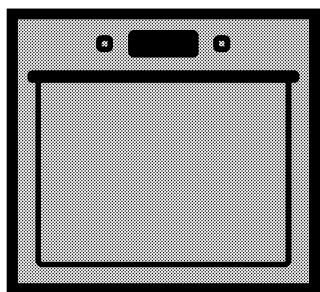


Beépített sütő

Használati útmutató



BIM25400XMS

HU | LV | MK

285.4474.88/R.AA/04.04.2019/5-3
7768388603

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

Kedves Vásárlónk!

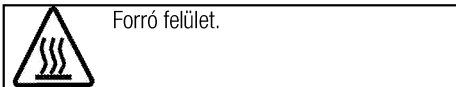
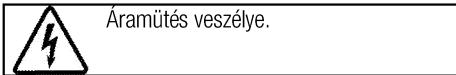
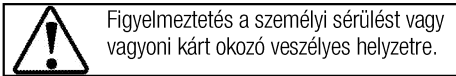
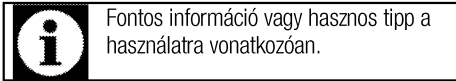
Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja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

Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

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

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



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



1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések **4**

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

2 Általános tájékoztató **9**

Áttekintés	9
A csomag tartalma	10
Műszaki adatok	11

3 Beszerelés **12**

Üzembe helyezés előtt	12
Üzembe helyezés és csatlakoztatás	14
A régi termék leselejtezése	16

4 Elkészítés **17**

Energiatakarékossági tippek	17
Első használat	17
Időbeállítás	17
A készülék első tisztítása	17
Első bekapcsolás	17

5 A sütő működtetése **19**

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről	19
Az elektromos sütő használata	19
Működési módok	19
A sütő vezérlő egységének működtetése	21
Sütési időtáblázat	25
A grillsütő működtetése	28
Sütési idő táblázat grillezéshez	28

6 Karbantartás és tisztítás **29**

Általános tájékoztató	29
A vezérlőpult tisztítása	29
A sütő tisztítása	29
A sütő ajtajának eltávolítása	30
Az ajtó belső üvegének eltávolítása	31
A sütő lámpájának cseréje	32

7 Hibaelhárítás **34**

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

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

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.

Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.

- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett. Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

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

Elektromos biztonság

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

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

- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó

felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.

- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat, ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelelő a terméknek.

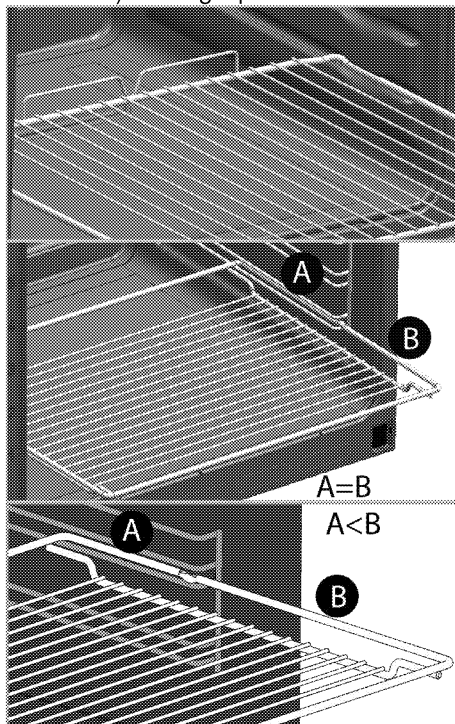
Termékbiztonság

- FIGYELEM: A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró

felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.

- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a sütő melegítő részeit.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy befőttésüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
- Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemelő hő károsíthatja a sütő alját.
- A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva súrolószereket vagy fém dörzsit, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- (Modellenként eltérő.)
A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a tartóra
Nagyon fontos, hogy a sütőrácsot és/vagy tálcát megfelelően helyezze fel a tartóra. A sütőrácsot vagy tálcát csúsztassa

be a 2 sín közé és győződjön meg róla, hogy egyensúlyban van-e mielőtt felhelyezi rá az élelmiszert (Kérjük, tekintse meg a következő ábrát)./Paragraph



- Soha ne használja a sütőt, ha az előlő üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.
- A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. Ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló textil terméket a fogantyúra, amikor a grill funkció van bekapcsolva a nyitott ajtó mellett.
- Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

- Helyezze a sütőpapírt a kondér aljára vagy a sütő edényre (tepsi, rostély stb.) az étellel együtt, majd tegye előmelegített sütőbe. Távolítsa el a sütőpapír kilógó, felesleges részeit úgy, hogy a papír ne érintkezzen a sütő forró részeivel. Soha ne használja a sütőpapírt a sütőpapír dobozán jelzett hőmérsékletet meghaladó sütési hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára.
- FIGYELEM: Mielőtt kicseréli az izzót, győződjön meg róla, hogy a készüléket áramtalanította a tápkábel kihúzásával vagy a megszakítót kikapcsolta a lehetséges áramütés elkerülése érdekében.
- A készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni a túlmelegedés elkerülése érdekében.

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.

- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne érte folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- VIGYÁZAT: A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A termék nem használható a tányérok melegítésére a grill alatt, nem akasztható törlórongy, konyharuha stb. a fogantyúra szárítás céljából, és nem használható fűtésre.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- FIGYELEM: A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a

környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.

- A villannyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játsszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.
- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyat és ne engedje ráülni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

A régi termék leselejtezése

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



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

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

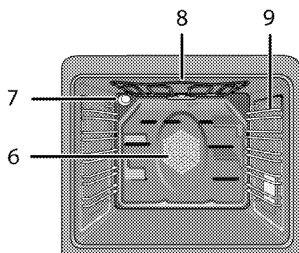
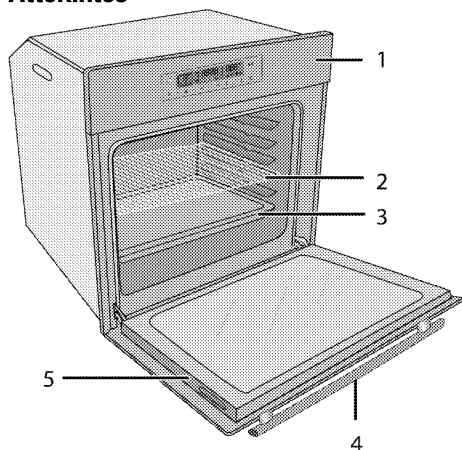
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

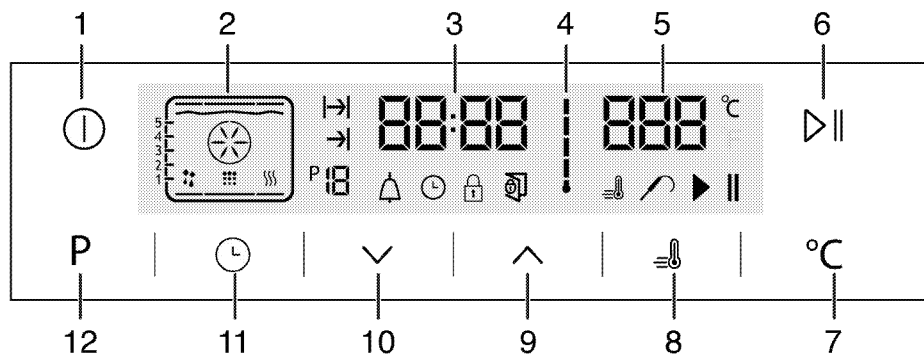
- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

2 Általános tájékoztató

Áttekintés



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



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

A csomag tartalma

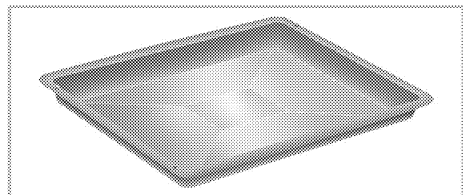


A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

1. Használati útmutató

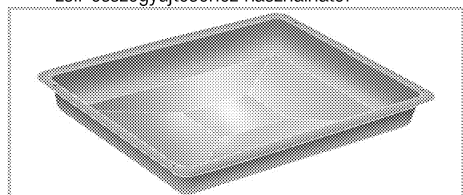
2. Hagyományos tálca

Süteményekhez, fagyaszott ételekhez és sütetekhez használható.



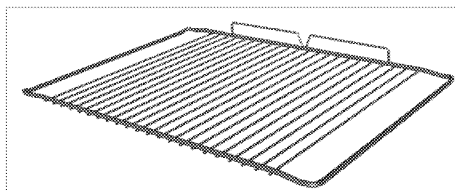
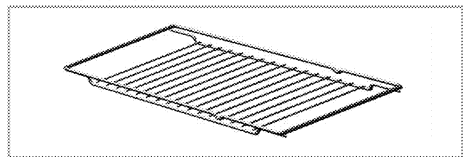
3. Mély tálca

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



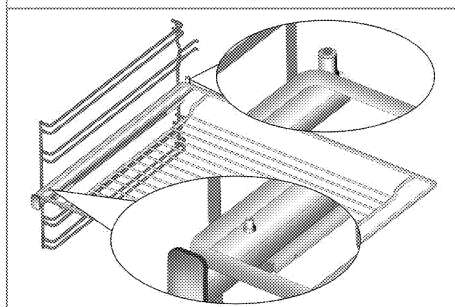
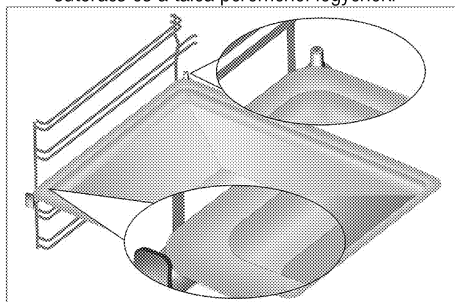
4. Grillrács

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



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

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



Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50/60 Hz
Teljes energiafogyasztás	3.1 kW
Vezeték típus / keresztmetszet	perch05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	595 mm/594 mm/567 mm
Üzembe helyezési méretek (magasság/szélesség/mélység)	**590 vagy 600 mm/560 mm/perc 550 mm
Fő sütő	Többfunkciós sütő
Belső lámpa	15/25 Szélesség
Grill áramfogyasztás	2.2 kW

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

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

** Lásd . *Beszercelés, oldal 12.*



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



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



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

3 Beszerelés

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



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



VESZÉLY:

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



VESZÉLY:

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

- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállóknak kell lenniük (100 °C minimum).
- A konyhabútor szintje legyen beállítva és rögzítve.
- Ha fiók van a sütő alatt, polcot kell behelyezni a sütő és a fiók közé.
- Legalább két ember vigye a készüléket.



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



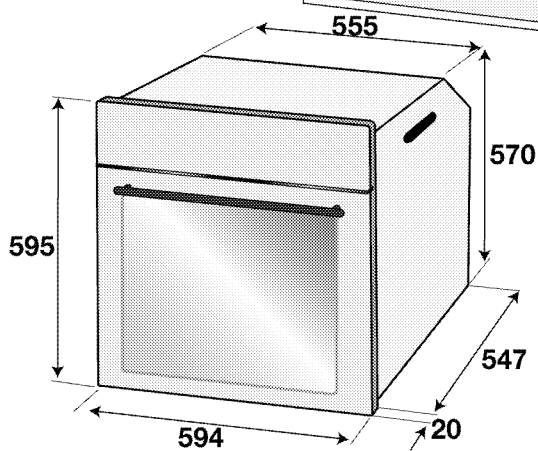
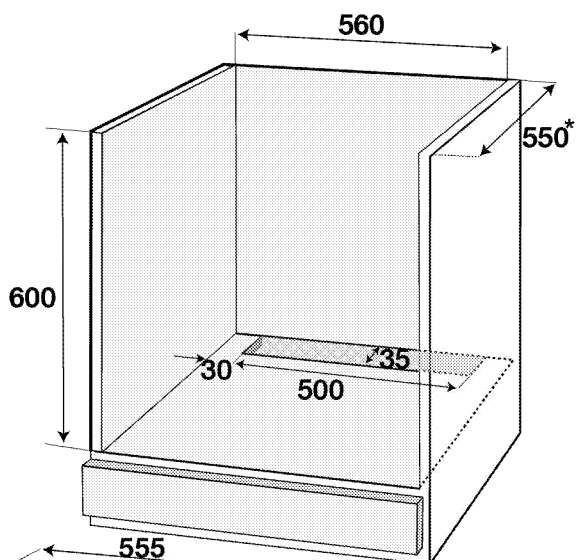
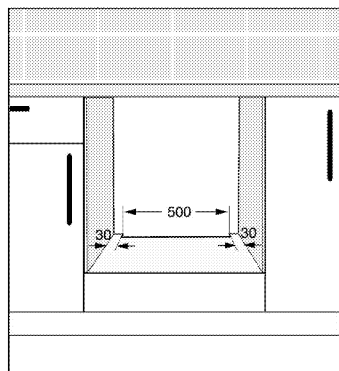
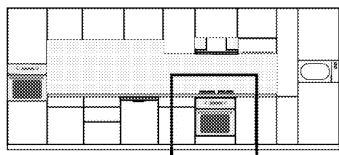
A termék emelésére és/vagy szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.



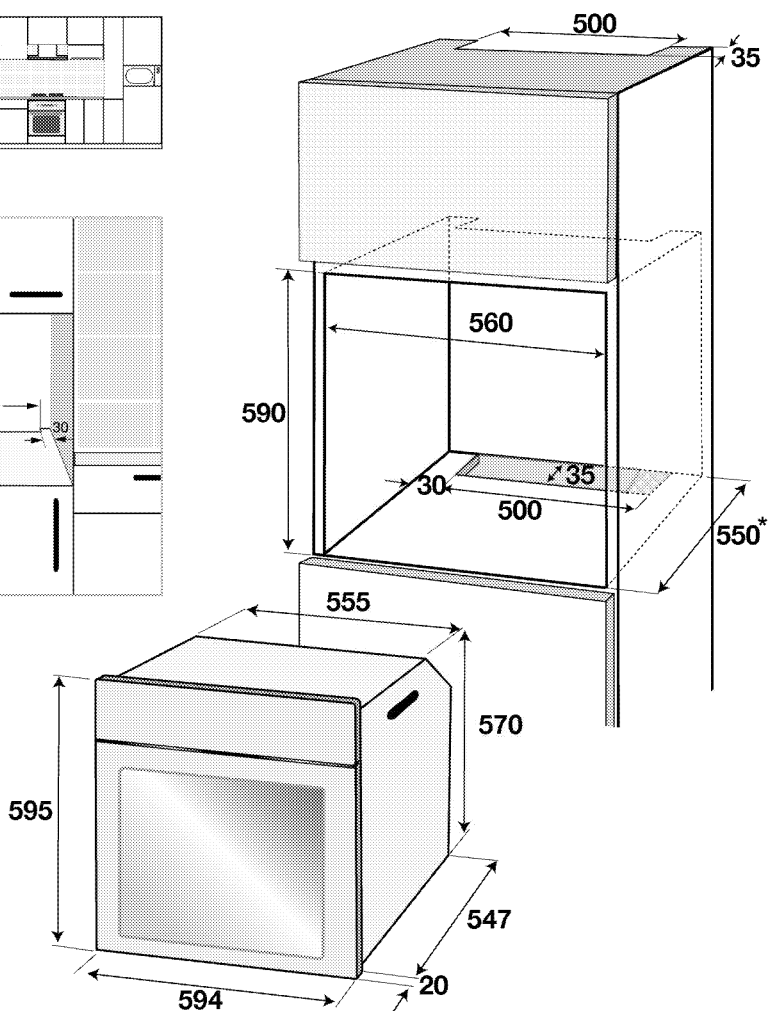
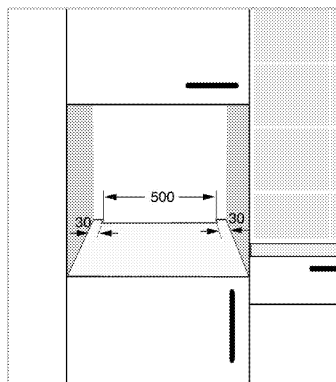
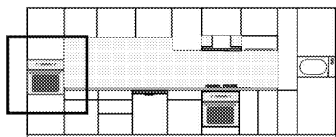
Amennyiben a készüléken drótfogantyúk találhatók, akkor a készülék mozgatása után nyomja vissza azokat a készülék oldalába.

Üzembe helyezés előtt

A készülék kereskedelmi forgalomban lévő konyhabútorokba beépíthető. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)



* perc



* perc

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

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

Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal

felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.



VESZÉLY:

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

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

**VESZÉLY:**

A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részével.

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

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

**VESZÉLY:**

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

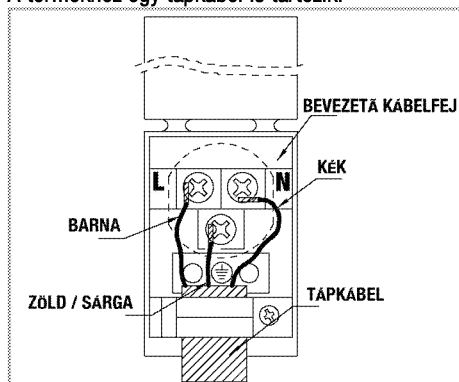
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

A tápkábel csatlakoztatása

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

1. Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítékoktól, biztonsági kapcsolóktól és érintkezőktől, továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztését okozhatja.

További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

A termékhez egy tápkábel is tartozik:

2. **Egyfázisos csatlakoztatás esetén**, a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:

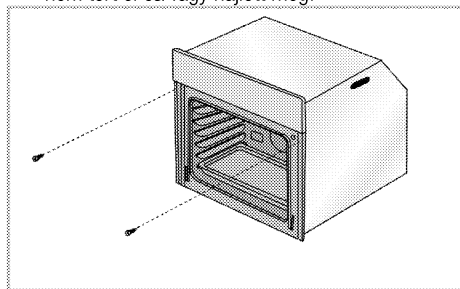
- Barna/feke kábel = L (fázis)
- Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
- Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)

» vagy

- Szürke/feke kábel = L (fázis)
- Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
- Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)

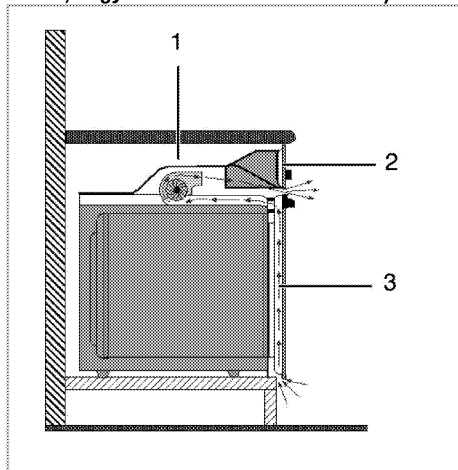
A termékek beszerelése

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



Az ábrának megfelelően rögzítse a sütőt 2 csavarral. Beszerelés után ellenőrizze, hogy a csavarok jól meg vannak-e húzva, és a sütő nem mozog-e. A sütő felborulhat használat közben, ha nem az utasítások szerint van beszerelve, és ha a csavarok nincsenek eléggé meghúzva.

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



1 Hűtő ventilátor

2 Vezérlőpanel

3 Ajtó

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



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

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

Utolsó ellenőrzés

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

A régi termék leselejtezése

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



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



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

4 Elkészítés

Energiatakarékosági tippek

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

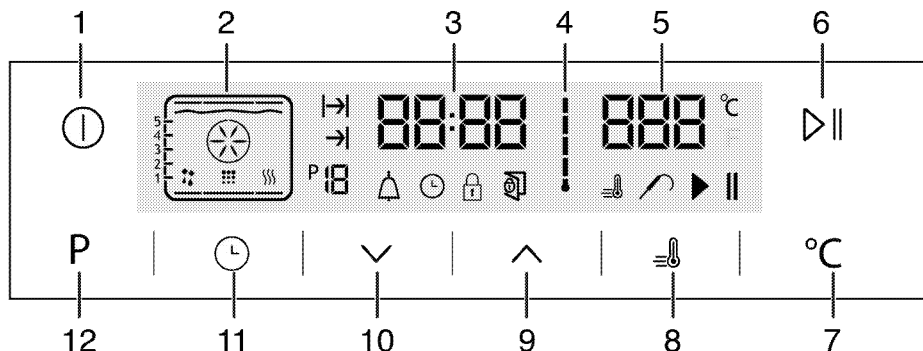
- Használjon sötét színű zománc tepsit, mert az jobban vezeti a meleget,
- Ha ezt ajánlja a felhasználói kézikönyv vagy a szakácskönyv, sütés előtt melegítse elő a tányérokat.
- Sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- Ha az ajtó nincs nyitva a belső hőmérséklet az ECO FAN HEATING módon történő energia-

megtakarításra van optimalizálva és különbözhet a kijelzőtől.

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

Első használat

Időbeállítás



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

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

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

A készülék első tisztítása

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

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

Első bekapcsolás

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



FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak! A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol! Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

Elektromos sütő

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

Grillsütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 28*.
4. Járassa a sütőt kb. 30 percig.
5. Kapcsolja ki a grillt; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 28*.



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

5 A sütő működtetése

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről



FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak! A készülék használat közben felforrósodhat.

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

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



VESZÉLY:

A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozhat.

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

Tippek sütéshez

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

Tippek roston sütéshez

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

Tippek grillezéshez

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

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

- Csúsztassa a grillrácsot vagy a tepsit a sütőbe a kívánt szintre. Ha a grillezéshez grillrácsot használ, csúsztassa a sütőtepsit az alsó sínre a kicsöpögő zsír felfogására. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtepsibe.



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

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

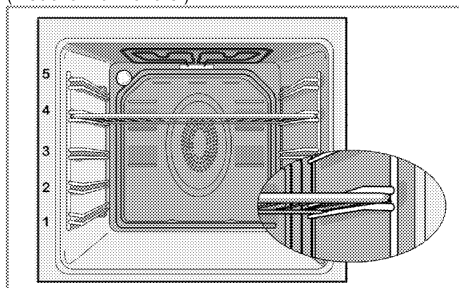
Az elektromos sütő használata

Az elektromos sütő kikapcsolása

Sín pozíciók (grillrácsos modellek esetében)

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

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



Működési módok

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

1. Felső és alsó melegítés



Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmas például torták, édes tészták, vagy sütemények és raguk sütőformában való sütéséhez. Sütés csak egy tálcával.

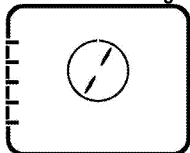
A kijelzőn megjelenik a megfelelő rácsmagasság.

2. Légkeveréses alsó/felső sütés



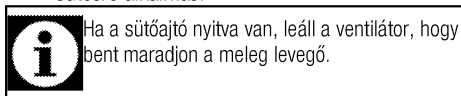
Az alsó és felső melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan és egyenletesen eloszlik az egész sütőben. Sütés egy tálcával.

3. Ventilátoros melegítés



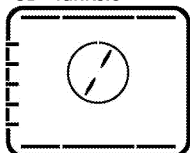
A hátsó melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben.

Alkalmas arra, hogy az ételt különböző magasságban süssse meg, legtöbbször nincs szükség előmelegítésre. Több tálcával való sütésre alkalmas.



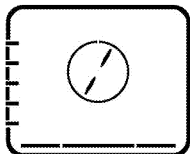
Ha a sütőajtó nyitva van, leáll a ventilátor, hogy bent maradjon a meleg levegő.

4. "3D" funkció



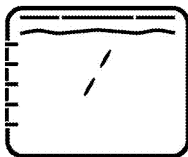
A felső és alsó melegítés és a légkeverés működésben van. Az étel minden oldalról egyenletesen és gyorsan megsül. Sütés csak egy tálcával.

5. Pizza funkció



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

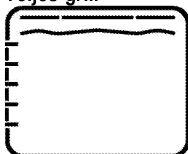
6. Teljes grill + Légkeverés



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

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

7. Teljes grill



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

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

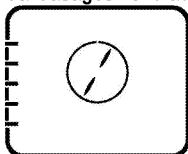
8. Grill



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

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

9. Gazdaságos ventilátoros melegítés



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

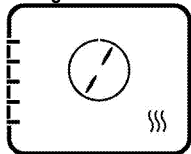
A funkcióhoz kapcsolódó sütési időket a "Gazdaságos ventilátoros melegítés" táblázatban találja.

10. Alsó melegítés



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

11. Melegen tartás



Az ételek hosszú ideig tartó melegen tartására alkalmas.

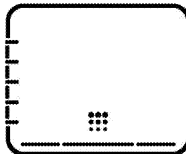
12. Ventilátorral működik



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

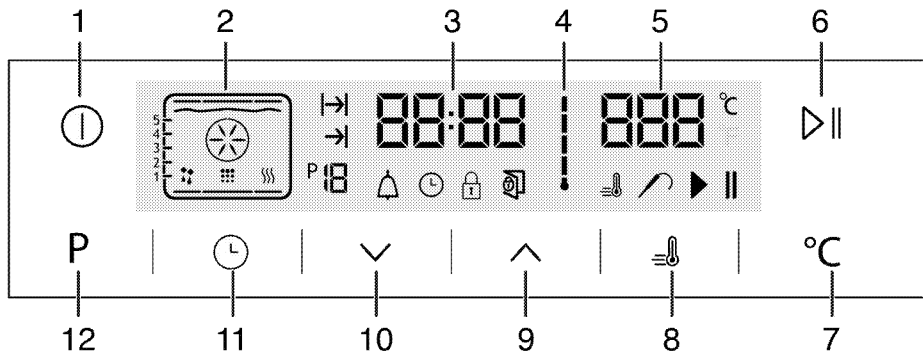
13. Könnyű gőztisztítás

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



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

A sütő vezérlő egységének működtetése



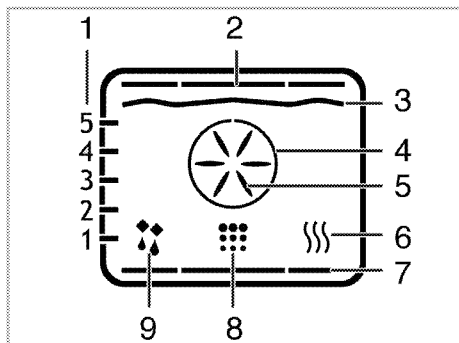
- 1 Be- / Kikapcsoló gomb
- 2 Funkció kijelző
- 3 Aktuális idő kijelző mező
- 4 Sütő belső hőmérséklete szimbólum
- 5 Hőmérséklet-kijelző mező
- 6 Sütés elindítása/leállítása gomb
- 7 Hőmérséklet beállító gomb
- 8 Booster szimbólum (gyors előmelegítés)
- 9 Plusz gomb
- 10 Minusz gomb
- 11 Beállító gomb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

- P 18 : Funkció gomb
- 🔔 : Riasztási szimbólum
- 🕒 : Óra szimbólum
- 🔒 : Billeentyűzár szimbólum
- 🚪 : Nyitott ajtó szimbólum
- 🔥 : Booster szimbólum (gyors előmelegítés)
- 🍖 : Húspróba szimbólum
- ⏸ : Sütés szüneteltetése szimbólum
- ▶ : Sütés indítása szimbólum

Funkciótáblázat:

A sütővel használható működési funkciókat és a maximum és minimum hőmérsékletüket a funkció táblázatban találja.

- ⏸ : Sütési idő szimbólum
- ➡ : A sütési idő vége szimbólum



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

i A funkciók az egyes modellek esetében eltérnek!

Funkciótáblázat	Javasolt hőmérséklet (°C)	Hőmérsékleti intervallum (°C)
Felső és alsó melegítés	200	40-280
Légkeveréses alsó/felső sütés	175	40-280
Légkeveréses sütés	180	40-280
"3D" funkció	205	40-280
Pizza funkció	210	40-280
Ventilátor melegítésű nagy grill	200	40-280
Teljes grill	280	40-280
Alacsony grill	280	40-280
Gazdaságos ventilátoros melegítés	180	160-220
Alsó melegítés	180	40-220
Melegen tartás	60	40-100

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

i Biztonsági okokból a melegen tartást leszámítva a maximálisan beállítható sütési idő minden funkció esetében 6 óra. Áramkimaradás esetén a program törölődik. Újra kell programoznia a sütőt.

- i** Miközben a beállításokat végzi, az órán villognak a megfelelő ábrák.
- i** Ha a sütőn bármelyik funkció aktív, vagy ha fél-automata vagy teljesen automata programozást választott, az aktuális idő nem állítható be.
- i** A sütőlámpa akkor is ég, ha a sütő ki van kapcsolva, de az ajtaja nyitva van.

A sütő működtetése

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

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

Manuális sütés a hőmérséklet és a működési funkció kiválasztásával

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

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

» A sütő készen áll a kívánt funkcióban való működésre, belső hőmérséklete a kiválasztott értékre melegszik. Sorban kigyulladásnak a belső hőmérséklet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív

melegítők és a javasolt tepsi helyzet a funkció kijelzőn jelenik meg.

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

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

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

Sütés a sütési idő beállításával:

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

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

2. Válassza ki a működési funkciót a ~~~ billentyűkkel.

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

» Az ™ szimbólum villog.

4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a ~~~ billentyűkkel.

5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a ™ billentyű megérintésével.

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

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

» A sütési idő beállítása után a ➞ szimbólum folyamatosan látszik.

8. Tegye be az edényt a sütőbe.

9. Érintse meg a ►|| billentyűt a sütés elkezdéséhez, ha beállította a hőmérsékletet, a működési funkciót és a sütési időt. A ►|| szimbólum megjelenik a kijelzőn.

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

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

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

11. A riasztást bármely gomb megérintésével leállíthatja.

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

Sütési idő beállítása későbbi időpontra:

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

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

2. Válassza ki a működési funkciót a ~~~ billentyűkkel.

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

» Az ™ szimbólum villog.

4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a ~~~ billentyűkkel.

5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a ™ billentyű megérintésével.

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

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

» A sütési idő beállítása után a ➞ szimbólum folyamatosan látszik.

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

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

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

10. Tegye be az edényt a sütőbe.

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

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

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

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

13. A riasztást bármely gomb megérintésével leállíthatja.

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



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

A Bootser (erősítő) beállítása (Gyors előmelegítés)

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



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

Áramkimaradás esetén a Booster beállításai törlődnek.

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

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

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

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

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

Az elektromos sütő kikapcsolása

Érintse meg a  billentyűt a sütő kikapcsolásához.

A billentyűzár bekapcsolása

A sütő használatát a billentyűzár funkció aktiválásával előzheti meg.

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

» Ekkor az "OFF" felirat jelenik meg a kijelzőn.

2. A billentyűzár funkció aktiválásához nyomja meg a  gombot.

» Ha a billentyűzár funkció aktív, a kijelzőn az "On" felirat jelenik meg és a  szimbólum égvé marad. Hagyja jóvá a  megérintésével.



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

A billentyűzár kikapcsolásához érintse meg a

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

» Ekkor az "On" felirat jelenik meg a kijelzőn.

2. Kapcsolja ki a billentyűzárát a  billentyűvel.

» A kijelzőn megjelenik az "OFF" felirat, ha kikapcsolta a billentyűzárát. Hagyja jóvá a  megérintésével.



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

Az ébresztőóra beállítása

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

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

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



A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

2. A riasztási időtartamot a  /  billentyűkkel állíthatja be.

» A riasztási idő beállítása után a  szimbólum világítani fog, és a riasztási idő megjelenik a kijelzőn.

3. A riasztási idő végén a  szimbólum villogni kezd, és megszólal a hangjelzéses riasztás.

A figyelmeztető jelzés kikapcsolása

1. A hangjelzéses riasztás 2 percen át szól. A hangjelzéses riasztás leállításához nyomja meg bármelyik billentyűt.

» A hangjelzéses riasztás elnémul, és megjelenik az aktuális idő.

A riasztás törlése:

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

2. Nyomja meg és tartsa nyomva a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a következő időjelzés: "00:00".



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

A pontos idő módosítása

1. Érintse meg a  billentyűt rövid időközönként, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a képernyőn.

- Az idő beállításához nyomja meg a / billentyűket.
- Hagyja jóvá a beállítást a szimbólum megérintésével, és 4 másodpercen át ne érjen egyik billentyűhöz sem a beállítás végső jóváhagyásához.



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

Hangerő beállítása

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

Az Eco világítás beállítása

- Amikor a sütő készenléti módban van, érintse meg rövid időközönként újra és újra a gombot, amíg az „LP” felirat meg nem jelenik a kijelzőn.
- Nyomja meg a / gombokat a Be vagy az Eco opció kiválasztásához.

- A beállítás jóváhagyásához nyomja meg a gombot, vagy várjon 4 másodpercig úgy, hogy egyetlen gombot sem érint meg
- Amikor készenléti módban a sütő ajtaja nyitva van, illetve működés közben a világítás folyamatosan bekapcsol, ha a Be opciót választja.
- Amikor készenléti módban a sütő ajtaja nyitva van, illetve működés közben a világítás bekapcsol, majd 15 másodpercet követően kikapcsol, ha az ECO opciót választja.

Ha működés közben megérinti bármelyik gombot (kivétel: és gombok), a világítás bekapcsol, majd 15 másodperc után kikapcsol.

Sütési időtáblázat



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

Sütés és roston sütés



Az első sín a sütő **alsó** sínje.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Tálcában készült sütemények	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	180	25 ... 30
Sütőformában készült sütemények	Egy tálca	Sütőforma a grillrácsra**		2	180	40 ... 50
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	150	30 ... 40
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piskóta	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		2	150	30 ... 40
	2 tálca	1-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** 4-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a süteményes tálcára**		1 - 4	150	35 ... 45
Aprósütemény	Egy tálca	Süteményes tálca*		3	180	25 ... 30
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Süteménytészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	30 ... 40
	2 tálca	1-Süteményes tálca*		1 - 5	200	45 ... 55

		5-Hagyományos tálcá*				
	3 tálcá	1-Süteményes tálcá* 3-Hagyományos tálcá* 5-Mély tálcá*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Gazdag tészta	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		2	200	25 ... 35
	2 tálcá	1-Süteményes tálcá* 3-Hagyományos tálcá*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tálcá	1-Süteményes tálcá* 3-Hagyományos tálcá* 5-Mély tálcá*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kelt tészta	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		2	200	35 ... 45
Lasagna	Egy tálcá	Üveg/fém négyzetletű edény a grillácsr* a grillácsr* a grillácsr*		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		3	200	10 ... 15
Marha steak (egész) / Rostélyos	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		3	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	100 ... 120
Báránycomb (ragu)	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		3	25 perc 250/max, majd 190	70 ... 90
	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		3	25 perc 250/max, majd 190	60 ... 80
Sült csirke (1,8-2 kg)	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		2	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80
	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		2	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80
Pulyka (5-5 kg)	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		3	200	20 ... 30
	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		3	200	20 ... 30
Minden ételmszer esetén javasolt az előmelegítés. * Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a terméksomag részét. ** Ezek a tartozékok nem képezik a terméksomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.						

Sütési táblázat próbaételekhez

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerint készített ételek szerepelnek, hogy a felügyeleti

szervek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Omlós tészta	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		3	140	20 ... 30
	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		3	140	20 ... 30
	2 tálcá	1-Hagyományos tálcá* 3-Süteményes tálcá*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 tálcá	1-Hagyományos tálcá* 3-Süteményes tálcá* 5-Mély tálcá*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Aprósütemény	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		3	160	25 ... 35
	Egy tálcá	Hagyományos tálcá*		3	150	30 ... 40
	2 tálcá	1-Süteményes tálcá* 3-Hagyományos tálcá*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tálcá	1-Hagyományos tálcá* 3-Süteményes tálcá* 5-Mély tálcá*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

Piskóta	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		2	150	30 ... 40
	2 tálca	1-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** 4-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a süteményes tálcára**		1 - 4	150	35 ... 45
Almás pite	Egy tálca	20 cm átmérőjű kerek fekete süteőedény a grillrácsra**		2	180	50 ... 60
	Egy tálca	20 cm átmérőjű kerek fekete süteőedény a grillrácsra**		2	170	50 ... 60
	2 tálca	1-20 cm átmérőjű kerek fekete süteőedény a grillrácsra** 4-20 cm átmérőjű kerek fekete süteőedény a süteményes tálcára**		1 - 4	170	50 ... 60

Minden ételkészítés esetén javasolt az előmelegítés.

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

** Ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.

Gazdaságos ventilátoros melegítés

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

A Gazdaságos ventilátoros melegítés módban soha ne nyissa ki az ajtót. Ha az ajtó nincs nyitva a belső hőmérséklet energia-megtakarításra van optimalizálva és különbözhet a kijelzőtől.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*	3	160	25 ... 35
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*	3	180	25 ... 35
Süteménytészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*	3	200	45 ... 55
Gazdag tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*	3	200	35 ... 45

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

Tippes sütemény sütéshez

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

Tippes tészta sütéshez

- Túl száraz tészta esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt. Kenje be a tészta rétegeit tejből, olajból, tojásból és joghurtból álló keverékkel.
- Amennyiben a tészta elkészítése túl sokáig tart, figyeljen oda, hogy a tészta vastagsága ne legyen nagyobb, mint a tálca mélysége.

- Amennyiben a tészta felső oldala megpirul, de a belső része nem fő meg rendesen, győződjön meg róla, hogy megfelelő mennyiségű szószt használt-e a tészta elkészítéséhez. Egyenletesen oszlassa el a keveréket a tésztarétegek között és a tészta tetején, hogy egyenletesen piruljon.

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

Tippes zöldségsütéshez

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

A grillsütő működtetése



FIGYELMEZTETÉS

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

A grill bekapcsolása

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

Sütési idő táblázat grillezéshez

Grillezés elektromos grillel

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

* vastagságtól függ

**5 percig melegítse elő

**Ha a terméke grillezési hőmérsékletét nem lehet beállítani, a grill a maximális hőmérsékleten fog működni.

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

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

A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a készülő ételeket.

Minden típusú étel roston sütése esetén 5-6 perc előmelegítés javasolt.

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

7. A grillezést a gomb ismételt megnyomásával állíthatja le.

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

A grill kikapcsolása

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



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

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

6 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

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



VESZÉLY:

Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



VESZÉLY:

Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításhoz.
A forró felület égési sérülést okozhat!

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



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



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

A vezérlőpult tisztítása

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



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

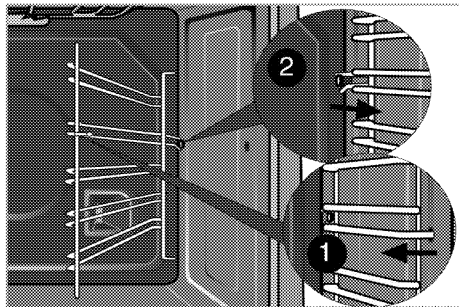
A vezérlőpanel megsérülhet!

A sütő tisztítása

Az oldalfalak tisztítása (Modellenként eltérő.)

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

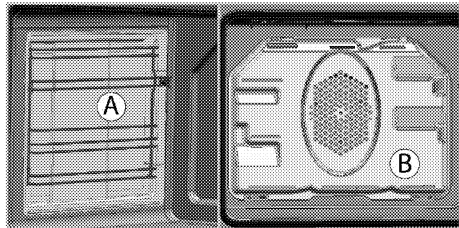
1. Az oldalsó keret előlő részének eltávolításához húzza azt el az oldalfaltól.
2. Húzza meg maga felé, és vegye ki teljesen az oldalsó keretet.



Katalitikus falak

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

A sütő belső falfelülete (A) és/vagy a hátsó fala (B) katalitikus anyaggal van bevonva. A katalitikus fal enyhén matt színű és porózus felületű. A sütő katalitikus falát nem szabad tisztítani. A katalitikus falak porózus felülete a kifolyt olaj elnyelésével és konvertálásával (gőzzé és szén-dioxiddá) automatikusan tisztulnak.

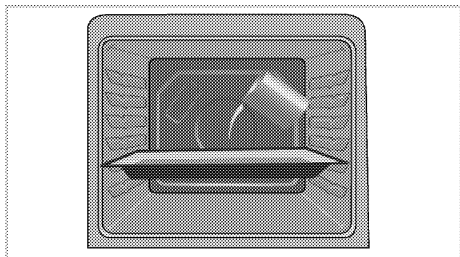


Gőztisztítás könnyen

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

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

1. Minden tartozékot távolítsa el a sütőből.
2. Öntsön 500 ml vizet a sütő tálcára és helyezze be a tálcát a sütő második polcára.



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



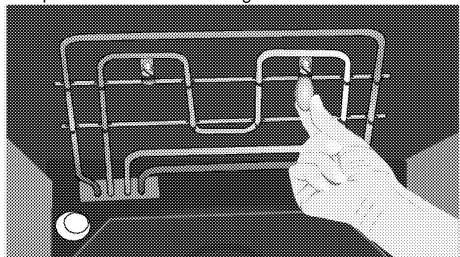
A könnyű gőztisztítás használata során a sütőtérben lévő ételmaradványok/szennyeződések fellazítására szolgáló víz elpárolog a tálcából, és a sütőtérben, valamint a sütőajtó belső üvegén csapódik ki, ezért a sütőajtó kinyitásakor víz csepeghet ki. Az ajtó kinyitását követően azonnal törölje le a kicsapódott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

A sütő felső falának tisztítása

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

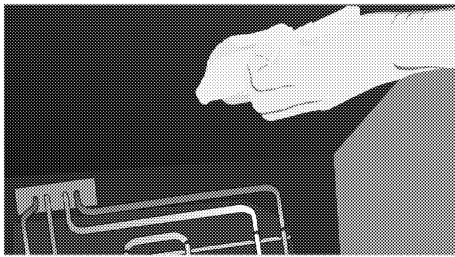
A sütő felső falának tisztításához a grillrácsot ki lehet hajtani.

1. A grillrács csavarját csavarhúzóval vagy egy pénzérmével lazítsa meg.



A grillrácsot ki lehet hajtani. Eközben rögzítve marad a sütő felső falához.

2. Nedves ruhával tisztítsa meg a sütő felső falát.



3. Hajtsa vissza a grill fűtőelemet, és egy csavarhúzóval vagy pénzérmével szorítsa meg a csavart.

A sütőajtó tisztítása

Az ajtóajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.



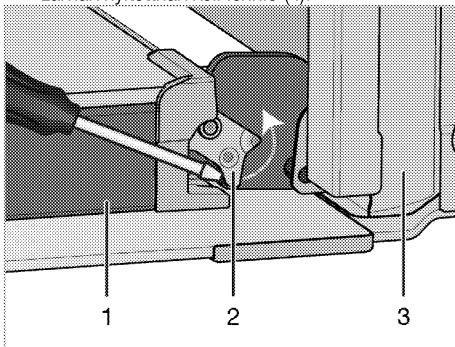
A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkrémehet.



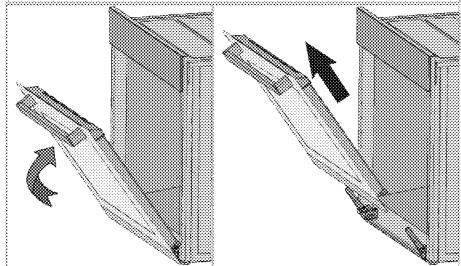
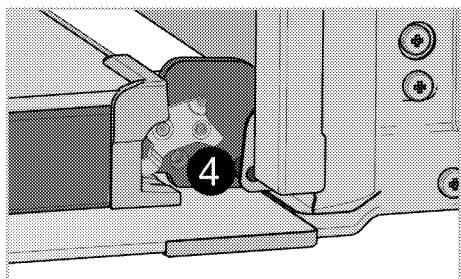
Az első ajtó belső üvege a könnyű tisztíthatóság érdekében bevonattal rendelkezik. Az üvegfelület tisztításához ne használjon, durva súrolószereket vagy kemény fémből készült kaparóeszközt, mert azok felületi karcolást okozhatnak. Ez pedig tönkréteheti az bevonatot.

A sütő ajtajának eltávolítása

1. Nyissa ki az ajtót (1).
2. Nyissa ki a kapcsokat a kapu házán (2) a bejárati ajtó jobb és bal oldalán az ábrán látható módon. A zárnak nyitottnak kell lennie (4).



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



3. Csukja be félig az előlső ajtót.
4. Távolítsa el az előlső ajtót felfelé húzva, míg kienged a jobb és bal oldali zsanérokból.



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

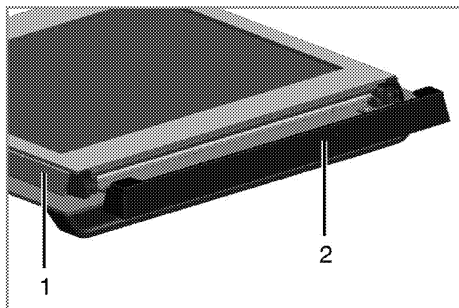
A Soft Open & Soft Close funkció

Néhány modell tartalmazhat egy puha záró és puha nyitott funkciót. A Soft Close funkció lehetővé teszi a felhasználó számára, hogy simán zárja le a sütő ajtaját úgy, hogy kb. 15 cm-re a zárt helyzetből hozza és óvatosan benyomja. Az automatikus csappantyúrendszer lassan zárja be az ajtót. Hasonló tulajdonság figyelhető meg a sütő ajtaja teljesen nyitott állapotában; Kb. 9 cm-re a teljesen nyitott pozíciótól a lengéscsillapító rendszer lehetővé teszi a szelőd nyílást.

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

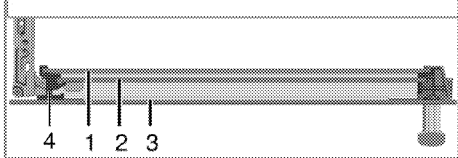
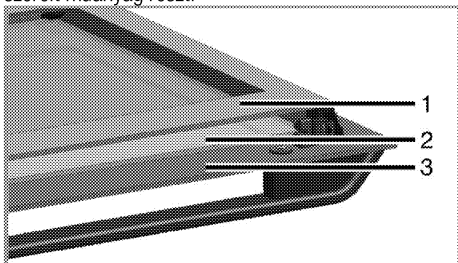
Az ajtó belső üvegpanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

Nyissa ki a sütő ajtaját.



- 1 Keret
- 2 Műanyag elem

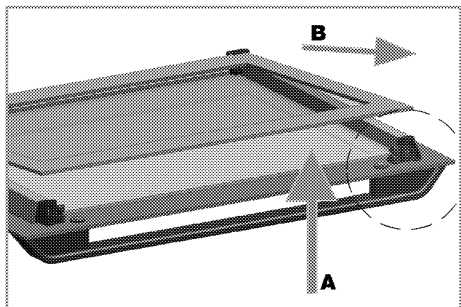
Húzza meg és távolítsa el az előlső ajtó felső részére szerelt műanyag részt.



- 1 Legbelső üvegpanel
- 2 Belső üvegpanel
- 3 Külső üvegpanel
- 4 Műanyag üvegpanel-nyílás – Alsó

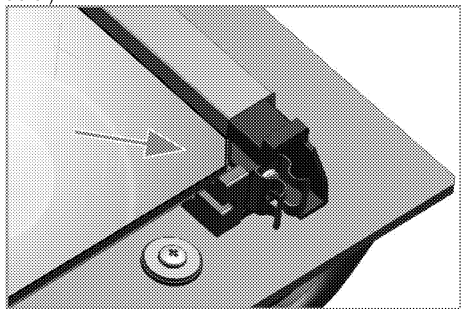
Az ábrán látható módon finoman emelje fel a legbelső üvegpanelt (1) az A-val jelzett helyen, majd húzza azt ki a B-vel jelzett irányba.

Ismételje meg a műveletet a belső üvegpanel (2) eltávolításához.



Az ajtó átcsoportosításához vezető első lépés a belső üvegpanel (2) visszahelyezése.

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



A belső üvegpanel (2) a legbelső üvegpanel (1) melletti műanyag nyílásra kell szerelni.

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

Fontos, hogy a belső üvegpanel alsó sarka a műanyag nyílásba kerüljön.

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

A sütő lámpájának cseréje



VESZÉLY:

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

A forró felület égési sérülést okozhat!



A sütő egy speciális elektromos lámpát használ, mely egészen 300 °C-os hőmérsékletet is kibír. További részletekért tekintse meg a *Műszaki adatok, oldal 11* című fejezetet. Lámpát a Hivatalos Szervizektől vásárolhat.



A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.



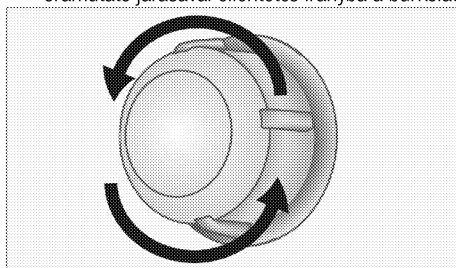
A készülékben használt lámpa nem alkalmas a házban történő megvilágításra. A lámpa célja, hogy látható legyen az étel.



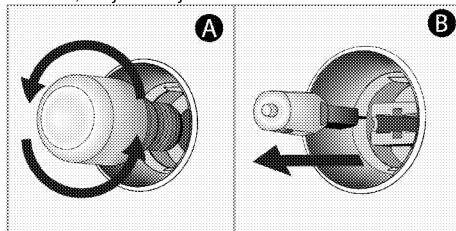
A készülékben használt lámpáknak extrém környezeti hatásoknak kell ellenállniuk, mint pl. az 50 °C hőmérséklet.

Amennyiben a sütője kör alakú lámpával rendelkezik:

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



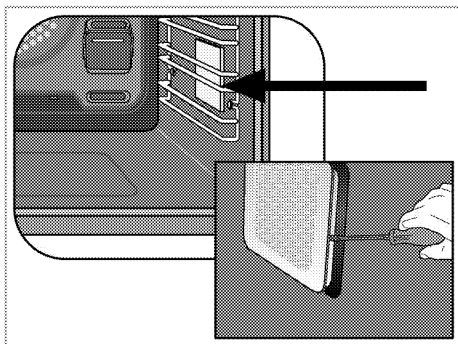
3. Ha az önsütője az alábbi ábrán látható (A) típusú lámpával van felszerelve, akkor az ábrán látható módon forgatással távolítsa el és cserélje ki. Ha (B) típusú, akkor az ábrán látható módon húzzák ki és távolítsa el, majd cserélje ki.



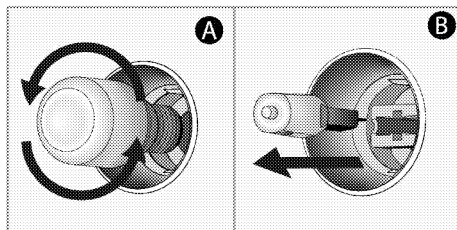
4. Tegye vissza az üveg burkolatot.

Amennyiben a sütője négyzet alakú lámpával rendelkezik:

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. A leírt módon távolítsa el a tartókat. Lásd *A sütő tisztítása, oldal 29*.



3. Egy csavarhúzó segítségével távolítsa el az üveg burkolatot.
4. Ha az önsütője az alábbi ábrán látható (A) típusú lámpával van felszerelve, akkor az ábrán látható módon forogtassa el, hogy távolítsa el és cserélje ki. Ha (B) típusú akkor az ábrán látható módon húzza ki és távolítsa el, majd cserélje ki.



5. Szerelje vissza a védőburkolatot, majd a tartókat.

7 Hibaelhárítás

A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben.

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

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

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

A termék nem működik.

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

A sütővilágítás nem működik.

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

A sütő nem melegít.

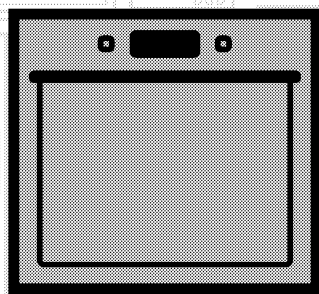
- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> *Állítson be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza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



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

Iebūvēta krāsns

Lietotāja rokasgrāmata



LV

beko

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

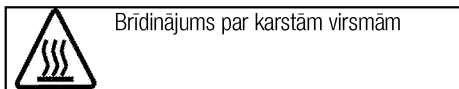
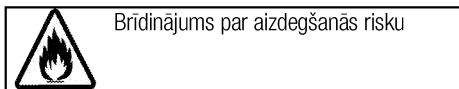
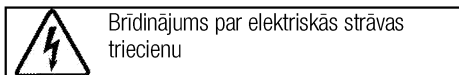
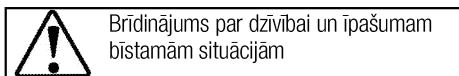
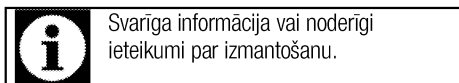
Cienījamais pircēj!

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 atsaucei arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmatā dotos brīdinājumus un norādījumus.

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

Sīmbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/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	16

4 Sagatavošana 17

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	17
Sākotnējā izmantošana.....	17
Laika iestatišana.....	17
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize	17
Sākotnējā sakarsēšana.....	17

5 Krāsns izmantošana 19

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

6 Apkope un tīrīšana 30

Vispārīga informācija	30
Vadības paneļa tīrīšana.....	30
Krāsns tīrīšana	30
Krāsns durvju izņemšana	31
Iekšējo stikla durvju izņemšana	32
Krāsns lampas nomaiņošana	33

7 Traucējummeklēšana 35

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

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

Vispārējā drošība

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

uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.

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

Elektriskā drošība

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

Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Krāsns izmantošanas laikā tās aizmugurējā virsma sakarst. Pārliecinieties, ka elektriskais savienojums nepieskaras aizmugurējai virsmai, jo tas var sabojāt savienojumus.
- Neiespiediet strāvas vadu starp krāsns durvīm un rāmi, un nenovietojiet to virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabelu

izolācija var izkust, radīt īssavienojumu un aizdegties.

- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.
- Pārliecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

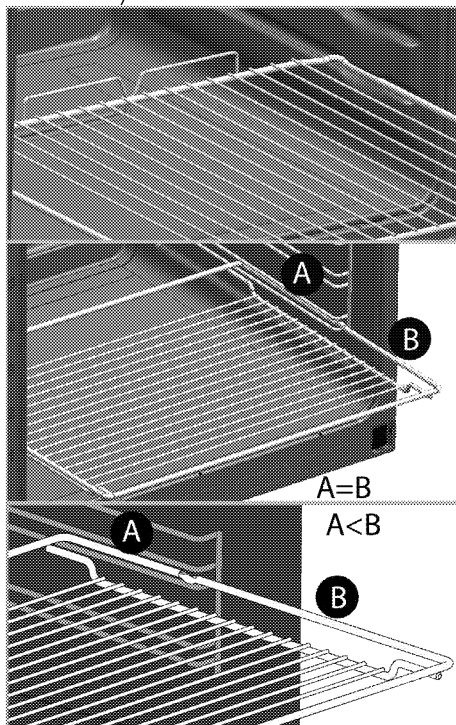
Produkta drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.
- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo

izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.

- Šī iekārta izmantošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem krāsns iekšpusē.
- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
- Nekarsējiet cepeškrāsnī aizvērtas skārdenes un stikla burkas. Burkā var sakrāties spiediens un burka var uzsprāgt.
- Nelieciet cepešpannas, traukus vai alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns pamatnes. Siltuma uzkrāšanās var sabojāt cepeškrāsns pamatni.
- Neizmantojiet asus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu un rezultātā stikls var iekļūst.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)
Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz stieplu režģiem
Stieplu plaukta un/vai paplātes pareiza novietošana uz plaukta ir ļoti svarīga. Iebīdiet 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 iekļūst.
- Krāns rokturis nav dvieļu 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.
- Iekļādiet cepamo papīru ēdiena gatavošanas katlā vai cepeškrāsns piederumā (paplātē,

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

- **BRĪDINĀJUMS:** Lai novērstu strāvas trieciena draudus, pirms lampas nomaiņas pārliecinieties, ka ierīces strāvas vads ir atvienots vai ir izslēgts slēdzis.
- Iekārtu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durvīm, pretējā gadījumā tā var pārkarst.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

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

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājtsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.

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

Bērnu drošība

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

- Kad krāsns durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt. Tas var izraisīt krāsns apgāšanos vai sabojāt durvju 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 uzzināt vietējā pašvaldībā.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

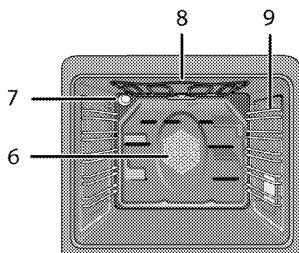
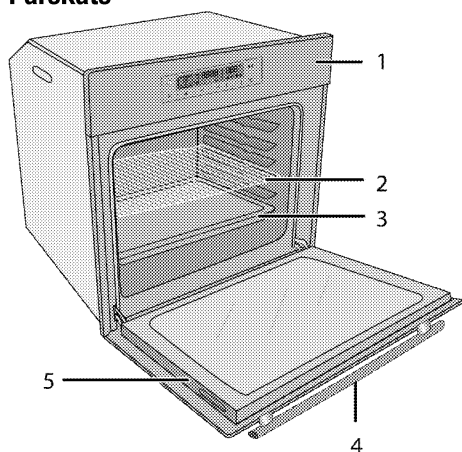
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

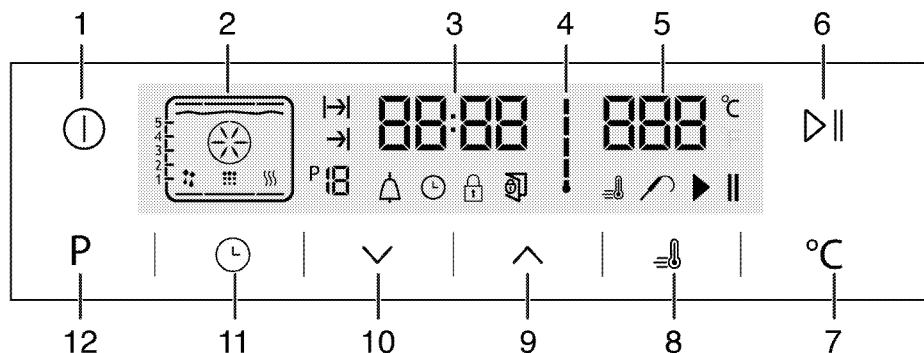
- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirotiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties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

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



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



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

Iepakojuma saturs

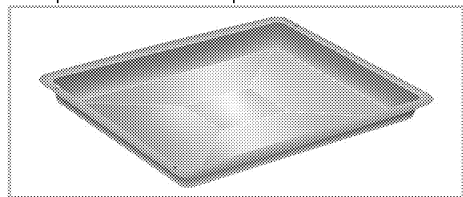


Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

1. Lietotāja rokasgrāmata

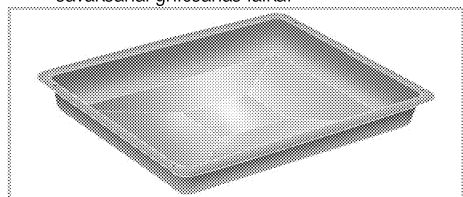
2. Standarta paplāte

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



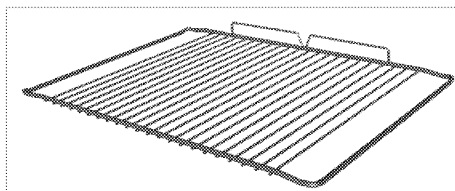
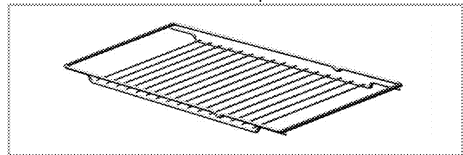
3. Dziļā paplāte

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



4. Grila režģis

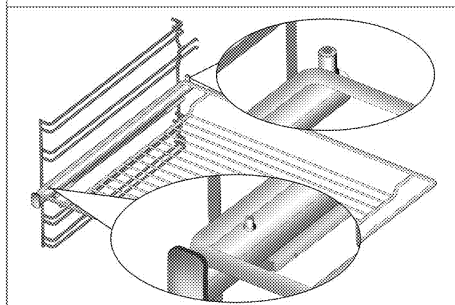
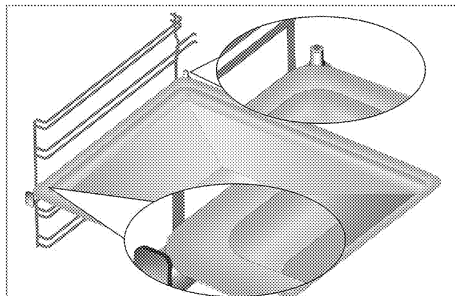
Lietojams apcepšanai un sautējuma traukos cepamās, apcepamās vai gatavojamās pārtikas novietošanai uz vēlamā plaukta.



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

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

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



Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50/60 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	3.1 kW
Kabeļa tips/šķērsgriezums	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Arējie izmēri (augstums/platums/dzīlums)	595 mm/594 mm/567 mm
Uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dzīlums)	**590 vai 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Galvenā krāsns	Daudzfunkciju krāsns
Iekšējā lampa	15/25 W
Grīla 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 cepeškrāsni un atvilktni jāuzstāda plaukts.
- Iekārtu jānes vismaz divām personām.



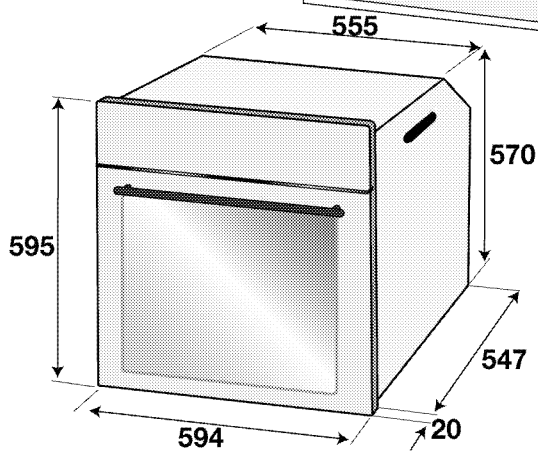
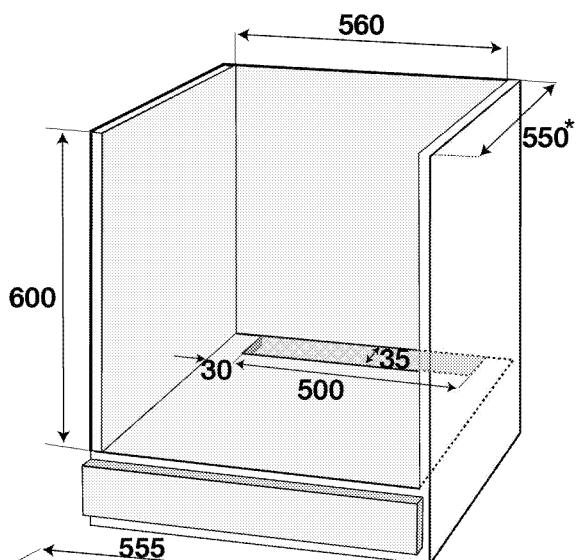
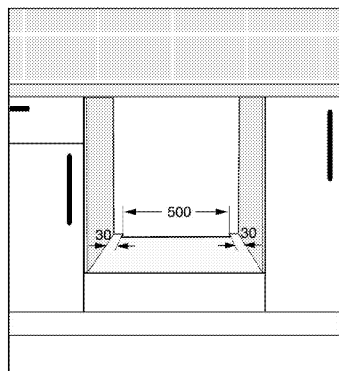
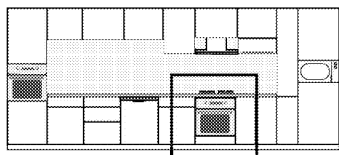
Neuzstādiet iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētavām. Iekārtas izstarotais siltums palielinās dzesēšanas iekārtu enerģijas patēriņu.



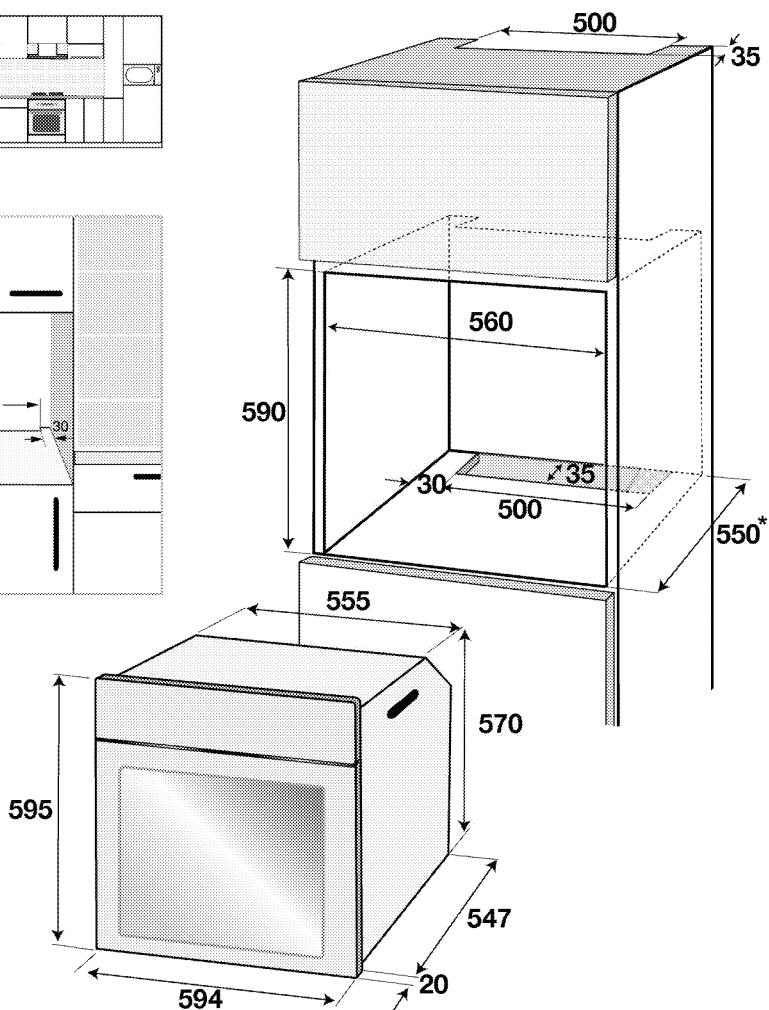
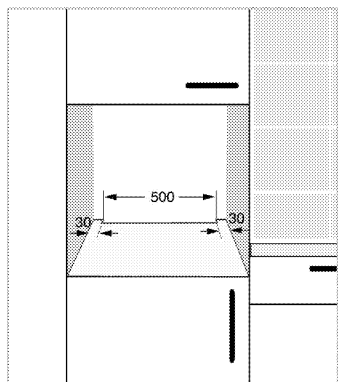
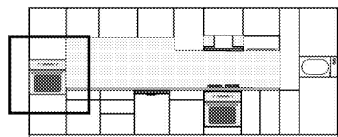
Nenesiet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm un/vai roktura.



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



BĪSTAMI:

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

**BĪSTAMI:**

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

Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektrīķim. 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, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota.

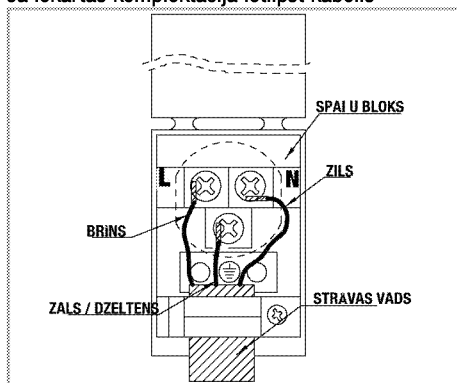
Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

Pievienojiet barošanas kabeli.

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

1. Ja nav iespējama atvienošana no barošanas avota visos polos, tad jāpievieno elektriskās separācijas ierīce ar min. kontaktu attālumu 3 mm (drošinātāji, līnijas drošības slēdži, slēdzēji) visos polos, un šai ierīcei ir jāatrodas līdzās plītij (tomēr ne virs tās) atbilstoši IEE noteikumiem. Šo norādījumu neievērošanas gadījumā var rasties iekārtas darbības problēmas un izstrādājuma garantija var tikt atzīta par nederīgu.

Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdzi.

Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis

2. **Pievienojot vienai fāzei** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:

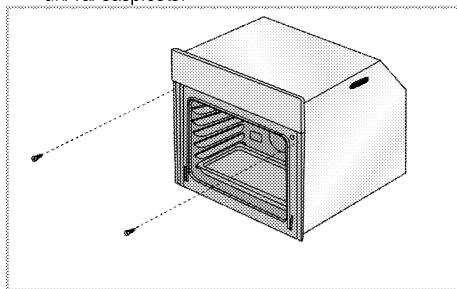
- Brūnais/melnais vads = L (fāze)
- Zilais/melnais vads = N (neitrāls)
- Zaļais/dzeltenais vads = (E)  (iezemējums)

» vai

- Melns/melnais vads = L (fāze)
- Zilais/brūnais vads = N (neitrāls)
- Zaļais/dzeltenais vads = (E)  (iezemējums)

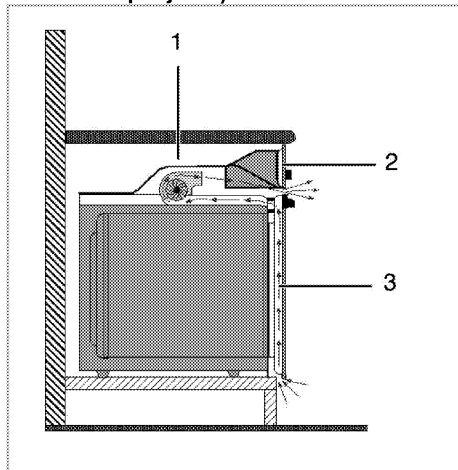
Iekārtas uzstādīšana

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



Nostipriniet krāsni ar 2 skrūvēm, kā parādīts attēlā. Pēc uzstādīšanas pārliecinieties, vai skrūves ir pietiekami pievilkta un plīts nekustas. Ja plīts nav uzstādīta atbilstoši norādījumiem un skrūves nav pietiekami pievilkta, plīts var sašķībties.

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



- 1 Dzesēšanas ventilators
- 2 Vadības panelis
- 3 Durvis

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



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. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

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



Nenovietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.



Aplūkoji savu iekārtu un pārliecinies, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

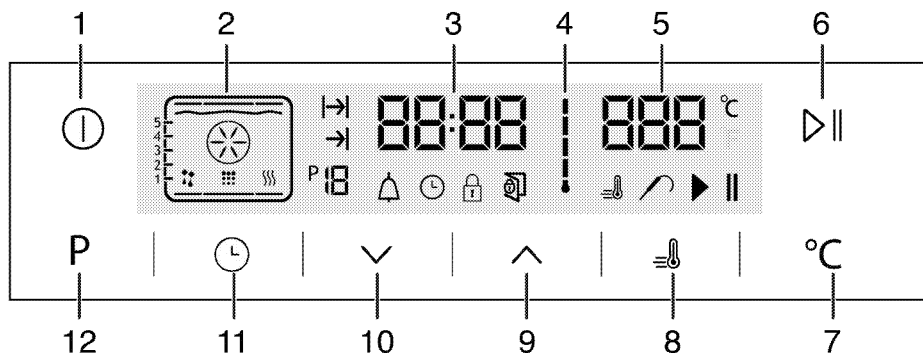
- Gatavojiet ēdienu cepeškrāsnī tumšas krāsas un emaljētos traukos, jo tas nodrošinās labāku siltuma vadišanu.
- Pirms ēdiena gatavošanas iepriekš sasildiet cepeškrāsnī, ja tas ir ieteikts lietotāja rokasgrāmatā vai ēdiena gatavošanas pamācībā.
- Ēdiena gatavošanas laika bieži neviriniet cepeškrāsns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

Sākotnējā izmantošana

Laika iestatīšana



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

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

 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

 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.
4. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 19*.
5. Darbiniet cepeškrāsni aptuveni 30 minūtes.
6. Izslēdziet cepeškrāsni. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 19*

Cepeškrāsns ar grilu

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 28*.
4. Darbiniet cepeškrāsni aptuveni 30 minūtes.
5. Izslēdziet grilu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 28*



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

5 Krāsns izmantošana

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu



BRĪDINĀJUMS

Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. Nelaujiet 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 nepielip, alumīnija kārbas vai karstumizturīgas silikona veidnes.
- Pēc iespējas labāk izmantojiet vietu uz režģa.
- Novietojiet cepamo veidni plaukta vidū.
- Pirms krāsns vai grila ieslēgšanas izvēlieties pareizo plaukta pozīciju. Nemainiet plaukta novietojumu, kad krāsns ir karsta.
- Turiet krāsns durvis aizvērtas.

Padomi par 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 zivī jānovieto uz vidējā vai zemākā plaukta.

Padomi par grilēšanu

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

- Izkārtojiet grilējamus gabaliņus uz stieplu grila vai cepešpannas ar stieplu grilu tā, lai to aizņemtā platība nav lielāka par sildelementa izmēriem.
- Ievietojiet stieplu grilu vai cepešpannu ar grilu vēlamajā krāsns līmenī. Ja grilējat uz stieplu grila, ievietojiet cepešpannu apakšējā plauktā, lai tajā uztvertu taukus. Lai cepešpanna būtu vieglāk iztīrāma, ielejiet tajā nedaudz ūdens.

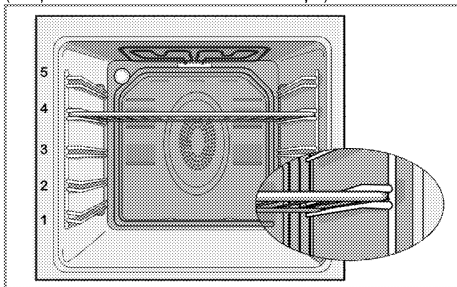


Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

Elektriskās krāsns izmantošana

Elektriskās krāsns izslēgšana

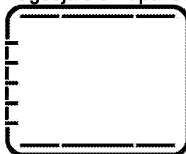
Stieplu grila pareiza novietošana uz stieplu plaukta ir ļoti svarīga. Stieplu grils ir jāievieto starp stieplu plauktiem, kā parādīts attēlā. Nelaujiet stieplu grilam atbalstīties pret krāsns aizmugurējo sienu. Pabīdīet stieplu grilu līdz plaukta priekšpusei un nostipriniet ar durtiņu palīdzību, lai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



Darba režīmi

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

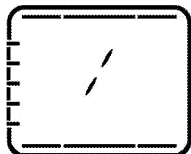
1. Augšējais un apakšējais sildelements



Pārtika tiek vienlaikus sakarsēta no augšas un apakšas. Piemēram, tas ir piemēroti kūkām, konditorijas izstrādājumiem, kūkiem un

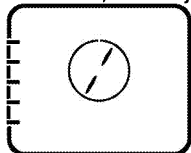
sautējumiem veidnēs. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti. Ekrānā būs redzams piemērotais plaukta novietojums.

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



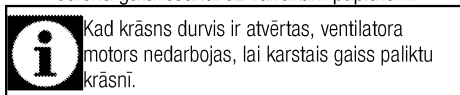
Ar apakšējo un augšējo sildelementu sasildītais karstais gaiss ar ventilatora palīdzību tiek ātri un vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet vienu pannu.

3. **Karsēšana, izmantojot ventilatoru**



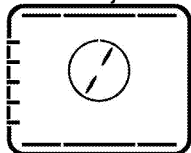
Ar karsēšanu, izmantojot ventilatoru, sasildītais karstais gaiss ar ventilatora palīdzību tiek ātri un vienmērīgi sadalīts visā krāsnī.

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



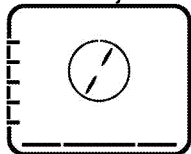
Kad krāsns durvis ir atvērtas, ventilatora motors nedarbojas, lai karstais gaiss paliktu krāsnī.

4. **"3D" funkcija**



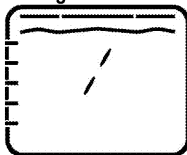
Darbojas augšējais un apakšējais sildelements un notiek karsēšana, tās laikā izmantojot ventilatoru. Pārtika tiek vienmērīgi un ātri pagatavota no visām pusēm. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

5. **Picas funkcija**



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

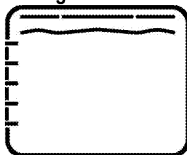
6. **Pilns grila režīms + ventilators**



Pilnā grila režīmā 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.

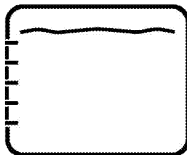
7. **Pilns grila režīms**



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.

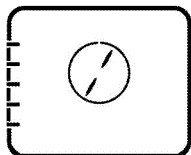
8. **Grils**



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.

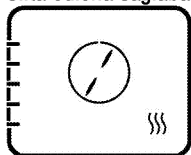
Ēdiena gatavošanas laiks izmantojot šo funkciju ir norādīts tabulā **'Karsēšana ar Eco ventilatoru'**.

10. Apakšējais sildelements

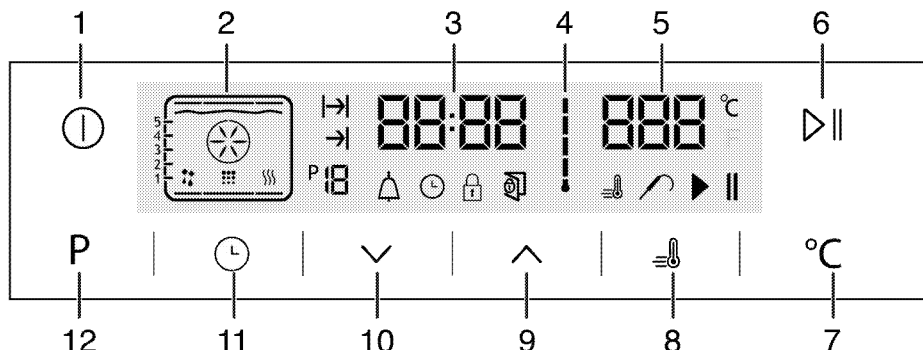


Darbojas tikai apakšējais sildelements. Tas ir piemērots picām un secīgai pārtikas apbrūnināšanai no apakšas.

11. Silta ēdiena saglabāšana



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

Tiek izmantota ēdiena ilgstošai saglabāšanai ēdiena pasniegšanas temperatūrā.

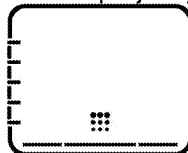
12. Izmantošana ar ventilatoru



Krāsns nav sakarsusi. Darbojas tikai ventilators (aizmugurējā sienā). Sasaldētā granulētā pārtika tiek lēni atlaidzināta 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, neturimi (ja nav gaidīts pārāk ilgi) tiek atmiēkšķēti, un tos var viegli notīrīt. Informāciju par viegla tīrīšanu ar tvaiku skatiet sadaļā "Tīrīšana — viegla tīrīšana ar tvaiku".

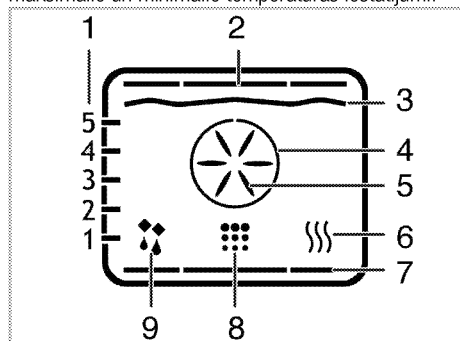
- 10 Minuss taustiņš
- 11 Regulēšanas taustiņš
- 12 Taustiņš, lai atgrieztos funkciju displejā

- : Ēdiena gatavošanas laika simbols
→ : Ēdiena gatavošanas laika beigu simbols
P18 : Funkcijas numurs
△ : Brīdinājuma simbols

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

Funkciju tabula:

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



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

i Funkcijas atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa!

Liela izmēra grīls 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

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

- i** 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.
- i** Veicot korekcijas, pulksteņa displejā mirgos attiecīgie simboli.
- i** Pašreizējo laiku nevar iestatīt, kamēr krāsns darbojas jebkuras funkcijas režīmā, kā arī tad, ja krāsnij ir iestatīta pusautomātiskā vai pilna automātiskā programmēšana.
- i** Atverot krāsns durvis, apgaismojums ieslēgsies pat tad, ja krāsns ir izslēgts.

Krāsns darbība

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

i 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.

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

» Sāks mirgot simbols $^{\circ}\text{C}$.

4. Pieskarieties pie taustiņiem $\sim\sim$, lai iestatītu vēlamo temperatūru.

5. Pieskarieties pie taustiņa $^{\circ}\text{C}$, lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.

6. Ievietojiet maltīti krāsnī.

7. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra un darbības funkcija, pieskarieties pie taustiņa $\blacktriangleright \parallel$, lai sāktu gatavošanu. Displejā tiks parādīts simbols $\blacktriangleright$.

» 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.

8. Ja gatavošana notiek manuāli, un nav iestatīts gatavošanas laiks, krāsns neizslēdzas automātiski. Gatavošanu varat pabeigt, vēlreiz pieskaroties taustiņam $\blacktriangleright \parallel$.

» Krāsnī tiks pabeigta gatavošanas darbība un displejā tiks parādīts simbols $\parallel$.

9. Lai aizvērtu krāsnī, pieskarieties pie pogas $\textcircled{1}$ 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 $\textcircled{1}$, lai atvērtu krāsnī, displejā tiek parādīta pirmā darbības funkcija.

2. Izvēlieties darbības funkciju, pieskaroties taustiņiem $\sim\sim$.

3. Ja vēlaties mainīt darbības funkcijai ieteicamo temperatūru, pieskarieties pie pogas $^{\circ}\text{C}$, lai iespējotu temperatūras lauku.

» Sāks mirgot simbols $^{\circ}\text{C}$.

4. Pieskarieties pie taustiņiem $\sim\sim$, lai iestatītu vēlamo temperatūru.

5. Pieskarieties pie taustiņa $^{\circ}\text{C}$, lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.

6. Pieskarieties pie $\textcircled{2}$, līdz gatavošanas laika displejā parādās simbols $\rightarrow \mid$.

7. Iestatiet gatavošanas laiku — pieskarieties pie taustiņiem $\sim\sim$ un apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie taustiņa $\textcircled{2}$.

» Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols $\rightarrow \mid$.

8. Ievietojiet maltīti krāsnī.

9. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra, darbības funkcija un gatavošanas laiks, pieskarieties pie

taustiņa $\blacktriangleright \parallel$, lai sāktu gatavošanu. Displejā tiks parādīts simbols $\blacktriangleright$.

» Krāsns tiks uzsildīts līdz iestatītajai temperatūrai, un šī temperatūra saglabāsies līdz izvēlētai gatavošanas laika beigām.

» Krāsns tūlīt sāks darboties izvēlētas funkcijas režīmā, un iekšpuses temperatūra palielināsies līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz iestatītai 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.

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

11. Pieskarieties Jebkuram taustiņam, lai apturētu signālu.

» Signāls vairs neskanēs, un krāsns automātiski pārtrauks darbību.

Gatavošanas laika beigu iestatīšana uz vēlāku laiku

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

1. Pieskaroties pogai $\textcircled{1}$, lai atvērtu krāsnī, displejā tiek parādīta pirmā darbības funkcija.

2. Izvēlieties darbības funkciju, pieskaroties taustiņiem $\sim\sim$.

3. Ja vēlaties mainīt darbības funkcijai ieteicamo temperatūru, pieskarieties pie pogas $^{\circ}\text{C}$, lai iespējotu temperatūras lauku.

» Sāks mirgot simbols $^{\circ}\text{C}$.

4. Pieskarieties pie taustiņiem $\sim\sim$, lai iestatītu vēlamo temperatūru.

5. Pieskarieties pie taustiņa $^{\circ}\text{C}$, lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.

6. Pieskarieties pie $\textcircled{2}$, līdz gatavošanas laika displejā parādās simbols $\rightarrow \mid$.

7. Iestatiet gatavošanas laiku — pieskarieties pie taustiņiem $\sim\sim$ un apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie taustiņa $\textcircled{2}$.

» Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols $\rightarrow \mid$.

8. Pieskarieties pie $\textcircled{2}$, līdz displejā parādās simbols $\rightarrow \mid$ par gatavošanas laika beigām.

9. Iestatiet gatavošanas laiku — pieskarieties pie pogām $\sim\sim$ un apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie taustiņa $\textcircled{2}$.

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

10. Ievietojiet maltīti krāsnī.

11. Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra, darbības funkcija, gatavošanas laiks un gatavošanas laika beigas, pieskarieties pie taustiņa ➤ ||, lai sāktu gatavošanu. Displejā tiks parādīts simbols ➤.

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

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

13. Pieskarieties jebkuram taustiņam, lai apturētu signālu.

» Signāls vairs neskanēs, un krāsns automātiski pārtrauks darbību.



Ja pēc iestatīšanas vēlaties atcelt vai nu tikai gatavošanas laiku, vai arī gatavošanas laiku un gatavošanas laika beigas, ir 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, pieskarieties pie taustiņa ➤ ||.

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

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

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

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

Elektriskās krāsns izslēgšana

Pieskarieties pie simbola ⏻, lai izslēgtu krāsns.

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

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

1. Pieskarieties 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. Pieskarieties pie ⏻, līdz displejā tiek parādīts simbols ⏻.

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

2. Atspējojiet taustiņu bloķēšanu, pieskaroties pie taustiņa ⏻.

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



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

Brīdinājuma pulksteņa iestatīšana

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

Brīdinājuma pulkstenis krāsns funkcijas neietekmē.

Tas tikai tiek izmantots brīdināšanai. Piemēram, tas ir noderīgs, ja kādā laikā vēlaties pagriezt krāsnī esošo 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.

Brīdinājuma izslēgšana

1. Brīdinājuma signāls skan 2 minūtes. Lai apturētu skaņu, pieskarieties jebkuram taustiņam.
» Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.

Brīdinājuma atcelšana

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



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

Dienas laika maiņošana

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 pieskarieties 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 toņiem L0, L1 vai L2.

3. Nospiediet taustiņu  vai pagaidiet 4 sekundes, nepieskaroties nevienam taustiņam, lai apstiprinātu iestatījumu.

Eco lampas iestatījuma pielāgošana

1. Kamēr krāsns ir gaidstāves režīmā, ar īsiem intervāliem 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 lampas nepārtraukti ir iestatījumā ON (ieslēgts).
5. Ja ir iestatīta vērtība ECO; kamēr krāsns durvis ir atvērtas gaidstāves režīmā un darbības laikā lampas 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, biezuma, tipa un jūsu ierastā ēdiena gatavošanas veida.

Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana



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

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtes)
Kūkas paplātē	Viena panna	Standarta paplātē*		3	180	25 ... 30
Kēksi veidnē	Viena panna	Kūkas veidnē uz grila režģa**		2	180	40 ... 50
Mazi kēksi	Viena panna	Standarta paplātē*		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Standarta paplātē*		3	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplātē konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplātē*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pannas	1-Standarta paplātē* 3-Paplātē konditorejas izstrādājumiem* 5-Ozīļa paplātē*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvītkūka	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		1 - 4	150	35 ... 45

		4-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**				
Cepumiņi	Viena panna	Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		3	180	25 ... 30
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Rauga miklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplāte*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Trekni konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	25 ... 35
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte* 5-Dzilā paplāte*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ieraugs	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	35 ... 45
Lazanja	Viena panna	Stikla/ metāla taisnstūra panna uz grila režģa**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	10 ... 15
Lielopa gaļas steiks (vesels) / Cepetis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	100 ... 120
Jēra stībs (sautējums)	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 190	70 ... 90
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	25 min. 250/max, pēc tam 190	60 ... 80
Apcepts cālis (1,8-2 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
	Viena panna	Standarta paplāte*		2	15 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
Ītars (5,5 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max, pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	200	20 ... 30
Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.						
* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.						
** Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.						

Pārbaudes ēdienu gatavošanas tabula

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

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Smilšu maize	Viena panna	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30
	2 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dzīļa paplāte*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Mazi kūksi	Viena panna	Standarta paplāte*		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dzīļa paplāte*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvītukūka	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa** 4-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	35 ... 45
Ābolu pīrāgs	Viena panna	Apaiš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa**		2	180	50 ... 60
	Viena panna	Apaiš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa**		2	170	50 ... 60
	2 pannas	1-Apaiš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa** 4-Apaiš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz pannas konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	170	50 ... 60
Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.						
* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.						
** Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.						

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 displeja parādītās.

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Mazi kūksi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	160	25 ... 35
Cepumiņi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	180	25 ... 35
Rauga miklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	200	45 ... 55
Trekni konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	200	35 ... 45

* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

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 miklas kārtas ar piena, eļļas, olas un jogurta maisījumu.
- Ja konditorijas izstrādājumus ir pārāk ilgi jācep, pievērsiet uzmanību sagatavoto konditorijas izstrādājumu biezumam, lai tas nepārsniedz paplātes dziļumu.
- Ja konditorijas izstrādājumu augšpuse kļūst brūna, bet apakšpuse nav izcepusies, pārliecinieties, ka konditorijas izstrādājumam izmantotais mitrinošais maisījums nav pārāk daudz uzlijis to apakšdaļā. Mēģiniet šo maisījumu vienmēri izsmērēt uz visām rauga miklas 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 dārzeņu vārīšanu

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

Grila izmantošana



BRĪDINĀJUMS

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

Grila ieslēgšana

- Pieskaroties pogai 1, lai atvērtu krāsni, displejā tiek parādīta pirmā darbības funkcija.
 - Pieskarieties pie 2, lai izvēlētos vajadzīgo grila funkciju.
 - Ja vēlaties mainīt darbības funkcijai ieteicamo temperatūru, pieskarieties pie pogas 3, lai iespējotu temperatūras lauku.
- » Sāks mirgot simbols 4.
- Pieskarieties pie taustiņiem 5, lai iestatītu vēlamo temperatūru.
 - Pieskarieties pie taustiņa 6, lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
 - Ja ir izvēlēta vajadzīgā temperatūra un darbības funkcija, pieskarieties pie taustiņa 7, lai sāktu grilēšanu. Displejā tiks parādīts simbols 8.
- » Krāsns tūlīt sāks darboties izvēlētais funkcijas režīmā, un iekšpuses temperatūra palielināsies līdz iestatītajai temperatūrai. Katra iekšpuses temperatūras iedaļa izeigsies, 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 ► II.

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

Grila izslēgšana

1. Lai aizvērtu krāsni, pieskarieties pie pogas ⓘ apmēram 2 sekundes.

Ēdiena grilēšanas laika tabula

Grilēšana ar elektrisko grilu



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

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

atkarībā no biezuma

*Pirms gatavošanas iesildiet iekārtu 5 minūtes.

**Ja jūsu izstrādājuma grila temperatūru nevar regulēt, grils darbosies maksimālajā temperatūrā.

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

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

Pēc 2/3 grilēšanas laika apgrieziet ēdienu.

Pirms jebkura ēdiena pagatavošanas ieteicams iepriekš uz 5-6 minūtēm sakarsēt cepeškrāsni.

6 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

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



BĪSTAMI:

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

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



BĪSTAMI:

Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

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



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.



Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienus.

Vadības paneļa tīrīšana

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



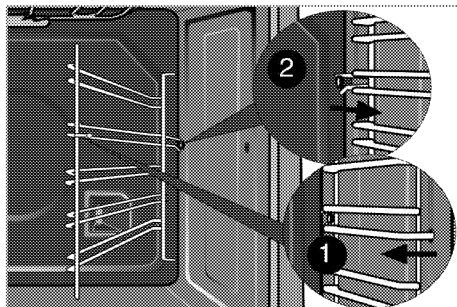
Ja jūsu izstrādājumam ir pogas/rokturi, tirot vadības paneli, nenovietojiet vadības rokturus. Var tikt sabojāts vadības panelis!

Krāsns tīrīšana

Sānu sienas tīrīšana (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

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

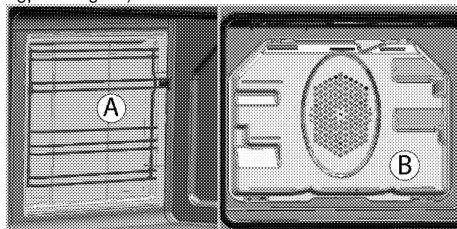
- Novietojiet sānu režģa priekšējo daļu, to velkot sānu sienai pretējā virzienā.
- Pilnībā izņemiet sānu režģi, to velkot savā virzienā



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 tīrīta automātiski, tā absorbē un pārveido uzšļakstījušos eļļu (tvaiks un ogļskābā gāze).

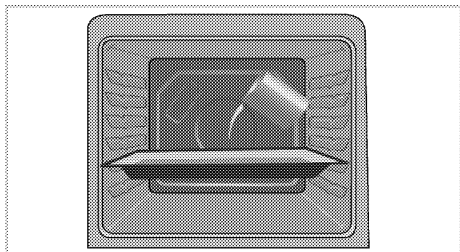


Viegla tīrīšana ar tvaiku

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

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

- Izņemiet no krāsns visus piederumus.
- Ielejiet 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 sūklīti vai drāniņu.
5. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mikstu drāniņu vai švammīti, lai atbrīvotos no grūti notīrāmiem netīrumiem, un noslaukiet iekārtu ar sausu drāniņu.

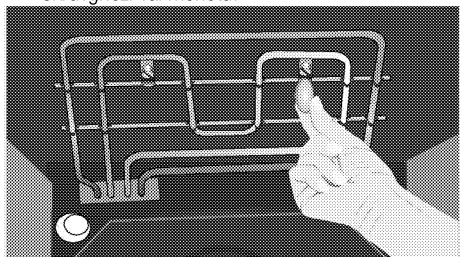
i Vieglajā tvaika tīrīšanas režīmā ūdens tiek ielietis tvertnē, lai mīkstinātu nogulsnes/netīrumus, kas izveidojušies krāsns korpusā, tādējādi tie izgaros un kondensēsies krāsns korpusā un uz krāsns durvīņu iekšējā stikla, tāpēc, atverot krāsns durvīņas, var pilēt ūdens. Notīriet kondensātu uzreiz pēc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

Notīriet krāsns griestus

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

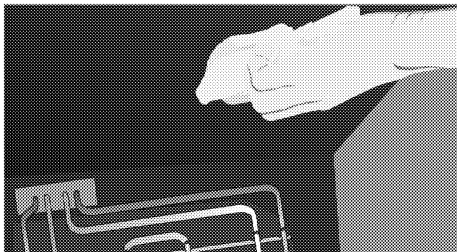
Lai būtu iespējams notīrīt krāsns griestus, grila elements var tikt salocīts.

1. Atskrūvējiet grila elementa fiksācijas skrūves ar skrūvgriezi vai monētu.



i Grila elements noliecas uz leju. Tas paliek karājoties pie krāsns griestiem.

2. Notīriet krāsns griestus ar mitru drāniņu.



3. Atkal salociet grila elementu uz augšu un pievelciet fiksācijas skrūves ar skrūvgriezi vai monētu.

Notīriet krāsns durvis

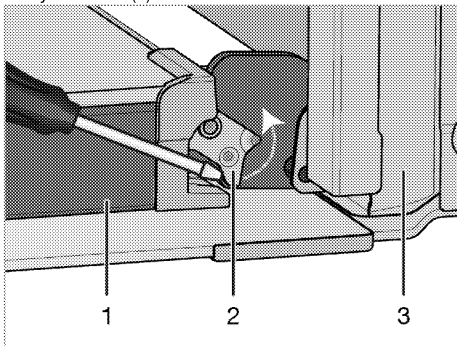
Krāsns durvju tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mikstu drāniņu vai švammīti, un noslaukiet ar sausu drāniņu.

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

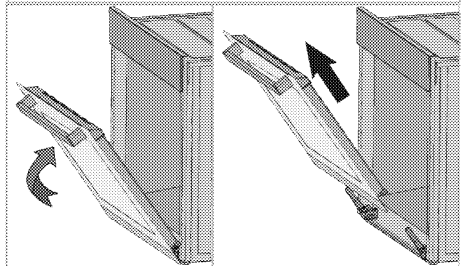
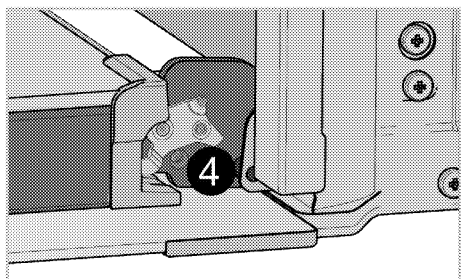
i Priekšējo durvju iekšējais stikls ir pārklāts ar viegli tīrāmu materiālu. Neizmantojiet asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, asus metāla vai nemetāla skrāpjus vai balinātāju, lai tīrītu priekšējo durvju iekšējo stiklu, jo tas var saskrāpēt virsmu. Tas var sabojāt pārklājuma materiālu.

Krāsns durvju izņemšana

1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atveriet spraudītes uz eņģes korpusa (2) priekšējo durvju labajā un kreisajā pusē, nospiežot uz āķa, kā parādīts attēlā. Kad tā ir atvērta, atslēga ir jāizskatās (4).



- 1 Durvis
- 2 Eņģes bloķēšana(aizvērta pozīcija)
- 3 Krāsns
- 4 Eņģes bloķēšana(atvērta pozīcija)



3. Pusiau praverkite priekines dureles.
4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo vrių.

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

Soft Open & Soft Close funkcija

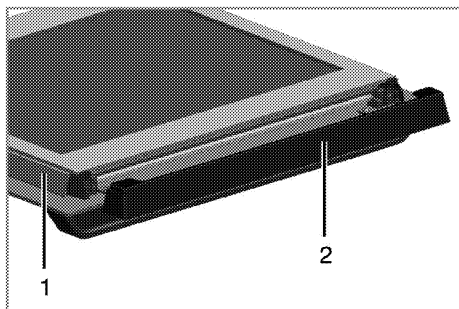
Daži modeliai var ietvert funkciju Soft Close & Soft Open. Soft Close funkcija ļauj lietotājam vienmērīgi aizvērt cepeškrāsns durvis, paverot to apmēram 15 cm no slēgtā stāvokļa un viegli to nospiežot. Automātiskā slāpēšanas sistēma ļauj viegli aizvērt durvis. Līdzīga funkcija tiek novērota, kamēr cepeškrāsns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

Iekšējo stikla durvju izņemšana

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

Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts notīrīšanai.

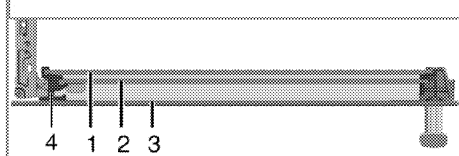
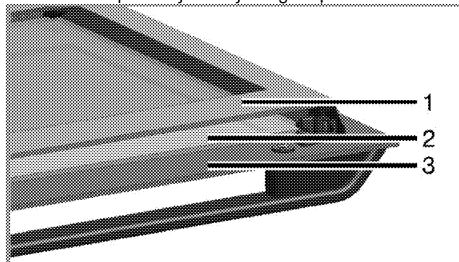
Atveriet krāsns durvis.



1 Karkass

2 Plastmasas detaļa

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



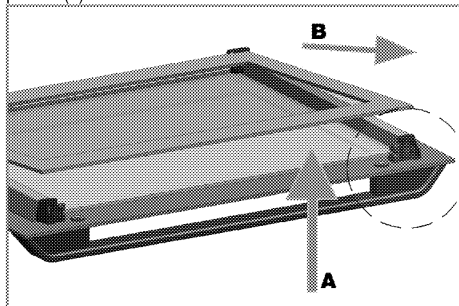
1 Iekšējais stikla panelis

2 Iekšējais stikla panelis

3 Ārējais stikla panelis

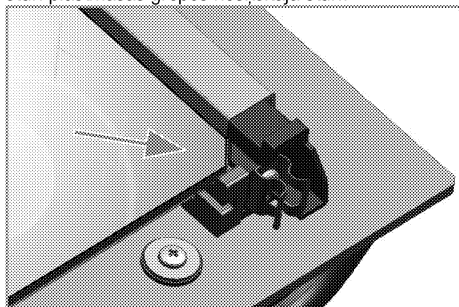
4 Apakšējā stikla paneļa plastmasas grope

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 paneli noškelto stūri plastmasas gropes noškeltajā stūrī.



Iekšējo stikla paneli (2) ir jāievieto plastmasas gropē pie paša iekšējā stikla panela (1).

Ievietojot pašu iekšējo stikla paneli (1), pārvērsiet panela apdrukāto pusi iekšējā stikla panela virzienā. Svarīgi, lai iekšējā stikla panela apakšējais stūris ir atbalstīts apakšējā plastmasas rievā.

Spiediet plastmasas detaļu pie rāmja, līdz izdzirdat klikšķi.

Krāsns lampas nomaiņošana



BĪSTAMI:

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



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



Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.



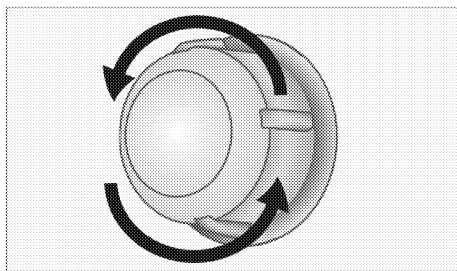
Šajā ierīcē izmantotā lampa nav piemērota mājāsaimniecības telpu apgaismošanai. Šo lampu ir paredzēts lietot, lai ierīces lietotājam būtu vieglāk saskatīt pārtikas produktus.



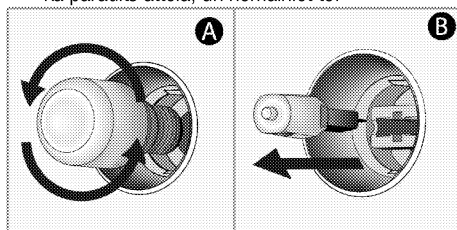
Šajā ierīcē izmantotajām lampām ir jābūt piemērotām ekstrēmās fiziskās apstākļos, piemēram, temperatūrā, kas nepārsniedz 50 °C.

Ja cepečkrāsnij ir apaļa lampa

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



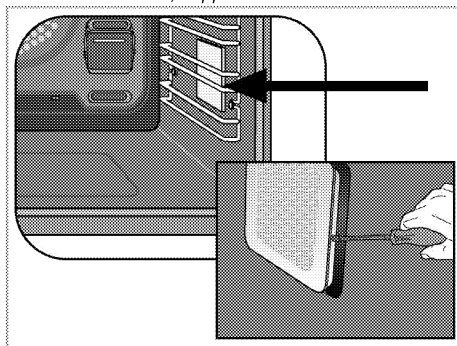
3. Ja jūsu krāsns lampiņas tips ir (A), kā parādīts attēlā tālāk, izņemiet to, griežot kā parādīts, un nomainiet. Ja tās tips ir (B), pavelciet un izņemiet, kā parādīts attēlā, un nomainiet to.



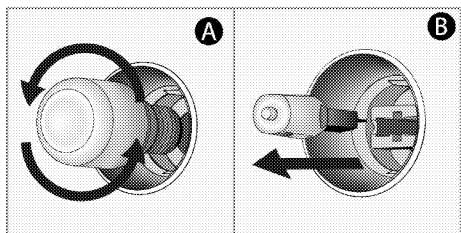
4. Uzlieciet stikla vāku.

Ja cepečkrāsnij ir četrkantaina lampa

1. Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
2. Izņemiet stieplu plauktus, kā norādīts. Skatiet *Krāsns tīrīšana, Lappuse 30*.



3. Ar skrūvgriezi palīdzību noņemiet stikla aizsargvāku.
4. 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.



5. Uzlieciet stikla vāku un ielieciet atpakaļ stieplu plauktus.

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.

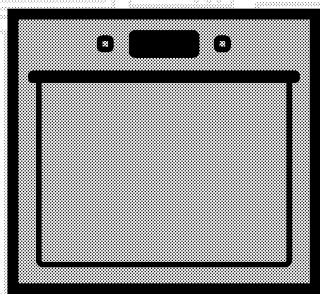
- Iespējams, nav iestatīta konkrēta funkcija un/vai temperatūra. >>> *Iestatiet vajadzīgo cepeškrāsns funkciju un/vai temperatūru.*
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*



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

Рерна за вградување

Упатство за корисникот



МК

beko

Прочитајте го ова упатство прво!

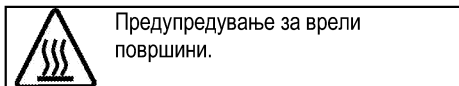
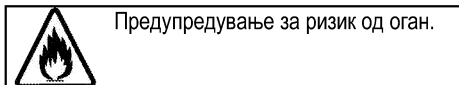
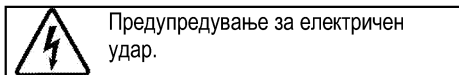
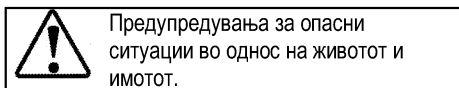
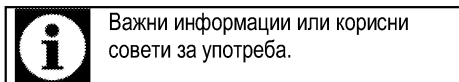
Почитуван потрошувачу,

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

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

Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



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

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

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

2 Општи информации **10**

Преглед	10
Содржина на пакувањето.....	11
Технички спецификации.....	12

3 Инсталација **13**

Пред поставување	13
Поставување и поврзување	15
Фрлање на стариот производ	17

4 Подготовка **18**

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

5 Како се ракува со рерната **20**

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот	20
Како се работи со електричната рерна	20
Работни режими	21
Како се работи со контролната единица на рерната	23
Табела со времиња за готвење.....	27
Како се работи со грилот.....	30
Табела со времиња на готвење за грил.....	31

6 Одржување и грижа **32**

Општи информации.....	32
Чистење на контролниот панел.....	32
Чистење на рерната	32
Вадење на вратата на рерната	33
Вадење на внатрешното стакло на вратата.....	34
Замена на светилката во рерната.....	35

7 Решавање проблеми **37**

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

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

Општа безбедност

- Овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбрале сите опасности.
Децата не смее да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.
- Уредот не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со намалена физичка, сензорна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања, освен ако не се под надзор или ако им се дадат упатства.

Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

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

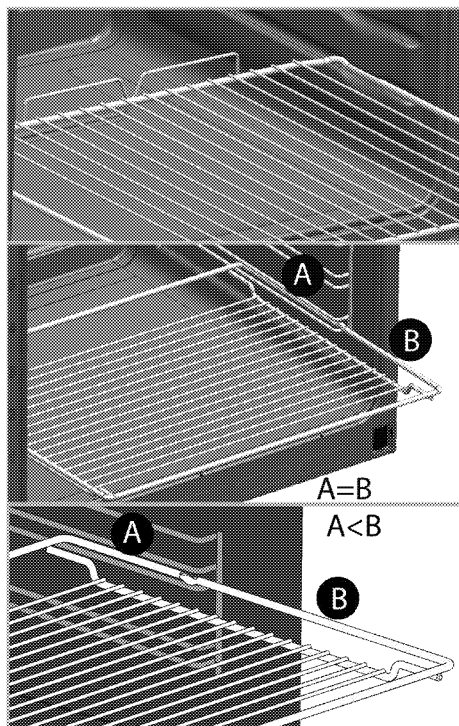
Електрична безбедност

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!

- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.
- Никогаш не мијте го производот со истурање или прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!
- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.
- Задната површина на рерната е врела кога се употребува. Проверете дали поврзувањето со струја не допира со задната површина. Во спротивно, поврзувањето може да се оштети.
- Не заглавувајте го кабелот за струја меѓу вратата на рерната и рамката и не превиткувајте го преку врелите површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот ќе се стопи и ќе предизвика пожар како резултат на краток спој.
- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.
- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

Безбедност на производот

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекаства.
- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
- Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи во рерната.
- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Може да се набие притисок во конзервата/теглата што предизвикува пукање.
- Не ставајте ги тавите за печење, садовите или алуминиумската фолија директно на дното на рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната.
- Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.
- Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.
- (Варира зависно од моделот на производот.)
Правилно ставање на решетката и тавата на решеткастите полици
Важно е правилно да се стави решетката и / или тавата на решетката. Лизнете ги решетката или тавата меѓу 2 шини и проверете дали се рамни пред да ставите храна на нив (видете ја следната слика).



- Не користете го производот ако предната стаклена врата е извадена или напукната.
- Рачката на рерната не е сушара за крпи. Не закачувајте крпи, ракавици или слични производи од текстил кога функцијата за грил е вклучена со отворена врата.
- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.
- Ставете хартија за печење во садот за готвење или во додатокот за рерната (тава,

решетка и сл.) заедно со храната и потоа ставете сè заедно во веќе загреаната рерна. Отсечете го прекумерниот дел од хартијата за печење што излегува од додатокот или од садот за да го спречите ризикот таа да се допира со грејачите во рерната. Никогаш не користете хартија за печење при работни температури повисоки од посочената вредност на хартијата за печење. Не ставајте ја хартијата за печење директно на долната страна во рерната.

• ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

- Проверете дали кабелот на уредот е исклучен од струја или дали е исклучено струјното коло пред да ја замените сијаличката со цел да избегнете можност за електричен уред.
- Уредот не смее да се поставува позади декоративна врата за да се одбегне прегревање.

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,
- Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,

- Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,

Наменета употреба

- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
- Овој производ не треба да се користи за затоплување на чинии под грилот, за сушење крпи и пешкири и сл. со бесење на рачките и за греење.
- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење тесто, печење месо или печење на грилот.

Безбедност за децата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**
Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат настрана.
- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги

сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.

- Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да се преврти или шарките на вратата може да се оштетат.

Фрлање на стариот производ

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



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:

Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на

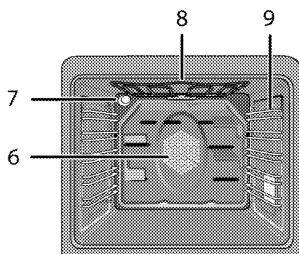
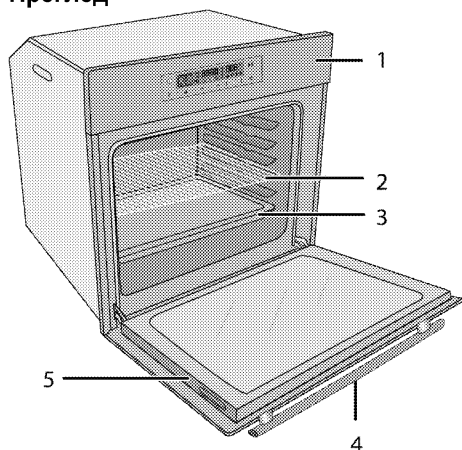
опасните материи (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

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

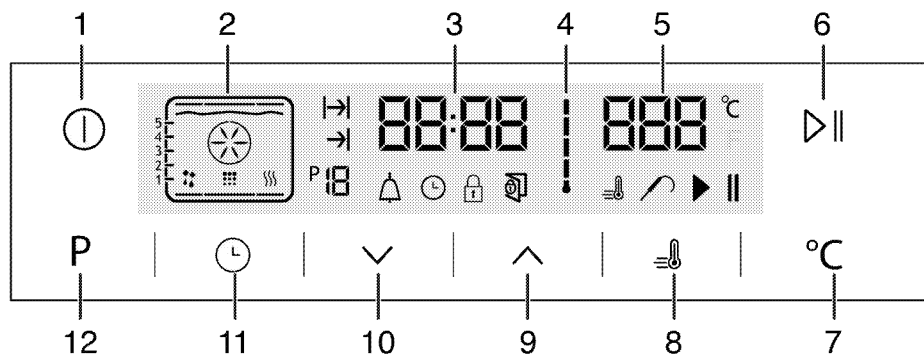
2 Општи информации

Преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Полица со решетки
- 3 Тава
- 4 Рачка
- 5 Врата

- 6 Мотор за вентилаторот (зад челичната плоча)
- 7 Светилка
- 8 Елемент со горен грејач
- 9 Позиции на полиците



- 1 Копче за ВКЛУЧУВАЊЕ / ИСКЛУЧУВАЊЕ
- 2 Екран со функции
- 3 Поле со индикаторот за тековното време
- 4 Символ за внатрешната температура во рерната
- 5 Поле за индикаторот за температурата
- 6 Копче за вклучување/исклучување на готвењето

- 7 Копче за поставување на температурата
- 8 Символ за поттикнувачот (брзо претходно загревање)
- 9 Копче за плус
- 10 Копче за минус
- 11 Копче за прилагодување
- 12 Копче за враќање на функциите на екранот

Содржина на пакувањето

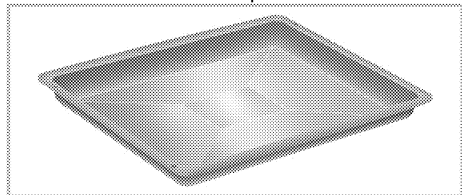


Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот. Целата дополнителна опрема што е опишана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

1. **Упатство за корисникот**

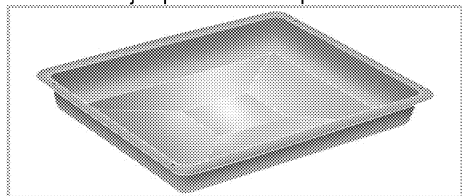
2. **Стандардна тава**

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



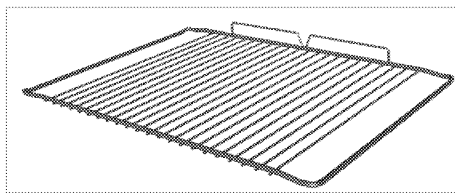
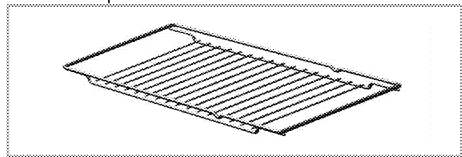
3. **Длабока тава**

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



4. **Решетка за грил**

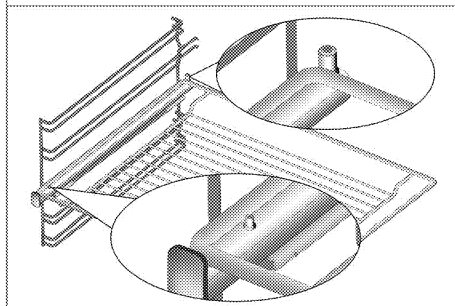
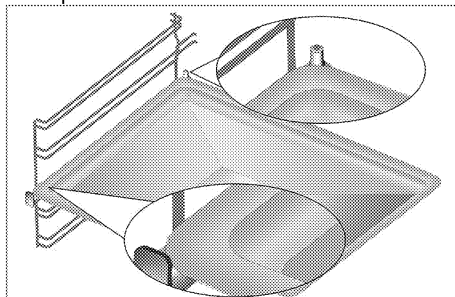
Користете ја за печење и за ставање храна да се пече или готви во тепсии на саканата полица.



5. **Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полица**
(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Телескопските решетки ви дозволуваат да ги поставувате и вадите тавите и решетката лесно.

Кога користите тава и решетка со телескопски решетки, проверете дали спојките на задниот дел на телескопската решетка стојат на рабовите на решетката за грилот и тавата.



Технички спецификации

Напон / фреквенција	220-240 V ~ 50/60 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	3.1 kW
Вид кабел / секција	мин.H05VV-FG 3 x 1,5 мм. ²
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	595 мм./594 мм./567 мм.
Димензии за инсталација (височина / широчина / длабочина)	**590 или 600 мм./560 мм./мин. 550 мм.
Главна рерна	Повеќенаменска рерна
Внатрешна светилка	15/25 W
Потрошувачка на ел. енергија на грилот	2.2 kW

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

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

** Видете *Инсталација, страница 13.*



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



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



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

3 Инсталација

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

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



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



ОПАСНОСТ:

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



ОПАСНОСТ:

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

Безбедносно растојание мора да се остави меѓу апаратот и сидовите и елементите во кујната.

Погледнете ја сликата (вредности во мм.).

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



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



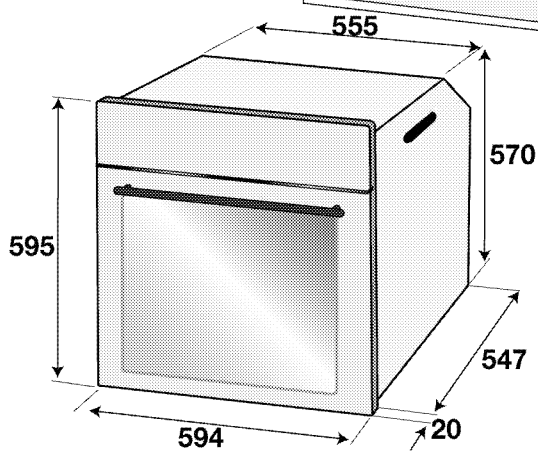
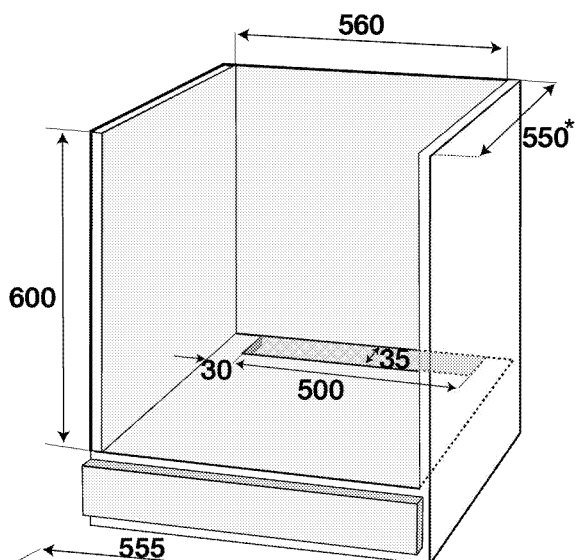
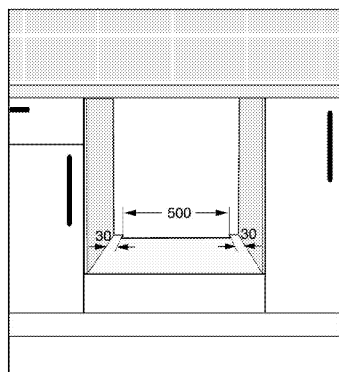
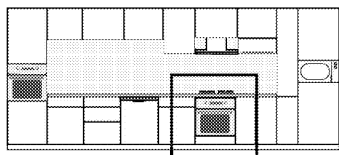
Не користете ја вратата или рачката за носење или поместување на производот.



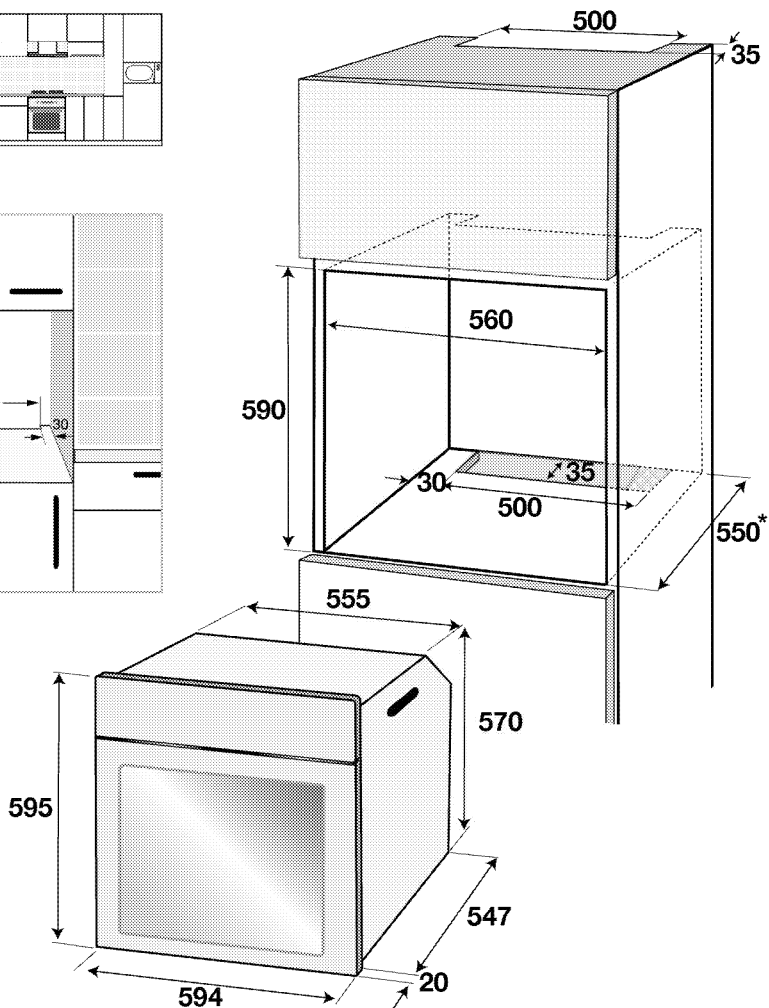
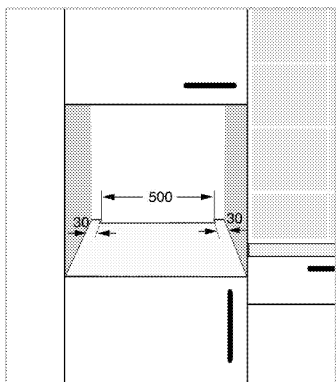
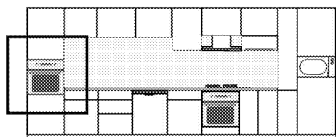
Ако производот има рачки, притиснете ги наназад во страничните сидови по преместување на производот.

Пред поставување

Апаратот е наменет за поставување во комерцијално достапни кујнски елементи.



* МИН.



* мин.

Поставување и поврзување

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

Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или

без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.

**ОПАСНОСТ:**

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

**ОПАСНОСТ:**

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

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

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

**ОПАСНОСТ:**

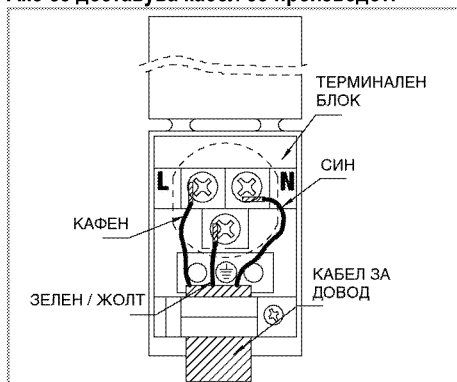
Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија. Постои ризик од струен удар!

Поврзување на кабелот за напојување

Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата да пренесуваат струја, мора производот да се поврзе преку фиксна електрична инсталација директно без да се употребува приклучок и штекер/линија.

1. Ако не е можно да се исклучат сите полови во кабелот, мора да се поврзе уред за исклучување со најмалку од 3 мм. зазор меѓу контактите (осигурувачи, безбедносни прекинувачи, контакти) и сите полови во овој уред за исклучување мора да во опсегот на (не повеќе) овој уред во согласност со регулативите на Европската унија. Непочитувањето на ова упатство може да предизвика проблеми во работата и да ја поништи гаранцијата за производот.

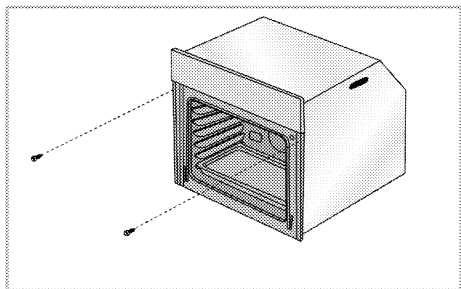
Се препорачува дополнителна заштита од преостаната струја во прекинувачот на колото.

Ако се доставува кабел со производот:

2. **За монофазно поврзување**, поврзете ги жиците како што е посочено подолу:
 - Кафена/Црна жица - L (фаза)
 - Сина/сива жица = N (нулта)
 - Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)
- » или
- сива/Црна жица - L (фаза)
 - Сина/Кафена жица = N (нулта)
 - Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)

Инсталација на производот

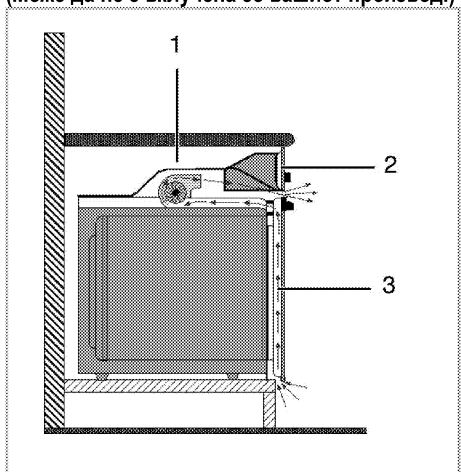
1. Лизнете ја рерната во елементот, порамнете ја и обезбедете ја обезбедувајќи дека кабелот за напојување нема да биде прикештен и/или заглавен.



Обезбедете ја рерната со 2 шрафа како што е посочено.

По инсталирањето, проверете дали завртките се доволно затегнати и рерната не се поместува. Рерната може да се преврти за време на користењето ако не е инсталирана според инструкциите и ако завртките не се доволно затегнати.

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



- 1 Вентилатор за разладување
- 2 Контролен панел
- 3 Врата

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



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

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

Конечна проверка

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

Фрлање на стариот производ

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



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



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

4 Подготовка

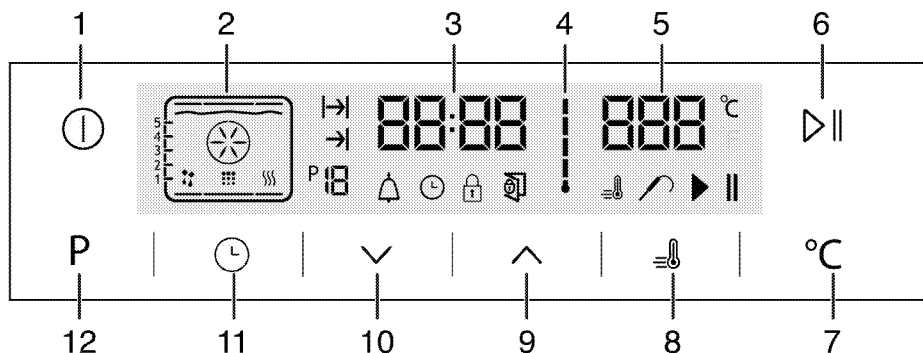
Совети за штедење енергија

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

- Користете темни и глазирани садови за готвење бидејќи преносот на топлината е подобар.
- При готвење на јадењата, извршете ја операцијата за претходно загревање ако е препорачано во упатството за користење или во рецептот за готвење.
- Не отворајте ја вратата на рерната често за време на готвењето.
- Ако вратата не е отворена, внатрешната температура станува оптимална за да се заштедува енергија во режимот ECO FAN

Првична употреба

Поставување на времето



- 1 Копче за ВКЛУЧУВАЊЕ / ИСКЛУЧУВАЊЕ
- 2 Екран со функции
- 3 Поле со индикаторот за тековното време
- 4 Символ за внатрешната температура во рерната
- 5 Поле за индикаторот за температурата
- 6 Копче за вклучување/исклучување на готвењето
- 7 Копче за поставување на температурата
- 8 Символ за поттикнувачот (брзо претходно загревање)
- 9 Копче за плус
- 10 Копче за минус
- 11 Копче за прилагодување
- 12 Копче за враќање на функциите на екранот

HEATING (ЕКО-ЗАГРЕВАЊЕ СО ВЕНТИЛАТОР) и може да не е иста со таа на приказот.

- Гответе повеќе од едно јадење во рерната секогаш кога е тоа можно. Може да гответе со ставање два сада за готвење на жичениот грил.
- Гответе повеќе од едно јадење последователно. Рерната е веќе врела.
- Може да штедите енергија со исклучување на рерната неколку минути пред да истече времето за готвење. Не отворајте ја вратата на рерната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги гответе.

1. При почетната работа на рерната кога симболот ⌚ засветува, допрете ги копчињата $\wedge / \vee$ за да го поставите часот.
2. Потврдете ја поставката до допир на симболот ⌚ и почекајте 4 секунди без да допирате на копчињата за да потврдите.



Ако тековното време не е поставено, поставката за време ќе започне да се зголемува/да се движи нагоре од **12:00**. Символот ⌚ ќе се активира за да посочи дека тековното време не е поставено. Ќе исчезне штом ќе го поставите времето.

Прво чистење на производот



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

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

Воведно загревање

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



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

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

Електрична рерна

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.

3. Изберете ја позицијата Статично.
4. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со електричната рерна*, страница 20.
5. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
6. Исклучете ја рерната, видете *Како се работи со електричната рерна*, страница 20

Рерна со грил

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



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

5 Како се ракува со рерната

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана.

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



ОПАСНОСТ:

Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува пареа.

Пареата може да ви ги попари рацете, лицето и/или очите.

Совети за печење

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

Совети за печење месо

- Обработката на целото пиле, мисирката или големите парчиња месо со преливи како што се лимон или црн бибер го подобруваат резултатот од готвењето.
- Треба 15 до 30 минути повеќе да се испече место со коски споредено со печење на иста големина месо без коски.
- На секој центиметар од месото во слоевите му треба околу 4-5 минути време за готвење.
- Оставете го месото во рерната околу 10 минути откако ќе заврши времето за готвење. Сокот подобро се дистрибуира низ целото месо и не истекува кога се сече месото.
- Рибата треба да се стави на средина или долната решетка во сад отпорен на топлина.

Совети за печење на грил

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

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



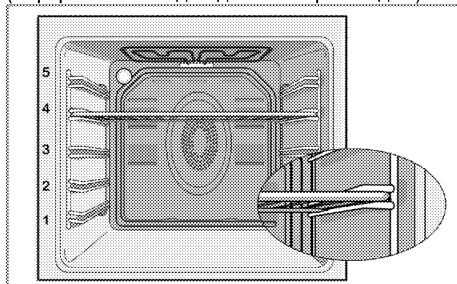
Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најврелиот дел и масната храна може да се запали.

Како се работи со електричната рерна Исклучување на електричната рерна

Важно е да го ставите решеткастиот грил правилно на лежиштата. Решеткастиот грил мора да се вметне меѓу лежиштата како што е прикажано на сликата.

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

(Варира зависно од моделот на производот.)



Работни режими

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

1. Горен и долен грејач



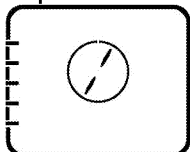
Храната се загрева истовремено и од горе и од долу. На пример, соодветно е за торти, тесто или колачи и готвени јадења во калапи за готвење. Гответе само со една тава. Соодветната позиција на решетката ќе се прикаже на екранот.

2. Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор



Врелиот воздух загреван со долниот и горниот грејач се распределува еднакво и бргу низ рерната со помош на вентилаторот. Гответе со една тава.

3. Загревање со вентилатор

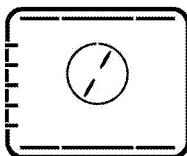


Топлиот воздух загреван со задниот грејач се распределува еднакво и бргу низ рерната со помош на вентилаторот. Соодветно е за готвење на јадењата на различни нивоа на полиците и не е потребно претходно загревање во повеќето случаи. Соодветно за готвење со повеќе тави.



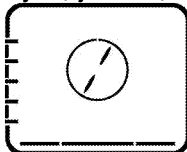
Кога е отворена вратата на рерната, моторот на вентилаторот нема да работи за да го задржи врелиот воздух внатре.

4. „3Д“-функција



Работат горниот и долниот грејач и топлењето со помош на вентилаторот. Храната се готви рамномерно и бргу од сите страни. Гответе само со една тава.

5. Функција за пица



Работат долниот грејач и топлењето со помош на вентилаторот. Соодветно за печење пица.

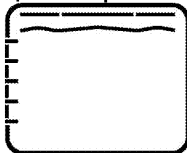
6. Целосен грил + вентилатор



Врелиот воздух загреван со целосниот грил се распределува многу бргу во рерната со помош на вентилаторот. Соодветно е за печење на грил на големи количини месо.

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

7. Целосен грил



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

- Ставете големи или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Поставете ја температурата на максимално ниво.

- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

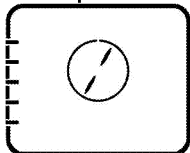
8. Грил



Работи малиот грил на горната страна во рерната. Соодветно за печење на грил и за гратинирање јадења.

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

9. Еко-загревање со вентилатор



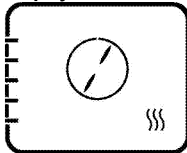
За штедење енергија, може да ја користите оваа функција наместо операциите за готвење што би ги извеле со топлење со помош на вентилатор во опсег на температура од 160-220 °C. Но, времето за готвење ќе се зголеми малку. Времињата за готвење поврзани со оваа функција се посочени во табелата за „Еко-загревање со вентилатор“.

10. Долен грејач



Работи само долниот грејач. Соодветно е за пица и за последователно потемнување на храната од долната страна.

11. Одржување топлина



Се користи за одржување на храна на одредена температура подолг период, подготвена за сервирање.

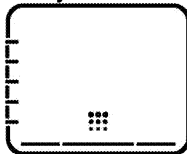
12. Работа со вентилатор



Рерната не се загрева. Вклучен е само вентилаторот (во задниот сид). Соодветно за бавно одмрзнување замрзната зрнеста храна на собна температура и ладење на зготвената храна.

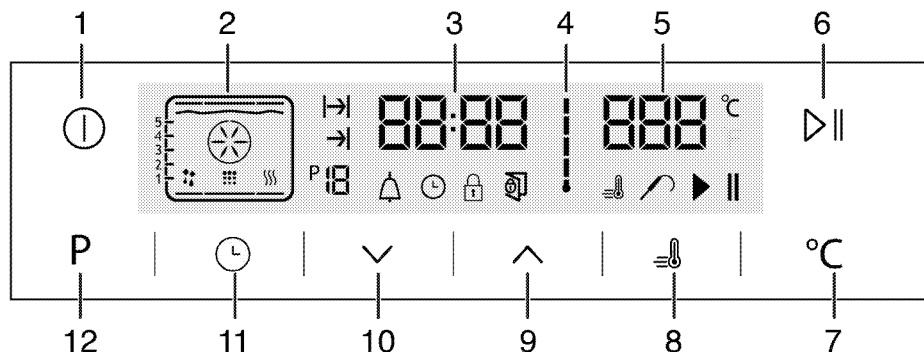
13. Лесно чистење со пареа

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



Оваа функција помага нечистотијата во рерната да омекне и да се исчисти полесно (ако не сте чекале премногу време). Ве молиме видете го делот „Чистење - лесно чистење со пареа“ за лесно чистење со пареа.

Како се работи со контролната единица на рерната

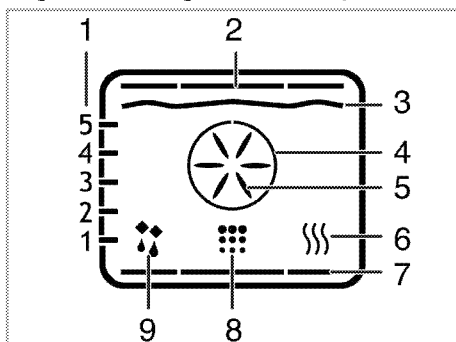


- 1 Копче за ВКЛУЧУВАЊЕ / ИСКЛУЧУВАЊЕ
- 2 Екран со функции
- 3 Поле со индикаторот за тековното време
- 4 Символ за внатрешната температура во рерната
- 5 Поле за индикаторот за температурата
- 6 Копче за вклучување/исклучување на готвењето
- 7 Копче за поставување на температурата
- 8 Символ за поттикнувачот (брзо претходно загревање)
- 9 Копче за плус
- 10 Копче за минус
- 11 Копче за прилагодување
- 12 Копче за враќање на функциите на екранот

- : Символ за време на готвење
 : Символ за крајно време за готвење
 : Број на функција
 : Символ за аларм
 : Символ за часовник
 : Символ за заклучени копчиња
 : Символ за отворена врата
 : Символ за поттикнувачот (брзо претходно загревање)
 : Символ за проверка на месото
 : Символ за паузирање на готвењето
 : Символ за почеток на готвењето

Табела со функции:

Табелата со функции ги посочува работните функции што може да се користат со рерната и нивните соодветни максимални и минимални температури.



- 1 Позиции на полиците
- 2 Горен грејач
- 3 Грејач за грил
- 4 Грејач за поттикнување
- 5 Вентилатор за поттикнување
- 6 Одржување топлина
- 7 Долен грејач
- 8 Позиција за чистење
- 9 Работа со позициите на вентилаторот

Функциите варираат зависно од моделот на производител!

Табела со функции	Препорачана температура (°C)	Опсег на температура (°C)
Горен и долен грејач	200	40-280
Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор	175	40-280
Готвење потпомогнато со вентилатор	180	40-280
Функција „ЗД“	205	40-280
Функција за пиза	210	40-280

Голям грил потпомогнат со вентилатор	200	40-280
Целосен грил	280	40-280
Долен грил	280	40-280
Еко-загревање со вентилатор	180	160-220
Долен грејач	180	40-220
Одржување топлина	60 минути	40-100
*Кај моделите со функција за пиролитско самостојно чистење (пиролиза), можете да ја поставувате температурата најмногу до 310°C.		

-  Максималното прилагодливо време за готвење во режимите освен одржување на топлината е ограничено на 6 часа од безбедносни причини. Програмата се откажува ако нема струја. Мора одново да ја програмирате рерната.
-  При прилагодување, дадените симболи на часовникот ќе трепкаат.
-  Тековното време не може да се поставува додека работи рерната во која било функција или ако се направени полуавтоматски или целосно автоматски програмирања на рерната.
-  Дури и кога е исклучена рерната, сијаличката на рерната свети кога ќе ја отворите вратата.

Како се работи со рерната

- Допрете го копчето ① околу 2 секунди за да ја отворите рерната.
- На екранот се прикажува првата работна функција откако ќе ја вклучите рерната. Кога екранот е во овој режим, може да ги поставите времето за готвење и крајното време за готвење, како и поттикнувачот (брзо загревање).

-  Рерната автоматски ќе се исклучи за 20 секунди ако нема поставка за рерната на екранот.

Рачно готвење со избор на температура и работна функција

Може да готвите ако ги изберете температурата и работната функција коишто се специфични за јадењето и рачно контролирајте без да поставите времетраење за готвењето.

- На екранот се прикажува првата работна функција откако ќе го допрете копчето ① за да ја отворите рерната.

- Изберете ја работната функција со допир на копчињата .
- Ако сакате да ја смените препорачаната температура за работната функција, овозможете го полето за температура со допира на копчето $^{\circ}\text{C}$.
- » Символот $^{\circ}\text{C}$ трепка.
- Поставете ја саканата температура до допир на копчињата .
- Потврдете ја поставката за температурата со допир на копчето $^{\circ}\text{C}$.
- Ставете го садот во рерната.
- Допрете го копчето  за да започнете со готвење ако температурата и работната функција се соодветни. Символот  се прикажува на екранот.
- » Рерната ќе започне веднаш со работа во избраната функција и ќе ја зголемува внатрешната температура до поставената температура. Секој степен на символот за внатрешната температура ќе засвети кога внатрешната температура ќе ја постигне поставената. Дополнителни вклучени грејачи и препорачаната позиција на тавата се појавуваат на екранот за функции.
- Рерната не се исклучува автоматски заради рачното готвење кога нема да го поставите времето за готвење. Може да го завршите готвењето со допир на копчето  уште еднаш.
- » Рерната завршува со готвење и символот  се појавува на екранот.
- Допрете го копчето ① околу 2 секунди за да ја затворите рерната.

Готвење со поставување на времето за готвење

Може да обезбедите рерната да се исклучи ако ги изберете температурата и работната функција коишто се специфични за јадењето и времето за готвење и рачно контролирајте без да поставите времетраење за готвењето.

- На екранот се прикажува првата работна функција откако ќе го допрете копчето ① за да ја отворите рерната.
- Изберете ја работната функција со допир на копчињата .
- Ако сакате да ја смените препорачаната температура за работната функција, овозможете го полето за температура со допира на копчето $^{\circ}\text{C}$.

» Символот $^{\circ}\text{C}$ трепка.

4. Поставете ја саканата температура до допир на копчињата $\swarrow/\searrow$.
5. Потврдете ја поставката за температурата со допир на копчето $^{\circ}\text{C}$.
6. Допрете $\odot$ додека не се појави символот $\rightarrow|$ на екранот за времето за готвење.
7. Поставете го времето за готвење со допир на копчињата $\swarrow/\searrow$ и потврдете ја поставката со допир на копчето $\odot$.

» Штом ќе го поставите времето за готвење, символот $\rightarrow|$ ќе се прикажува постојано.

8. Ставете го садот во рерната.
9. Допрете го копчето $\blacktriangleright||$ за да започнете со готвење ако температурата и времето за готвење се соодветни. Символот $\blacktriangleright$ се прикажува на екранот.
- » Рерната ќе се загрева до поставената температура и ќе ја одржува таа температура до крајот на времето за готвење што е избрано.
- » Рерната ќе започне веднаш со работа во избраната функција и ќе ја зголемува внатрешната температура до поставената температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на поставеното време за готвење. Секој степен на символот за внатрешната температура ќе засвети кога внатрешната температура ќе ја постигне поставената. Дополнителни вклучени грејачи и препорачаната позиција на тавата се појавуваат на екранот за функции.
10. Откако ќе заврши процесот на готвење, се прикажува "End" (крај) на екранот и се огласува алармот.
11. Допрете го кое било копче за да го исклучите алармот.

» Алармот се исклучува и рерната завршува со работа автоматски.

Поставување крај на времето за готвење за подоцна

Може да обезбедите рерната да се вклучи и исклучи автоматски со поставување на температурата и работната функција коишто се специфични за јадењето, времето за готвење и крајното време за готвење за подоцна, контролирајте рачно без да поставите времетраење за готвењето.

1. На екранот се прикажува првата работна функција откако ќе го допрете копчето $\odot$ за да ја отворите рерната.

2. Изберете ја работната функција со допир на копчињата $\swarrow/\searrow$.
3. Ако сакате да ја смените препорачаната температура за работната функција, овозможете го полето за температура со допира на копчето $^{\circ}\text{C}$.

» Символот $^{\circ}\text{C}$ трепка.

4. Поставете ја саканата температура до допир на копчињата $\swarrow/\searrow$.
5. Потврдете ја поставката за температурата со допир на копчето $^{\circ}\text{C}$.
6. Допрете $\odot$ додека не се појави символот $\rightarrow|$ на екранот за времето за готвење.
7. Поставете го времето за готвење со допир на копчињата $\swarrow/\searrow$ и потврдете ја поставката со допир на копчето $\odot$.

» Штом ќе го поставите времето за готвење, символот $\rightarrow|$ ќе се прикажува постојано.

8. Допрете $\odot$ додека не се појави символот $\rightarrow|$ на екранот за крајното време за готвење.
9. Поставете го времето за готвење со допир на копчињата $\swarrow/\searrow$ и потврдете ја поставката со допир на копчето $\odot$.

» Штом ќе го поставите крајното време за готвење, символот $\rightarrow|$ ќе се прикажува постојано.

10. Ставете го садот во рерната.
11. Допрете го копчето $\blacktriangleright||$ за да започнете со готвење ако температурата, работната функција и крајното време за готвење се соодветни. Символот $\blacktriangleright$ се прикажува на екранот.
- » Тајмерот на рерната автоматски го пресметува почетното време за готвење со одземање на времето за готвење од крајното време за готвење што го поставивте. Режимот за избраната операција се активира кога почетното време за готвење ќе се достигне и рерната ќе се загрее на поставената температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на поставеното време за готвење. Секој степен на символот за внатрешната температура ќе засвети кога внатрешната температура ќе ја постигне поставената. Дополнителни вклучени грејачи и препорачаната позиција на тавата се појавуваат на екранот за функции.
12. Откако ќе заврши процесот на готвење, се прикажува "End" (крај) на екранот и се огласува алармот.
13. Допрете го кое било копче за да го исклучите алармот.

» Алармот се исклучува и рерната завршува со работа автоматски.



Ако сакате да го откажете само времето за готвење или времето за готвење заедно со крајното време за готвење откако сте ги поставиле, треба да го ресетирате времето за готвење.

Поставување на поттикнувачот (брзо претходно загревање)

Користете ја функцијата за поттикнувачот (брзо претходно загревање) за да обезбедите дека рерната ќе ја постигне саканата температура побргу.



Поттикнувачот не може да се избере во функциите за одмрзнување, еко-загревање со вентилатор, одржување топлина и чистење. Поставките за поттикнувачот се откажуваат ако смена струја.

1. Допрете го копчето откако ќе ги поставите температурата, работната функција, времето за готвење и крајното време за готвење.

» Символот свети постојано и поставката за поттикнувачот (брзо првично загревање) е вклучена.

» Символот за поттикнувачот се гаси штом рерната ќе ја достигне саканата температура и ќе почне да работи во функцијата во која била пред да се активира поттикнувачот.

2. Допрете го копчето повторно за да ја откажете функцијата за поттикнување.

» Символот се гаси и поставката за поттикнувачот (брзо првично загревање) е исклучена.

Исклучување на електричната рерна

Допрете го копчето за да ја исклучите рерната.

Активирање на заштитата за копчињата

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

1. Допрете додека не се појави символот на екранот.

» Ќе се прикаже „OFF“ (исклучено) на екранот.

2. Притиснете го копчето за да ја активирате заштитата за копчињата.

» Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот и ќе свети символот за заштитени копчиња.

Потврдете преку допир на .



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

За да ја дезактивирате заштитата за копчињата, притиснете

1. Допрете додека не се појави символот на екранот.

» Ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот.

2. Дезактивирајте ја заштитата за копчињата со притисок на копчето .

» „OFF“ (исклучено) ќе се појави што ќе се дезактивира заштитата за копчињата. Потврдете преку допир на .



Копчињата на рерната не се функционални кога е активна заштитата за копчињата. Поставките за заштитата за копчињата нема да се откажат ако смена струја.

Поставување на алармот

Може да го користите тајмерот на рерната за какво било предупредување или потсетување освен за програмата за готвење.

Алармот нема влијание врз функциите на рерната. Се користи само како предупредување. На пример, ова е корисно кога сакате да ја свртите храната во рерната во одреден момент. Тајмерот ќе се огласи со аларм на крајот на поставеното време.

1. Допрете додека не се појави символот на екранот.



Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.

2. Поставете го времетраењето на алармот преку копчињата .

» Символот ќе свети и ќе се појави времето за алармот на екранот штом ќе се постави времето за алармот.

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

Исклучување на алармот

1. Сигналот за алармот ќе се огласува 2 минути. За да го застанете алармот, само притиснете го кое било копче.

» Алармот нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.

Откажување на алармот

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот за да го откажете алармот.
2. Притиснете и држете го копчето  додека не се прикаже „0.00“.



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

Промена на времето во денот

1. Допирајте го копчето  на интервали додека не се појави симболот  на екранот.
2. Допрете ги копчињата  /  за да го поставите часот.
3. Потврдете ја поставката до допир на симболот  и почекајте 4 секунди без да допирате на копчињата за да потврдите.



Поставките за тековно време се откажуваат ако смена струја. Треба одново да ги прилагодите. Тековното време не може да се менува кога се користи која и да е функција на рерната.

Прилагодување на јачината

1. Додека рерната е во режим на мирување, допирајте го копчето  на кратки интервали додека не се појави „VOL“ на екранот.
2. Притискајте ги копчињата  /  за да поставите еден од тоновите L0, L1 или L2.
3. Притиснете го копчето  или почекајте 4 секунди пред да допрете некое од копчињата за да ја потврдите поставката

Прилагодување на поставката за економско осветлување

1. Додека рерната е во режим за мирување, допирајте го копчето  на кратки интервали додека не се појави „LP“ на екранот.
2. Притиснете ги копчињата  /  за да ја поставите опцијата On или ECO.
3. Притиснете го копчето  или почекајте 4 секунди пред да допрете некое од копчињата за да ја потврдите поставката
4. Кога е поставено на ON: додека е отворена вратата или рерната е во режим на мирување или работи, сијаличката постојано свети.
5. Кога е поставено на ECO: додека е отворена вратата или рерната е во режим на мирување или работи, сијаличката се вклучува и потоа се исклучува по 15 секунди.

Ако допрете некое копче во текот на работата (освен копчињата  и ) сијаличката се вклучува и потоа се исклучува по 15 секунди.

Табела со времиња за готвење



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

Печење тесто и месо



1-вата полица во рерната е долната полица.

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колачи во тава	Една тава	Стандардна тава*		3	180	25 ... 30
Колач во капап	Една тава	Модла за колач на решетка за грил**		2	180	40 ... 50
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кружен капап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен капап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тави	1-Кружен капап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за		1 - 4	150	35 ... 45

		грил** 4-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на тава за тесто**				
Колачи	Една тава	Тава за тесто*		3	180	25 ... 30
	2 тапи	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 тапи	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тесто за крофни	Една тава	Стандардна тава*		2	200	30 ... 40
	2 тапи	1-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 тапи	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*		2	200	25 ... 35
	2 тапи	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 тапи	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Маја	Една тава	Стандардна тава*		2	200	35 ... 45
Лазањи	Една тава	Стаклена/метална правоаголна тава на решетка за грил**		2 - 3	200	30 ... 40
Пица	Една тава	Стандардна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Една тава	Стандардна тава*		3	200	10 ... 15
Говедски стек (цел) / печенка	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	100 ... 120
Јагнешки бут (динстан)	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/max, потоа, 190	70 ... 90
	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/max, потоа, 190	60 ... 80
Печено пилешко (1,8- 2 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.						
* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.						
** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.						

Табела за готвење за тестирање јадења
 Јадењата во оваа табела за готвење се
 подготвени според EN 60350-1 за да им олесни на

институциите за контрола да го тестираат
 производот

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Кратконосец	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	2 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тави	1-Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил** 4-Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Пита со јаболка	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил**		2	180	50 ... 60
	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил**		2	170	50 ... 60
	2 тави	1-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил** 4-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на тава за тесто**		1 - 4	170	50 ... 60

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

* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

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

Еко-загревање со вентилатор



Не менувајте ја температурата за готвење откако ќе започне готвењето во режим за Еко-загревање со вентилатор.



Не отворајте ја вратата при готвење во режим „Еко-загревање со вентилатор“. Ако вратата не е отворена, внатрешната температура станува оптимална за да се заштедува енергија и може да не е иста со таа на приказот.

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*	3	160	25 ... 35

Колачи	Една тава	Стандардна тава*	3	180	25 ... 35
Тесто за крофни	Една тава	Стандардна тава*	3	200	45 ... 55
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*	3	200	35 ... 45

* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

Совети за печење колачи

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

Совети за печење тесто

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



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

Совети за готвење зеленчук

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

Како се работи со грилот



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Затворете ја вратата на рерната при употреба на грилот.
Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Исклучување на грилот

1. На екранот се прикажува првата работна функција откако ќе го допрете копчето  за да ја отворите рерната.
 2. Допрете го копчето за  за да ја изберете саканата функција за грилот.
 3. Ако сакате да ја смените препорачаната температура за работната функција, овозможете го полето за температура со допира на копчето °C.
- » Символот °C трепка.
4. Поставете ја саканата температура до допир на копчињата /.
 5. Потврдете ја поставката за температурата до допир на копчето °C.
 6. Допрете го копчето  || за да започнете со печење на грил ако температурата и работната функција се соодветни. Символот  се прикажува на екранот.
- » Рерната ќе започне веднаш со работа во избраната функција и ќе ја зголемува внатрешната температура до поставената температура. Секој степен на символот за внатрешната температура ќе засвети кога внатрешната температура ќе ја постигне поставената. Дополнителни вклучени грејачи и препорачаната позиција на тавата се појавуваат на екранот за функции.
7. Може да го завршите со готвење на грил со допир на копчето  || уште еднаш.
- » Рерната завршува со готвење на грил и символот || се појавува на екранот.
- ### Исклучување на грилот
1. Допрете го копчето  околу 2 секунди за да ја затворите рерната.



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

Табела со времиња на готвење за грил Печење на грил со електричен грил

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

во зависност од густината
*Претходно загрејте околу 5 минути.
**Ако може да се приспособи температурата за грил на вашиот производ, тој ќе работи при максимална температура.

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

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

Свртете ја храната откако ќе изминат 2/3 од вкупното време за грил.
Се препорачува рерната да се загрева 5-6 минути пред готвење на која било храна.

6 Одржување и грижа

Општи информации

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



ОПАСНОСТ:

Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење. Постои ризик од струен удар!



ОПАСНОСТ:

Оставете апаратот да се излади пред чистење.
Врелите површини предизвикуваат изгореници!

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



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



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

Чистење на контролниот панел

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

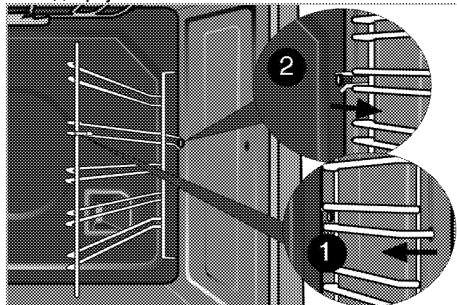


Не отстранувајте ги контролните копчиња/регулатори за да го исчистите контролниот панел.
Контролниот панел може да се оштети!

Чистење на рерната

Чистење на страничните сидови (Варира зависно од моделот на производот.)
(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

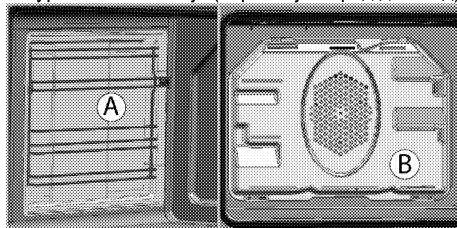
1. Тргнете го предниот дел на страничната рамка со влечење во обратен правец од страничниот сид.
2. Извадете ја страничната рамка со влечење докрај кон вас.



Каталитички сидови

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

Внатрешните странични сидови (А) и/или задниот сид (Б) на вашиот производ може да се премачкани со каталитички енавел. Каталитичките сидови имаат светла мат боја и порозна површина. Не треба да се чистат каталитичките сидови на рерната. Порозните површини на каталитичките сидовите се чистат сами со апсорбирање и преобразување на истурената маснотија (пареа и јаглерод диоксид).

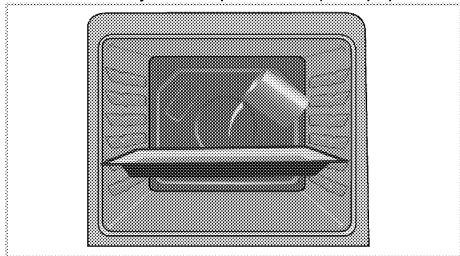


Лесно чистење со пареа

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

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

1. Извадете ја целата опрема од рерната.
2. Истурете 500 ml вода во тавата за рерна и поставете ја на втората полица во рерната.



3. Изберете ја функцијата за лесно чистење со пареа. Времетраењето на чистењето ќе се види на екранот и не можете да го менувате. Можете да го поставите крајното време за оваа функција на чистење.
4. Отворете ја вратата и избришете ги внатрешните површини на рерната со влажен сунѓер или крпа.
5. Користете топла вода со средство за миеење, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите закоравената нечистотија и избришете со сува крпа.



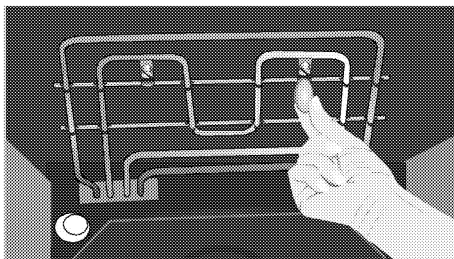
За време на режимот на лесно чистење пареа, водата од тавата за омекнување на лесно обликуваните остатоци/нечистотија во празнината на рерната ќе испари и кондензира во празнината на рерната и внатрешното стакло на вратата на рерната, со што вода може да капе кога е отворена вратата на рерната. Избришете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

Чистење на плафонот во рерната

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

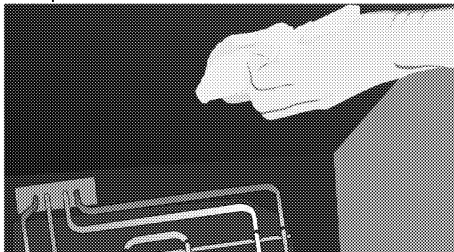
Елементот со грилот треба да се превитка за чистење на плафонот во рерната.

1. Разлабавете ги шрафовите за прицврстување на елементот со грилот со шрафцигер или паричка.



Елементот се склопува. Останува прикачен на плафонот во рерната.

2. Ичистете го плафонот во рерната со влажна крпа.



3. Подигнете го одново елементот со грилот и затегнете ги шрафовите за прицврстување со шрафцигер или паричка.

Чистење на вратата на рерната

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



Не користете груби абразивни средства или остри метални жици за чистење на вратата на рерната. Може да ја изгребаат површината и да го уништат стаклото.

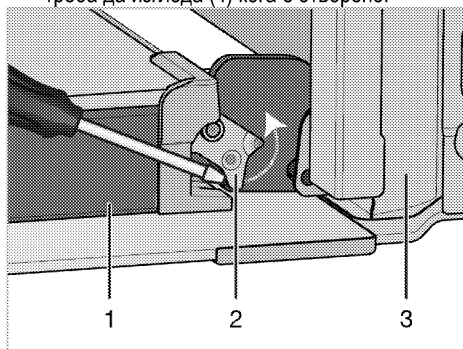


Внатрешното стакло на предната врата е обложено со материјал што лесно се чисти. Не користете никакви груби абразивни средства, тврди метални жици, сунѓери за триење или варикина за чистење на внатрешното стакло на предната врата бидејќи може да ја изгребаат површината. Со тоа може да се уништи обложениот материјал.

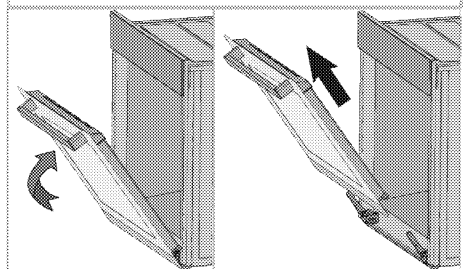
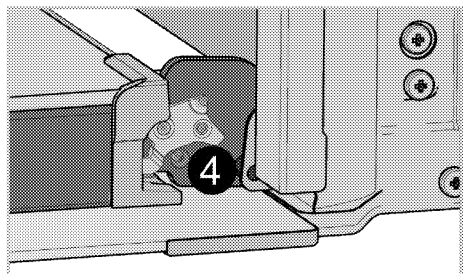
Вадење на вратата на рерната

1. Отворете ја предната врата (1).
2. Отворете ги клиповите на кукиштето на шарка (2) на десната и левата страна на предната врата со притискање на куката како што е

илустрирано на сликата. Заклучувањето треба да изгледа (4) кога е отворено.



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



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



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

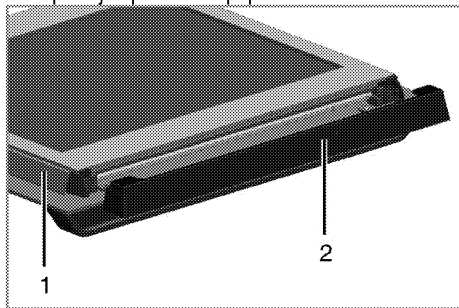
Мека отворена и мека функција за блиц

Некои модели може да вклучуваат функција за мека затвори и меко отворање. Услугата "Мека за затворање" му овозможува на корисникот непречено да ја затвори вратата на рерната така што ќе ја доведе на околу 15 см од затворената положба и нежно го турка. Системот за автоматско амортизација нежно ја затвора вратата. Слична функција се забележува додека вратата на рерната е целосно отворена; Околу 9 сантиметри од целосно отворената положба системот на амортизерите отвора и овозможува нежно отворање.

Вадење на внатрешното стакло на вратата

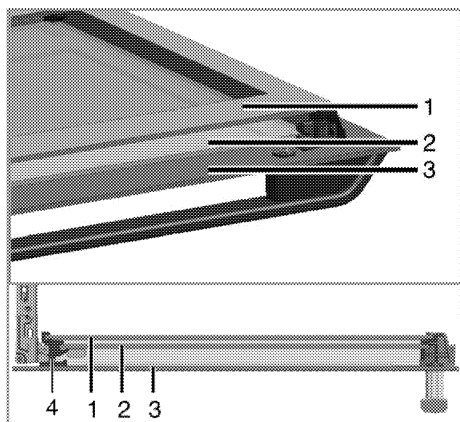
(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Внатрешното стаклено окно на вратата на рерната може да се извади за чистење. Отворете ја вратата на рерната.



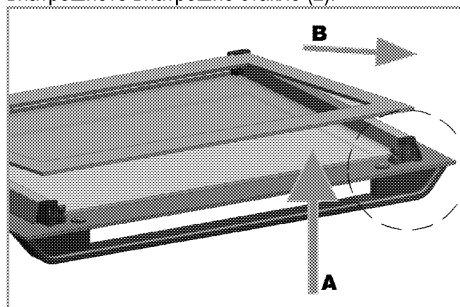
- 1 Рамка
- 2 Пластичен дел

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



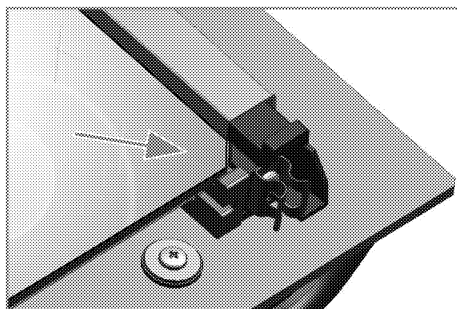
- 1 Највнатрешно стаклено окно
- 2 Внатрешно стаклено окно
- 3 Надворешно стаклено окно
- 4 Пластичен отвор за стакленото окно - долу

Како што е прикажано на сликата, подигнете го највнатрешното стакло (1) делумно во правец на **A** и повлечете го кон надвор во правец **B**. Повторете ја истата постапка за да го извадите внатрешното внатрешно стакло (2).



Првиот чекор да ја составите вратата е да го поставите внатрешното стаклено окно на свое место (2).

Како што е прикажано на сликата, саветете го закосениот агол на стакленото окно за да навлезе во закосениот агол на пластичниот отвор.



Внатрешното стаклено окно (2) мора да се постави во пластичниот отвор близу до највнатрешното стаклено окно (1).

Кога го поставувате највнатрешното стаклено окно (1), проверете дали печатената страна на окното е насочена кон внатрешното стаклено окно. Важно е да ги поставите долните агли на внатрешното стаклено окно во долниот пластичен отвор (5).

Притискајте го пластичниот дел кон рамката додека не слушнете звук на кликување.

Замена на светилката во рерната



ОПАСНОСТ:

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



Светилката во рерната е специјална електрична сијаличка што може да издржи и на 300 °C. Видете *Технички спецификации, страница 12* за повеќе детали. Светилките за рерната може да се купат кај овластените сервисери.



Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.



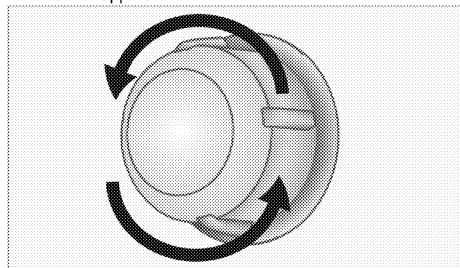
Сијалицата што се користи во овој уред не е соодветна за осветлување простории во домаќинството. Наменетата употреба на оваа сијалица е да му помага на корисникот да ја гледа храната.



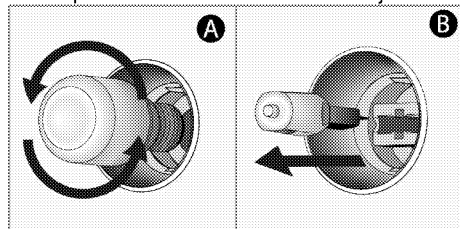
Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издржуваат екстремните физички услови, како што се температурите над 50 °C.

Ако рерната има тркалезна светилка:

1. Исклучете го производот од струја.
2. Свртете го стаклениот капак обратно од движењето на скалките на часовникот за да го извадите.



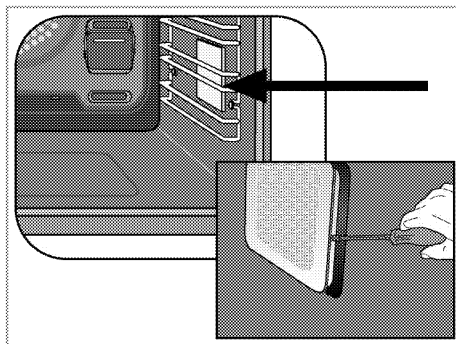
3. Ако сијаличката во рерната е од тип (А) како на долната слика, отстранете ја со вртење како што е прикажано и заменете ја. Ако е од тип (В), повлечете ја и отстранете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



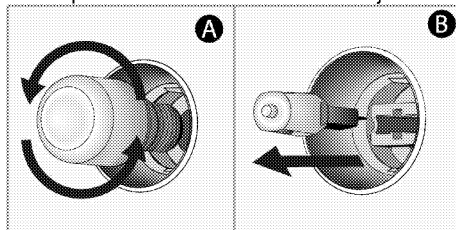
4. Ставете го стаклениот капак одново.

Ако рерната има квадратна светилка:

1. Исклучете го производот од струја.
2. Извадете ги решеткастите полица како што е опишано. Видете *Чистење на рерната*, страница 32.



3. Извадете го заштитниот стаклен капак со шрафцигер.
4. Ако сијаличката во рерната е од тип (А) како на долната слика, отстранете ја со вртење како што е прикажано и заменете ја. Ако е од тип (В), повлечете ја и отстранете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



5. Ставете го стаклениот капак, а потоа и решеткастите полица.

7 Решавање проблеми

Рерната испушта пареа додека работи.

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

Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

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

Производот не работи.

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

Сијаличката во рерната не работи.

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

Рерната не се загрева.

- Не се поставени функцијата и/или температурата. >>> *Поставете ги функцијата и температурата со регулаторот/кончето за функција/температура.*
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*



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

