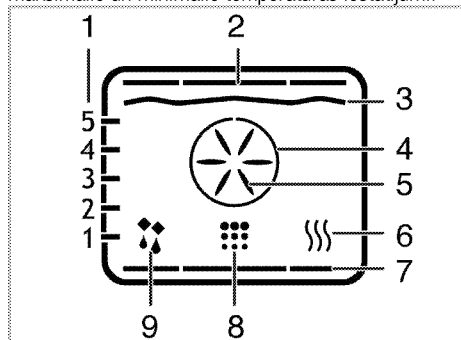
: Ēdiena gatavošanas laika beigu simbols

: Funkcijas numurs

-  : Bīdinājuma simbols
-  : Pulksteņa simbols
-  : Taustiņu bloķēšanas simbols
-  : Durvju atvēršanas simbols
-  : Pastiprinātāja simbols (strauja iepriekšējā sakarsēšana)
-  : Gaļas gatavības pārbaudīšanas simbols
-  : Ēdiena gatavošanas apturēšanas simbols
-  : Ēdiena gatavošanas sākšanas simbols

Funkciju tabula:


Funkciju tabulā ir norādītas visu darbību funkcijas, kuras var izmantot krāsns darbībā, un to attiecīgie maksimālie un minimālie temperatūras iestatījumi.




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

Funkciju tabula	Ieteicamā temperatūra (C)	Temperatūras diapazons (C)
Karstuma padeve no augšas un apakšas	200	40-280
Sildīšana ar karsto gaisu no apakšas/augšas	175	40-280
Ēdiena gatavošana ar konvekciju	180	40-280
"3D" funkcija	205	40-280
Pizza funkcija	210	40-280
Liela izmēra grils ar konvekciju	200	40-280
Pilna grilēšana	280	40-280
Lēna grilēšana	280	40-280
Sildīšana ar karsto gaisu Eco režīmā	180	160-220
Sildīšana no apakšas	180	40-220
Siltuma uzturēšana	60	40-100

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

 Funkcijas atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa!

Krāsns darbība







1. Pieskarieties pie taustiņa  un turiet apmēram 2 sekundes, lai atvērtu krāsni.
- » Pēc krāsns ieslēgšanas 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, pieskarieties pie pogas , lai iespējotu temperatūras lauku.
- » Sāks mirgot simbols .
4. Pieskarieties pie taustiņiem , lai iestatītu vēlamo temperatūru.
 5. Pieskarieties pie taustiņa , lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
 6. Ievietojiet maltīti krāsni.
 7. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra un darbības funkcija, pieskarieties pie taustiņa  II, lai sāktu gatavošanu. Displejā tiks parādīts simbols .
- » Krāsns tūlīt sāks darboties izvēlētās funkcijas režīmā, un iekšpusē temperatūra palielināsies līdz iestatītajai temperatūrai. Katra iekšpusē temperatūras iedaļa iedegsies, līdz krāsns iekšpusē tiks sasniegta iestatītā temperatūra. Funkciju displejā tiks parādīti papildu aktivie sildītāji un ieteicamais paplātes novietojums.
 8. Ja gatavošana notiek manuāli, un nav iestatīts gatavošanas laiks, krāsns neizslēdzas automātiski. Gatavošanu varat pabeigt, vēlreiz pieskaroties taustiņam .














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

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

Gatavošana, iestatot gatavošanas laiku

Ja vēlaties, lai krāsns pēc gatavošanas izslēdzas, izvēlieties maltītei atbilstoši temperatūru un darbības



















funkciju un iestatiet gatavošanas laiku. Gatavojot manuāli, gatavošanas ilgums netiek iestatīts.


1. Pieskaroties pogai , lai atvērtu krāsni, displejā tiek parādīta pirmā darbības funkcija.
 2. Izvēlieties darbības funkciju, pieskaroties taustiņiem .
 3. Ja vēlaties mainīt darbības funkcijai ieteicamo temperatūru, pieskarieties pie pogas , lai iespējotu temperatūras lauku.
- » Sāks mirgot simbols .
4. Pieskarieties pie taustiņiem , lai iestatītu vēlamo temperatūru.
 5. Pieskarieties pie taustiņa , lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
 6. Pieskarieties pie , līdz gatavošanas laika displejā parādās simbols .
 7. Iestatiet gatavošanas laiku — pieskarieties pie taustiņiem  un apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie taustiņa .
- » Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols .
8. Ievietojiet maltīti krāsni.
 9. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra, darbības funkcija un gatavošanas laiks, pieskarieties pie taustiņa  II, 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 izvēlētās funkcijas režīmā, un iekšpusē temperatūra palielināsies līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz iestatītai gatavošanas laika beigām. Katra iekšpusē temperatūras iedaļa iedegsies, līdz krāsns iekšpusē tiks sasniegta iestatītā temperatūra. Funkciju displejā tiks parādīti papildu aktivie sildītāji un ieteicamais paplātes novietojums.
 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 beigās 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, pieskaroties pie pogas , lai iespējotu temperatūras lauku.
 - » Sāks mirgot simbols .
4. Pieskaroties pie taustiņiem , lai iestatītu vēlamo temperatūru.
5. Pieskaroties pie taustiņa , lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
6. Pieskaroties pie , līdz gatavošanas laika displejā parādās simbols .
7. Iestatiet gatavošanas laiku — pieskaroties pie taustiņiem  un apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie taustiņa .
 - » Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols .
8. Pieskaroties pie , līdz displejā parādās simbols  par gatavošanas laika beigām.
9. Iestatiet gatavošanas laiku — pieskaroties 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, pieskaroties pie taustiņa , lai sāktu gatavošanu. Displejā tiks parādīts simbols .
 - » Krāsns taimeris automātiski aprēķina gatavošanas sākšanas laiku, no iestatītā gatavošanas beigu laika atņemot gatavošanai nepieciešamo laiku. Kad pienāk gatavošanas sākšanas laiks, tiek aktivizēts atlasītais darbības režīms, un krāsns tiek uzsildīts līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz iestatītā gatavošanas laika beigām. Katra iekšpuses 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. Pieskaroties jebkuram taustiņam, lai apturētu signālu.
 - » Signāls vairs neskanēs, un krāsns automātiski pārtrauks darbību.

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


Režīma Booster iestatīšana (ātrā iepriekšējā uzsildīšana)

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

 Režīmu Booster nevar izvēlēties atkausēšanas, 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, pieskaroties pie taustiņa .
 - » Iedegsies simbols , un režīma Booster (ātrā iepriekšējā uzsildīšana) iestatījums būs iespējots.
 - » Kad krāsns būs uzslusi līdz vajadzīgajai temperatūrai, režīma Booster simbols pazudis, un krāsns darbosies tajā režīmā, kas bija iestatīts pirms režīma Booster.
2. Lai atceltu režīmu Booster, vēlreiz pieskaroties pie taustiņa .
 - » Simbols  pazudis un režīms Booster (ātrā iepriekšējā uzsildīšana) tiks atspējots.


Elektriskās krāsns izslēgšana

Pieskaroties pie simbola , lai izslēgtu krāsni.




Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana


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


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

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

Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

1. Pieskaroties pie , līdz displejā tiek parādīts simbols .
 - » Displejā tiks parādīts ziņojums "On" (Ieslēgts).
2. Atpējojiet 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.


Bridinājuma pulksteņa iestatīšana

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


Bridinājuma 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 taimeris atskanēs skaņas signāls.

1. Pieskarieties pie , līdz displejā parādās simbols .

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

2. Iestatiet brīdinājuma ilgumu, izmantojot taustiņus .

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




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


Bridinājuma izslēgšana

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





» Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.


Bridinājuma atcelšana

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




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

Dienas laika mainīšana

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

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


Skaņas pielāgošana

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


Eco lampas iestatījuma pielāgošana

























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

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	Ēdiena gatavošanas līmeņa numurs		Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kūkas paplātē*	Viens līmenis		2	175	25 ... 30
Kēksi veidnē*	Viens līmenis		1	175	40 ... 50
Kēksi papīra veidnē*	Viens līmenis		2	175	25 ... 30
	Viens līmenis		1	175	25 ... 35
Biskvītkūka*	Viens līmenis		2	200	5 ... 10
Cepumi*	Viens līmenis		2	175	25 ... 30
	2 līmeņi		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Rauga mīklas izstrādājumi*	Viens līmenis		2	200	30 ... 40
Treknī konditorijas izstrādājumi*	Viens līmenis		2	180	25 ... 35
	2 līmeņi		1 - 3	190	35 ... 45
Ieraugs*	Viens līmenis		2	190	35 ... 45
Lazanja*	Viens līmenis		2	180	30 ... 40
Pīca*	Viens līmenis		2	200	15 ... 20
	Viens līmenis		2	200	10 ... 15
Liellopa gaļas steiks (vesēls) / Cepetis	Viens līmenis		2	25 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190	100 ... 120
Jēra stībs (sautējums)	Viens līmenis		2	25 min. 250/maks., pēc tam 190 ...	70 ... 90
	Viens līmenis		2	25 min. 250/maks., pēc tam 190 ...	60 ... 80
Apcepts cālis	Viens līmenis		1	15 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190	55 ... 65
	Viens līmenis		1	15 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190	55 ... 65
Titars (šķēles)	Viens līmenis		1	25 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
	Viens līmenis		1	25 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190	140 ... 190
Zivis	Viens līmenis		2	200	20 ... 30
	Viens līmenis		2	200	20 ... 25



Kad vienlaikus notiek ēdiena gatavošana 2 paplātēs, tad novietojiet dziļāko paplāti uz augšējā režģa un otru - uz zemākā režģa.

* Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.

Karsēšana ar Eco ventilatoru

 Nemainiet ēdiena gatavošanas temperatūru režīma „Karsēšana ar Eco ventilatoru” lietošanas laikā.

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

Ēdiens	Panna numurs (tepsi adeti)		Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kēksi papīra veidnē	Viena panna		1	185	35 ... 40
Cepumiņi	Viena panna		1	185	30 ... 35
Rauga mīklas izstrādājumi	Viena panna		1	200	40 ... 45
Treknī konditorijas izstrādājumi	Viena panna		1	200	40 ... 45

Padomi par kūku cepšanu

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

Padomi par konditorijas izstrādājumu cepšanu

- Ja konditorijas izstrādājumi ir pārāk sausi, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku. Samitriniet rauga mīklas kārtas ar piena, eļļas, olas un jogurta maisījumu.
- Ja konditorijas izstrādājumus ir pārāk ilgi jācep, pievērsiet uzmanību sagatavoto konditorijas izstrādājumu biežumam, lai tas nepārsniedz paplātes dziļumu.
- Ja konditorijas izstrādājumu augšpuse kļūst brūna, bet apakšpuse nav izcepusies, pārlecinieties, ka konditorijas izstrādājumiem izmantotais mitrinošais maisījums nav pārāk daudz uzlijis to apakšdaļā. Mēģiniet šo maisījumu vienmērīgi izsmērēt uz visām rauga mīklas kārtām un konditorijas izstrādājumu virsmas, lai tie kļūtu vienādi brūni.



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

Padomi par dārzenu vārīšanu

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

Ēdiena grilēšanas laika tabula

Grilēšana ar elektrisko grilu

Ēdiens	Ievietošanas līmenis	Grilēšanas laiks (apt.)
Zivis	2..3	20...25 min. #
Sagriezts cālis	2..3	25...35 min.
Jēra gaļas karbonāde	2..3	20...25 min.
Rostbiļš	2..3	25...30 min. #
Tēļa gaļas karbonāde	2..3	25...30 min. #
Graudzēta maize	3	1...2 min.

atkarībā no biezuma










Grila izmantošana



BRĪDINĀJUMS


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

Grila ieslēgšana

1. Pieskaroties pogai , lai atvērtu krāsni, displejā tiek parādīta pirmā darbības funkcija.
2. Pieskaroties pie , lai izvēlētos vajadzīgo grila funkciju.
3. Ja vēlaties mainīt darbības funkcijai ieteicamo temperatūru, pieskaroties pie pogas , lai iespējotu temperatūras laukņu.
» 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 grilēšanu. Displejā tiks parādīts simbols .
- » Krāsns tūlīt sāks darboties izvēlētas funkcijas režīmā, un iekšpuses temperatūra palielināsies līdz iestatītajai temperatūrai. Katra iekšpuses temperatūras iedaļa iedegsies, līdz krāsns iekšpusē tiks sasniegta iestatītā temperatūra. Funkciju displejā tiks parādīti papildu aktīvie sildītāji un ieteicamais paplātes novietojums.
7. Grilēšanu varat pabeigt, vēlreiz pieskaroties pie pogas .

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

Grila izslēgšana

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





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



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 atdzīst. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādejādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mikstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mikstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšļakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūsējošā 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 triecieni.

Vadības paneļa tīrīšana

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

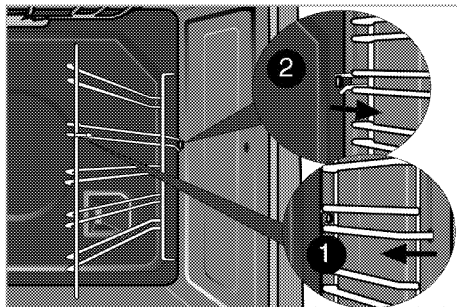
	Vadības paneļa tīrīšanas laikā neņemiet nost pogas/pārslēgus. Var tikt sabojāts vadības panelis!
--	---

Krāsns tīrīšana

Sānu sienas tīrīšana

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

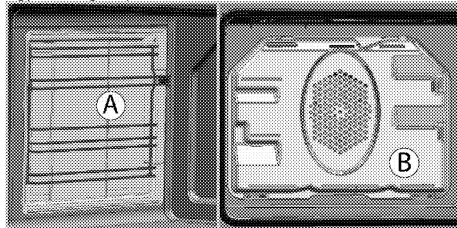
1. Noņemiet sānu režģa priekšējo daļu, to velkot sānu sienai pretējā virzienā.
2. Pilnībā izņemiet sānu režģi, to velkot savā virzienā



Katalītiskās sienas

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

Jūsu ierīces iekšējās sānu sienas (A) un/vai aizmugurējā siena (B) var būt pārklātas ar katalītisko emalju. Katalītiskās sienas ir viegli matētā krāsā, to virsma ir poraina. Krāsns katalītiskās sienas nav jātīra. Katalītisko sienu porainā virsma tiek tīrta automātiski, tā absorbē un pārveido uzšļakstījušos eļļu (tvaiks un ogļskābā gāze).

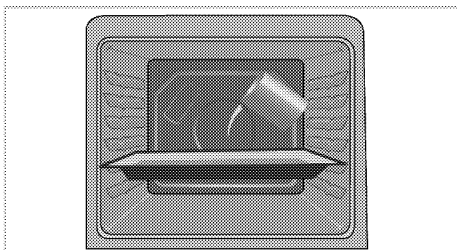


Viegla tīrīšana ar tvaiku

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

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

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



3. Atlasiet vieglas 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 sūkli vai drāniņu.
5. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti, lai atbrīvotos no grūti notīrāmiem netīrumiem, un noslaukiet iekārtu ar sausu drāniņu.

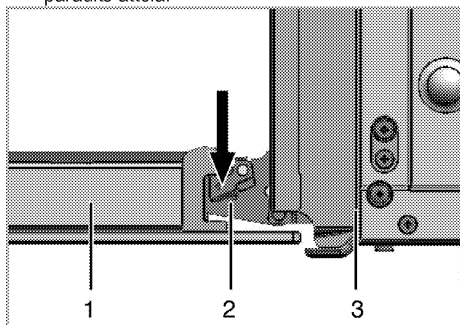
Notīriet krāsns durvis

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

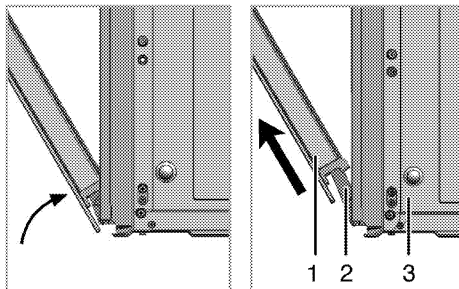


Krāsns durvju izņemšana

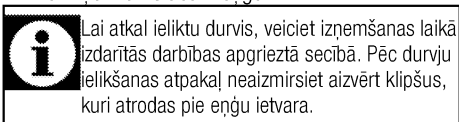
1. Atveriet priekšējās durvis (1).
2. Atveriet klipšus priekšējo durvju eņģu ietvara (2) labajā un kreisajā pusē, piespiežot tos uz leju, kā parādīts attēlā.



- 1 Priekšējās durvis
- 2 Eņģe
- 3 Krāsns



3. Līdz pusei pārvietojiet priekšējās durvis.
4. Izceliet priekšējās durvis, tās pavelkot uz augšu, lai izņemtu no abām eņģēm.

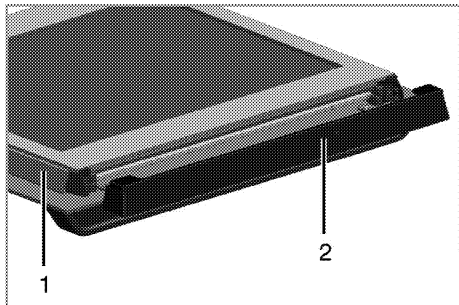


Iekšējo stikla durvju izņemšana

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

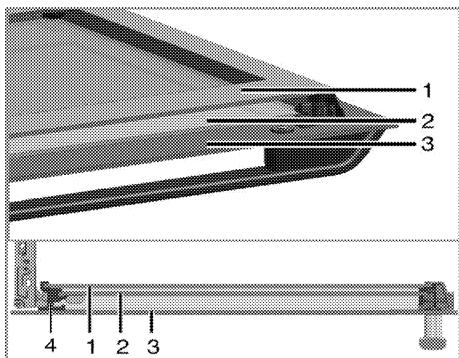
Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts notīrīšanai.

Atveriet krāsns durvis.



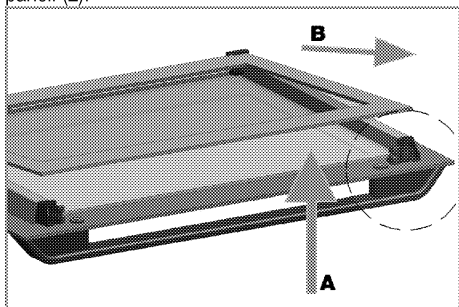
- 1 Karkass
- 2 Plastmasas detaļa

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



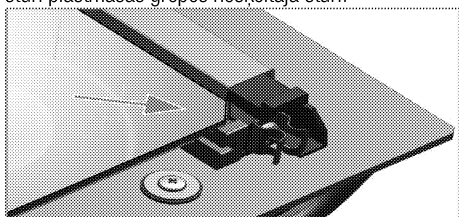
- 1 Iekšējais stikla panelis
- 2 Iekšējais stikla panelis
- 3 Ārējais stikla panelis
- 4 Apakšējā stikla paneļa plastmasas grope

Kā parādīts attēlā, mazliet paceliet pašu iekšējo stikla paneli (1) virzienā **A** un pavelciet uz āru virzienā **B**. Atkārtojiet šo pašu darbību, lai izņemtu iekšējo stikla paneli (2).



Pirmā durvju pārgrupēšanas darbība ir iekšējā stikla paneļa (2) ielikšana atpakaļ.

Kā parādīts attēlā, atbalstiet stikla paneļa nošķelto stūri plastmasas gropēs nošķeltajā stūrī.



Iekšējo stikla paneli (2) ir jāievieto plastmasas gropē pie paša iekšējā stikla paneļa (1). Ievietojot pašu iekšējo stikla paneli (1), pavērsiet paneļa apdrukāto pusi iekšējā stikla paneļa virzienā. Svarīgi, lai iekšējā stikla paneļa apakšējais stūris ir atbalstīts apakšējā plastmasas rievā.

Spiediet plastmasas detaļu pie rāmja, līdz izdzirdat klikšķi.

Krāsns lampas nomaiņšana



BĪSTAMI:

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



Cepeškrāsns lampas ir īpaša elektriskā spuldzīte, kas var izturēt 300 °C temperatūru. Sīkāku informāciju skatiet "*Tehniskā specifikācija, Lappuse 11*". Cepeškrāsns lampas iespējams iegādāties pilnvarotā apkalpošanas centrā.



Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.



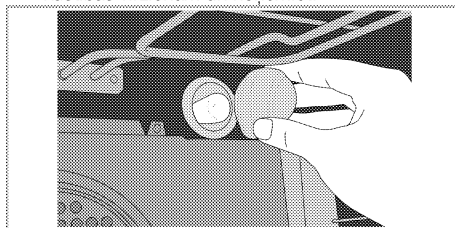
Šajā ierīcē izmantotā lampas nav piemērotas mājtsaimniecības telpu apgaismošanai. Šo lampu ir paredzēts lietot, lai ierīces lietotājam būtu vieglāk saskatīt pārtikas produktus.



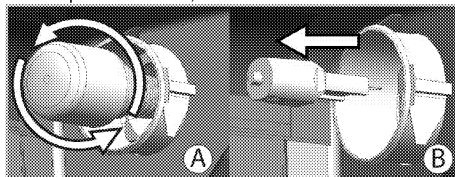
Šajā ierīcē izmantotajām lampām ir jāspēj funkcionēt ekstrēmās fiziskos apstākļos, piemēram, temperatūrā, kas nepārsniedz 50 °C.

Ja cepeškrāsnij ir apaļa lampas

1. Atvienojiet iekārta no barošanas avota.
2. Pagrieziet stikla vāku pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam un nonemiet.



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



4. Uzlieciet stikla vāku.

7 Traucējummeklēšana

Krāsns lietošanas laikā rada tvaiku.

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

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

- 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.

- Funkcija un/vai temperatūra nav iestatīta. >>> *Iestatiet funkciju un temperatūru ar funkcijas un/vai temperatūras pārslēga/taustiņa palīdzību.*
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*



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

