

Rúra

Používateľská príručka

Плита

Руководство

пользователя

Krāsns

Lietotāja rokasgrāmata

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

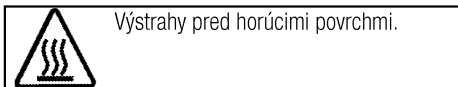
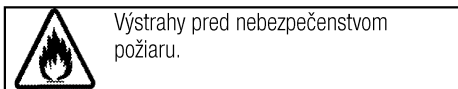
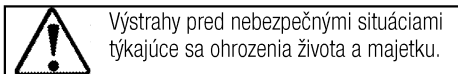
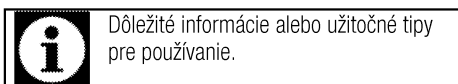
Vážený zákazník,

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

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

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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



1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.4

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

2 Všeobecné informácie 9

Prehľad	9
Obsah balenia.....	10
Technické parametre.....	11

3 Montáž 12

Pred montážou.....	12
Montáž a pripojenie.....	12
Budúca preprava.....	14

4 Pripravy 15

Tipy na šetrenie energiou.....	15
Prvé použitie	15
Počiatkové nastavenie času	15
Prvé čistenie výrobku.....	16
Prvé zahriatie.....	16

5 Používanie platne 17

0/Všeobecné informácie o varení.....	17
Používanie platní	18

6 Práca s rúrou 19

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní.....	19
Práca s elektrickou rúrou	19
Prevádzkové režimy	20
Používanie hodín rúry	21
Používanie zámku tlačidiel	22
Používanie hodín ako budíka	22
Harmonogramy varenia.....	23
Prevádzka grilu	24
Varné harmonogramy pre grilovanie	24

7 Údržba a starostlivosť 25

Všeobecné informácie	25
Čistenie platne	25
Čistenie ovládacieho panela	25
Čistenie rúry	25
Odstránenie dvierok rúry.....	26
Odstránenie vnútorného skla dvierok	26
Výmena žiarovky v rúre	26

8 Riešenie problémov 28

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.

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

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Nikdy neumiestňujte produkt na podlahu, na ktorej je koberec. Inak, by nedostatok prúdenia vzduchu pod spotrebičom mohol spôsobiť prehriatie elektrických častí. Čo vedie k problémom s Vaším spotrebičom.
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú

pôvod v postupoch, ktoré vykonávajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.

- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

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

- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja.

Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.

- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrejú.
- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári

nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.

- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- Použite police spôsobom opísaným v kapitole "Práca s elektrickou rúrou"
- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Rukoväť rúry nie je určená na sušenie utierok. Počas používania funkcie grilovania nedávajte na otvorené dvierka utierky, rukavice ani podobné výrobky.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Uistite sa, že je spotrebič vypnutý predtým ako vymeníte lampu, vyhnete sa tak možnosti elektrického šoku.

- Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez dozoru nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.
 - Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.
 - Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.
 - Tento spotrebič sa nemá obsluhovať pomocou externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
 - Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Preto sa ubezpečte, že povrch rúry a dolné časti nádob sú vždy suché.
 - Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcom sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.
- Záruka produktu voči požiaru
- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.

- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

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

Bezpečnosť detí

- Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.

- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, **nekladajte** na spotrebič žiadne ťažké predmety a **nedovoľte** deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

Likvidácia starého výrobku

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



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

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na

recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

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

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ)

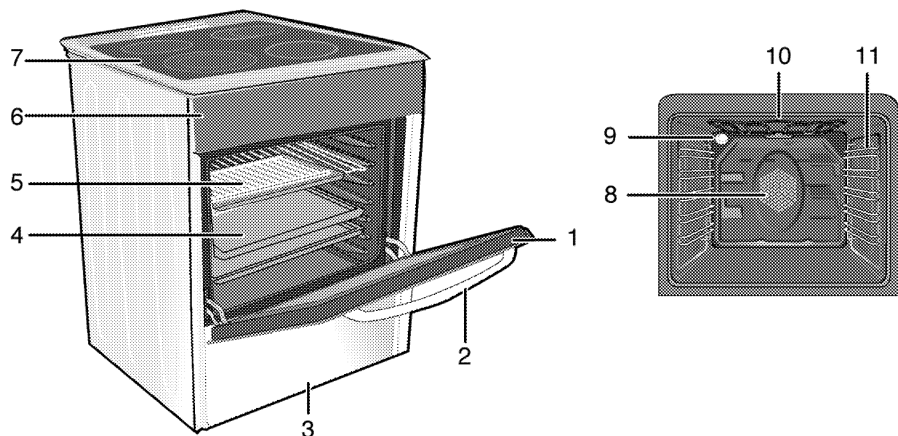
Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

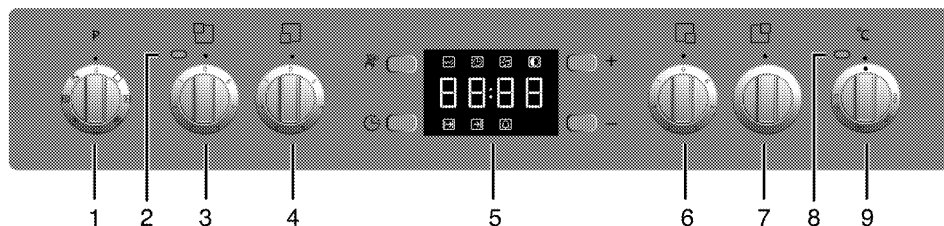
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z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

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | | | |
|---|-----------------|----|---|
| 1 | Predné dverka | 7 | Platňa horáka |
| 2 | Rúčka | 8 | Motor ventilátora (za oceľovou platňou) |
| 3 | Spodná zásuvka | 9 | Svetlo |
| 4 | Plech | 10 | Ohrevný prvok grilu |
| 5 | Drôtená polička | 11 | Polohy políc |
| 6 | Ovládací panel | | |



- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Funkčný gombík | 6 | Jednookruhová varná platňa Vpredu vpravo |
| 2 | Výstražné svetlo | 7 | Rozšírená varná platňa Vzadu vpravo |
| 3 | Jednookruhová varná platňa Vzadu vľavo | 8 | Svetlo termostatu |
| 4 | Jednookruhová varná platňa Vpredu vľavo | 9 | Gombík termostatu |
| 5 | Digitálny časovač | | |

Obsah balenia

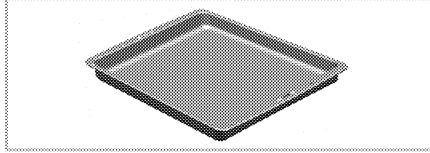


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. **Používateľská príručka**

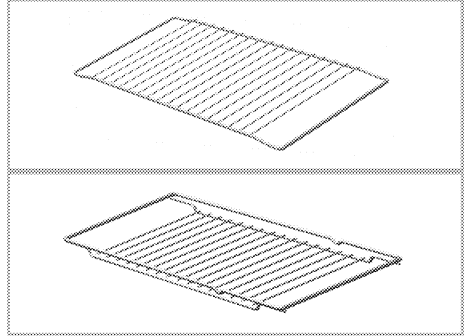
2. **Plech do rúry**

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



3. **Drôtená polička**

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



Technické parametre

VŠEOBECNÉ	
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	850 mm/500 mm/600 mm
Napätie/frekvencia	230 V / 400 V 3N ~ 50 Hz
Celkový príkon	7.8 kW
Poistka	min. 16 A x 3 / 32 A
Typ kábla/prierez	H05VV-FG 3 x 2,5 mm ²
Dĺžka kábla	max. 2 m
PLATŇA	
Horáky	
Vzadu vľavo	Jednookruhová varná platňa
Rozmer	140 mm
Výkon	1200 W
Vpredu vľavo	Jednookruhová varná platňa
Rozmer	180mm
Výkon	1700 W
Vpredu vpravo	Jednookruhová varná platňa
Rozmer	140 mm
Výkon	1200 W
Vzadu vpravo	Rozšírená varná platňa
Rozmer	180 mm
Výkon	1700 W
RÚRA/GRIL	
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra
Energeticky efektívna trieda [#]	A
Vnútorne osvetlenie	15–25 W
Príkon grilu	1.6 kW

[#] Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 50304. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení s funkciami ohrievača z dolnej a hornej strany alebo ohrievania za pomoci ventilátora (ak je súčasťou výrobku).
Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorít, v závislosti od toho, či má výrobok podstatné funkcie, alebo nie. 1 - Varenie s ekologickým ventilátorom, 2- Varenie s turboventilátorom, 3 - Turbovarenie, 4 - Dolné/horné ohrievanie za pomoci ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrievanie.



Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.



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

3 Montáž

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



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



NEBEZPEČENSTVO:

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

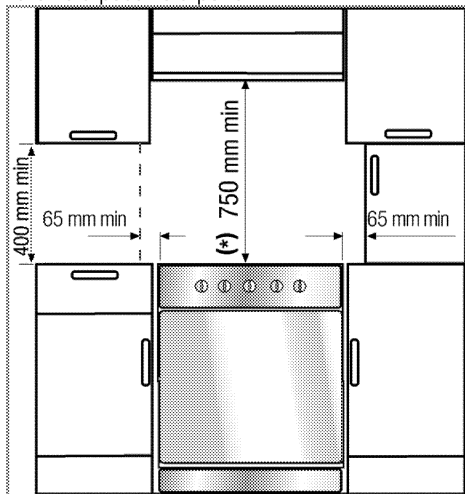


NEBEZPEČENSTVO:

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

Pred montážou

Aby sa zaistilo, že pod zariadením sa zaistia kritické vzduchové medzery, odporúčame, aby ste toto zariadenie upevnili na pevný podklad a aby sa nožička neprepadávala do žiadneho koberca alebo mäkkej podlahy. Kuchynská dlážka musí zniesť hmotnosť zariadenia plus ďalšiu hmotnosť nádob na varenie a pečenie a potravín.



- Môže sa používať so skrinkami na obidvoch stranách, ale pri minimálnej vzdialenosti 400 mm nad úrovňou varnej dosky nechajte bočnú vôľu 65 mm medzi spotrebičom a akoukoľvek stenou, priečkou alebo vysokým kredencom.
- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- (*) Ak sa nad sporák chystáte nainštalovať kryt sporáka, ohľadom inštaláčnej výšky (min. 650 mm) sa obráťte na pokyny od výrobcu krytu sporáka.
- Prístroj zodpovedá zariadeniu triedy 1, t.j. môžete ho umiestniť bočnou a zadnou a **jednou** bočnou stranou ku kuchynskej stene, nábytku v kuchyni alebo zariadeniu akýchkoľvek rozmerov. Kuchynský nábytok alebo zariadenie na **druhej** strane môže mať maximálne rovnakú veľkosť alebo menšiu.
- Akýkoľvek kuchynský nábytok vedľa prístroja musí byť teplovzdorný (minimálne do 100 °C).

Montáž a pripojenie

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



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

- Výrobok prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Produkt musí byť umiestnený priamo na podlahe. Nesmie byť položený na podstavce, ani na stojan.



Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka a/ani rúčku. Poškodia sa dvierka, rukoväť alebo závesy.

Elektrické pripojenie

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

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



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.



NEBEZPEČENSTVO:

Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku. Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Výkonnostný štítok je viditeľný buď pri otvorení dvierok, alebo dolného krytu alebo sa nachádza na zadnej stene prístroja, v závislosti od typu prístroja.

Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.



NEBEZPEČENSTVO:

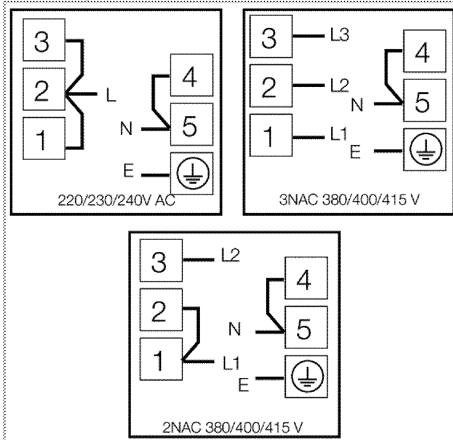
Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

Pripojenie napájacieho kábla

1. Ak nie je možné odpojiť všetky póly od napájacieho zdroja, bude potrebné pripojiť odpojovacie zariadenie s min. 3 mm odstupom kontaktov (poistky, bezpečnostné spínače vedenia, kontakty) a všetky póly tohto odpojovacieho zariadenia sa musia nachádzať vedľa zariadenia (nie nad ním) v súlade so smernicami IEE. Ak sa tento pokyn nedodrží, môže to spôsobiť prevádzkové problémy a stratu platnosti záruky na produkt.

Odporúča sa dodatočná ochrana zvyškovým prúdovým ističom.

Ak sa s produktom dodáva kábel:



2. **Pri jednofázovom zapojení** pripojte nasledovným spôsobom:

- Hnedý kábel = L (Fáza)
- Modrý kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E) $\equiv$ (Zem)

3. **Pri dvojfázovom zapojení** pripojte vodiče nasledovným spôsobom:

- Hnedý kábel = L1 (Fáza 1)
- Čierny kábel = L2 (Fáza 2)
- Modrý kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E) $\equiv$ (Zem)

4. **Pri trojfázovom zapojení** pripojte vodiče nasledovným spôsobom:

- Hnedý kábel = L1 (Fáza 1)
- Čierny kábel = L2 (Fáza 2)
- Čierny kábel = L3 (Fáza 3)
- Modrý kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E) $\equiv$ (Zem)
- Produkt zatlačte smerom ku kuchynskej stene.

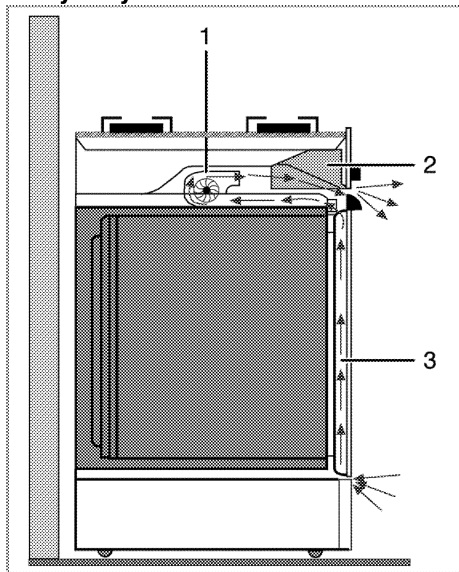
Nastavenie nožičiek rúry

Vibrácie počas používania môžu spôsobiť pohyb varných nádob. Tejto nebezpečnej situácii môžete zabrániť, ak bude produkt vodorovný a vyvážený.

Pre vašu vlastnú bezpečnosť zabezpečte vodorovnosť produktu nastavením štyroch nožičiek na dolnej strane ich otáčaním

doľava alebo doprava a zarovnaním s pracovným povrchom.

Per výrobky s chladiacim ventilátorom



- 1 Chladiaci ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dvierka

Chladiaci ventilátor chladí ovládací panel a súčasne prednú stranu spotrebiča.



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

Záverečná kontrola

1. Produkt znovu zapojte do siete.
2. Skontrolujte elektrické funkcie.

Budúca preprava

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



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



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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

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

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dvierka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.
- Na varenie používajte hrnce/panvice s pokrievkami. Ak pokrievku nemáte, spotreba energie sa môže zvýšiť 4-krát.
- Vyberte horák, ktorý je vhodný pre veľkosť dna hrnca, ktorý plánujete použiť. Pre jedlá vždy vyberajte správnu veľkosť hrnca. Väčšie hrnce vyžadujú viac energie.
- Pri varení s elektrickými platňami dávajte pozor, aby ste používali hrnce s plochým dnom.
Hrnce s tenkým dnom poskytnú lepšie vedenie tepla. Úspora energie môže dosahovať až 1/3.
- Nádoby a hrnce musia byť kompatibilné s varnými zónami. Dno nádob alebo hrncov nesmie byť menšie ako varná platňa.
- Varné zóny a dna hrncov udržiavajte v čistote. Znečistenie zníži tepelnú vodivosť medzi varnou zónou a dnom hrnca.
- Pri dlhých vareniach vypnite varnú zónu 5 alebo 10 minút pred uplynutím času varenia. Využívaním zostatkového tepla môžete dosiahnuť úsporu energie až 20 %.

Prvé použitie

Počiatočné nastavenie času

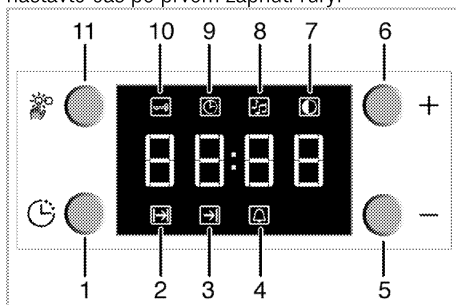


Predtým, ako môžete rúru použiť, musí byť nastavený čas. Ak čas nenastavíte, rúra nebude fungovať.



Počas vykonávania nastavení budú blikať na hodinách príslušné symboly.

Stlačením tlačidla '-' alebo tlačidla '+' (5/6) nastavte čas po prvom zapnutí rúry.



- 1 Tlačidlo programu
- 2 Čas varenia
- 3 Koniec času varenia
- 4 Symbol Alarm
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu
- 9 Aktuálny čas
- 10 Zámka tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia

Po nastavení času môžete spustiť a ukončiť varenie zvolením požadovanej polohy tlačidlom teploty a tlačidlom funkcií.



Ak nenastavíte aktuálny čas, nastavenie času sa začne počítať/pripočítavať od **12:00**. Zobrazí sa symbol času „9“, ktorý označuje že ste nenastavili aktuálny čas. Tento symbol po nastavení času zmizne.



Nastavenia aktuálneho času sa v prípade výpadku prúdu stratia. Bude ich potrebné nastaviť znovu.

Ak chcete zmeniť čas dňa, ktorý ste predtým nastavili:

1. Stlačením tlačidla (11) aktivujete symbol aktuálneho času „9“.
2. Aktuálny čas nastavte stlačením tlačidla '—' alebo tlačidla '+ ' (5/6).

Zmena nastavenia jasu obrazovky

1. Stlačením tlačidla (11) aktivujete symbol jasu obrazovky „7“ za účelom nastavenia jasu obrazovky.
2. Želaný jas nastavte stlačením tlačidla '—' alebo tlačidla '+ ' (5/6).

» Zvolená úroveň jasu sa na displeji zobrazí ako **d-01, d-02** alebo **d-03**.

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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

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

Prvé zahriatie

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



VAROVANIE

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

Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dverka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).
4. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 19*.
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 19*

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dverka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 24*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 24*



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

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení



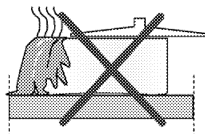
Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. **Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou!** Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.

- Potraviny pred vyprážaním vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážaním skontrolujte, či sa mrazené potraviny úplne rozmrazili.
- Pri zohrievaní oleja nezakrývajte nádobu, ktorú používate.
- Hrnce a panvice uložte tak, aby ich držadlá neboli nad platňou, čím zabránite zohriatiu držadiel. Na platňu nedávajte nevyvážené nádoby a ani nádoby, ktoré sa ľahko prevrhnu.
- Na zapnuté varné zóny nedávajte prázdne nádoby a panvice. Môžu sa poškodiť.
- Prevádzka varnej zóny bez toho, aby na nej bola položená nádoba alebo panvica spôsobí poškodenie produktu. Po dokončení varenia vypnite varné zóny.
- Vzhľadom na to, že povrch produktu môže byť horúci, nedávajte naň plastové a ani hliníkové nádoby. Z povrchu okamžite očistite všetky takéto roztopené látky. Takéto nádoby by ste nemali používať ani na uchovanie jedla.
- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.
- Do panvíc a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A takto nebudete musieť prostredníctvom zabránenia pretečenia riadov vykonať žiadne nepotrebné čistenia. Pokrievky panvíc alebo hrncov nedávajte na varné zóny.

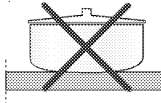
Panvice umiestnite tak, aby boli na varnej zóne vycentrovane. Keď chcete panvicu premiestniť na inú varnú zónu, namiesto jej posúvania ju zdvihnite a dajte na želanú varnú zónu.

Tipy pre sklokeramické platne

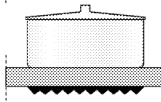
- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľké teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.
- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dňami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.
- Nepoužívajte hliníkové nádoby a panvice. Hliník poškodzuje sklokeramický povrch.



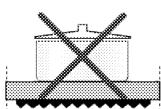
Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.



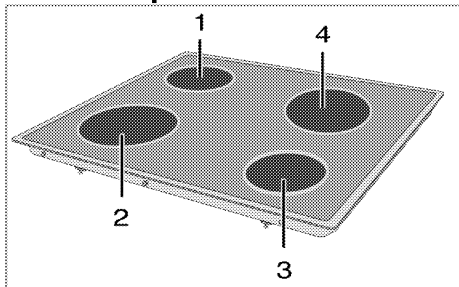
Nepoužívajte nádoby s vydutými alebo vypuklými dňami.



Používajte len panvice a hrnce s rovnými dňami. Zaručujú jednoduchší prenos tepla. Ak je priemer panvice príliš malý, dôjde k mrhaniu energie.



Používanie platní



- 1 Jednookruhová varná platňa 14-16 cm
- 2 Jednookruhová varná platňa 18-20 cm
- 3 Jednookruhová varná platňa 14-16 cm
- 4 Rozšírená varná platňa 18-20 cm predstavuje zoznam odporúčaného priemeru hrncov, ktoré sa môžu použiť vo vzťahu k horákom.



NEBEZPEČENSTVO:

Nedovoľte, aby na platňu spadol akýkoľvek predmet. Platňu môžu poškodiť aj malé predmety, ako napríklad soľnička.

Nepoužívajte popraskané platne. Cez tieto praskliny môže unikať voda a spôsobiť skrat.

V prípade akéhokoľvek poškodenia povrchu (napr. viditeľné praskliny) výrobok okamžite vypnite, aby ste minimalizovali riziko zásahu elektrickým prúdom.



Keď rýchlo sa zahrievajúce sklokeramické platne zapnete, vyžarujú jasné svetlo. Nepozerajte sa do jasného svetla.

Zapnutie sklokeramických varných zón

Tlačidlá varných zón používajte na ovládanie sklokeramických varných zón. Tlačidlo varnej zóny presuňte na príslušnú úroveň, čím dosiahnete želanú úroveň varenia.

Úroveň varenia	1	2 — 3	4 — 6
	ohrievanie	privedenie do varu, odpočívanie	varenie, vyprážanie

Vypnutie sklokeramických varných zón

Tlačidlo varnej platne otočte do vypnutej (hornej) polohy.

6 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



VAROVANIE

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

Tipy na pečenie

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

Tipy na opekanie

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

Tipy na grilovanie

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

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.
- Drôtenú mriežku alebo plech na pečenie s mriežkou zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej mriežke, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.



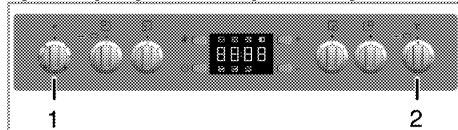
Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masť sa môže vznietiť.

Práca s elektrickou rúrou



Predtým, ako môžete rúru použiť, musí byť nastavený čas. Ak čas nenastavíte, rúra nebude fungovať.

Výber teploty a režimu prevádzky

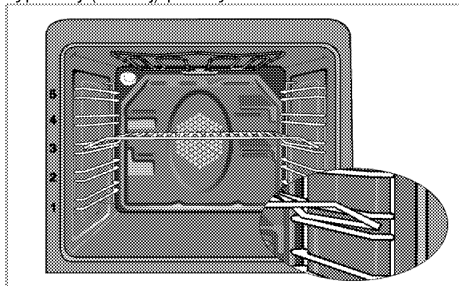


- 1 Funkčný gombík
 - 2 Gombík termostatu
1. Gombík teploty nastavte na želanú teplotu.
 2. Funkčný gombík nastavte na želaný prevádzkový režim.

» Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu a uchová si ju. Počas zahrievania teplotný indikátor zostáva svieťiť.

Vypnutie elektrickej rúry

Funkčný gombík a gombík teploty otočte do vypnutej (hornej) polohy.



Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

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

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

Prevádzkové režimy

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

Horné a spodné ohrevanie



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

Spodné/horné ohrevanie podporené ventilátorom



V prevádzke je horné ohrevanie, dolné ohrevanie plus ventilátor (v zadnej stene). Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte len s jedným plechom.

Horné ohrevanie s asistenciou ventilátora



V prevádzke je horné ohrevanie a ventilátor (v zadnej stene). V porovnaní so situáciou, keď je v prevádzke len horné ohrevanie, horúci vzduch sa pomocou ventilátora rozširuje lepšie.

Spodné ohrevanie s asistenciou ventilátora



V prevádzke je spodné ohrevanie a ventilátor (v zadnej stene). V porovnaní so situáciou, keď je v prevádzke len spodné ohrevanie, horúci vzduch sa pomocou ventilátora rozširuje lepšie.

Prevádzka s ventilátorom



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

Vyhrievanie ventilátorom



V prevádzke je ohrevanie s asistenciou ventilátora (v zadnej stene). Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Vo väčšine prípadov sa predhrievanie nevyžaduje. Vhodné na varenie vašich jedál na rôznych úrovniach podstavcov. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.

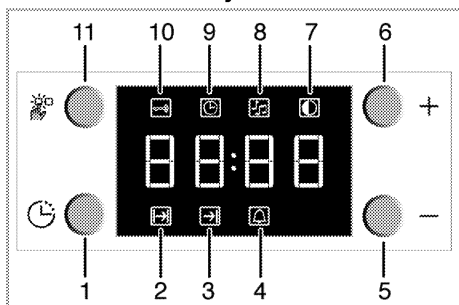
Úplné grilovanie



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

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

Používanie hodín rúry



- 1 Tlačidlo programu
- 2 Čas varenia
- 3 Koniec času varenia
- 4 Symbol Alarm
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu
- 9 Aktuálny čas
- 10 Zámka tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia



Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť na ukončenie varenia, je 5 hodín a 59 minút. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.



Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly. Musíte krátky čas počkať, kým sa nastavenia použijú.



Ak nevykonáte žiadne nastavenie varenia, nebudete môcť nastaviť čas v rámci dňa.



Čas varenia bude zobrazovať po spustení varenia.

Varenie pomocou určenia času varenia:

Rúru môžete nastaviť tak, aby sa zastavila na konci určeného času, a to nastavením času varenia na hodinách.

1. Čas varenia nastavte stlačením tlačidla programu (1) a zapnutím symbolu času varenia (2).
2. Čas varenia nastavte stlačením tlačidiel „-“ a „+“ (5/6).

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

Ak chcete nastaviť čas skončenia varenia na neskorší čas:

Po nastavení času varenia na hodinách môžete čas skončenia varenia nastaviť na neskorší čas.

1. Čas varenia nastavte stlačením tlačidla programu (1) a zapnutím symbolu času varenia (2).
2. Čas varenia nastavte pomocou tlačidiel mínus (5) a plus (6).
3. Ak chcete nastaviť čas skončenia varenia, stlačte tlačidlo programu (1) a aktivujte symbol času varenia (3).
4. Čas skončenia varenia nastavte stlačením tlačidla - (5) a tlačidla + (6).

» Po nastavení času skončenia varenia bude symbol skončenia varenia a symbol varenia svietiť nepretržite. Symbol času skončenia varenia (3) zmizne hneď, ako varenie začne.

5. Vložte jedlo do rúry.
 6. Zvoľte prevádzkový režim a teplotu.
- » Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia pomocou času skončenia varenia a doby varenia, ktoré ste nastavili. Vybraný

prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas spustenia varenia a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Túto teplotu uchováva až do času skončenia varenia.

7. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí hlásenie „End“ (Koniec) a zaznie alarm.
8. Signál alarmu bude znieť 2 minúty. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Alarm sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

i

Ak stlačením akéhokoľvek tlačidla stíši alarm, znovu sa spustí prevádzka rúry.

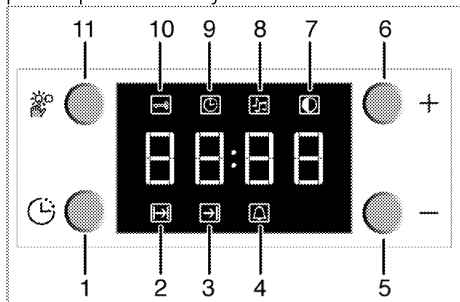
Ak stlačíte akékoľvek tlačidlo na konci doby upozornenia, znovu sa spustí prevádzka rúry.

9. Rúru vypnite pomocou gombíka teploty a funkčného gombíka.

Používanie zámky tlačidiel

Zapnutie zámky tlačidiel

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.



- 1 Tlačidlo programu
- 2 Čas varenia
- 3 Koniec času varenia
- 4 Symbol Alarm
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu
- 9 Aktuálny čas
- 10 Zámka tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia

1. Stlačením tlačidla (11) aktivujete symbol zámky tlačidiel (10).
- » Na displeji sa zobrazí hlásenie „OFF“ (VYP).
2. Stlačením tlačidla '+' (6) aktivujete zámku tlačidiel.

» Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie „On“ (Zap.) a symbol zámky tlačidiel (10) zostane svieťiť.

i

Po aktivácii funkcie zámky tlačidiel nemôžete používať tlačidlá ovládacieho panelu, okrem tlačidla (11).

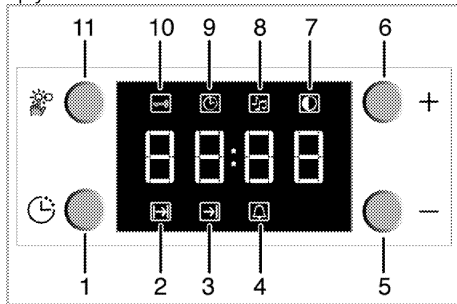
Vypnutie zámky tlačidiel

1. Stlačením tlačidla nastavenia (11) aktivujete symbol zámky tlačidiel (10).
- » Na displeji sa zobrazí hlásenie „On (Zap.)“.
2. Stlačením tlačidla '-' (5) deaktivujete zámku tlačidiel.
- » Po vypnutí zámky tlačidiel sa zobrazí hlásenie „OFF“ (VYP.).

Používanie hodín ako budíka

Hodiny výrobku môžete používať na akékoľvek výstrahu alebo pripomienky, mimo programov varenia.

Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Budík vydá signál po uplynutí nastaveného času.



- 1 Tlačidlo programu
- 2 Čas varenia
- 3 Koniec času varenia
- 4 Symbol Alarm
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu
- 9 Aktuálny čas
- 10 Zámka tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia

Nastavenie budíka

1. Symbol času alarmu (4) aktivujte stlačením tlačidla programu (1).



Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

- Čas alarmu nastavte pomocou tlačidiel mínus (5) a plus (6).
 - Po nastavení času alarmu zostane symbol alarmu svietiť a na displeji sa zobrazí čas alarmu.
- Na konci času alarmu začne symbol času alarmu (4) blikáť a zaznie signál alarmu.

Vypnutie alarmu

- Ak chcete alarm vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.
- » Alarm sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

Ak chcete alarm zrušiť:

- Ak chcete čas alarmu vynulovať, stlačením tlačidla programu (1) aktivujete symbol času alarmu (4).
- Stlačte tlačidlo mínus (5) a podržte ho, pokiaľ sa nezobrazí „00:00“.



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

Zmena tónu alarmu

- Symbol tónu alarmu (8) aktivujete stlačením tlačidla nastavenia (11).
- Želaný tón nastavte pomocou tlačidiel mínus (5) a plus (6).
 - Zvolený tón alarmu sa na displeji zobrazí ako „b-01“, „b-02“ alebo „b-03“.

Harmonogramy varenia



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

Pečenie a opekánie



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

Jedlo	Číslo úrovne varenia		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu*	Jedna úroveň		3	175	30 ... 45
Koláče vo forme*	Jedna úroveň		2	175	30 ... 50
Koláče v papieri na pečenie*	Jedna úroveň		3	160 ... 170	25 ... 30
Piskóťový koláč*	Jedna úroveň		3	180 ... 200	10 ... 20
Koláčiky*	Jedna úroveň		3	160 ... 170	20 ... 30
Kysnuté cesto*	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
Bohaté pečivo*	Jedna úroveň		3	190	20 ... 35
Droždle*	Jedna úroveň		3	190	20 ... 40
Lazane*	Jedna úroveň		2	180	25 ... 45
Pizza*	Jedna úroveň		1	200	10 ... 20
Hovädzí stejk (ceľný)/opekané mäso	Jedna úroveň		2	25 min. 220, potom 180 ... 190	80 ... 100
Jahňacie stehno (v kastróle)	Jedna úroveň		2	25 min. 220, potom 190	70 ... 90
Pečené kura	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, potom 190	55 ... 65
Moriak (Plátky)	Jedna úroveň		3	25 min. 220, potom 190	70 ... 120
Ryby	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

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

* Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

(**) Pri varení, ktoré vyžaduje predhrievanie, predhrievajte na začiatku varenia, kým sa nevypne kontrolka termostatu.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia.
- Ak je koláč vlhký, použite menej tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.

- Ak je koláč na hornej strane príliš tmavý, položte ho na nižší podstavec, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepkavý na vonkajšej strane, použite menej kvapaliny, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Tipy na pečenie pečiva

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



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

Tipy pre varenie zeleniny

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

Prevádzka grilu



Predtým, ako môžete rúru použiť, musí byť nastavený čas. Ak čas nenastavíte, rúra nebude fungovať.



VAROVANIE

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

Zapnutie grilu

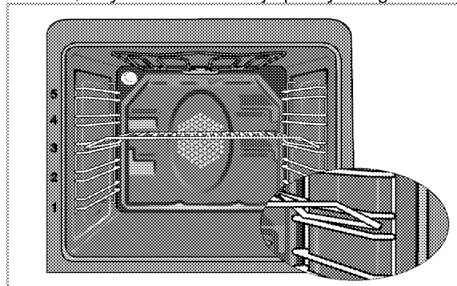
1. Funkčný gombík otočte na želaný symbol grilovania.
 2. Potom vyberte želanú teplotu grilovania.
 3. V prípade potreby vykonávajte predhrievanie približne 5 minút.
- » Rozsvieti sa kontrolka teploty.

Vypnutie grilu

1. Funkčný gombík otočte do vypnutej (hornej) polohy.

Pozície stojana

Výkon grilovania sa zníži, ak bude drôtená mriežka stať oproti zadnej časti rúry. Preto zasuňte drôtenú mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnejte pomocou dvierok, aby ste dosiahli najlepší výkon grilovania.



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

Varné harmonogramy pre grilovanie

Grilovanie na elektrickom grile

Jedlo	Úroveň vsunutia	Čas grilovania (približne)
Ryby	4...5	20...25 min. *
Kuracie plátky	4...5	25...35 min.
Jahňacie kotlety	4...5	20...25 min.
Pečené mäso	4...5	25...30 min. *
Tefľacie kotlety	4...5	25...30 min. *
Hriankový chlieb	4	1...2 min.

* v závislosti od hrúbky

7 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

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



NEBEZPEČENSTVO:

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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



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

Čistenie platne

Sklokeramické povrchy

Sklokeramický povrch utrite pomocou kusu látky namočeného do studenej vody takým spôsobom, aby ste na ňom nenechali žiadny čistiaci prostriedok. Usušte jemnou a suchou látkou. Zvyšky môžu pri ďalšom použití platne spôsobiť poškodenie sklokeramického povrchu.

Vysušené zvyšky na sklokeramickom povrchu za žiadnych okolností nezoškrabujte hákovými čepeľami, drôtenkou alebo podobnými nástrojmi. Vápenaté škvrny (žlté škvrny) odstráňte malým množstvom odstraňovača vápna, ako napríklad octom alebo citrónovou šťavou. Môžete použiť aj vhodné bežne dostupné produkty-.

V prípade ťažkého znečistenia povrchu naneste čistiaci prostriedok na špongiu a počkajte, pokiaľ sa dobre nevstrebá. Povrch platne potom očistite navlhčenou látkou.



Cukrové potraviny, ako napríklad hustú smotanu a sirup, musíte očistiť okamžite bez čakania na ochladenie povrchu. V opačnom prípade môže dôjsť k trvalému poškodeniu sklokeramického povrchu.

Časom môže na povrchových vrstvách alebo iných povrchoch dôjsť k miernemu slabnutiu farieb. Nebude to mať vplyv na prevádzku produktu.

Slabnutie farieb a škvŕny na sklokeramickom povrchu predstavujú normálny stav a nie poruchu.

Čistenie ovládacieho panela

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



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

Čistenie rúry

Čistenie dvierok rúry

Ak chcete očistiť dvierka rúry, produkt očistite pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom,

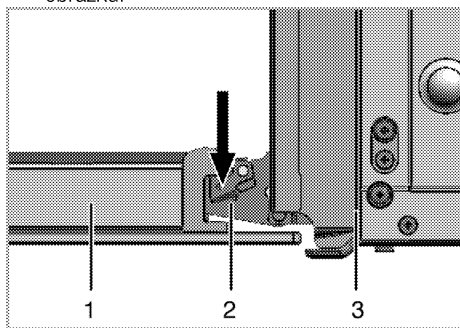
jemnej látky alebo špongie a utrite ho suchou látkou.



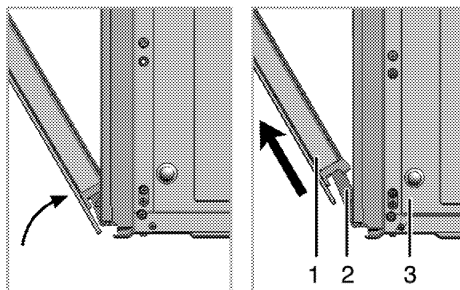
Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

Odstránenie dvierok rúry

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



- 1 Predné dvierka
- 2 Pánt
- 3 Rúra



3. Pootvorte do polovice predné dvierka.
4. Predné dvierka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z praveho a ľavého pántu.

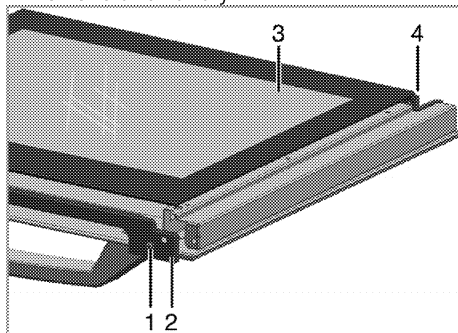


Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dvierka.

Odstránenie vnútorného skla dvierok

Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

1. Otvorte dvierka rúry.



- 1 Skrutka
 - 2 Plastový profil
 - 3 Vnútorný sklenený panel
 - 4 Plastový otvor
2. Pomocou skrutkovača vyberte skrutku (1)
 3. Vyberte profil (2) a potom podržte vnútorné sklo (3).
 4. Potom znovu zložte dvere, sklenený panel (3) dajte do plastových otvorov (4) a zložte profil.

Výmena žiarovky v rúre



NEBEZPEČENSTVO:

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



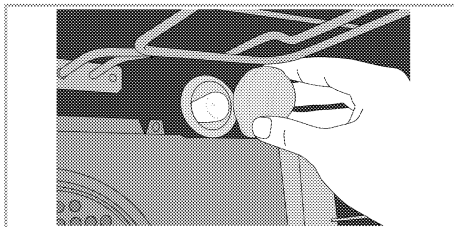
Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 11*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.



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

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

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



3. Svetlo rúry vyberte jeho otáčaním proti smeru hodinových ručičiek a vymeňte ho za nové.
4. Namontujte sklený kryt.

8 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

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

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

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

Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*
- Tlačidlá/gombíky/prepínače na ovládacom paneli nefungujú. >>> *Môže byť zapnuté uzamknutie tlačidiel. Vypnite ho. (Pozrite si časť Používanie zámku tlačidiel, strana 22)*

Osvetlenie rúry nefunguje.

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

Rúra sa nezohrieva.

- Nie je nastavená funkcia a/alebo teplota. >>> *Pomocou gombíka/tlačidla funkcie a/alebo teploty nastavte funkciu a teplotu.*
- Na modeloch vybavených časovačom nie je časovač nastavený. >>> *Nastavte čas. (Pri produktoch s mikrovlnnou rúrou ovláda časovač len mikrovlnnú rúru.)*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

(Na modeloch s časovačom) Displej hodín bliká alebo svieti symbol hodín.

- Predtým došlo k výpadku prúdu. >>> *Nastavte čas/Výrobok vypnite a potom ho znovu zapnite.*



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

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.



Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445

Сютлюдже/Стамбул/Турция

Произведено в Турции

СОДЕРЖАНИЕ

1	Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды	4
	Общие правила техники безопасности	4
	Электробезопасность	4
	Безопасность изделия	6
	Использование по назначению	8
	Безопасность детей	8
	Утилизация старого изделия	9
	Утилизация упаковочных материалов	10
2	Общие сведения	11
	Обзор	11
	Содержание упаковки	12
	Технические характеристики	13
3	Установка	14
	До начала установки	14
	Установка и подключение	15
	Для будущей транспортировки	17
4	Подготовка к эксплуатации	18
	Рекомендации по экономии электроэнергии	18
	Подготовка к эксплуатации	18
	Первоначальная установка времени	18
	Очистка прибора перед началом эксплуатации	19
	Первоначальный прогрев	19
5	Правила эксплуатации варочной панели	20

	Общие сведения о приготовлении пищи ..	20
	Эксплуатация варочных панелей	21
6	Правила эксплуатации духовки	22
	Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем	22
	Правила эксплуатации электрической духовки	23
	Режимы работы	23
	Использование часов духовки	24
	Использование блокировки кнопок	26
	Использование часов в качестве сигнального таймера	26
	Время приготовления блюд	27
	Как пользоваться грилем	28
	Время приготовления блюд на гриле	29
7	Уход и техническое обслуживание	30
	Общие сведения	30
	Чистка варочной панели	30
	Чистка панели управления	31
	Чистка духовки	31
	Снятие дверцы духового шкафа	31
	Снятие внутреннего стекла дверцы	31
	Замена лампочки освещения духового шкафа	32
8	Поиск и устранение неисправностей	33

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.
- Не устанавливайте устройство на ковровом покрытии.

Недостаточная вентиляция под днищем устройства может привести к перегреву электрических деталей и проблемам в работе изделия.

- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном

центре. Существует риск поражения электрическим током!

- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами

должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.

- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется

и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.

- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные

- чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
 - Используйте решетки согласно с «Правилами эксплуатации электрического духового шкафа».
 - Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
 - Ручка духовки не предназначена для сушки полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.
 - Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
 - Перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током.
 - При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
 - Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
 - Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
 - Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
 - Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
 - Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или

указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- Данное изделие предназначено исключительно

для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."

- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с

нормами по охране окружающей среды.

- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- **Не** ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и **не** позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

Утилизация старого изделия
Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU).

Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

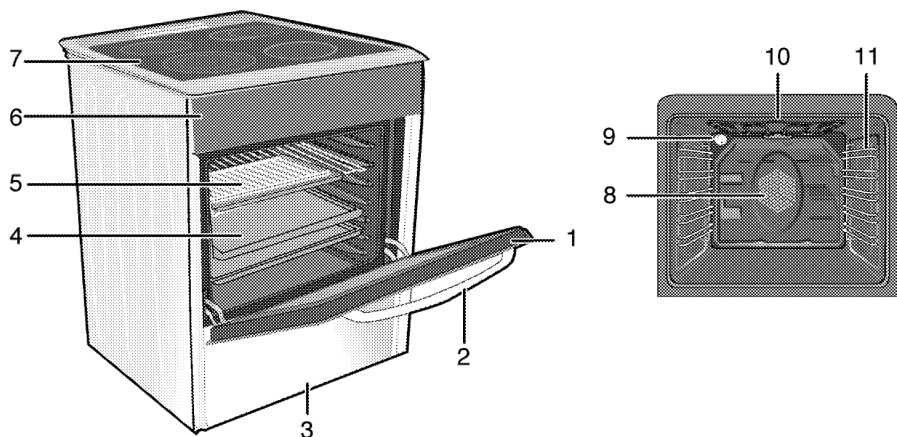
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

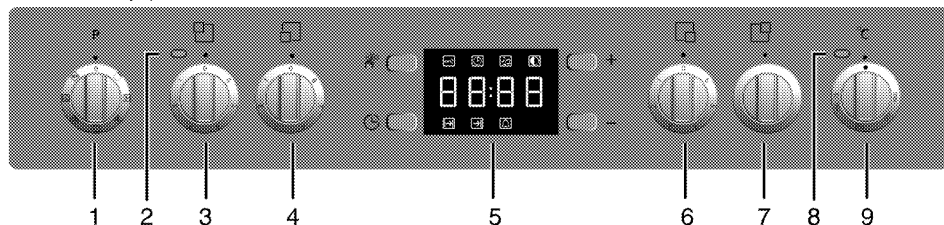
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|-----------------------|----|---|
| 1 | Передняя дверца | 7 | Крышка конфорки |
| 2 | Ручка дверцы | 8 | Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) |
| 3 | Нижний выдвижной ящик | 9 | Лампочка |
| 4 | Противень | 10 | Нагревательный элемент гриля |
| 5 | Проволочная решетка | 11 | Положения полок |
| 6 | Панель управления | | |



- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Ручка выбора функции | 6 | Одноконтурная зона нагрева Передняя правая |
| 2 | Сигнальная лампочка | 7 | Расширенная зона нагрева Задняя правая |
| 3 | Одноконтурная зона нагрева Задняя левая | 8 | Лампочка термостата |
| 4 | Одноконтурная зона нагрева Передняя левая | 9 | Ручка термостата |
| 5 | Цифровой таймер | | |

Содержание упаковки

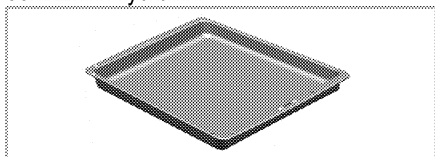


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. Руководство пользователя

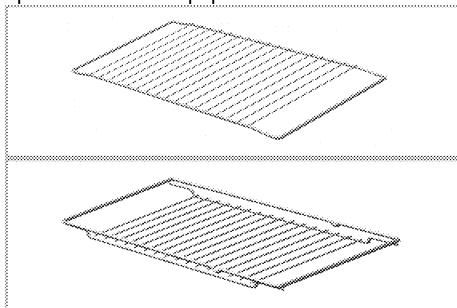
2. Противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



3. Проволочная решетка

Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



Технические характеристики

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/500 мм/600 мм
Напряжение/частота	230 В / 400 В 3N ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	7.8 кВт
Предохранитель	мин. 16 А x 3 / 32 А
Тип кабеля/сечение	H05VV-FG 3 x 2,5 мм ²
Длина кабеля	макс. 2 м
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	
Конфорки	
Задняя левая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Передняя левая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	180мм
Мощность	1700 Вт
Передняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Задняя правая	Расширенная зона нагрева
Размеры	180 мм
Мощность	1700 Вт
ДУХОВКА/ГРИЛЬ	
Главный духовой шкаф	Многофункциональный духовой шкаф
Класс энергетической эффективности*	A
Лампочка внутреннего освещения	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	1.6 кВт
Класс защиты -1	

Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 50304. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

«Этикетка энергоэффективности представлена на продукте»



При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.



Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

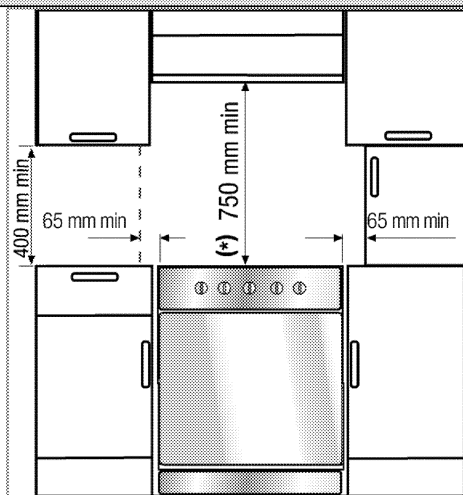


ОПАСНО:

Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие. Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.



- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Это устройство соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно устанавливать так, чтобы задняя и **одна** из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.

- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °С).

Установка и подключение

Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.



Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.

- Переносить прибор должны не менее двух человек.
- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставки.



Не перемещайте устройство, держа за дверцу и/или за ручку дверцы. Дверца, ручка или петли могут повредиться.

Подключение к электросети

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО:

Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



ОПАСНО:

Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора.

Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



ОПАСНО:

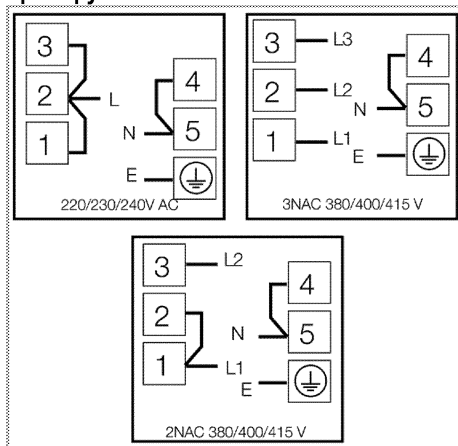
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

Подключение кабеля питания

1. Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



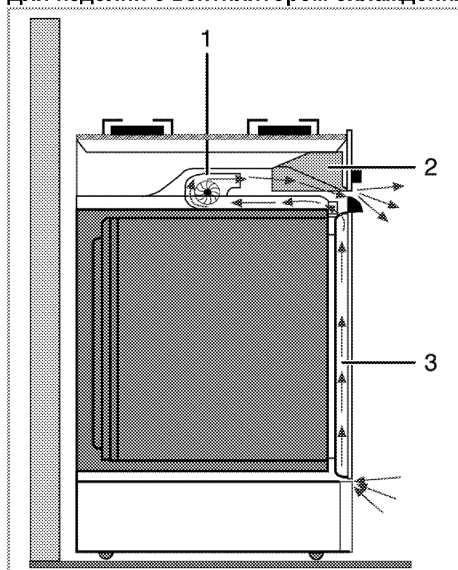
2. **Инструкция по подключению к однофазной электрической сети.**
 - коричневый провод = L (фаза)
 - синий провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) $\equiv$ (земля)
3. **Инструкция по подключению к двухфазной электрической сети**
 - коричневый провод = L1 (фаза 1)
 - черный провод = L2 (фаза 2)
 - синий провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) $\equiv$ (земля)

4. **Инструкция по подключению к трехфазной электрической сети**
 - коричневый провод = L1 (фаза 1)
 - черный провод = L2 (фаза 2)
 - черный провод = L3 (фаза 3)
 - синий провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) $\equiv$ (земля)
 - Придвиньте прибор к стене кухни.
 - **Регулирование ножек духовки**

При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо, чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.

В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек ножки. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

Для изделий с вентилятором охлаждения



- 1 Вентилятор охлаждения
- 2 Панель управления
- 3 Дверца

Вентилятор охлаждения охлаждает как панель управления, так и переднюю панель изделия.



Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа.

Окончательная проверка

1. Включите прибор в сеть.
2. Проверьте, работают ли электрические компоненты.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полосу вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.



Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном. Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.
- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует

использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.

- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте зону нагрева за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

Подготовка к эксплуатации

Первоначальная установка времени

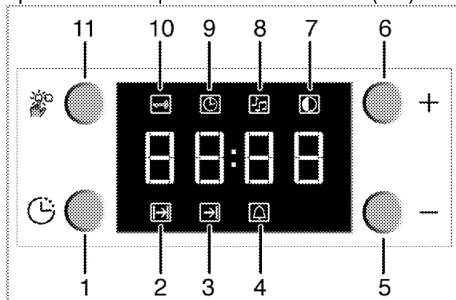


Перед использованием духового шкафа необходимо установить время. Если таймер не установлен, духовка работать не будет.



Al realizar cualquier ajuste, los símbolos correspondientes en el reloj parpadearán.

При первом включении духовки установите время с помощью кнопки '-' или '+' (5/6).



- 1 Кнопка «Program» (Программа)
- 2 Время приготовления
- 3 Завершение времени приготовления
- 4 Символ звукового сигнала
- 5 Кнопка «минус»
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Настройка яркости дисплея
- 8 Громкость звукового сигнала
- 9 Текущее время
- 10 Блокировка кнопок
- 11 Кнопка регулировки

После настройки времени вы можете начать и закончить приготовление, выбирая нужное

положение с помощью кнопки настройки температуры и функциональной клавиши.



Если не установить текущее время, то отсчет времени начнется с **12:00**. При этом на дисплее будет светиться индикатор часов (9), означающий, что текущее время не установлено. После установки времени этот индикатор погаснет.



При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Следует повторить его установку.

Корректировка установленного времени суток

1. Нажмите кнопку (11). При этом включится индикатор часов (9).
2. Установите текущее время с помощью кнопки '-' или '+' (5/6).

Изменение настроек яркости дисплея

1. Нажмите кнопку (11). Когда появится индикатор уровня яркости дисплея (7), отрегулируйте яркость дисплея.
2. Установите нужный уровень яркости с помощью кнопки '-' или '+' (5/6).
» На дисплее будет показан выбранный уровень яркости — **d-01**, **d-02** или **d-03**.

Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.

Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 23).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 23).

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 28).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 28).



При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



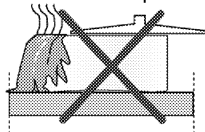
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.

- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

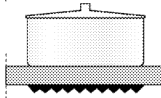
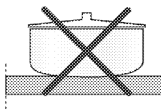
Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.
- Не используйте алюминиевую посуду, так как алюминий может повредить стеклокерамическую поверхность.



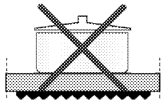
Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.

Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.

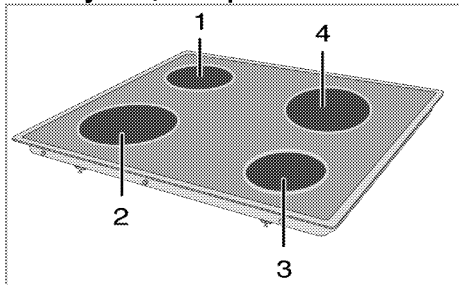


Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.

Если диаметр посуды слишком мал, энергия будет расходоваться впустую.



Эксплуатация варочных панелей



- 1 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см
- 2 Одноконтурная зона нагрева 18-20 см
- 3 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см
- 4 Расширенная зона нагрева 18-20 см список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.



ОПАСНО:

Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.

Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.



Конфорки стеклокерамической панели после включения быстро нагреваются и ярко светятся. Не смотрите на яркий свет.

Включение стеклокерамических зон нагрева

Для управления стеклокерамическими зонами нагрева пользуйтесь их кнопками. Чтобы установить нужный уровень мощности, переведите регулятор зоны нагрева в соответствующее положение.

Уровень мощности	1	2 – 3	4 – 6
	разогревание	кипячение, выдерживание	варка, жарение

Выключение стеклокерамических зон нагрева

Поверните регулятор конфорки в положение «ВЫКЛ.» (вверх).

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.



ОПАСНО:

Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.

Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.

- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дальше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.



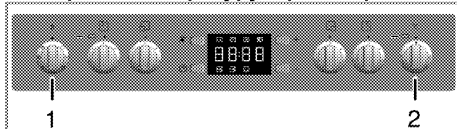
Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев. Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Правила эксплуатации электрической духовки



Перед использованием духового шкафа необходимо установить время. Если таймер не установлен, духовка работать не будет.

Выберите температуру и режим работы

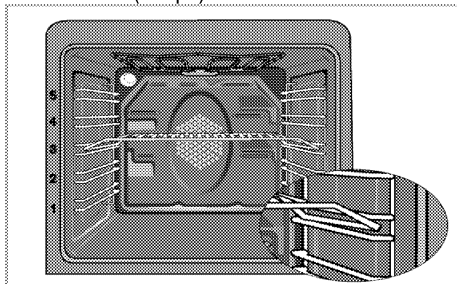


- 1 Ручка выбора функции
- 2 Ручка термостата

1. Установите нужную температуру с помощью регулятора температуры.
 2. Установите нужный режим работы с помощью ручки выбора функций.
- » После нагрева духовки в ней будет поддерживаться заданная температура. Во время нагрева будет светиться индикатор температуры.

Выключение электрической духовки

Поверните ручку выбора функций и регулятор температуры в положение отключения (вверх).



Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке.

Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.

Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

Нагрев сверху и снизу



Работают оба нагревательных элемента — и верхний, и нижний. Продукты подогреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах.. Готовьте только с одним противнем.

Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, расположенный на задней стенке. Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Готовьте только с одним противнем.

Нагрев сверху с использованием вентилятора



Включен верхний нагревательный элемент и вентилятор, расположенный на задней стенке. Благодаря использованию вентилятора, горячий воздух лучше распределяется внутри духовки, чем в режиме нагрева сверху без вентилятора.

Нагрев снизу с использованием вентилятора



Включен нижний нагревательный элемент и вентилятор, расположенный на задней стенке. Благодаря использованию вентилятора, горячий воздух лучше распределяется внутри духовки, чем в режиме нагрева снизу без вентилятора.

Работа с вентилятором



Духовой шкаф не нагревается. Работает только вентилятор, расположенный на задней стенке. Замороженные гранулированные продукты медленно размораживаются при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются.

Fan Heating (Нагрев + вентилятор)



Работает нагревательный элемент с вентилятором (на задней стенке). Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Как правило, предварительный прогрев не нужен. Подходит для приготовления блюд на разных уровнях духовки. Подходит для приготовления с несколькими противнями.

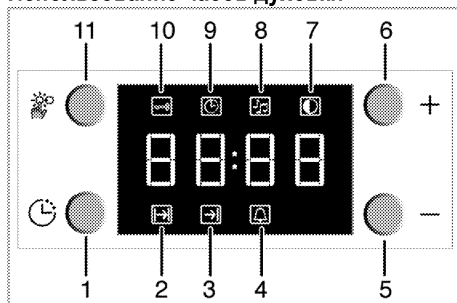
Full grill (Усил. гриль)



Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Использование часов духовки



- 1 Кнопка «Program» (Программа)
- 2 Время приготовления
- 3 Завершение времени приготовления
- 4 Символ звукового сигнала
- 5 Кнопка «минус»
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Настройка яркости дисплея
- 8 Громкость звукового сигнала
- 9 Текущее время
- 10 Блокировка кнопок
- 11 Кнопка регулировки

	Максимальное время приготовления, которое можно установить, – 5 часа 59 минут. В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.
	В процессе настройки будут мигать соответствующие символы. Необходимо немного подождать, пока новые настройки начнут действовать.
	Если параметры приготовления не установлены, невозможно установить время суток.
	Время приготовления будет отображаться после начала процесса приготовления.

Приготовление посредством установки времени приготовления

Вы можете настроить духовку так, чтобы она прекратила работу по завершении определенного времени, установив время приготовления на панели часов.

1. Чтобы задать продолжительность приготовления, нажмите кнопку Program (Программа) (1). При этом включится индикатор Cooking Time (Продолжительность приготовления) (2).
2. Чтобы установить время приготовления, нажмите кнопки «←» / «→» (5/6).

» После установки времени приготовления будет отображаться соответствующий символ.

Если вы хотите установить более позднее время окончания приготовления:

Установив время приготовления на панели часов, вы можете установить более позднее время окончания приготовления.

1. Чтобы задать продолжительность приготовления, нажмите кнопку Program (Программа) (1). При этом включится индикатор Cooking Time (Продолжительность приготовления) (2).
2. Задайте продолжительность приготовления с помощью кнопок «минус» (5) и «плюс» (6).

» После ввода продолжительности приготовления индикатор Cooking Time (Продолжительность приготовления) будет светиться ровным светом.

3. Чтобы задать время окончания приготовления, нажмите кнопку Program (Программа) (1). При этом включится индикатор Cooking Time (Продолжительность приготовления) (3).
4. Установите время окончания приготовления с помощью кнопок - (5) и + (6).

» После установки времени окончания приготовления будут отображаться символы окончания приготовления и приготовления. Когда начнется процесс приготовления, символ времени окончания приготовления (3) погаснет.

5. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
6. Выберите режим работы и температуру.

» Таймер духовки автоматически рассчитывает время начала приготовления на основании введенных установок продолжительности приготовления и времени его окончания. Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит время окончания приготовления.

7. По окончании процесса приготовления на дисплее появится значок "End" (Конец) и прозвучит звуковой сигнал.
8. Продолжительность звукового сигнала — 2 минуты. Для выключения сигнала предупреждения нажмите любую кнопку. Звуковой сигнал стихнет, отобразится текущее время.

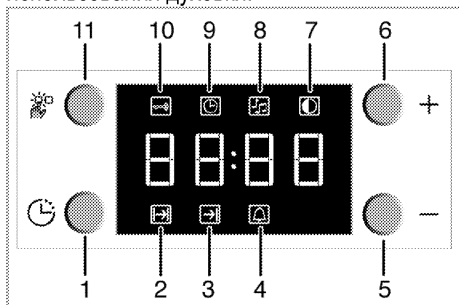
	Звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку. После это духовка снова будет готова к работе. Если по окончании звукового сигнала нажать любую кнопку, духовка снова будет готова к работе.
---	--

9. Выключите духовку с помощью регулятора температуры и ручки выбора функций.

Использование блокировки кнопок

Включение блокировки кнопок

Функцию Keylock (блокировка кнопок) можно использовать для предотвращения использования духовки.



- 1 Кнопка «Program» (Программа)
- 2 Время приготовления
- 3 Завершение времени приготовления
- 4 Символ звукового сигнала
- 5 Кнопка «минус»
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Настройка яркости дисплея
- 8 Громкость звукового сигнала
- 9 Текущее время
- 10 Блокировка кнопок
- 11 Кнопка регулировки

1. Нажмите кнопку (11). При этом включится индикатор Keylock (блокировка кнопок) (10).

» На дисплее появится надпись «**OFF**» (ВЫКЛ.).

2. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите кнопку «+» (6).

» После включения блокировки кнопок на дисплее появляется надпись «**On**» (Вкл.) и постоянно светится индикатор Keylock (блокировка кнопок) (10).



Когда блокировка кнопок включена, на панели управления можно пользоваться только кнопкой (11) — остальные кнопки не действуют.

Отмена блокировки кнопок

1. Нажмите кнопку (11). При этом включится индикатор Keylock (Блокировка кнопок) (10).

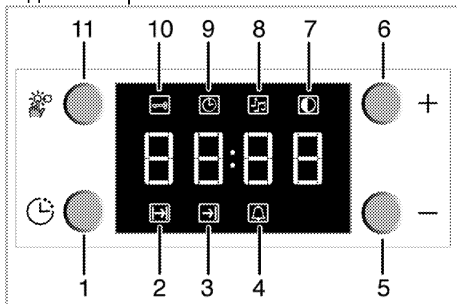
» На дисплее появится надпись «**On**» (Вкл.).

2. Чтобы отключить блокировку кнопок, нажмите кнопку «-» (5).

» После снятия блокировки кнопок на дисплее появится надпись «**OFF**» (Выкл.).

Использование часов в качестве сигнального таймера

Часы прибора можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для предупреждения или напоминания. Сигнальный таймер не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. Сигнальный таймер выдает сигнал по истечении заданного времени.



- 1 Кнопка «Program» (Программа)
- 2 Время приготовления
- 3 Завершение времени приготовления
- 4 Символ звукового сигнала
- 5 Кнопка «минус»
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Настройка яркости дисплея
- 8 Громкость звукового сигнала
- 9 Текущее время
- 10 Блокировка кнопок
- 11 Кнопка регулировки

Настройка сигнального таймера

1. Нажмите кнопку «Program» (Программа) (1). При этом включится индикатор сигнального таймера (4).



Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.

2. Задайте временной интервал включения звукового сигнала с помощью кнопок «минус» (5) и «плюс» (6).
 - » После установки временного интервала включения звукового сигнала индикатор сигнального таймера останется включенным, и на дисплее появится значение заданного временного интервала.
3. По истечении заданного временного интервала индикатор «Alarm Time» (Сигнальный таймер) (4) начнет мигать и прозвучит сигнал.

Выключение звукового сигнала

1. Чтобы выключить сигнал, нажмите любую кнопку.
- » Звуковой сигнал выключится, и на дисплее будет показано текущее время.

Отмена звукового сигнала

1. Чтобы сбросить сигнальный таймер, нажмите кнопку «Program» (Программа) (1). При этом включится индикатор сигнального таймера (4).
2. Нажмите и не отпускайте кнопку «минус» (5), пока не появятся цифры «00:00».



Будет показано время включения сигнала. Если одновременно установить сигнальный таймер и продолжительность приготовления, на цифровом индикаторе будет показан более короткий временной интервал.

Изменение тона звукового сигнала

1. Нажмите кнопку «Настройки» (11). При этом включится индикатор «Alarm Tone» (Тон сигнала) (8).
2. Настройте нужный тон звукового сигнала с помощью кнопок «минус» (5) и «плюс» (6).
 - » На дисплее будет показан выбранный тон звукового сигнала — **«b-01»**, **«b-02»** или **«b-03»**.

Время приготовления блюд



Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

Выпечка и жарение



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Выпечка на противне*	Один уровень		3	175	30 ... 45
Выпечка в форме*	Один уровень		2	175	30 ... 50
Выпечка в кулинарной бумаге*	Один уровень		3	160 ... 170	25 ... 30
Бисквит*	Один уровень		3	180 ... 200	10 ... 20
Печенье*	Один уровень		3	160 ... 170	20 ... 30
Изделия из теста*	Один уровень		3	200	20 ... 30
Сдобная выпечка*	Один уровень		3	190	20 ... 35
Закваска*	Один уровень		3	190	20 ... 40
Лазанья*	Один уровень		2	180	25 ... 45
Пицца*	Один уровень		1	200	10 ... 20
Бифштекс (куском)/жаркое	Один уровень		2	25 мин. 220, затем 180 ... 190	80 ... 100
Баранья нога (запеканка)	Один уровень		2	25 мин. 220, затем 190	70 ... 90
Жареная курица	Один уровень		2	15 мин. 250/max, затем 190	55 ... 65
Индейка (кусками)	Один уровень		3	25 мин. 220, затем 190	70 ... 120
Рыба	Один уровень		3	200	20 ... 30

При одновременном приготовлении блюд на 2 противнях поставьте более глубокий противень на верхнюю полку, а более мелкий – на нижнюю полку.

* Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.

(**) При приготовлении продуктов, требующих предварительного разогрева духового шкафа, разогревайте его в начале приготовления, пока не погаснет лампочка термостата.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалось, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.



При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению овощных блюд

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафу, можно их проварить или пробланшировать.

Как пользоваться грилем



Перед использованием духового шкафа необходимо установить время. Если таймер не установлен, духовка работать не будет.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Включение гриля

1. Поверните ручку выбора функций и установите на нужный значок режима «Гриль».
2. Затем установите нужную температуру жаренья.
3. При необходимости прогрейте гриль около 5 минут.
» При этом включится индикаторная лампочка температуры.

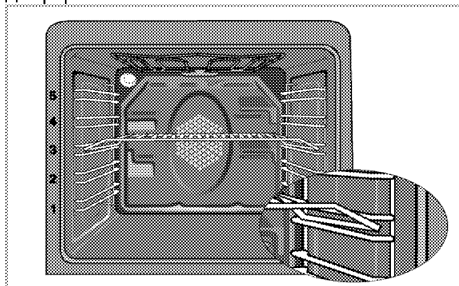
Выключение гриля

1. Поверните ручку выбора функций в положение отключения (вверх).

Положение направляющих

Если решетка упирается в заднюю стенку духовки, то эффективность гриля снижается.

Чтобы гриль работал с максимальной эффективностью, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Время приготовления блюд на гриле

Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Уровень размещения	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	4..5	20...25 мин. #
Курица (куски)	4..5	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	4..5	20...25 мин.
Ростбиф	4..5	25...30 мин. #
Отбивные из телятины	4..5	25...30 мин. #
Гренки	4	1...2 мин.
# в зависимости от толщины		

7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



ОПАСНО:

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



ОПАСНО:

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.

Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде.

Следите за тем, чтобы на ней не оставалось следов моющего средства. Вытрите поверхность насухо сухой мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т.п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять средствами, используемыми для удаления накипи, например, столовым уксусом или лимонным соком. Можно также использовать бытовые средства, которые продаются в торговой сети.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не является признаком ее повреждения.

Чистка панели управления

Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.



Для чистки панели управления не снимайте кнопки/ручки-регуляторы. Так можно повредить панель управления!

Чистка духовки

Чистка дверцы духовки

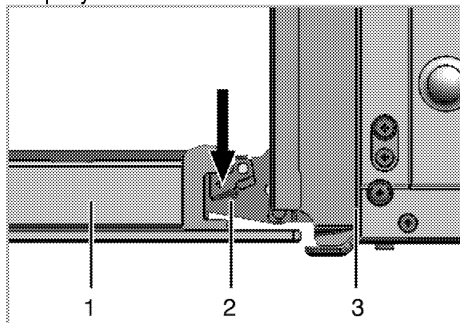
Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.



Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

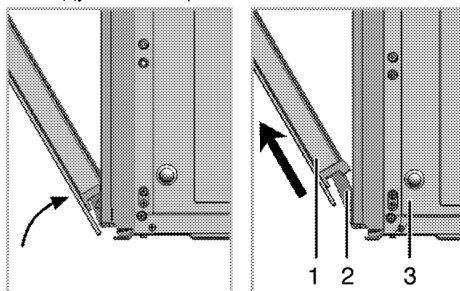
Снятие дверцы духового шкафа

1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



1 Передняя дверца

- 2 Петля
- 3 Духовой шкаф



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.

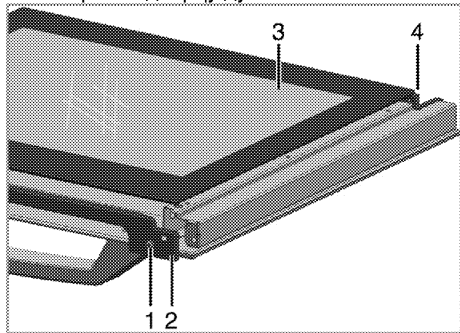


Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

Снятие внутреннего стекла дверцы

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

1. Откройте дверцу духовки.



- 1 Винт
 - 2 Пластмассовый профиль
 - 3 Внутреннее стекло
 - 4 Пластмассовый держатель
2. Открутите отверткой винт (1)
 3. Выньте профиль (2), а затем внутреннее стекло (3).

- После чего соберите дверь, установив стекло (3) в пластмассовые держатели (4) и сгруппировав профиль.

Замена лампочки освещения духового шкафа



ОПАСНО:

Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл. Горячие поверхности могут причинить ожоги!



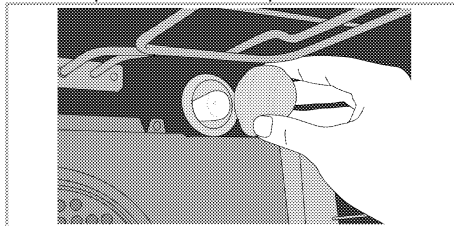
Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С. Дополнительные сведения см. в разделе "*Технические характеристики*, стр. 13". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

- Отсоедините духовой шкаф от электросети.
- Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



- Выверните лампочку освещения духовки, поворачивая ее против часовой стрелки, и установите на ее место новую.
- Установите на место стеклянный плафон.

8 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

- Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор шкаф не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Не работают кнопки, регуляторы или переключатели на панели управления. >>> *Возможно, включена блокировка кнопок. Отключите ее. (См. Использование блокировки кнопок, стр. 26)*

Освещение духовки не работает.

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> *Замените лампочку освещения шкафа.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*
- В моделях, оснащенных таймером, таймер не установлен. >>> *Установите время. (В моделях с микроволновой печью управление по таймеру действует только для микроволновой печи).*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

(В моделях с таймером) Цифровой индикатор времени мигает, или светится символ часов.

- Ранее произошло отключение электроэнергии. >>> *Установите время / Выключите духовой шкаф и включите снова.*



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pircēj!

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

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.

	Svarīga informācija vai noderīgi ieteikumi par izmantošanu.
--	---

	Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam bīstamām situācijām
--	--

	Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu
--	---

	Brīdinājums par aizdegšanās risku
--	-----------------------------------

	Brīdinājums par karstām virsmām
--	---------------------------------



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/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.....	7
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.....	12
Atbrīvošanās no vecās iekārtas.....	14

4 Sagatavošana 15

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu.....	15
Sākotnējā izmantošana.....	15
Sākotnējā laika iestatīšana.....	15
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize.....	16
Sākotnējā sakarsēšana.....	16

5 Plīts virsmas izmantošana 17

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu.....	17
Plīts virsmu izmantošana.....	18

6 Krāsns izmantošana 19

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu.....	19
Elektriskās krāsns izmantošana.....	19
Darba režīmi.....	20
Cepeškrāsns izmantošana.....	21
Taustiņu bloķēšanas izmantošana.....	22
Pulkstena kā brīdinājuma izmantošana.....	22
Ēdiena gatavošanas laika tabula.....	23
Grila izmantošana.....	24
Ēdiena grilēšanas laika tabula.....	25

7 Apkope un tīrīšana 26

Vispārīga informācija.....	26
Plīts virsmas tīrīšana.....	26
Vadības paneļa tīrīšana.....	26
Krāsns tīrīšana.....	26
Krāsns durvju izņemšana.....	27
Iekšējo stikla durvju izņemšana.....	27
Krāsns lampas nomaiņšana.....	27

8 Traucējummeklēšana 28

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.
- Nekādā gadījumā nelieciet mašīnu uz tepiķa. Tas var aizkavēt gaisa plūsmu zem iekārtas un izraisīt elektrisko daļu pārkaršanu. Tas izraisīs iekārtas darbības traucējumus.
- Uztādīšanu 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 nomaīņa jāuztīr ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Krāsns izmantošanas laikā tās aizmugurējā virsma sakarst. Pārliecinieties, ka elektriskais savienojums nepieskaras aizmugurējai virsmai, jo tas var sabojāt savienojumus.
- Neiespiediet strāvas vadu starp krāsns durvīm un rāmi, un nenovietojiet to virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļu izolācija var izkust, radīt īssavienojumu un aizdegties.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.

- Pārliecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

Produkta drošība

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

var sakrāties spiediens un burka var uzsprāgt.

- Nelieciet cepešpannas, traukus vai alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns pamatnes. Siltuma uzkrāšanās var sabojāt cepeškrāsns pamatni.
- Neizmantojiet asus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu un rezultātā stikls var ieplaisāt.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Izmantojiet plauktus, kā aprakstīts sadaļā „Elektriskās krāsns izmantošana”.
- Neizmantojiet iekārtu, ja priekšējo durvju stikls ir izņemts vai ieplaisājis.
- 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.
- Lai izvairītos no iespējamā elektriskās strāvas trieciena, pirms lampas nomaiņas pārliecinieties, ka iekārta ir izslēgta.
- Ar taukiem un eļļu gatavota ēdiena atstāšana uz ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.
- Aizdeģšanās risks! Neglabājiēt lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.
- Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
- Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības sistēmas palīdzību.
- Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tādēļ pārliecinieties, ka katlu apakša un plīts virsma vienmēr ir sausa.
- Lietojiet tikai ēdiena gatavošanas iekārtas ražotāja izstrādātos vai lietošanas instrukcijās kā piemērotus norādītos plīts virsmas aizsargus vai iekārtā integrētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

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

Paredzētā lietošana

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

Bēnu drošība

- Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.

- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.
- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.
- Kad krāsns durvis ir atvērtas, **nelieciet** uz tām smagus priekšmetus un **neļaujiet** bērniem uz tām sēdēt. Tas var izraisīt krāsns apgāšanos vai sabojāt durvju eņģes.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir marķēts ar elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEAI) klasifikācijas simbolu. Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem

mājsaimniecības 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:

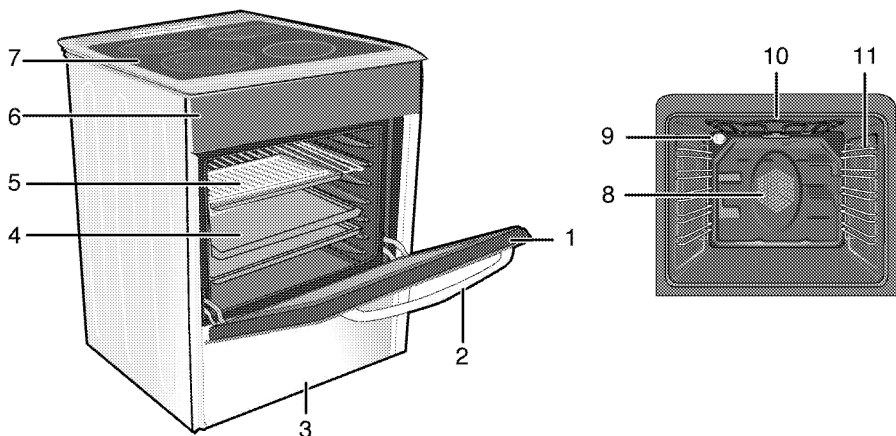
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegtu materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

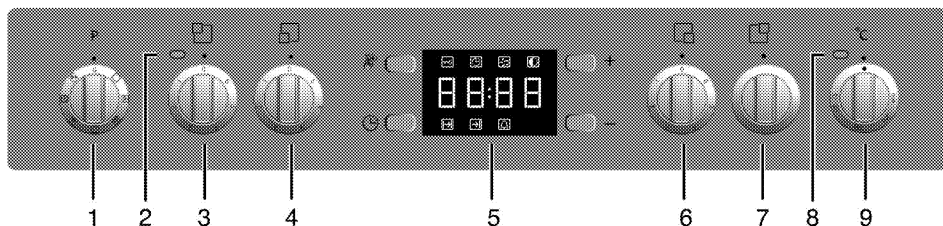
- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķīrojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties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

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



- | | |
|----------------------|---|
| 1 Priekšējās durvis | 7 Degļa plāksne |
| 2 Rokturis | 8 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes) |
| 3 Apakšējā atvilktnē | 9 Lampa |
| 4 Panna | 10 Grīla sildelements |
| 5 Stieplu plaukts | 11 Plaukta stāvoķi |
| 6 Vadības panelis | |



- | | |
|---|---|
| 1 Funkciju pārslēgs | 6 Vienkontūra elektriskā plītiņa Priekšpusē labā puse |
| 2 Brīdinājuma indikators | 7 Izvēlkama elektriskā plītiņa Aizmugures labā puse |
| 3 Vienkontūra elektriskā plītiņa Aizmugures kreisā puse | 8 Termostata lampa |
| 4 Vienkontūra elektriskā plītiņa Priekšpusē kreisā puse | 9 Termostata pārslēgs |
| 5 Digitālais taimeris | |

Iepakojuma saturs

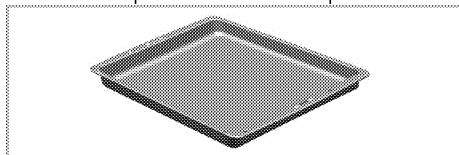


Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

1. **Lietotāja rokasgrāmata**

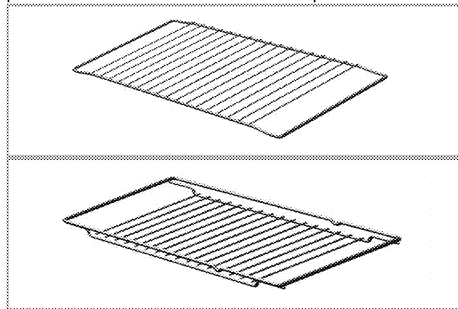
2. **Cepeškrāsns paplāte**

Lietoama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



3. **Stieplu plaukts**

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



Tehniskā specifikācija

VISPĀRĒJĀ INFORMĀCIJA	
Ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	850 mm/500 mm/600 mm
Spriegums/frekvence	230 V / 400 V 3N ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	7.8 kW
Drošinātājs	min. 16 A x 3 / 32 A
Kabeļa tips/šķērsgriezums	H05VV-FG 3 x 2,5 mm ²
Kabeļa garums	maks. 2 m
PLĪTS VIRSMA	
Degļi	
Aizmugures kreisā puse	Vienkontūra elektriskā plītiņa
Izmērs	140 mm
Jauda	1200 W
Priekšpusē kreisā puse	Vienkontūra elektriskā plītiņa
Izmērs	180mm
Jauda	1700 W
Priekšpusē labā puse	Vienkontūra elektriskā plītiņa
Izmērs	140 mm
Jauda	1200 W
Aizmugures labā puse	Izvelkama elektriskā plītiņa
Izmērs	180 mm
Jauda	1700 W
CEPEŠKRĀSNS/GRILS	
Galvenā krāsns	Daudzfunkciju krāsns
Elektroenerģijas efektivitātes klase*	A
Iekšējā lampa	15–25 W
Grila jaudas patēriņš	1.6 kW

* Pamatinformācija. Elektriskajām krāsnīm uz enerģijas marķējuma norādītie dati atbilst EN 50304 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.



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.



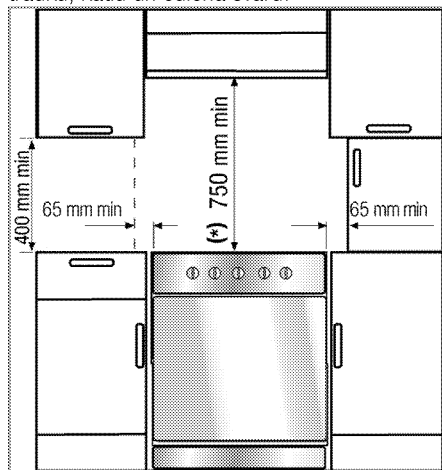
BĪSTAMI:

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

Pirms uzstādīšanas

Lai nodrošinātu to, ka zem iekārtas nepaliek nozīmīga gaisa sprauga, ieteicams šo iekārtu uzstādīt uz izturīgas pamatnes un nodrošināt, lai tās kāja neiegrimst paklājā vai mīkstā grīdas segumā.

Virtuves grīdai jāspēj izturēt iekārtas svaru, kā arī trauku, katlu un ēdiena svaru.



- To var izmantot arī pa vidu starp mēbelēm, tomēr jāatstāj minimālais 400 mm atstātums virs sildriņķa un 65 mm atstātums sānos starp iekārtu un jebkuru sienu, starpsienu vai bufeti.
- Tas var tikt izmantots arī atsevišķi novietotām iekārtām. Virs plīts virsmas atstājiet vismaz 750 mm.
- (*) Ja virs plīts ir jāuzstāda nosūcējs, tad uzstādīšanas augstumu skatieties plīts nosūcēja ražotāja norādījumos par uzstādīšanu (min. augstums ir 650 mm).
- Šī ir 1. klases iekārta, tādēļ var tikt novietota ar aizmuguri un **vienu** sānu pie virtuves sienas, virtuves mēbelēm vai jebkura izmēra aprīkojuma. Virtuves mēbeles vai aprīkojums **otrā** pusē drīkst būt tikai tāda pašā vai mazāka izmēra.
- Jebkurām virtuves mēbelēm, kas atrodas līdzās iekārtai, jābūt karstumizturīgām (min. līdz 100 °C).

Uzstādīšana un pievienošana

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



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

- Iekārta ir jānes vismaz divām personām.
- Iekārta ir jānovieto tieši uz grīdas. Tā nedrīkst tikt novietota uz pamatnes vai paaugstinājuma.



Nenesiet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm un/vai roktura. Var tikt bojātas durvis, rokturis vai eņģes.

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktlīdzes/linijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu drošinātāju. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies

iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.



BĪSTAMI:

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



BĪSTAMI:

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

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

Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Atkarībā no iekārtas tipa, tehnisko pamatdatu plāksnīte ir redzama tad, kad atvērtas durvis vai apakšējais vāks, vai arī tā atrodas uz iekārtas aizmugurējās sienas.

Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".



BĪSTAMI:

Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota.

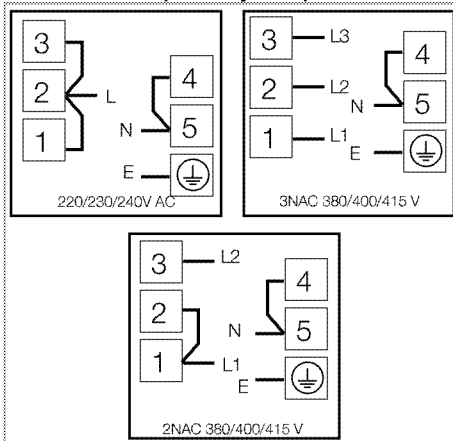
Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

Pievienojiet barošanas kabeli.

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

3. **Pievienojot divām fāzēm** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:

- Brūnais vads = L1 (1. fāze)
- Melnais vads = L2 (2. fāze)
- Zilais vads = N (neitrāls)
- Zaļais/dzeltenais vads = (E)  (iezemējums)

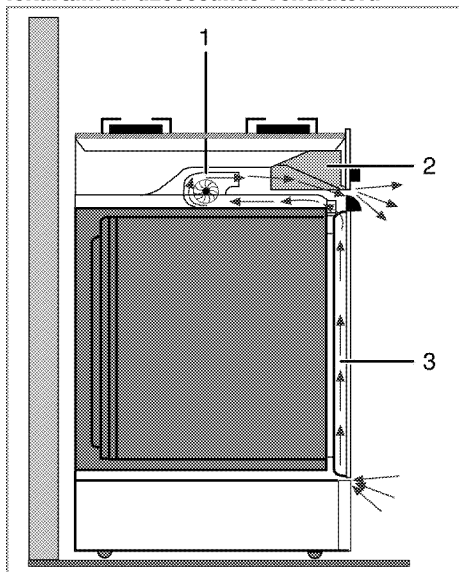
4. **Pievienojot trīs fāzēm** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:

- Brūnais vads = L1 (1. fāze)
- Melnais vads = L2 (2. fāze)
- Melnais vads = L3 (3. fāze)
- Zilais vads = N (neitrāls)
- Zaļais/dzeltenais vads = (E)  (iezemējums)
- Piebīdiet iekārtu pie virtuves sienas.

• Plīts kāju noregulēšana

Trauki var kustēties dēļ vibrācijas izmantošanas laikā. No šīm bīstamās situācijās var izvairīties, ja iekārta ir novietota taisni un vienā līmenī. Savai paša drošībai, lūdzu, nodrošiniet, ka iekārta atrodas vienā līmenī, noregulējot četras kājiņas iekārtas apakšā, tās pagriežot pa kreisi vai labi un novietojot vienā līmenī darba virsmu.

Iekārtām ar dzesēšanas ventilatoru



1 Dzesēšanas ventilators

2 Vadības panelis

3 Durvis

Dzesēšanas ventilators atdzesē gan vadības paneli, gan iekārtas priekšpusi.

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

Pēdējā pārbaude

1. Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
2. Pārbaudiet elektriskās 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 biezā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.
- Lai stieplu plaukts un paplāte, kas atrodas krāsnī, nesabojātu krāsns durvis, krāsns durvju iekšpusē, vienā līmenī ar paplātēm, piestipriniet kartona strēmelītes. Ar līmlenti pielīmēji krāsns durvis pie sānu sienām.
- Neceliet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm vai roktura.

i	Nenovietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.
i	Aplūkoji savu iekārtu un pārliecinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Gatavojiet ēdiena cepeškrāsnī tumšas krāsas un emaljētos traukus, jo tas nodrošinās labāku siltuma vadīšanu.
- Pirms ēdiena gatavošanas iepriekš sasildiet cepeškrāsnī, ja tas ir ieteikts lietotāja rokasgrāmatā vai ēdiena gatavošanas pamācībā.
- Ēdiena gatavošanas laikā bieži neviriniet cepeškrāsns durvis.
- Ja vien iespējams, mēģiniet cepeškrāsnī vienlaikus gatavot vairākus ēdienus. Varat gatavot ēdiena novietojot divus traukus ar ēdiena uz grila režģa.
- Ja jums jāgatavo vairāki ēdieni, gatavojiet tos uzreiz vienu pēc otra. Tad cepeškrāsns jau būs karsta.
- Varat ietaupīt elektroenerģiju, izslēdzot cepeškrāsnī dažas minūtes pirms ēdiena gatavošanas beigām. Neatveriet cepeškrāsns durvis.
- Pirms saldētu ēdiena gatavošanas tos atlaidiniet.
- Ēdiena gatavošanai izmantojiet katlus/pannas ar vākiem. Gatavojot ēdiena bez vāka, elektroenerģijas patēriņš var būt 4 reizes lielāks.
- Izvēlieties izmantojamā katla pamatnes izmēram piemērotu degli. Vienmēr izvēlieties ēdieniem piemērota izmēra katlu. Lielākiem katliem ir nepieciešams lielāks elektroenerģijas daudzums.
- Gatavojot ēdiena uz elektriskajām plīts virsmām, izmantojiet katlus ar plakānu pamatni.
- Katli ar biežāku pamatni nodrošinās labāku siltuma vadīšanu. Varat ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas.
- Traukiem un katliem jābūt piemērotiem ēdiena gatavošanas zonām. Trauku vai katlu apakšai nevajadzētu būt mazākai par sildplāksni.

- Ēdiena gatavošanas zonām un katlu apakšām vajadzētu būt tīrām. Netīrumi samazinās siltuma vadīšanu no ēdiena gatavošanas zonu uz katla pamatni.
- Ilgāka ēdiena gatavošanas laika gadījumā izslēdziet ēdiena gatavošanas zonu 5 līdz 10 minūtes pirms ēdiena gatavošanas laika beigām. Izmantojot atlikušo siltumu, varat ietaupīt līdz pat 20% elektroenerģijas.

Sākotnējā izmantošana

Sākotnējā laika iestatīšana

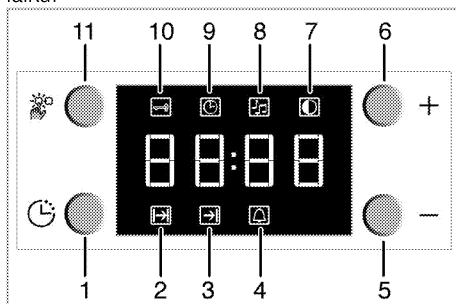


Pirms krāsns izmantošanas jāiestata pareizs laiks. Ja laiks nav iestatīts, tad krāsns nedarbosies.



Regulēšanas laikā attiecīgie pulksteņa simboli mirgos.

Pēc krāsns pirmās pievienošanas strāvas avotam, nospiediet taustiņu '-' vai '+' (5/6), lai iestatītu laiku.



- 1 Programmas taustiņš
- 2 Ēdiena gatavošanas laiks
- 3 Ēdiena gatavošanas beigu laiks
- 4 Brīdinājuma simbols
- 5 Minuss taustiņš
- 6 Plus taustiņš
- 7 Ekrāna spilgtuma iestatījums
- 8 Brīdinājuma skaļums
- 9 Pareizs laiks
- 10 Taustiņu bloķēšana
- 11 Regulēšanas taustiņš

Pēc laika iestatīšanas varat sākt un beigt ēdiena gatavošanu, izvēloties vajadzīgo stāvokli ar temperatūras pogu un funkciju pogu.



Ja pareizs laiks nav iestatīts, tad laika iestatījums sāks palielināties/skaitīt laiku no **12:00**. Parādīsies pulksteņa simbols '9', lai norādītu, ka pareizs laiks nav iestatīts. Pēc laika iestatīšanas šis simbols nozudīs.



Elektroapgādes traucējumu gadījumā pareiza laika iestatījumi tiek atcelti. Tos atkārtoti jānoregulē.

Jau iestatītā pareizā laika mainīšana

1. Nospiediet taustiņu (11), lai aktivizētu pareizā laika simbolu '9'.
2. Nospiediet taustiņu '-' vai '+' (5/6), lai iestatītu pareizu laiku.

Ekrāna spilgtuma regulēšana

1. Nospiediet taustiņu (11), lai aktivizētu ekrāna spilgtuma simbolu '7' ekrāna spilgtuma regulēšanai.
 2. Nospiediet taustiņu '-' vai '+' (5/6), lai iestatītu vēlamu spilgtumu.
- » Izvēlētais spilgtuma līmenis parādīsies displejā kā **d-01**, **d-02** vai **d-03**.

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 ēdienus 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 cepeškrāsnī aptuveni 30 minūtes.
6. Izslēdziet cepeškrāsnī. 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 24*.
4. Darbiniet cepeškrāsnī aptuveni 30 minūtes.
5. Izslēdziet grilu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 24*.



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 Plīts virsmas izmantošana

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu



Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarsēta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsēdieties ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts virsmu, ja tas nerada draudus jūsu drošībai, un piezvaniet ugunsdzēsības dienestam.

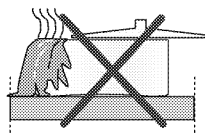
- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārliecinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidzināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieciet uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli sašķiebties.
- Nelieciet tukšus traukus un kastroļus uz ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām. Tie var tikt sabojāti.
- Ēdiena gatavošanas zonas izmantošana bez trauka vai kastroļa radīs iekārtas bojājumu. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas izslēdziet ēdiena gatavošanas zonas.
- Tā kā iekārtas virsma var būt karsta, nelieciet uz tās plastmasas un alumīnija traukus. Nekavējoties notīriet no virsmas visus šos izkusušos materiālus. Šādus traukus nevajadzētu izmantot arī ēdiena glabāšanai.
- Izmantojiet tikai kastroļus un traukus ar plakānu apakšu.
- Ievietojiet kastroļus un pannās atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādejādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlijuša ēdiena tīrīšanas.

Nelieciet ēdiena gatavošanas zonās kastroļus vai pannu vākus.

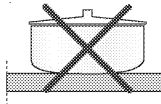
Novietojiet kastroļus tā, lai tie atrodas ēdiena gatavošanas zonas centrā. Kad vēlaties pārvietot kastroli uz citu ēdiena gatavošanas zonu, nebidiet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

Padomi par stikla keramikas virsmām

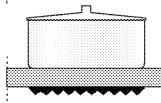
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.
- Neizmantojiet alumīnija traukus un kastroļus. Alumīnijs bojā stikla keramikas virsmu.



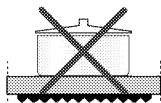
Izlijušs ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



Neizmantojiet traukus ar ielektu vai izliektu apakšu.

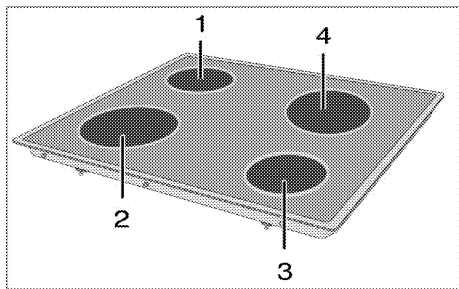


Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar plakānu apakšu. Tas nodrošina labu siltuma vadīšanu.



Ja kastroļa diametrs būs pārāk mazs, tad tiks velti tērēta enerģija.

Plīts virsmu izmantošana



- 1 Vienkontūra elektriskā plītiņa 140 mm
- 2 Vienkontūra elektriskā plītiņa 180mm
- 3 Vienkontūra elektriskā plītiņa 140 mm
- 4 Izvelkama elektriskā plītiņa 180 mm ir saraksts ar ieteicamo katlu diametru, kādu vajadzētu izmantot uz attiecīgajiem degļiem.



BĪSTAMI:

Neļaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš.

Nelietojiet ieplaisājušas plīts virsmas. Caur plaisām var izsūkties ūdens un izraisīt īssavienojumu.

Jebkāda veida virsmas bojājuma (piem., redzamas plaisas) gadījumā nekavējoties izslēdziet iekārtu, lai līdz minimumam samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.



Ātri sakarstošās stikla keramikas virsmas pēc ieslēgšanas izstaro spīgtu gaismu. Neskatieties spīgtā gaismā.

Stikla keramikas ēdiena gatavošanas zonu ieslēgšana

Stikla keramikas ēdiena gatavošanas zonas lietošanai izmantojiet ēdiena gatavošanas zonas taustiņus. Pārvietojiet ēdiena gatavošanas zonas pārslēgu līdz attiecīgajam līmenim, lai panāktu vēlamo ēdiena gatavošanas līmeni.

Ēdiena gatavošanas līmenis	1	2 — 3	4 — 6
	sasildīšana	vārīšana, nostādīšana	ēdiena gatavošana, cepšana

Stikla keramikas ēdiena gatavošanas zonu izslēgšana

Pagrieziet sildriņķa pārslēgu (augšējā) pozīcijā IZSLĒGTS.

6 Krāsns izmantošana

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu



BRĪDINĀJUMS

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



BĪSTAMI:

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

Padomi par kūku cepšanu

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

Padomi par gaļas cepšanu

- Pirms pagatavošanas sākšanas vesela cāļa, tītara vai liela gaļas gabala ierīvēšana ar mērci, piemēram citrona sulu un melnajiem pipariem, palielinās ēdiena gatavošanas veikspēju.
- Gaļu ar kauliem ir jācep aptuveni 15-30 minūtes ilgāk nekā tāda paša izmēra cepetis bez kauliem.
- Katram gaļas biezuma centimetram ir vajadzīgs aptuveni 4-5 minūtes ilgs gatavošanas laiks.
- Pēc ēdiena gatavošanas laika paiešanas atstājiet gaļu krāsnī uz vēl aptuveni 10 minūtēm. Tas ļaus gaļas sulai tikt

vienmērīgāk sadalītai pa visu cepeti, un tā netecēs gaļas sagrašanās laikā.

- Ugunsizturīgā traukā ievietotu zivi jānovieto uz vidējā vai zemākā plaukta.

Padomi par grilēšanu

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

- Izkārtojiet grilējamos 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.



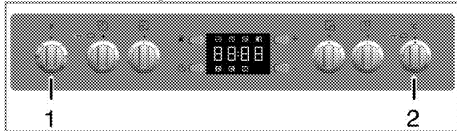
Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

Elektriskās krāsns izmantošana



Pirms krāsns izmantošanas jāiestata pareizs laiks. Ja laiks nav iestatīts, tad krāsns nedarbosies.

Izvēlieties temperatūru un darba režīmu



1 Funkciju pārslēgs

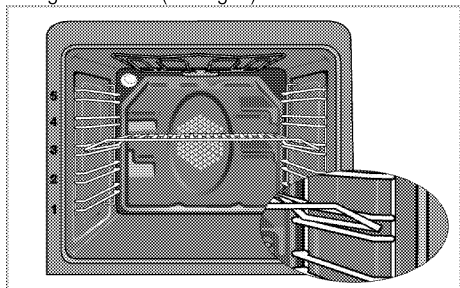
2 Termostata pārslēgs

- Novietojiet temperatūras pogu iepretim vēlamajai temperatūrai.
- Novietojiet funkciju pogu iepretim vēlamajam darba režīmam.

» Krāsns sakarsis līdz noregulētajai temperatūrai un saglabās to. Sakarsēšanas laikā temperatūras lampiņa deg.

Elektriskās krāsns izslēgšana

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



Plaukta novietojums (modeļiem ar stieplu grilu)

Stieplu grila pareiza novietošana uz stieplu plaukta ir ļoti svarīga. Stieplu grils ir jāievieto starp stieplu plauktiem, kā parādīts attēlā. Neļaujiet stieplu grilam atbalstīties pret krāsns aizmugurējo sienu. Pabīdīet stieplu grilu līdz plaukta priekšpusei un nostipriniet ar durtiņu palīdzību, lai panāktu labu grila veikspēju.

Darba režīmi

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

Augšējais un apakšējais sildelements



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

Apakšējais/augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



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

Augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



Darbojas augšējais sildelements un ventilators (aizmugurējā sienā). Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek sadalīts labāk, nekā gadījumā, kad tiek izmantots tikai augšējais sildelements.

Apakšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru



Darbojas apakšējais sildelements un ventilators (aizmugurējā sienā). Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek sadalīts labāk, nekā gadījumā, kad tiek izmantots tikai apakšējais sildelements.

Izmantošana ar ventilatoru



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

Karsēšana, izmantojot ventilatoru



Notiek karsēšana, tās laikā izmantojot ventilatoru (aizmugurējā sienā). Ar ventilatora palīdzību karstais gaiss tiek vienmērīgi sadalīts visā krāsnī. Lielākajā daļā gadījumu iepriekšēja sasildīšana nav nepieciešama. Piemērota ēdiena gatavošanai dažādos plauktu līmeņos. Piemērota ēdiena gatavošanai uz vairākām paplātēm.

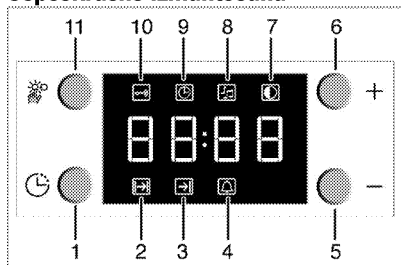
Pilns grila režīms



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

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

Cepeškrāsns izmantošana



- 1 Programmas taustiņš
- 2 Ēdiena gatavošanas laiks
- 3 Ēdiena gatavošanas beigu laiks
- 4 Brīdinājuma simbols
- 5 Mīnuss taustiņš
- 6 Plus taustiņš
- 7 Ekrāna spilgtuma iestatījums
- 8 Brīdinājuma skaļums
- 9 Pareizs laiks
- 10 Taustiņu bloķēšana
- 11 Regulēšanas taustiņš

	Maksimālais ēdiena gatavošanas beigu laiks, ko var iestatīt, ir 5 stundas un 59 minūtes. Elektroapgādes traucējumu gadījumā programma tiks atcelta. Jums ir atkārtoti jāieprogramē krāsns.
	Regulēšanas laikā attiecīgie simboli mirgos displejā. Iestatījumi stāsies spēkā pēc isa brīža.
	Ja ēdiena gatavošana nav iestatīta, tad nevar iestatīt pareizu laiku.
	Uzreiz pēc ēdiena gatavošanas sākšanas displejā parādīsies ēdiena gatavošanas laiks.

Ēdiena gatavošana, norādot ēdiena gatavošanas laiku

Izmantojot pulksteni, varat iestatīt ēdiena gatavošanas laiku, kuram pienākot cepeškrāsns izslēgsies.

1. Lai noregulētu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet programmas taustiņu (1) un aktivizējiet ēdiena gatavošanas laika simbolu (2).
2. Nospiediet taustiņus '-' / '+' (5/6), lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku.

» Pēc ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas displejā būs visu laiku redzams ēdiena gatavošanas simbols.

Ja vēlaties iestatīt ēdiena gatavošanas beigu laiku vēlāk

Pēc ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas pulkstenī, varat iestatīt ēdiena gatavošanas beigu laiku vēlāk.

1. Lai noregulētu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet programmas taustiņu (1) un aktivizējiet ēdiena gatavošanas laika simbolu (2).
2. Noregulējiet ēdiena gatavošanas laiku ar mīnus (5) un plus (6) taustiņiem.
» Pēc ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas ēdiena gatavošanas laika simbols turpinās degt (būs redzams visu laiku).
3. Lai iestatītu ēdiena gatavošanas beigu laiku, nospiediet programmas taustiņu (1) un aktivizējiet ēdiena gatavošanas laika simbolu (3).
4. Nospiediet taustiņus - (5) un +, lai iestatītu ēdiena gatavošanas beigu laiku.
» Pēc ēdiena gatavošanas beigu laika iestatīšanas displejā būs visu laiku redzams ēdiena gatavošanas beigu simbols un ēdiena gatavošanas simbols. Ēdiena gatavošanas beigu laika simbols (3) nozudīs uzreiz pēc ēdiena gatavošanas sākšanas.
5. Ielieciet ēdianu krāsnī.
6. Izvēlieties darbības režīmu un temperatūru.
» Krāsns automātiski aprēķinās ēdiena gatavošanas sākuma laiku, ņemot vērā iestatīto ēdiena gatavošanas beigu laiku un ēdiena gatavošanas ilgumu. Kad pienāk ēdiena gatavošanas sākšanas laiks, tad izvēlētais darba režīms tiek aktivizēts un krāsns tiek sakarsēta līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām.
7. Pēc ēdiena gatavošanas procesa pabeigšanas displejā parādās ziņojums "End" (Beigas) un atskan brīdinājuma signāls.
8. Brīdinājuma signāls skanēs 2 minūtes. Lai pārtrauktu brīdinājuma signālu, piespiediet jebkuru taustiņu. Brīdinājuma signāls apklusīs un parādīsies pareizs laiks.



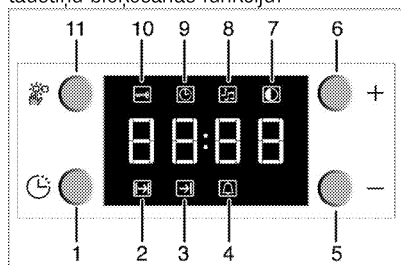
Ja apklusināsiēt brīdinājuma signālu, piespiežot jebkuru taustiņu, krāsns atsāks darbību.
Ja brīdinājuma laika beigās piespiediēsiēt kādu pogu, krāsns atsāks darbību.

9. Izslēdziet krāsni ar temperatūras pārslēgu un/vai funkciju pārslēgu.

Taustiņu blokēšanas izmantošana

Taustiņu blokēšanas aktivizēšana

Varat novērst krāsns izmantošanu, aktivizējot taustiņu blokēšanas funkciju.



- 1 Programmas taustiņš
- 2 Ēdiena gatavošanas laiks
- 3 Ēdiena gatavošanas beigu laiks
- 4 Brīdinājuma simbols
- 5 Mīnuss taustiņš
- 6 Plus taustiņš
- 7 Ekrāna spilgtuma iestatījums
- 8 Brīdinājuma skaļums
- 9 Pareizs laiks
- 10 Taustiņu blokēšana
- 11 Regulēšanas taustiņš

1. Nospiediet taustiņu (11), lai aktivizētu blokēšanas simbolu (10).
- » Displejā parādīsies uzraksts **"OFF"** (Izslēgts).
2. Nospiediet '+' taustiņu (6), lai aktivizētu taustiņu blokēšanu.
- » Pēc taustiņu blokēšanas aktivizēšanas displejā parādīsies uzraksts **"On"** (Ieslēgts) un taustiņu blokēšanas simbols (10) turpinās degt.



Kad taustiņu blokēšanas funkcija ir aktivizēta, tad nav izmantojamas visas vadības paneļa pogas, izņemot taustiņu (11).

Taustiņu blokēšanas deaktivizēšana

1. Nospiediet regulēšanas taustiņu (11), lai aktivizētu blokēšanas simbolu (10).
- » Displejā parādīsies uzraksts **"On"** (Ieslēgts).

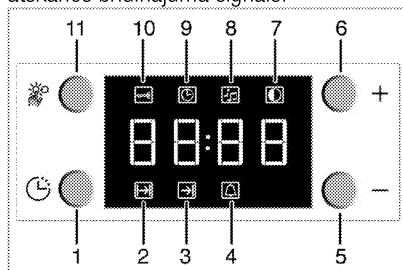
2. Nospiediet '-' taustiņu (5), lai deaktivizētu taustiņu blokēšanu.

» Pēc taustiņu blokēšanas deaktivizēšanas displejā parādīsies **"OFF"** (Izslēgts).

Pulksteņa kā brīdinājuma izmantošana

Lai iestatītu kādu brīdinājumu vai atgādinājumu papildus ēdiena gatavošanas programmai, varat izmantot iekārtas pulksteni.

Modinātājpulkstenis neietekmē krāsns funkcijas. Šī funkcija tiek izmantota tikai kā brīdinājuma signāls. Piemēram, tā ir noderīga, ja pēc zināma laika paiešanas vēlaties krāsni apgriezt ēdienu uz otru pusi. Uzreiz pēc iestatītā laika paiešanas atskanēs brīdinājuma signāls.



- 1 Programmas taustiņš
- 2 Ēdiena gatavošanas laiks
- 3 Ēdiena gatavošanas beigu laiks
- 4 Brīdinājuma simbols
- 5 Mīnuss taustiņš
- 6 Plus taustiņš
- 7 Ekrāna spilgtuma iestatījums
- 8 Brīdinājuma skaļums
- 9 Pareizs laiks
- 10 Taustiņu blokēšana
- 11 Regulēšanas taustiņš

Modinātājpulksteņa iestatīšana

1. Nospiediet programmas taustiņu (1), lai aktivizētu brīdinājuma laika simbolu (4).



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

2. Noregulējiet brīdinājuma laiku ar mīnus (5) un plus (6) taustiņiem.
- » Brīdinājuma simbols turpinās degt, un uzreiz pēc brīdinājuma laika iestatīšanas displejā parādīsies brīdinājuma laiks.
3. Brīdinājuma laika beigās sāks mirgot brīdinājuma laika simbols (4) un atskanēs brīdinājuma signāls.

Brīdinājuma izslēgšana

1. Lai izslēgtu brīdinājuma signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

» Brīdinājuma signāls apklusīs un parādīsies pareizs laiks.

Brīdinājuma atcelšana

1. Lai aktivizētu brīdinājuma laika simbolu (4), nospiediet programmas taustiņu (1).

2. Nospiediet un turiet mīnus (5) taustiņu, līdz displejā parādās "00:00".



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

Brīdinājuma toņa maiņa

1. Nospiediet iestatījumu taustiņu (11), lai aktivizētu brīdinājuma toņa simbolu (8).
2. Noregulējiet vēlamo toni ar mīnus (5) un plus (6) taustiņiem.

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

Ēdiena gatavošanas laika tabula



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

Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana



1. krāsns režģis ir apakšējais režģis.

Ēdiens	Ēdiena gatavošanas līmeņa numurs		Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kūkas paplātē*	Viens līmenis		3	175	30 ... 45
Kēksi veidnē*	Viens līmenis		2	175	30 ... 50
Kēksi papīra veidnē*	Viens līmenis		3	160 ... 170	25 ... 30
Biskvītkūka*	Viens līmenis		3	180 ... 200	10 ... 20
Cepumiņi*	Viens līmenis		3	160 ... 170	20 ... 30
Rauga miklas izstrādājumi*	Viens līmenis		3	200	20 ... 30
Treknī konditorijas izstrādājumi*	Viens līmenis		3	190	20 ... 35
Ieraugs*	Viens līmenis		3	190	20 ... 40
Lazanja*	Viens līmenis		2	180	25 ... 45
Pica*	Viens līmenis		1	200	10 ... 20
Liellopa gaļas steiks (vesels) / Cepetis	Viens līmenis		2	25 min. 220, pēc tam 180 ... 190	80 ... 100
Jēra stils (sautējums)	Viens līmenis		2	25 min. 220, pēc tam 190	70 ... 90
Apcepts cālis	Viens līmenis		2	15 min. 250/max, pēc tam 190	55 ... 65
Titars (Sagriezts)	Viens līmenis		3	25 min. 220, pēc tam 190	70 ... 120
Zivis	Viens līmenis		3	200	20 ... 30

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

* Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.

(**) Ja ēdiena pagatavošanai nepieciešama iepriekšēja krāsns sasildīšana, tad ēdiena gatavošanas sākumā sakarsējiet krāsni, līdz nodziest termostata lampiņa.

Padomi par kūku cepšanu

- Ja kūka ir pārāk sausa, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku.

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

Padomi par konditorijas izstrādājumu cepšanu

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



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 izvāriet dārzeņus vai

sagatavojiet tāpat kā konserviem, un pēc tam ievietojiet krāsnī.

Grila izmantošana



Pirms krāsns izmantošanas jāiestata pareizs laiks. Ja laiks nav iestatīts, tad krāsns nedarbosies.



BRĪDINĀJUMS

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

Grila ieslēgšana

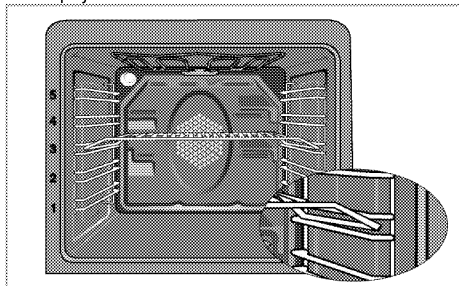
1. Pagrieziet funkciju pogu līdz vēlamajam grila simbolam.
 2. Pēc tam iestatiet vēlamo grila temperatūru.
 3. Ja nepieciešams, veiciet aptuveni 5 minūtes ilgu iepriekšēju sakarsēšanu.
- » Temperatūras indikators ieslēgsies.

Grila izslēgšana

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

Plaukta novietojums

Grila veiktspēja samazināsies, ja stieplu grils būs atbalstīts pret krāsns aizmuguri. Pabīdiet stieplu grilu līdz plaukta priekšpusei un nostipriniet ar durvīņu palīdzību, lai panāktu vislabāko grila veiktspēju.



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.

Ēdiena grilēšanas laika tabula

Grilēšana ar elektrisko grilu

Ēdiens	Ievietošanas līmenis	Grilēšanas laiks (apt.)
Zivis	4...5	20...25 min. [#]
Sagriezts cālis	4...5	25...35 min.
Jēra gaļas karbonāde	4...5	20...25 min.
Rostbiļfs	4...5	25...30 min. [#]
Teļa gaļas karbonāde	4...5	25...30 min. [#]
Grauzdēta maize	4	1...2 min.
[#] atkarībā no biezuma		

7 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, tādejādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšķakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūšējošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mīkstu 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.

Plīts virsmas tīrīšana

Stikla keramikas virsmas

Noslaukiet stikla keramikas virsmu ar aukstā ūdenī samitrinātu drāniņu, lai uz virsmas nepaliktu tīrīšanas līdzeklis. Noslaukiet ar mīkstu un sausu drāniņu. Nākamā reizi izmantojot plīts virsmu, mazgāšanas līdzekļa paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.

Uz stikla keramikās virsmas piekaltušās paliekas nekādā gadījumā nedrīkst noskrāpēt ar nažu asmeņiem ar āķīšiem, metāla kasīkli vai līdzīgiem rīkiem.

Notīriet kaļķa traipus (dzeltenos plankumus) ar nelielu daudzumu kaļķakmens tīrītāja, piemēram, etiķi vai citronu sulu. Varat lietot arī piemērotos veikalos nopērkamos produktus.

Ja virsma ir ļoti netīra, uzlejiet tīrīšanas līdzekli uz švammītes un pagaidiet, līdz tas ir labi absorbēts. Pēc tam notīriet plīts virsmu ar mitru lupatiņu.



Produktus uz cukura bāzes (tādus kā biezs krēms un siļķis) ir jānotīra nekavējoties, negaidot, kamēr virsma atdzīs. Pretējā gadījumā stikla keramikas virsma var tikt sabojāta.

Laika gaitā var notikt neliela pārklājuma un citu virsmu krāsas izbalēšana. Tas neietekmēs iekārtas darbību.

Stikla keramikas virsmas izbalēšana un traipi ir parasta parādība, un tas nav defekts.

Vadības paneļa tīrīšana

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



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

Krāsns tīrīšana

Notīriet krāsns durvis

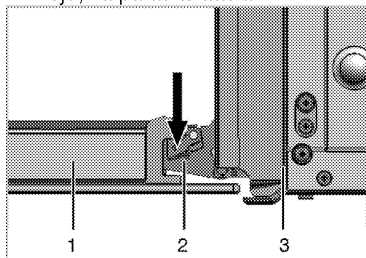
Krāsns durvju tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti, un noslaukiet ar sausu drāniņu.



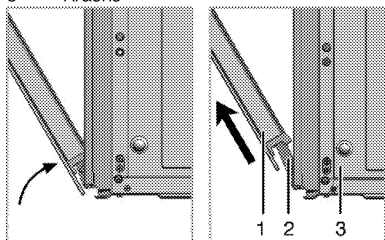
Neizmantojiet krāsns durvju tīrīšanai asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpļus. Tie var saskrāpēt virsmu un sabojāt stiklu.

Krāsns durvju izņemšana

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



- 1 Priekšējās durvis
- 2 Eņģe
- 3 Krāsns



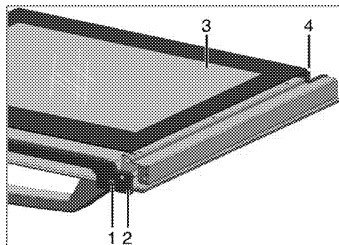
3. Līdz pusei pārvietojiet priekšējās durvis.
4. Izceliet priekšējās durvis, tās pavelkot uz augšu, lai izņemtu no abām eņģēm.

i Lai atkal ieliktu durvis, veiciet izņemšanas laikā izdarītās darbības apgrieztā secībā. Pēc durvju ielikšanas atpakaļ neaizmirsiet aizvērt klipšus, kuri atrodas pie eņģu ietvara.

Iekšējo stikla durvju izņemšana

Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts noīršanai.

1. Atveriet krāsns durvis.



- 1 Skrūve
- 2 Plastmasas profils

- 3 Iekšējais stikla panelis
- 4 Plastmasas atvere
2. Ar skrūvgrieža palīdzību izskrūvējiet skrūvi (1).
3. Izņemiet profilu (2), kas fiksē iekšējo stiklu (3).
4. Pēc tam atkal salieciet durvis: ievietojiet stikla paneli (3) plastmasas atverēs (4) un uzlieciet profilu.

Krāsns lampas nomaiņšana



BĪSTAMI:

Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, pirms krāsns lampas nomaiņšanas pārliecinieties, ka iekārta ir atvienota no barošanas avota un atdzisusi.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!



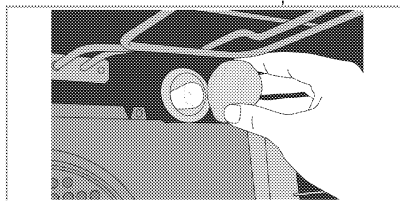
Cepeškrāsns lampas ir īpaša elektriskā spuldzīte, kas var izturēt 300 °C temperatūru. Sīkāku informāciju skatiet "Tehniskā specifikācija, Lappuse 11". Cepeškrāsns lampas iespējams iegādāties pilnvarotā apkalpošanas centrā.



Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.

Ja cepeškrāsnij ir apaļa lampa

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



3. Izņemiet cepeškrāsns lampu, to griežot pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, un nomainiet ar jaunu.
4. Uzlieciet stikla vāku.

8 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.*
- Pogas/pārslēgi/taustiņi uz vadības paneļa nedarbojas. >>> *Iespējams ieslēgta taustiņu bloķēšana. Lūdzu, atslēdziet to. (Skat. Taustiņu bloķēšanas izmantošana, Lappuse 22)*

Krāsns apgaismojums nestrādā.

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

Krāsns nesakarst.

- Funkcija un/vai temperatūra nav iestatīta. >>> *Iestatiet funkciju un temperatūru ar funkcijas un/vai temperatūras pārslēga/taustiņa palīdzību.*
- Modeļiem ar taimerī nav iestatīts taimeris. >>> *Noregulējiet laiku.*
(Iekārtām ar mikroviļņu krāsni taimeris kontrolē tikai mikroviļņu krāsni.)
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*

(Modeļiem ar taimerī) Pulksteņa displejs mirgo vai redzams pulksteņa simbols.

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



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.

