



## **Vstavaná rúra**

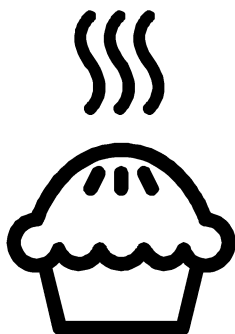
Používateľská príručka

## **Horno empotrado**

Manual del usuario

## **Įmontuojama orkaitė**

Vartotojo vadovas



BIM25402XMS

**SK / ES / LT**

285.4474.82/R.AD/18.03.2020/5-2

7757786701

## Túto príručku si prečítajte ako prvú!

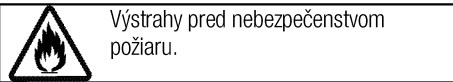
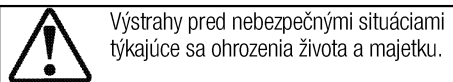
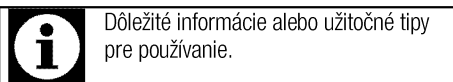
Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobu, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobu celú 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/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia**

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

**2 Všeobecné informácie** **9**

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

**3 Montáž** **12**

Pred montážou .....	12
Montáž a pripojenie .....	14
Budúca preprava .....	15

**4 Prípravy** **16**

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

Prvé zahriatie .....	17
----------------------	----

**5 Práca s rúrou** **18**

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	18
Práca s elektrickou rúrou .....	18
Prevádzkové režimy .....	19
Obsluha riadiacej jednotky rúry .....	21
Harmonogramy varenia .....	25
Prevádzka grilu .....	28
Varné harmonogramy pre grilovanie .....	28

**6 Údržba a starostlivosť** **29**

Všeobecné informácie .....	29
Čistenie ovládacieho panela .....	29
Čistenie rúry .....	29
Odstránenie dvierok rúry .....	30
Odstránenie vnútorného skla dvierok .....	31
Výmena žiarovky v rúre .....	31

**7 Riešenie problémov** **32**

## **1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia**

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

### **Všeobecná bezpečnosť**

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

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

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

### **Elektrická bezpečnosť**

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

spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

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

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

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

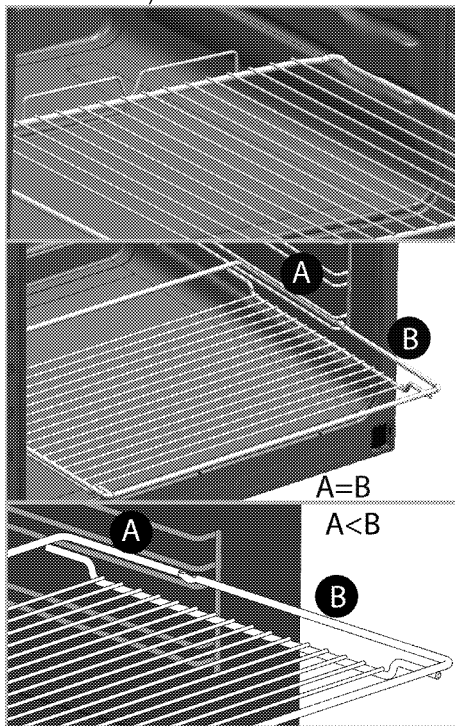
### **Bezpečnosť produktu**

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

strany sa počas používania zohrejú.

- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklenené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- 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 poškrabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)  
Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na drôtené podstavce  
Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasuňte medzi

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



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

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

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

Záruka produktu voči požiaru

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

### Zamýšľané použitie

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

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

### Bezpečnosť detí

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

## Likvidácia starého výrobku

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



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

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

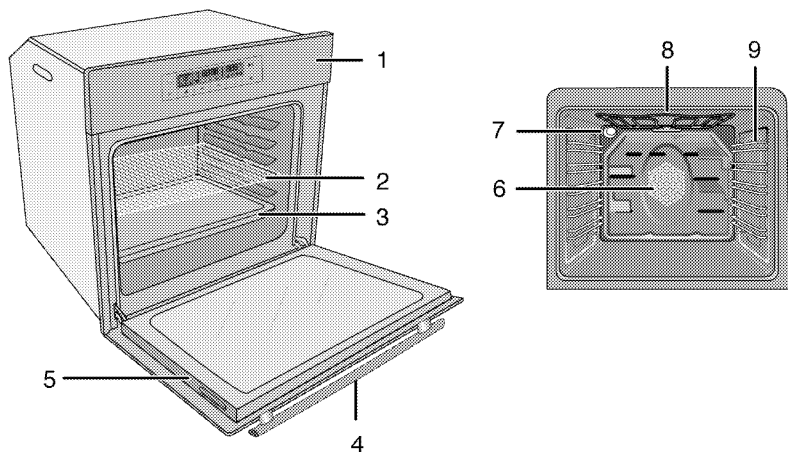
## Likvidácia obalového materiálu

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

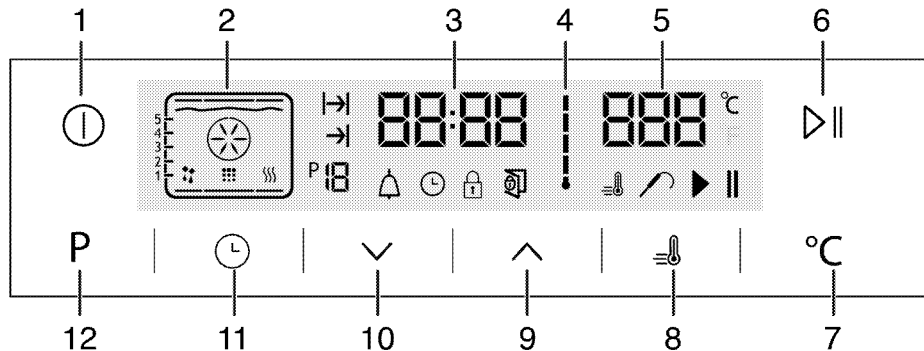


## 2 Všeobecné informácie

### Prehľad



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



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

## Obsah balenia

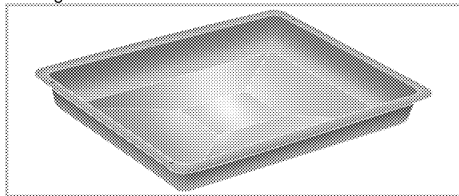


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

### 1. Používateľská príručka

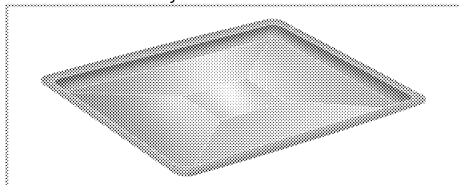
### 2. Hlboký plech

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



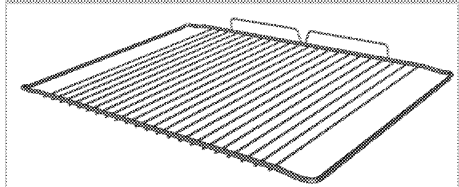
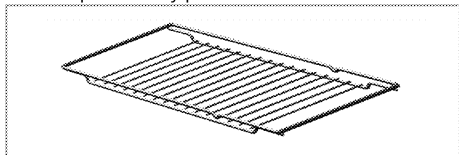
### 3. Plech pre pečivo

Používa sa na pečivo, ako napríklad koláčiky alebo sušienky.



### 4. Drôtená mriežka

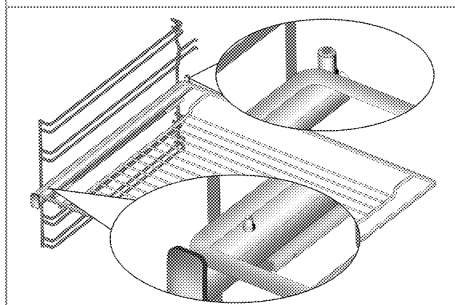
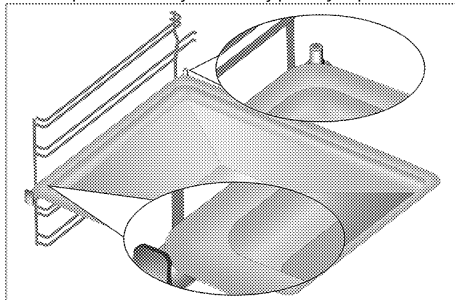
Používa sa na opekanie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



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

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

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



## Technické parametre

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

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

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

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



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



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



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

## 3 Montáž

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



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



### NEBEZPEČENSTVO:

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



### NEBEZPEČENSTVO:

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

## Pred montážou

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

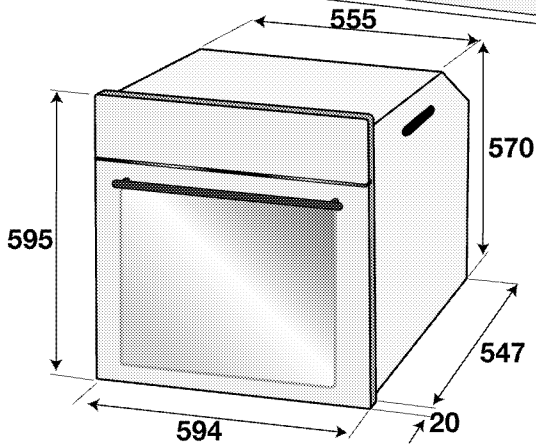
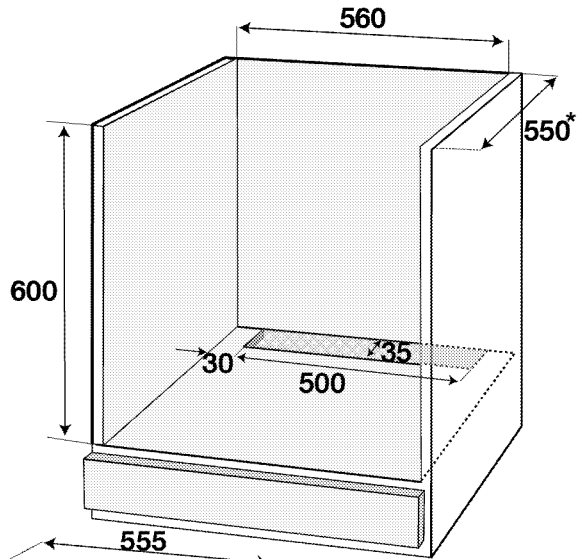
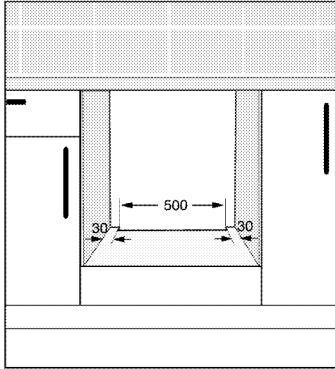
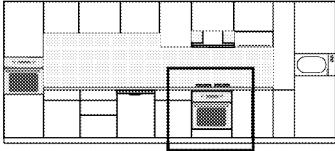
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdušné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúrou a zásuvkou musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Ak chcete rúru presunúť, držte ju za manipulačný sloty na oboch stranách.
- Pred inštaláciou produktu vyberte zvnútra všetky materiály a dokumenty.
- Kuchynský nábytok musí zodpovedať rozmerom uvedeným na obrázku nižšie. Na zadnej strane kuchynského nábytku je nutné vyrezať otvor s rozmermi uvedenými na obrázku nižšie, aby sa zabezpečilo dostatočné vetranie.



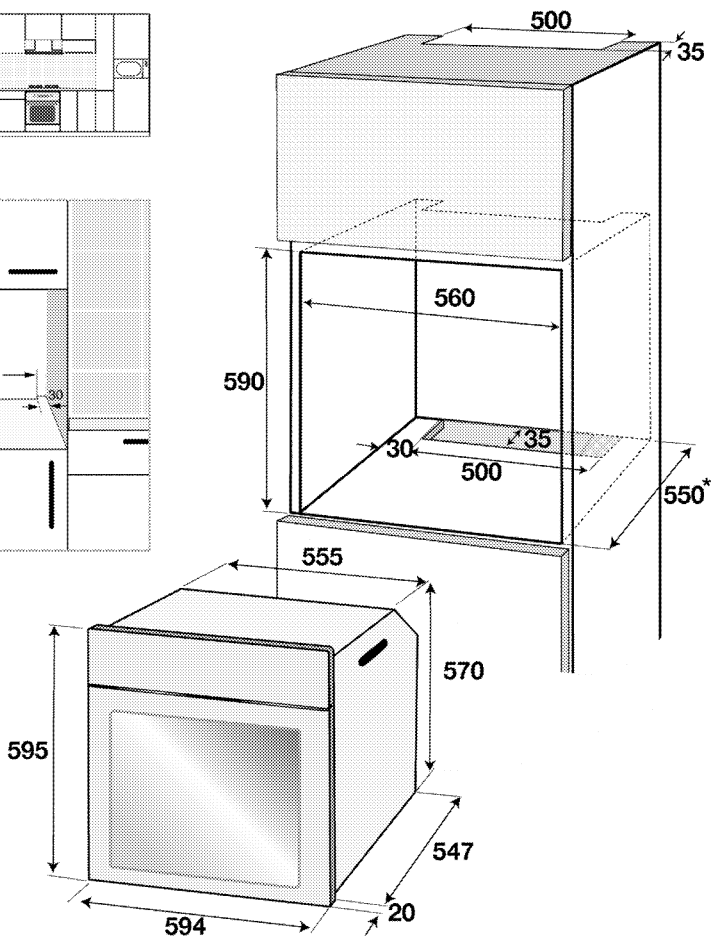
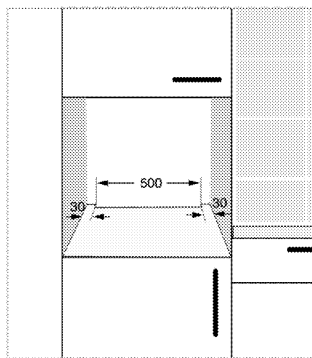
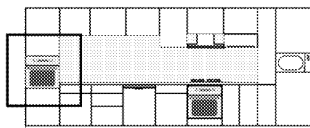
Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



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



\* min.



\* min.

## Montáž a pripojenie

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

### Elektrické pripojenie

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



### NEBEZPEČENSTVO:

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

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





### NEBEZPEČENSTVO:

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

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

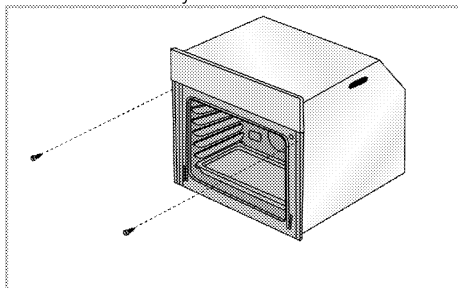
- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Otvorte predné dverka, aby ste videli typový štítok.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.

	<p><b>NEBEZPEČENSTVO:</b> Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!</p>
	<p>Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).</p>
	<p>Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.</p>

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

### Inštalácia produktu

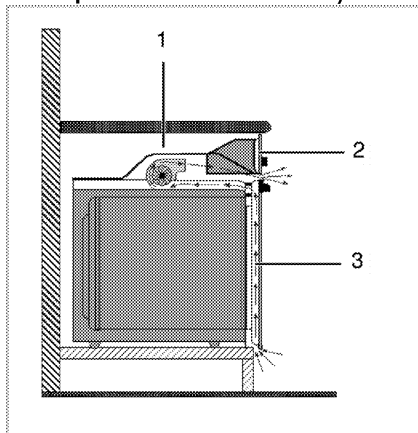
1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



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


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

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



- 1 Chladiaci ventilátor
- 2 Ovládaci panel
- 3 Dvierka

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



	<p>Chladiaci ventilátor pokračuje v chode ďalších 20 - 30 minút po vypnutí rúry. Ak varíte naprogramovaním časovača rúry, na konci doby varenia sa spolu so všetkými funkciami vypne aj chladiaci ventilátor.</p>
---	---

### Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

### Budúca preprava

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

	<p>Na výrobok nekladte žiadne predmety a presúvajte ho vo vzpriamenej polohe.</p>
	<p>Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.</p>

## 4 Prípravy

### Tipy na šetrenie energiou

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

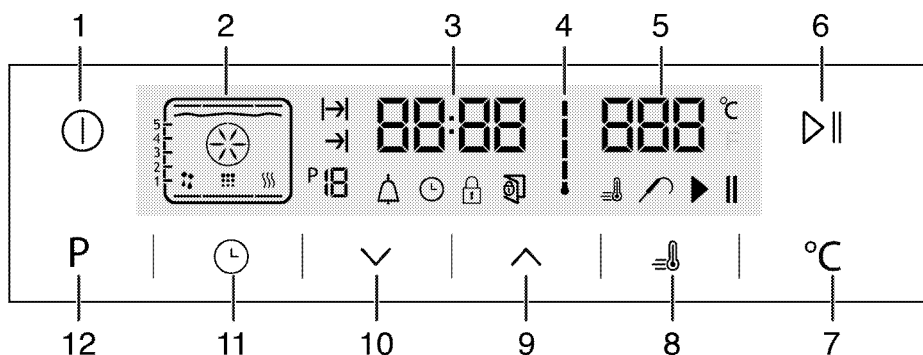
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dverka rúry príliš často.
- Ak dvere nie sú otvorené, vnútorná teplota je optimalizovaná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

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

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

### Prvé použitie

#### Nastavenie času



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

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

#### Prvé čistenie výrobku



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. Vyutierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.



## Prvé zahriatie

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



### VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

Výrobok môže byť počas používania horúci.

Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí.

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

## Elektrická rúra

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

## Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dverka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 28*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 15 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 28*



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

## 5 Práca s rúrou

### Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



#### VAROVANIE

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



#### NEBEZPEČENSTVO:

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

#### Tipy na pečenie

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

#### Tipy na opekánie

- Spracovanie celého kurata, 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 policu alebo plech na pečenie s grilom zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej polici, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Plech na pečenie, ktorý používate na zachytávanie masť, musí pokryť celú grilovaciu plochu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu so spotrebičom. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.



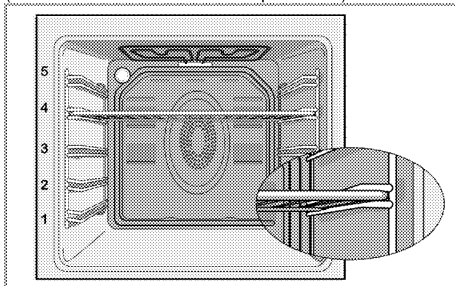
Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

### Práca s elektrickou rúrou

#### Pohyby podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

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

Nedovoľte, aby drôtená mriežka stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasuňte drôtenú mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnajte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania. (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)



## Prevádzkové režimy

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

### 1. Horné a spodné ohrevanie

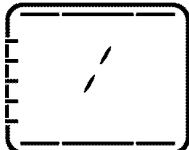


Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Je to vhodné, napríklad, pre koláče, cestoviny alebo koláče a miskové jedlá vo formách na pečenie.

Varte len s jedným plechom.

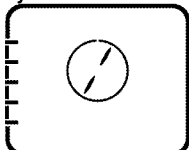
Vhodná poloha podstavca sa zobrazí na obrazovke.

### 2. Spodné/horné ohrevanie podporené ventilátorom



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

### 3. Vyhrievanie ventilátorom

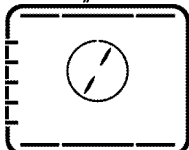


Horúci vzduch ohriaty ohrevným prvkom s asistenciou ventilátora sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Je vhodné pre varenie vašich jedál v rôznych úrovniach podstavcov a vo väčšine prípadov nie je potrebné predhrievanie. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.



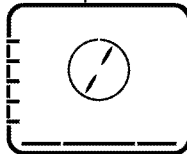
Keď sú dvierka rúry otvorené, motor ventilátora sa nespustí, aby sa udržal teplý vzduch v rúre.

### 4. Funkcia „3D“



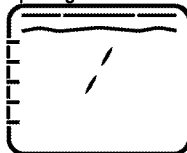
V prevádzke je horné ohrevanie, dolné ohrevanie a ohrevania s asistenciou ventilátora. Jedlo sa rovnomerne a rýchlo varí z každej strany. Varte len s jedným plechom.

### 5. Funkcia pizza



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

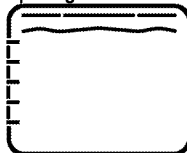
### 6. Úplné grilovanie + ventilátor



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

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

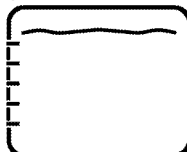
### 7. Úplné grilovanie



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

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

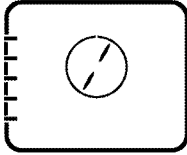
### 8. Gril



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

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

9. **Ekonomické vyhrievanie ventilátorom**



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

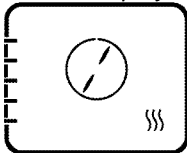
Časy varenia, ktoré súvisia s touto funkciou, sú uvedené v tabuľke „**Ekonomické vyhrievanie ventilátorom**“.

10. **Spodné ohrievanie**



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

11. **Uchovanie teploty**



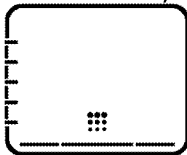
Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servírovanie na dlhé časové obdobie.

12. **Prevádzka s ventilátorom**



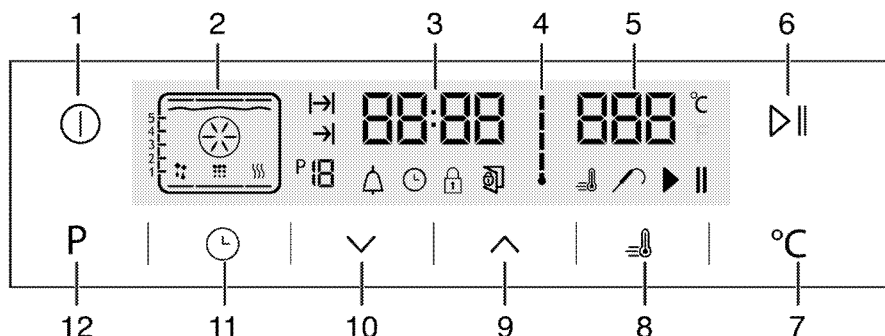
Rúra sa nehreje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje.

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

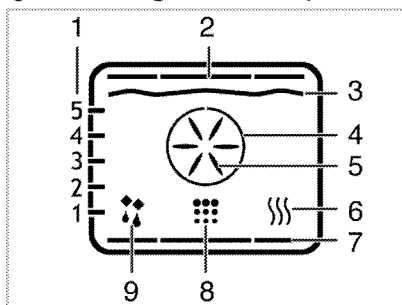


Táto funkcia umožňuje, aby sa nečistoty v rúre (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäkčili a ľahko vyčistili. Pozrite si časť "Čistenie - jednoduché parné čistenie" na jednoduché čistenie parou.

## Obsluha riadiacej jednotky rúry



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



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

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

Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výroby.

### Tabuľka funkcií:


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


Tabuľka funkcií	Rozsah teploty (°C)
Horné a spodné ohrievanie	40-260
Spodné/horné ohrievanie podoporené ventilátorom	40-260
Varenie s asistenciou ventilátora	40-260
Funkcia „3D“	40-260
Funkcia pizza	40-260
Veľký gril s asistenciou ventilátora	40-260
Úplné grilovanie	40-260
Nizký gril	40-260
Ekonomické vyhrievanie ventilátorom	160-220
Spodné ohrievanie	40-220
Uchovanie teploty	40-100

\*Teplotu je pri modeloch s funkciou pyrolytického samočistenia (pyrolyza) možné nastaviť až na 310 °C

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









### Práca s rúrou

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



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


### Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

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

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

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




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

» Rúra dokončí varenie a na displeji sa zobrazí symbol .







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


### Varenie pomocou nastavenia času varenia:




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

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

» Bude blikáť symbol .

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

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

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

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

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











Uchováva túto teplotu až do skončenia nastaveného času varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú


teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.





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


### Nastavenie konca času varenia na neskoršiu dobu:

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



- Po dotknutí sa tlačidla  na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
  - Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel .
  - Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .
- » Bude blikať symbol .
- Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .
  - Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .
  - Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre čas varenia.
  - Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel  a potvrdíte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla .

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

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

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

- Vložte jedlo do rúry.

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

» Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili. Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas spustenia varenia a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu

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

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




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


### Nastavenie posilňovača (rýchle predhrievanie)

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





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

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

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

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

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

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

### Vypnutie elektrickej rúry


Dotknutím sa tlačidla  rúru vypnete.



### Zapnutie zámky tlačidiel

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

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

» Na displeji sa zobrazí hlásenie „OFF“.





- Stlačením tlačidla  aktivujete zámku tlačidiel.

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



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

## Aby ste deaktivovali zámku tlačidiel, dotknite sa



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



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

## Nastavenie budíka

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

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






Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

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

## Vypnutie alarmu

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





## Zrušenie alarmu:

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



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





## Zmena denného času

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









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

## Nastavenie hlasitosti

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

## Nastavenie úsporného svetla

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

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



## Harmonogramy varenia










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

## Pečenie a opekanie















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

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	180	25 ... 30
Koláče vo forme	Jeden zásobník	Forma na koláč na drôtené mriežke**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Prškotový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Koláčiky	Jeden zásobník	Plech pre pečivo*		3	180	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Droždie	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	35 ... 45
Lazane	Jeden zásobník	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtené mriežke**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	10 ... 15
Hovädzi stejk (ceľy)/opekané mäso	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	100 ... 120
Jahňacie stehno (v	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max,	70 ... 90

kastróle)					potom 190	
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max. potom 190	60 ... 80
Pečené kura (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	60 ... 80
Moriak (5.5 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
<p>Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.  * Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.  ** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.</p>						

### Tabuľka na prípravu kontrolných jedál

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

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Sušienka	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Pískotový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Jablkový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20		2	180	50 ... 60

		cm na drôtené mriežke**				
	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		2	170	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	170	50 ... 60

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

\* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

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

### **Ekonomické vyhrievanie ventilátorom**



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



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

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	180	25 ... 35
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	200	45 ... 55
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	200	35 ... 45

\* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

### **Tipy na pečenie koláčov**

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

### **Tipy pre varenie zeleniny**

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










## Prevádzka grilu



### VAROVANIE

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

### Zapnutie grilu

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

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

### Varné harmonogramy pre grilovanie

#### Grilovanie na elektrickom grile

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

# v závislosti od hrúbky

\*Predhrievajte po dobu 5 minút

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



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


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

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

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

stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

- Grilovanie môžete dokončiť opätovným stlačením tlačidla  .

» Rúra dokončí grilovanie a na displeji sa zobrazí symbol .

### Vypnutie grilu

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



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

## 6 Údržba a starostlivosť

### Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlžá 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 použijete teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utriete ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotrelí všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utriete všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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



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

### Čistenie ovládacieho panela

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



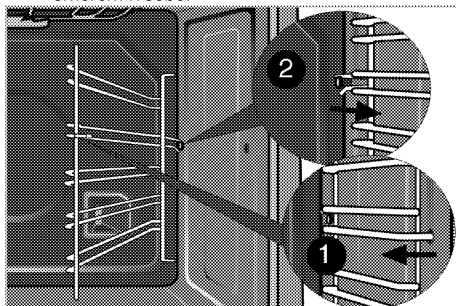
Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky. Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

### Čistenie rúry

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

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

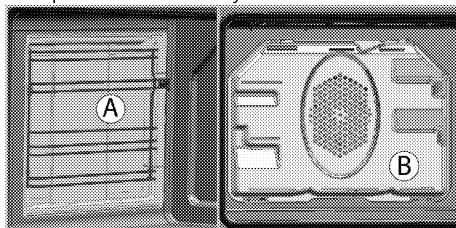
1. Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
2. Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



### Katalytické steny

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

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

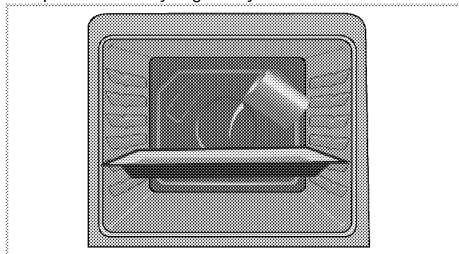


## Jednoduché parné čistenie

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

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

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



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



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

## Čistenie dveriek rúry

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



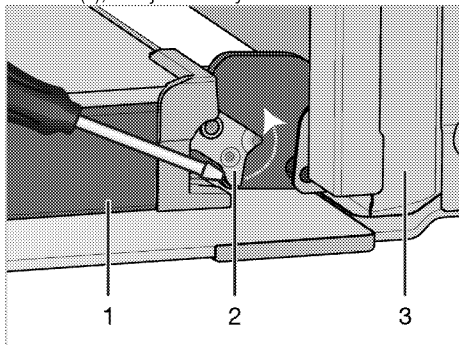
Na čistenie dveriek rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.



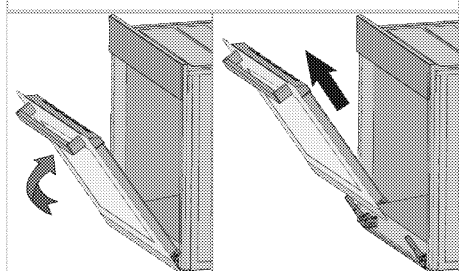
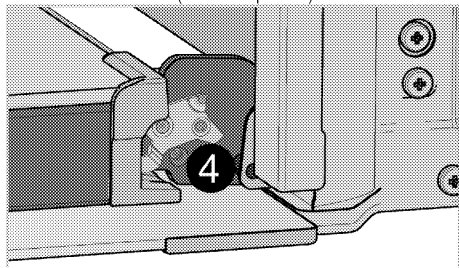
Vnútorné sklo predných dveriek má povrchovú úpravu na zaistenie ľahkého čistenia materiálu. Na čistenie skleneného veka nepoužívajte žiadne ostré drsné čistiace prostriedky, tvrdé kovové škrabky, drôtenky alebo bielidlá, pretože môžu poškriabať povrch. Toto môže zničiť povrchový materiál.

## Odstránenie dveriek rúry

1. Otvorte predné dverka (1).
2. Otvorte svorky na kryte závesu (2) na pravej a ľavej strane predných dverí stlačením háku, ako je znázornené na obrázku. Zámok by mal vyzeráť ako (4), keď je otvorený.



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



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



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

## Funkcia Soft Open a Soft Close

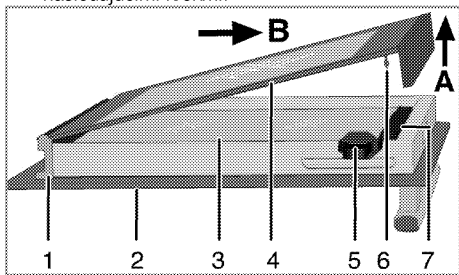
Niektoré modely môžu obsahovať funkciu Soft Close & Soft Open. Funkcia Soft Close umožňuje užívateľovi bezproblémovo zatvoriť dvere rúry tak, že sa dostane približne 15 cm od zatvorenej polohy a jemne ju zatlačí. Automatický systém klapiek pomalým zatváraním dverí. Podobný rys sa pozoruje, keď sú dvierka rúry úplne otvorené; Asi 9 cm od úplne otvorenej polohy sa systém klapiek otvorí a umožňuje mierne otvorenie.

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

Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

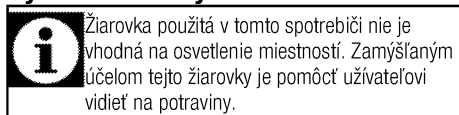
V prípade čistenia vnútorného skleneného panelu.

1. Po odmontovaní dvierok rúry pokračujte nasledujúcimi krokmi:



- 1 Puzdro závesu
  - 2 Vonkajší sklenený panel
  - 3 Vnútorý sklenený panel
  - 4 Najvnútornejší sklenený panel
  - 5 Lopatka
  - 6 Kolík
  - 7 Puzdro kolíka
2. Podľa znázornenia na obrázku zdvihnite pomocou lopatky (5) najvnútornejší sklenený panel (4) mierne v smere A, a to pokiaľ nebudete počuť „cvaknutie“ a potom ho vytiahnite v smere B.
  3. Potom priamo očistite povrch vnútorného skleneného panelu (3). Nemusíte ho vyberať z jeho miesta.
  4. Po dokončení čistenia vonkajšieho skleneného panelu (2) je prvým krokom preskupenia dvierok opätovné namontovanie najvnútornejšieho skleneného panelu (4).
  5. Najsprávnejšie umiestnite dolnú časť najvnútornejšieho skla (4) do puzdra závesu (1). Následne zatlačte kolíky hornej strany najvnútornejšieho skla (6) smerom k puzdru (7), a to až pokiaľ nebudete počuť „cvaknutie“.

## Výmena žiarovky v rúre



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



### 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!



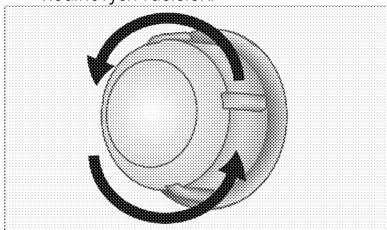
Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.



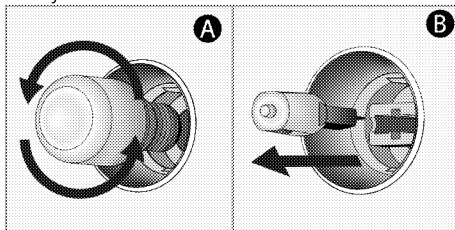
Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 ° C.

### Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

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



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



4. Namontujte sklený kryt.



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

## 7 Riešenie problémov

### Rúra emituje počas používania paru.

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

### Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

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

### Produkt nepracuje.

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

### Osvetlenie rúry nefunguje.

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

### Rúra sa nezohrieva.

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



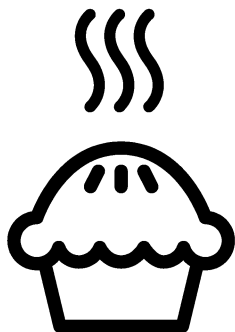
Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.





## Horno empotrado

Manual del usuario



ES

## Lea este manual en primer lugar.

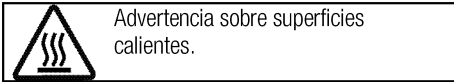
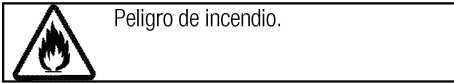
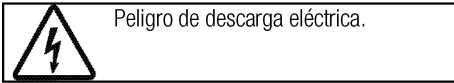
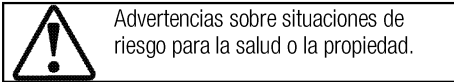
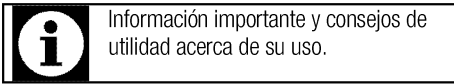
Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.

Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

### Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



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

**1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente 4**

Seguridad general.....4  
 Seguridad eléctrica.....4  
 Seguridad del producto.....6  
 Uso previsto.....7  
 Seguridad de los niños.....8  
 Eliminación del aparato.....8  
 Eliminación del material de embalaje.....8

**2 Información general 9**

Resumen.....9  
 Contenidos del paquete.....10  
 Especificaciones técnicas.....11

**3 Instalación 12**

Antes de la instalación.....12  
 Instalación y conexión.....15  
 Eliminación del aparato.....16

**4 Preparaciones 17**

Consejos para ahorrar energía.....17  
 Uso por primera vez.....17

Ajuste de la hora.....17  
 Primera limpieza de la unidad.....17  
 Primer calentamiento.....18

**5 Cómo usar el horno 19**

Información general sobre horneado, asado y gratinado.....19  
 Cómo utilizar el horno eléctrico.....19  
 Modos de funcionamiento.....20  
 Funcionamiento de la unidad de control del horno.....22  
 Tabla de tiempos de cocción.....26  
 Cómo utilizar el gratinador.....29  
 Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla.....30

**6 Mantenimiento y cuidados 31**

Información general.....31  
 Limpieza del panel de control.....31  
 Limpieza del horno.....31  
 Retirada de la puerta del horno.....32  
 Retirada del vidrio interior de la puerta.....33  
 Sustitución de la lámpara del horno.....33

**7 Resolución de problemas 35**

## **1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente**

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

### **Seguridad general**

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.  
Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca

del uso por una persona responsable de su seguridad.

Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

### **Seguridad eléctrica**

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado.

- Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
  - Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
  - Jamás toque el enchufe con las manos mojadas. Jamás desenchufe el aparato tirando del cable; para ello tire del enchufe.
  - Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
  - En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
  - El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
  - La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que ni la conexión eléctrica en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.
  - No permita que el cable de alimentación quede atrapado entre la puerta y el bastidor del horno, ni que pase por encima de superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio como consecuencia de un cortocircuito.
  - Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
  - En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.

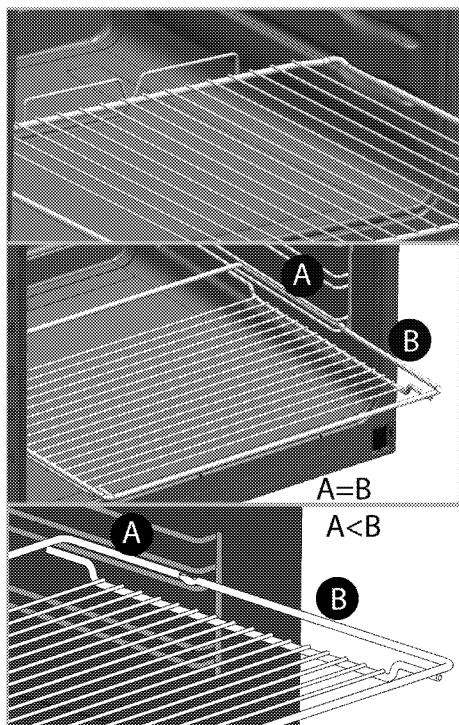
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

### **Seguridad del producto**

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno.

La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.

- No deposite bandejas de horneado, platos o papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del horno, ya que esta podría sufrir daños debido a la acumulación de calor.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- (Varía en función del modelo del producto.)  
Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes  
Es importante colocar la rejilla y/o la bandeja correctamente sobre el estante. Deslice la rejilla de alambre o la bandeja entre los dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de depositar alimentos en ella (vea la siguiente ilustración).



- No use el horno si el vidrio de la puerta frontal se ha retirado o presenta grietas.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.
- Coloque el papel para hornear en la olla de cocina o en el accesorio del horno (bandeja, parrilla, etc.) junto con los alimentos y luego introduzca ambos en el horno precalentado. Retire el papel para hornear restante que sobresalga del accesorio o de la olla de cocina para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca use el papel

para hornear a una temperatura superior al valor indicado del papel para hornear. No coloque el papel para hornear directamente en la base del horno.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el cable de alimentación del aparato esté desenchufado o de que el disyuntor esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de sufrir una descarga.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.

Para evitar riesgos de incendio:

- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

#### Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia

- No utilice este aparato como calefacción, para calentar platos con el gratinador ni para secar toallas, paños de cocina u objetos similares colgándolos de las asas.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.
- El horno puede utilizarse para descongelar, asar, hornear, gratinar y asar a la parrilla alimentos.

## Seguridad de los niños

- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.

- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.
- Cuando la puerta esté abierta, no deposite sobre ella ningún objeto pesado y no permita que los niños se sienten en ella. El aparato podría volcar o las bisagras de las puertas resultar dañadas.

## Eliminación del aparato

**Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:**



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

### **Cumplimiento de la directiva RoHS:**

El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

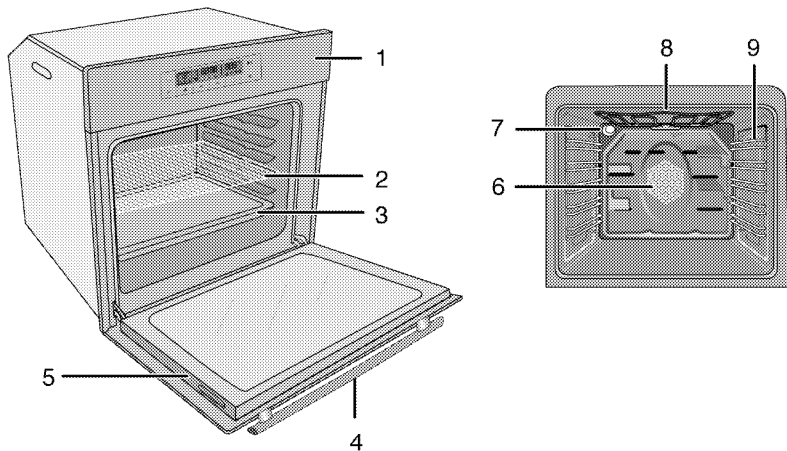
## Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

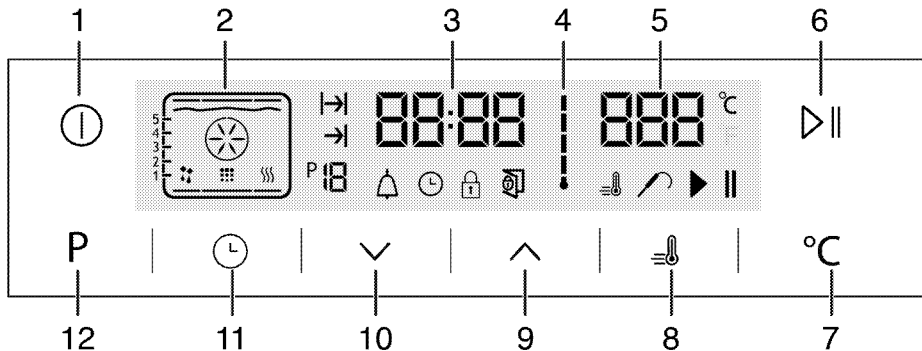


## 2 Información general

### Resumen



- |   |                    |   |   |
|---|--------------------|---|---|
| 1 | Panel de control   | 6 | Motor del ventilador (tras la placa de acero) |
| 2 | Rejilla de alambre | 7 | Piloto  |
| 3 | Bandeja            | 8 | Elemento calentador superior                  |
| 4 | Asa                | 9 | Posiciones del estante                        |
| 5 | Puerta             |   |   |



- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 1  | Tecla de encendido/apagado                                  | 11 | Tecla de ajuste                             |
| 2  | Pantalla de función   | 12 | Tecla de retorno a la pantalla de funciones |
| 3  | Campo indicador de la hora actual                           |    |   |
| 4  | Símbolo de temperatura interna del horno                    |    |   |
| 5  | Campo indicador de la temperatura                           |    |   |
| 6  | Tecla de inicio/fin de cocción                              |    |   |
| 7  | Tecla de ajuste de temperatura                              |    |   |
| 8  | Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido) |    |   |
| 9  | Tecla más   |    |   |
| 10 | Tecla menos   |    |   |

## Contenidos del paquete

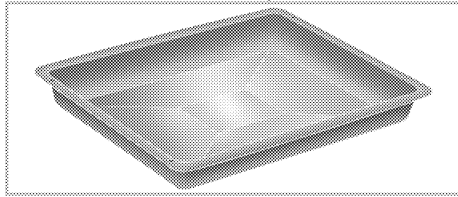


Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. **Manual del usuario**

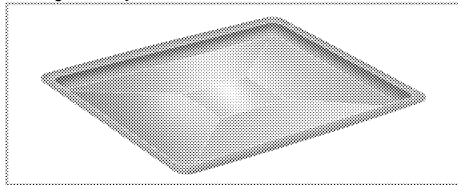
2. **Bandeja profunda**

Se utiliza para preparar pasteles, asados de gran tamaño y platos jugosos, y para recoger la grasa resultante del asado a la parrilla.



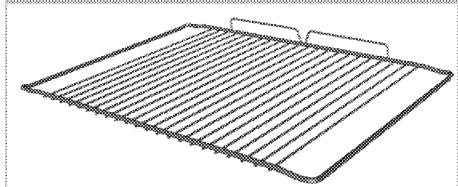
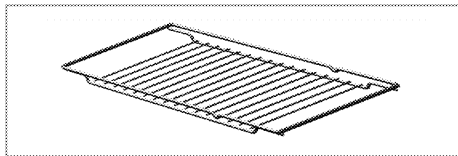
3. **Bandeja para pasteles**

Se utiliza para preparar repostería, por ejemplo galletas y bizcochos.



4. **Parrilla de alambre**

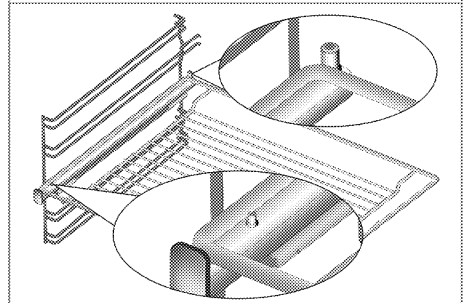
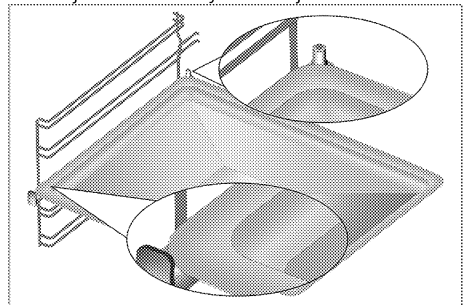
Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



5. **Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes telescópicos (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)**

Los estantes telescópicos le permiten colocar y retirar con facilidad las bandejas y la rejilla de alambre.

Cuando utilice la bandeja y la rejilla de alambre junto con los estante telescópicos, asegúrese de que las clavijas situadas en la parte posterior del estante telescópico se oponen a los bordes de la rejilla de alambre y la bandeja.



## Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energético total	3.1 kW
Tipo de cable / sección	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de instalación (altura/anchura/profundidad)	**590 o bien la tecla 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Horno principal	<b>Horno multifunción</b>
Lámpara interna	15/25 W
Consumo energético del gratinador	2.2 kW

# Información básica: los valores presentes en las etiquetas energéticas de los hornos eléctricos se proporcionan en conformidad con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Esos valores se determinan bajo condiciones de carga estándar y con las funciones de calentamiento inferior-superior o calentamiento con ventilador (si están disponibles).

La clase de eficiencia energética se determina según la siguiente priorización, en función de si las funciones pertinentes están disponibles en el aparato o no. 1: Cocción con ventilador "eco", 2: Cocción turbo lenta, 3: Cocción turbo, 4: Calentamiento inferior/superior con ventilador, 5: Calentamiento inferior y superior.

\* *Vea Instalación, pág. 12.*



Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.



Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.



Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

### 3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.



La preparación de la ubicación y de las instalaciones de electricidad son responsabilidad del cliente.



**PELIGRO:**

La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.



**PELIGRO:**

Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale. Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

#### Antes de la instalación

El aparato ha sido diseñado para su instalación en los armarios de cocina disponibles en el mercado. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

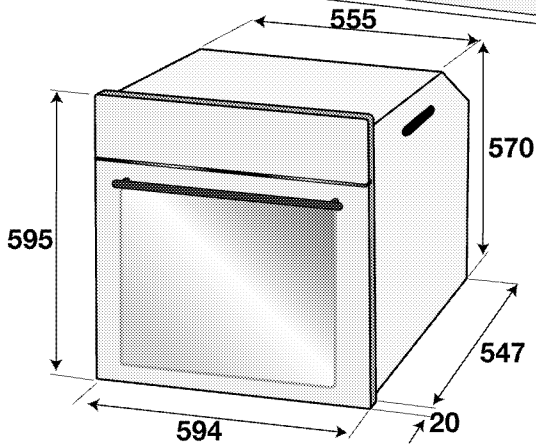
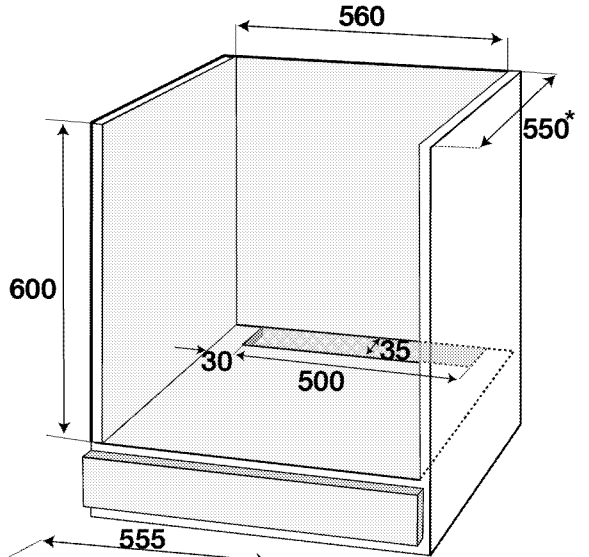
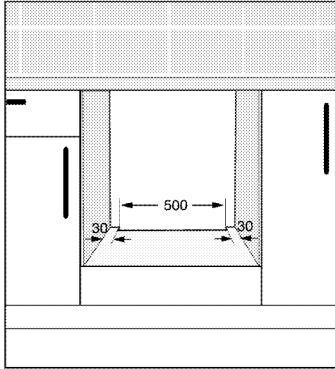
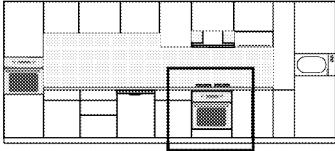
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- Los armarios de cocina deben colocarse nivelados y fijarse.
- Si hay un cajón bajo el horno, es preciso instalar un estante entre el horno y el cajón.
- El transporte del aparato debe llevarse a cabo entre dos personas como mínimo.
- Mantenga el horno alejado de las ranuras para manipularlo por ambos lados para poder moverlo.
- Antes de instalar el producto, retire todos los materiales y documentos del interior.
- Los muebles de cocina deben cumplir con las dimensiones indicadas en la siguiente figura. En la parte trasera de los muebles de cocina, se debe efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la siguiente figura para garantizar una ventilación suficiente.



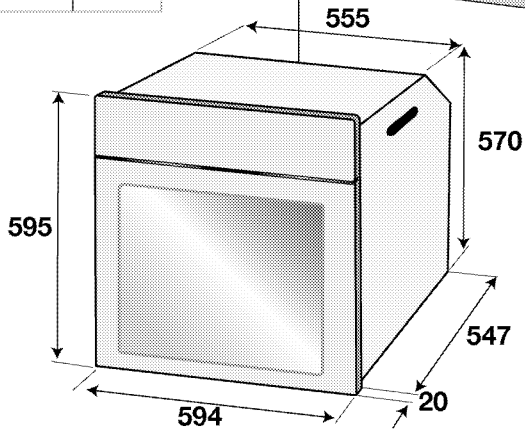
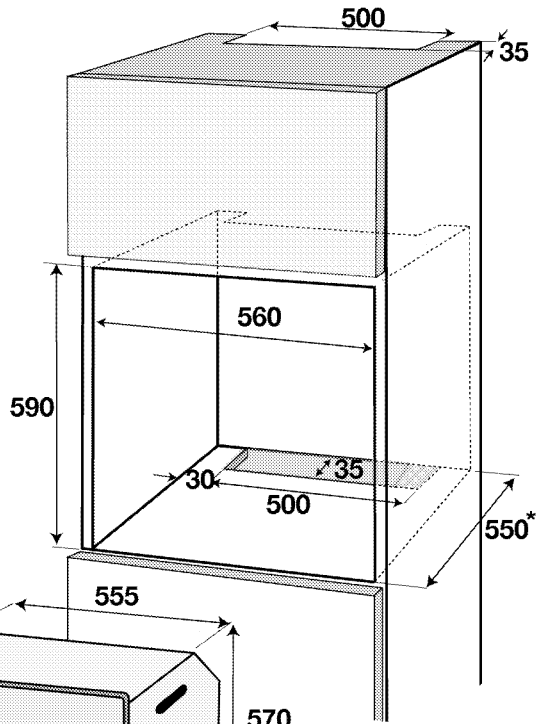
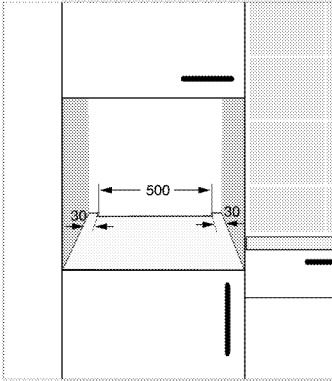
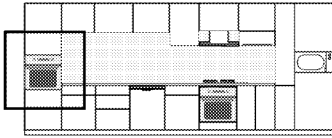
No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.



No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el aparato.



\* min.



\* min.

## Instalación y conexión

- La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

### Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.



#### PELIGRO:

La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.



#### PELIGRO:

El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto. Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. Abra la puerta frontal para ver la placa de tipo.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".



#### PELIGRO:

Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica. Existe el riesgo de descarga eléctrica.



El enchufe del cable de corriente debe quedar al alcance de la mano tras la instalación (no disponga el cable por debajo de la placa).

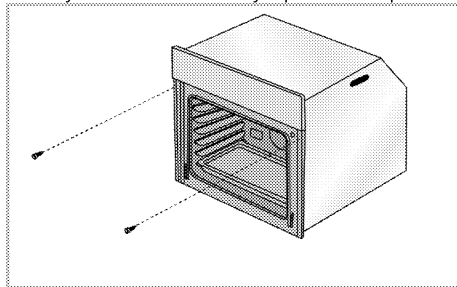


Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de enchufe, el electrodoméstico debe conectarse a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar un enchufe y una línea/salida de enchufe.

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

### Instalación del producto

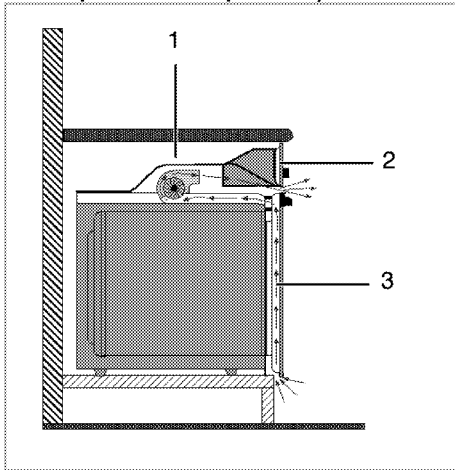
1. Introduzca al horno en el armario, alinéelo y fíjelo, asegurándose de que el cable de alimentación no haya sufrido daños ni haya quedado atrapado.



Fije el horno con 2 tornillos de la forma que se indica en la ilustración.

Después de la instalación, asegúrese de que los tornillos estén suficientemente apretados y de que el horno no se mueva. El horno puede volcarse durante el uso si no se instala según las instrucciones y si los tornillos no están suficientemente apretados.

**Para aparatos dotados de ventilador (Puede que no esté presente en su producto.)**



- 1 Ventilador
- 2 Panel de control
- 3 Puerta

El ventilador integrado refrigera tanto el interior del armario empotrado como la parte frontal del aparato.



El ventilador sigue en funcionamiento durante 20 o 30 minutos una vez apagado el horno. Si ha utilizado el temporizador del horno para cocinar, el ventilador se desactivará al final de tiempo de cocción junto con todas las demás funciones.

**Comprobación final**

1. Utilizar el producto.
2. Compruebe las funciones.

**Eliminación del aparato**

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.
- Para impedir que la parrilla de alambre y la bandeja situadas en el interior del horno dañen la puerta del mismo, coloque una tira de cartulina en el interior de la puerta del horno de manera que quede alineada con la posición de las bandejas. Sujete con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.
- No utilice la puerta ni el asa para elevar o mover el aparato.



No coloque ningún objeto sobre el aparato y desplácelo en posición vertical.



Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.



## 4 Preparaciones

### Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

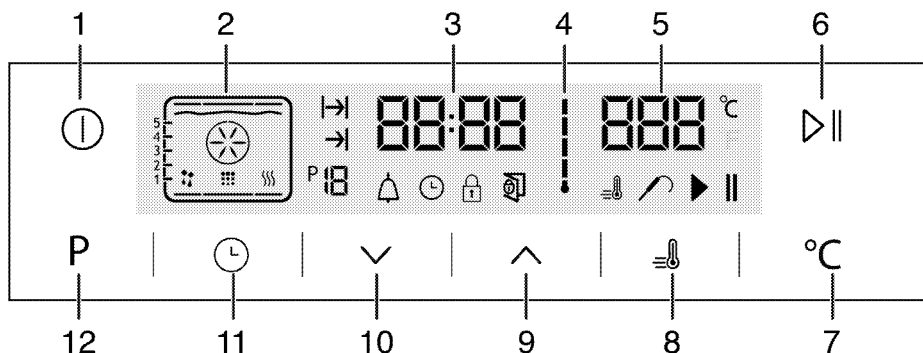
- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia del calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual del usuario o en la receta.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Si la puerta no se abre, la temperatura interna está optimizada para ahorrar energía en el modo

CALEFACCIÓN DE VENTILADOR ECO y puede diferir de la pantalla.

- Siempre que le sea posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre la parrilla de alambre.
- Prepare más de un plato consecutivo, ya que así aprovechará que el horno estará ya caliente.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos pocos minutos antes de la finalización del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.

### Uso por primera vez

#### Ajuste de la hora



- 1 Tecla de encendido/apagado
  - 2 Pantalla de función
  - 3 Campo indicador de la hora actual
  - 4 Símbolo de temperatura interna del horno
  - 5 Campo indicador de la temperatura
  - 6 Tecla de inicio/fin de cocción
  - 7 Tecla de ajuste de temperatura
  - 8 Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
  - 9 Tecla más
  - 10 Tecla menos
  - 11 Tecla de ajuste
  - 12 Tecla de retorno a la pantalla de funciones
1. En la operación inicial del símbolo del horno se enciende, toque las teclas / para ajustar la hora.
  2. Confirmar el ajuste presionando el símbolo y esperar 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar.

**i** Si el reloj no se ha puesto en hora, el indicador del tiempo se realizará a partir de las **12:00**. El símbolo se activará para indicar que el reloj no se ha puesto en hora. El símbolo se apagará en cuanto se ajuste la hora.

#### Primera limpieza de la unidad

**i** La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

## Primer calentamiento

Caliente el aparato durante unos 30 minutos y a continuación apáguelo. De esta manera eliminará cualquier residuo o capa que pueda quedar del proceso de fabricación.



### ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.

## Horno eléctrico

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición Static (Estático).

## Horno gratinador

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador, pág. 29*.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 15 minutos.
5. Apague el gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador, pág. 29*.



Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

## 5 Cómo usar el horno

### Información general sobre horneado, asado y gratinado



#### ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.



#### PELIGRO:

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

El vapor puede escaldar sus manos, cara y/u ojos.

### Consejos sobre el horneado

- Utilice bandejas metálicas adecuadas y provistas de recubrimiento antiadherente, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Optimice el uso del espacio en la bandeja.
- Coloque el molde de horneado en el centro del estante.
- Seleccione la posición de estante adecuada antes de encender el horno o el gratinador. No cambie la posición de estante cuando el horno esté caliente.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

### Consejos sobre el asado

- Aderezar antes de la cocción los pollos enteros y las grandes piezas de carne, por ejemplo con zumo de limón o pimienta negra, mejorará los resultados de la cocción.
- Una pieza de carne con huesos tarda entre 15:30 minutos más en asarse que una pieza de las mismas características deshuesada.
- Por cada centímetro de grosor de la carne se requieren entre 4 y 5 minutos más de cocción.
- Deje reposar la carne dentro del horno unos 10 minutos una vez finalizado el tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se derrama al cortar la carne.
- Los pescados deben depositarse en una bandeja resistente al calor que se depositará en el estante central o inferior.

### Consejos para el asado a la parrilla

Al asar a la parrilla carnes, pescados o aves, éstas se doran rápidamente, cobran una agradable costra y no se secan. Las piezas planas, las brochetas y las salchichas, así como las verduras con un alto contenido en agua (p. ej. tomates y cebollas) son particularmente adecuadas para el asado a la parrilla.

- Distribuya las piezas que vaya a gratinar sobre la parrilla de alambre o bien en la bandeja de armado con la parrilla de alambre de manera que el espacio cubierto no exceda las dimensiones del calentador.
- Introduzca la parrilla de alambre o la bandeja de horneado con la parrilla dentro en el nivel deseado del horno. Si va utilizar la parrilla de alambre, coloque la bandeja de horneado en el estante inferior para recoger la grasa. La bandeja de horneado a introducir debe tener el tamaño suficiente para cubrir toda el área de horneado. Es posible que esta bandeja no se suministre junto con el electrodoméstico. Ponga un poco de agua en la bandeja de horneado para facilitar su posterior limpieza.



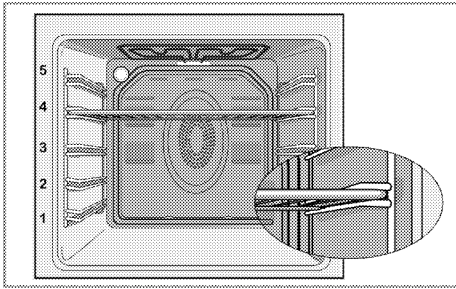
Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.

No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

### Cómo utilizar el horno eléctrico

#### Posiciones de los estantes (para modelos con parrilla de alambre)

Es importante colocar correctamente la parrilla de alambre sobre la rejilla de alambre. La parrilla de alambre debe insertarse entre las rejillas de alambre, tal y como se muestra la figura. No permita que la parrilla de alambre entre en contacto con la pared trasera del horno. Deslice la parrilla de alambre hacia la parte delantera del estante y acabe de colocarla con ayuda de la puerta, con el fin de gozar de un buen rendimiento de gratinado. (Varía en función del modelo del producto.)



## Modos de funcionamiento

El orden de los modos de funcionamiento que aquí se muestra puede variar con respecto a su aparato.

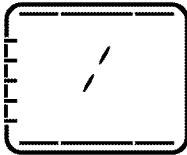
### 1. Calentamiento superior e inferior



Los alimentos se calientan simultáneamente desde arriba y desde abajo. Por ejemplo, este modo de calentamiento es adecuado para bizcochos, piezas de repostería, o bizcochos y guisos en moldes de horno. Cocine con una sola bandeja.

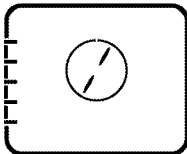
La pantalla mostrará la posición de estante más adecuada.

### 2. Calentamiento superior/ inferior con ventilador



El aire caliente generado por los calentadores inferior y superior se distribuye de manera uniforme y con rapidez por todo el horno gracias al ventilador. Cocción con una sola bandeja.

### 3. Calentamiento con ventilador

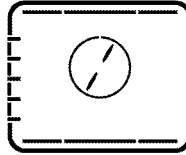


El aire caliente generado por el calentador con ventilador se distribuye de manera uniforme y con rapidez por todo el horno gracias al ventilador.

Es adecuado para cocinar sus alimentos en estantes situados a diferentes niveles, y en la mayoría de casos no se precisa precalentamiento. Apto para la cocción con varias bandejas.

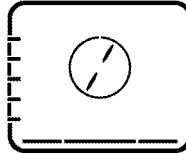


### 4. Función "3D"



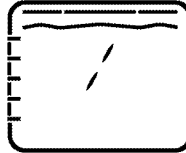
El calentamiento superior e inferior más el calentamiento con ventilador están activados. Los alimentos se cocinan de manera uniforme y rápida. Cocine con una sola bandeja.

### 5. Función pizza



El calentamiento inferior y el calentamiento con ventilador están activados. Adecuado para la cocción de pizzas.

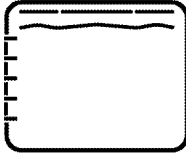
### 6. Gratinador grande+ventilador



El aire calentado por el gratinador grande se distribuye por el horno con rapidez gracias al ventilador. Es adecuado para asar a la parrilla una gran cantidad de carne.

- Para asar a la parrilla, coloque porciones de tamaño grande o mediano en el estante adecuado debajo del gratinador.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

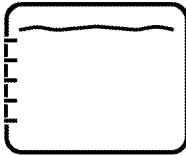
7. **Gratinador grande**



El gratinador grande situado en el techo del horno está en funcionamiento. Es adecuado para asar a la parrilla una gran cantidad de carne.

- Para asar a la parrilla, coloque porciones de tamaño grande o mediano en el estante adecuado debajo del gratinador.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

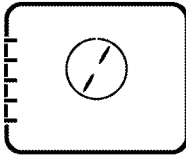
8. **Gratinador**



El gratinador pequeño situado en el techo del horno está en funcionamiento. Apto para asar a la parrilla y gratinar platos.

- Para asar a la parrilla, coloque porciones de pequeño o mediano tamaño en la posición correcta en la bandeja bajo el gratinador.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

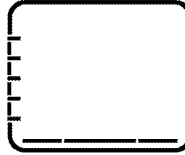
9. **Calentamiento de ventilador 'Eco'**



Puede utilizar esta función en el rango de temperaturas entre 160 y 220 °C en lugar de las funciones de cocción que utilizaría con el calentamiento con ventilador con el fin de ahorrar energía. No obstante, el tiempo de cocción aumentará un poco.

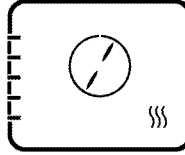
Los tiempos de cocción relativos a esta función se indican en la tabla "**Calentamiento de ventilador 'Eco'**".

10. **Calentamiento inferior**



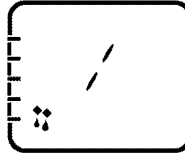
Solo el calentamiento inferior está en funcionamiento. Es adecuado p.ej. para pizzas y para el posterior dorado de los alimentos desde la parte inferior.

11. **Conservación del calor**



Puede utilizarse para mantener alimentos a la temperatura de servir durante un largo periodo de tiempo.

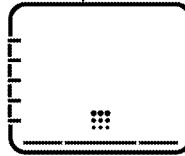
12. **Funcionando con ventilador**



El horno no está caliente. Sólo el ventilador de la pared posterior está en funcionamiento. Los alimentos en grano congelados se descongelan lentamente a temperatura ambiente y los alimentos cocinados se enfrían.

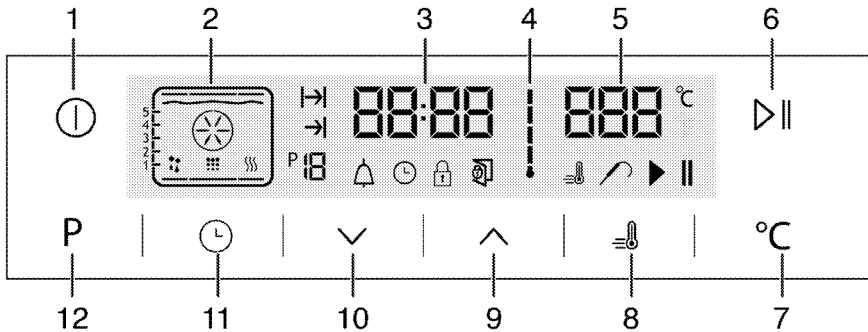
13. **Limpieza al vapor fácil**

**(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)**



Esta función permite ablandar la suciedad (que no lleve mucho tiempo) y limpiarla fácilmente. Consulte la sección "Limpieza - limpieza al vapor fácil" para una limpieza fácil al vapor.

## Funcionamiento de la unidad de control del horno

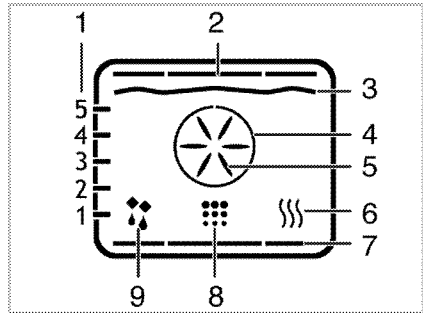


- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Pantalla de función
- 3 Campo indicador de la hora actual
- 4 Símbolo de temperatura interna del horno
- 5 Campo indicador de la temperatura
- 6 Tecla de inicio/fin de cocción
- 7 Tecla de ajuste de temperatura
- 8 Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
- 9 Tecla más
- 10 Tecla menos
- 11 Tecla de ajuste
- 12 Tecla de retorno a la pantalla de funciones

- : Símbolo de tiempo de cocción  
 : Símbolo de hora de finalización de la cocción  
 : Número de función  
 : símbolo de alarma  
 : Símbolo del reloj  
 : Símbolo de bloqueo de teclas  
 : Símbolo de puerta abierta  
 : Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)  
 : Símbolo de sonda de carne  
 : Símbolo de pausa de la cocción  
 : Símbolo de inicio de la cocción

### Tabla de funciones:

La tabla de funciones indica las funciones que pueden utilizarse en el horno así como las temperaturas mínimas y máximas respectivas. La temperatura recomendada se muestra cuando se selecciona la función.







- 1 Posiciones del estante
- 2 Calentador superior
- 3 Calentador del gratinador
- 4 Calentador de refuerzo
- 5 Ventilador de refuerzo
- 6 Conservación del calor
- 7 Calentador inferior
- 8 Posición de limpieza
- 9 Funcionamiento con ventilador


Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.


Tabla de funciones	Rango de temperaturas (°C)
Calentamiento superior e inferior	40-280
Calentamiento superior/inferior con ventilador	40-280
Cocción con ventilador	40-280
Función "3D"	40-280
Función pizza	40-280
Parrilla grande asistida por ventilador	40-280
Gratinador grande	40-280
Gratinador bajo	40-280
Calentamiento con ventilador "Eco"	160-220
Calentamiento inferior	40-220
Conservación del calor	40-100

\*La temperatura puede regularse hasta 310°C en modelos con función de autoimpieza pirólítica (pirólisis)

	Por razones de seguridad, el tiempo máximo de cocción ajustable en todos los modos, excepto en el de conservación de calor, está limitado a seis horas. El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.
	Al realizar cualquier ajuste, los símbolos correspondientes en el reloj parpadearán.
	La hora actual no se puede fijar si el horno está realizando cualquier función, o si se ha fijado una programación semiautomática o totalmente automática en el horno.
	Incluso con el horno apagado, la lámpara del horno se encenderá al abrir la puerta del horno.






### Cómo utilizar el horno







1. Toque la tecla  durante aprox. dos segundos para abrir el horno.  
» La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de que el horno se enciende. Cuando la pantalla está en este modo, es posible fijar el tiempo de cocción, el fin de la hora de finalización de la cocción y la función de refuerzo (calentamiento rápido).


	El horno se apagará automáticamente en menos de 20 segundos si no se lleva a cabo ninguna operación de configuración desde esta pantalla.
--	---


### Cocción manual mediante la selección de la temperatura y la función de utilización

Puede cocinar seleccionando la temperatura y la función específica para su comida y controlar el tiempo de cocción manualmente sin ajustar la duración de la cocción.

1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón  para abrir el horno.
  2. Seleccione la función operativa al tocar las teclas .
  3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo temperatura presionando el botón .
- » El símbolo  parpadea.
4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas .











5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla .
6. Introduzca el plato en el horno.
7. Toque la tecla   para empezar a cocinar si la temperatura y la función de funcionamiento son apropiadas. El símbolo  aparece en la pantalla.  
» Su horno fácilmente comenzará a funcionar en la función seleccionada y aumentará la temperatura interior a la temperatura fijada. Se iluminará cada grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.
8. El horno no se apaga automáticamente debido a la cocción manual sin establecer el tiempo de cocción. Usted puede terminar de cocinar tocando la tecla   una vez más.


» Los acabados del horno, el cocinar y el símbolo  aparece en pantalla.

9. Toque el botón  durante aprox. dos segundos para cerrar el horno.

### Cocción ajustando el tiempo de cocción:

Puede asegurarse de que el horno se apaga por selección de temperatura y función específica para su comida y controlar manualmente el tiempo de cocción sin ajuste de la duración de la cocción.

1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón  para abrir el horno.
  2. Seleccione la función operativa al tocar las teclas .
  3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo temperatura presionando el botón .
- » El símbolo  parpadea.
4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas .
  5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla .
  6. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el tiempo de cocción.
  7. Establecer el tiempo de cocción tocando las teclas  y confirmar la selección presionando la tecla .

- » Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo  aparecerá en la pantalla continuamente.
8. Introduzca el plato en el horno.

9. Toque la tecla para empezar a cocinar, si la temperatura y la función de funcionamiento son apropiadas. El símbolo aparece en la pantalla.
  - » El horno se calienta hasta la temperatura establecida y mantendrá esta temperatura hasta el final del tiempo de cocción seleccionado.
  - » Su horno fácilmente comenzará a funcionar en la función seleccionada y aumentará la temperatura interior a la temperatura fijada. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del ajuste del periodo de cocción. Se iluminará cada grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.
10. Una vez completado el proceso de cocción, la pantalla muestra "End" ("Final") y sonará la alarma.
  - 11. Pulse cualquier tecla para silenciar la alarma.
    - » La alarma se detiene y el horno termina su funcionamiento automáticamente.

### Ajuste la hora de finalización de la cocción para más tarde:

Puede asegurarse de que el horno se apaga, seleccionando la temperatura y la función de utilización específica para su comida, el tiempo de cocción y fin de la cocción a un momento posterior, mediante un control manual sin necesidad de ajustar la duración de la cocción.

1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón para abrir el horno.
2. Seleccione la función operativa al tocar las teclas .
3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo de temperatura presionando el botón .
  - » El símbolo parpadea.
4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas .
5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla .
6. Tocar hasta que aparezca el símbolo en la pantalla para el tiempo de cocción.
7. Establecer el tiempo de cocción tocando las teclas y confirmar la selección presionando la tecla .
- » Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo aparecerá en la pantalla continuamente.

8. Tocar hasta que aparezca el símbolo en la pantalla para el final del tiempo de cocción.
9. Establecer el tiempo de cocción tocando los botones y confirmar la selección presionando la tecla .
- » Tras establecer la hora de finalización del tiempo de cocción, aparecerá el símbolo continuamente en la pantalla.
10. Introduzca el plato en el horno.
11. Toque la tecla para empezar a cocinar, si la temperatura y la función de funcionamiento son apropiadas. El símbolo aparece en la pantalla.
  - » El temporizador del horno calcula automáticamente la hora de inicio restando el tiempo de cocción de la hora de finalización del periodo de cocción que haya fijado. A la hora de inicio del periodo de cocción, el modo de funcionamiento seleccionado se activa y el horno se calienta hasta alcanzar la temperatura establecida. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del ajuste del periodo de cocción. Se iluminará cada grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.
12. Una vez completado el proceso de cocción, la pantalla muestra "End" ("Final") y sonará la alarma.
  - 13. Pulse cualquier tecla para silenciar la alarma.
    - » La alarma se detiene y el horno termina su funcionamiento automáticamente.

Si desea cancelar cualquier tiempo de cocción o el tiempo de cocción más el final del tiempo de cocción una vez establecido, deberá reiniciar el tiempo de cocción.


### Ajuste del refuerzo (precalentamiento rápido)

Usé la función de refuerzo (precalentamiento rápido) para hacer que el horno alcance la temperatura deseada con mayor rapidez.


La función de refuerzo no puede seleccionarse en las posiciones de descongelación, calentamiento con ventilador eco, manteniendo las posiciones calientes y limpieza. La función de bloqueo quedará cancelada en caso de corte del fluido eléctrico.


1. Toque la tecla después de ajustar la temperatura, función de funcionamiento, tiempo de cocción y final del tiempo de cocción.




» El símbolo  aparece continuamente y el ajuste del aumentador de presión (precalentamiento rápido) está habilitado.

» El símbolo del aumentador de presión desaparece tan pronto el horno alcance la temperatura deseada, y el horno retome la función anterior a la función del aumentador de presión.

2. Presione nuevamente la tecla  para cancelar la función del aumentador de presión.



» El símbolo  desaparece y el ajuste del aumentador de presión (precalentamiento rápido) está deshabilitada.

### Apagado del horno eléctrico

Pulse la tecla  para apagar el horno.



### Activación del bloqueo de teclas

Puede evitar que el horno sea manipulado activando la función de bloqueo de teclas.

1. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.

» La pantalla mostrará el mensaje "OFF" (desactivado).



2. Pulse  para activar el bloqueo de teclas.

» Una vez activado el bloqueo de teclas, la pantalla mostrará el mensaje "On" (activado) y el símbolo  permanecerá iluminado. Confirme tocando .





Las teclas del horno no están operativas cuando el bloqueo de teclas está activo. El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de fallo del suministro eléctrico.

### Para desactivar el bloqueo de teclas, pulse

1. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.

» La pantalla mostrará el mensaje "On" (activado).

2. Inhabilite el bloqueo de teclas pulsando la tecla .

» "OFF" aparecerá una vez que se desactiva el bloqueo de teclas. Confirme tocando .





Las teclas del horno no están operativas cuando la función del bloqueo de teclas está activa. El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico.

### Ajuste del reloj alarma



Puede utilizar el temporizador del aparato como alarma o recordatorio, además del programa de cocción.


El reloj alarma no tiene ninguna influencia sobre las funciones del horno. Se utiliza únicamente como un aviso. Por ejemplo, resulta útil cuando desee dar la vuelta a los alimentos que están en el horno una vez transcurrido cierto tiempo. El temporizador le dará una advertencia de audio al final del tiempo programado.


1. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.



El tiempo máximo de alarma es de 23 horas y 59 minutos.

2. Establecer la duración de la alarma mediante las teclas  / .

» El símbolo  permanecerá encendida y el tiempo de alarma aparecerá en la pantalla una vez que se establece la hora de alarma.



3. Al final del tiempo de alarma, el símbolo  empezará a parpadear y la alarma acústica sonará.


### Apagado de la alarma

1. La advertencia acústica sonará durante 2 minutos. Para desactivar la advertencia acústica, pulse cualquier tecla.

» La advertencia acústica dejará de sonar y la pantalla mostrará la hora actual.

### Cancelando la alarma;



1. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para cancelar la alarma.



2. Pulse y mantenga la tecla  hasta que se muestre "00:00".




Aparecerá el tiempo de alarma. Si el tiempo de alarma y el tiempo de cocción se ajustan simultáneamente, la pantalla mostrará el tiempo más breve de los dos.

### Cambio de la hora

1. Tocar la tecla  en breves intervalos hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.


2. Toque las teclas  /  para ajustar la hora.



3. Confirmar el ajuste presionando  el símbolo y esperar 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar.




En caso de corte del suministro eléctrico, el reloj deja de indicar la hora correcta y debe ponerse de nuevo en hora. La hora actual no se puede cambiar cuando alguna de las funciones del horno está en uso.





### Ajustar el volumen



1. Cuando el horno esté en el modo Standby, toque la tecla  en breves intervalos hasta que 'VOL' aparezca en pantalla.

2. Pulse las teclas  /  para configurar uno de los tonos L0, L1 o L2.

3. Pulse la tecla  o espere 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar la configuración

## Ajustar la configuración de la lámpara Eco

1. Cuando el horno esté en el modo Standby, toque la tecla  en breves intervalos hasta que 'LP' aparezca en pantalla.
2. Pulse las teclas  /  para configurar la opción On o ECO.
3. Pulse la tecla  o espere 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar la configuración
4. Cuando esté configurado en ON; mientras la puerta del horno esté abierta en modo Standby y durante la operación la lámpara se encenderá continuamente.
5. Cuando esté configurado en ECO; mientras la puerta del horno esté abierta en modo Standby y durante la operación la lámpara se encenderá y se apagará después de 15 segundos.

Si se toca cualquier tecla durante la operación (excluyendo las teclas  y ) la lámpara se encenderá y se apagará después de 15 segundos.

## Tabla de tiempos de cocción


































Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.

## Horneado y asado



El primer estante del horno es el estante inferior.

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en bandeja	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	180	25 ... 30
Bizcochos en molde	Una bandeja	Molde de pastel sobre parrilla de alambre**		2	180	40 ... 50
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Bizcocho esponjoso	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		2	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre** 4-Bandeja redonda con forma de resorte de 26 cm de diámetro sobre bandeja para pasteles**		1 - 4	150	35 ... 45
Galletas	Una bandeja	Bandeja para pasteles*		3	180	25 ... 30
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	180	30 ... 40

	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Masa de repostería	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja estándar*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Masa fuerte	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	25 ... 35
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levadura	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	35 ... 45
Lasaña	Una bandeja	Bandeja rectangular de vidrio/metal sobre rejilla de alambre**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	10 ... 15
Filete de ternera (entero) / Asado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 min. 250/max, A continuación: 180 ... 190	100 ... 120
Pierna de cordero (cocido)	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 min. 250/max, A continuación: 190	70 ... 90
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 min. 250/max, A continuación: 190	60 ... 80
Pollo asado (1,8-2 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 min. 250/max, A continuación: 180 ... 190	60 ... 80
	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 min. 250/max, A continuación: 180 ... 190	60 ... 80
Pavo (5.5 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 min. 250/max, A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 min. 250/max, A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	20 ... 30
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar siempre el horno.

\* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

\*\* Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

## Tabla de cocción para comprobar las comidas

Las comidas de esta tabla de cocción se preparan según la norma EN 60350-1 para facilitar a los institutos de control la comprobación del producto.

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Mantecada	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	140	20 ... 30
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	140	20 ... 30
	2 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Bizcocho esponjoso	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		2	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre** 4-Bandeja redonda con forma de resorte de 26 cm de diámetro sobre bandeja para pasteles**		1 - 4	150	35 ... 45
Tarta de manzana	Una bandeja	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre**		2	180	50 ... 60
	Una bandeja	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre**		2	170	50 ... 60
	2 bandejas	1-Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre** 4-Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la bandeja para pasteles**		1 - 4	170	50 ... 60
Se recomienda precalentar siempre el horno.						
* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.						
** Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.						

## Calentamiento de ventilador 'Eco'



No modifique la temperatura de cocción una vez la cocción en el modo Calentamiento de ventilador 'Eco' se haya iniciado.



No abra la puerta durante la cocción en el modo Calentamiento de ventilador 'Eco'. Si la puerta no se abre, la temperatura interna está optimizada para ahorrar energía y puede diferir de la pantalla.

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	160	25 ... 35
Galletas	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	180	25 ... 35
Masa de repostería	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	200	45 ... 55
Masa fuerte	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	200	35 ... 45

\* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

### Consejos para el horneado de bizcochos

- Si el bizcocho está demasiado seco, incremente la temperatura en unos 10 °C y reduzca el tiempo de cocción.
- Si el bizcocho está húmedo, utilice menos líquido o reduzca la temperatura en unos 10 °C.
- Si la parte superior del bizcocho está demasiado dorada, colóquelo en un estante más bajo, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.
- Si el bizcocho está bien cocido por dentro pero pegajoso por fuera utilice menos líquido, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.

### Consejos sobre el horneado de masa

- Si la masa está demasiado seca, incremente la temperatura en unos 10 °C y reduzca el tiempo de cocción. Aplique a las capas de masa una salsa a base de leche, aceite, huevo y yogur.
- Si la masa tarda demasiado en hacerse, compruebe que su grosor no exceda la profundidad de la bandeja.
- Si la parte superior de la masa se dora pero la parte inferior no está hecha, asegúrese de que la salsa utilizada para la masa no esté concentrada en su mayor parte en la zona inferior. Procure esparcir la salsa por igual entre las capas de masa y por la parte superior para obtener un dorado uniforme.



Hornee la masa en el modo y la temperatura indicados en la tabla de cocción. Si la parte inferior sigue sin hacerse lo suficiente, la próxima vez colóquelo en el estante del nivel inmediatamente inferior.

### Consejos para la cocción de verduras

- Si el plato de verduras consume todo el jugo y queda demasiado seco, prepárelo en una cazuela con tapa en lugar de en una bandeja.

Los recipientes cerrados preservarán los jugos del plato.

- Si las verduras quedan sin hacer, hiévalas previamente o prepárelas como si fueran alimentos enlatados y dépositelas en el horno.

## Cómo utilizar el gratinador











### ADVERTENCIA


Cierre la puerta del horno cuando utilice el gratinador.


Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

### Encendido del gratinador


1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón  para abrir el horno.
2. Pulse  para seleccionar la función de gratinador que desee.
3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo de temperatura presionando el botón .
  - » El símbolo  parpadea.
4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas .
5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla .
6. Toque la tecla  para empezar a gratinar si la temperatura y la función de funcionamiento son apropiadas. El símbolo  aparece en la pantalla.
  - » Su horno fácilmente comenzará a funcionar en la función seleccionada y aumentará la temperatura interior a la temperatura fijada. Se iluminará cada grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores

activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.

7. Usted puede terminar de gratinar tocando el botón  una vez más.

» El horno termina de gratinar y el símbolo  aparece en la pantalla.

### Apagado del gratinador

1. Toque el botón  durante aprox. dos segundos para cerrar el horno.



Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso. No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

### Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla

#### Asado a la parrilla con gratinador eléctrico

Alimento	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura recomendada (°C)**	Tiempo de asado (aprox.)
Pescado	Parrilla de alambre	4..5	250	20..25 min. #
Pollo fileteado	Parrilla de alambre	4..5	250	25..35 min.
Chuletas de cordero	Parrilla de alambre	4..5	250	20..25 min.
Ternera asada	Parrilla de alambre	4..5	250	25..30 min. #
Chuletas de ternera	Parrilla de alambre	4..5	250	25..30 min. #
Pan tostado *	Parrilla de alambre	4	250	1..3 min.

# en función del grosor

\*Precaliente durante 5 minutos

\*\*Si no se puede ajustar la temperatura de la parrilla de su producto, la parrilla funcionará a la temperatura recomendada.

Las comidas de esta tabla de cocción se preparan según la norma EN 60350-1 para facilitar a los institutos de control la comprobación del producto.

Alimento	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Pan tostado	Parrilla de alambre	4	250	1..3 min.
Albóndigas de carne (ternera) - 12 piezas	Parrilla de alambre	4	250	25..35 min.

Voltee la comida después de 2/3 del tiempo total de asado.

Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos siempre que vaya a asar a la parrilla cualquier alimento.

## 6 Mantenimiento y cuidados

### Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.



#### PELIGRO:

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.

Existe el riesgo de descarga eléctrica.



#### PELIGRO:

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecida en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidable y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.



No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

### Limpieza del panel de control

Limpie el panel y los mandos de control con un paño húmedo y a continuación séquelos.



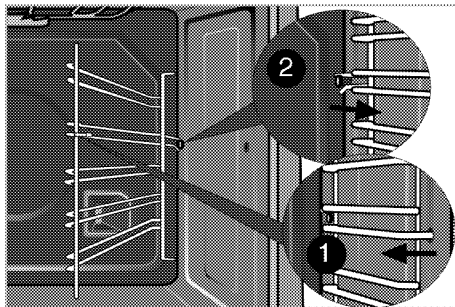
Si su aparato viene equipado con botones/mandos no retire los mandos de control para limpiar el panel de control. Puede dañarse el panel de control.

### Limpieza del horno

#### Limpieza de las paredes laterales (Varía en función del modelo del producto.)

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

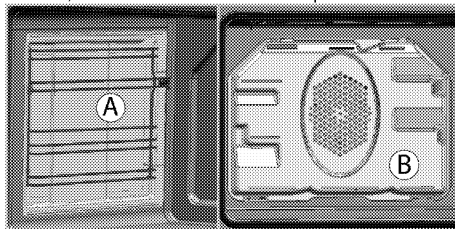
1. Retire la sección frontal de la rejilla lateral tirando de ella en dirección opuesta a la pared lateral.
2. Extraiga completamente la rejilla lateral tirando de ella hacia usted.



#### Paredes catalíticas

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Es posible que las paredes laterales internas (A) y/o la pared trasera (B) de su electrodoméstico estén recubiertas de un esmalte catalítico. Las paredes catalíticas presentan un color claro mate y una textura porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben limpiarse. Gracias a su estructura porosa, las superficies catalíticas absorben la grasa y una vez se llenen, comienzan a brillar. En caso de que esto suceda, se recomienda cambiar las partes.

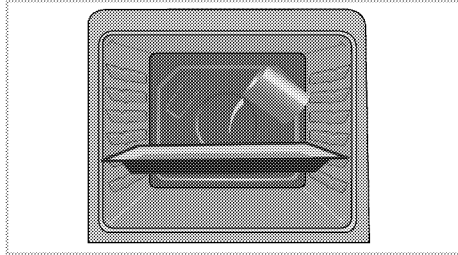


#### Limpieza al vapor fácil

**(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)**

La función facilita la limpieza porque la suciedad se ablanda por medio del vapor que se forma en el interior del horno y las gotas de agua que se condensan en sus superficies interiores (siempre y cuando no se espere demasiado tiempo a aplicarla).

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
2. Vierta 500 ml de agua en la bandeja del horno y coloque la bandeja en el 2º estante del horno.



3. Seleccione la función de limpieza al vapor fácil. La duración de la limpieza se mostrará en la pantalla y no podrá modificarse. Puede ajustar la hora de finalización para esta función de limpieza.
4. Abra la puerta y pase una esponja o un paño húmedo por las superficies interiores.
5. Elimine la suciedad persistente con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y pase a continuación un paño seco.

**i** Durante el modo de limpieza fácil con vapor, el agua que se coloca en la bandeja para ablandar la suciedad/residuos presentes en la cavidad del horno se evaporará y condensará en la cavidad del horno y en el cristal interior de la puerta del horno, por lo que el agua podrá gotear cuando se abra la puerta del horno. Limpie la condensación tan pronto como se abra la puerta del horno.

### **Limpieza de la puerta del horno**

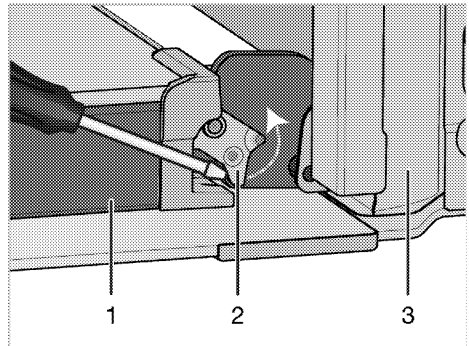
Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.

**i** No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

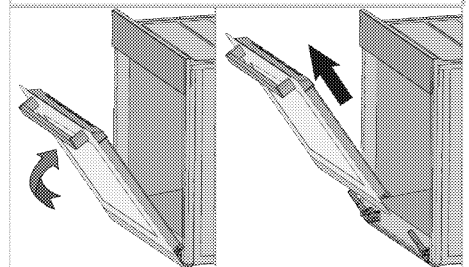
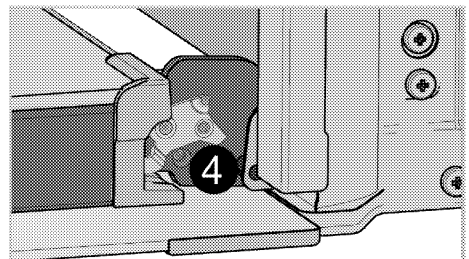
**i** El panel de vidrio de la puerta frontal está recubierto de un material de fácil limpieza. No utilice productos de limpieza abrasivos, rasquetas de metal, estropajos o lejía para limpiar el panel de vidrio de la puerta frontal, ya que podría rayar la superficie. Tales productos podrían destruir el recubrimiento.

### **Retirada de la puerta del horno**

1. Abra la puerta frontal (1).
2. Abra los clips de la carcasa de la bisagra (2) en los lados derecho e izquierdo de la puerta frontal presionando el gancho como se muestra en la figura. La cerradura debe verse como (4) cuando está abierta.



- 1 Puerta
- 2 Bloqueo de la bisagra(posición cerrada)
- 3 Horno
- 4 Bloqueo de la bisagra(posición abierta)





- Abra la puerta frontal hasta la mitad de su recorrido.
- Retire la puerta frontal tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.



Para volver a colocar la puerta, es preciso aplicar en orden inverso los pasos del procedimiento de retirada. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

### **Función de Cierre suave y Abrir suave**

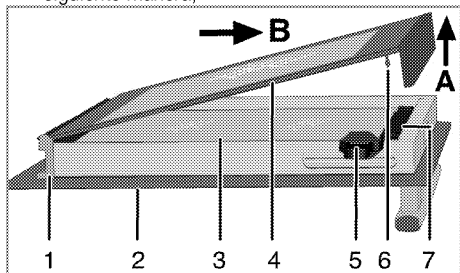
Algunos modelos pueden incluir una función de Cierre suave y Abrir suave. La función de cierre suave le permite al usuario cerrar la puerta de un horno sin problemas, llevándola a unos 15 cm de la posición cerrada y empujándola suavemente. El sistema automático de amortiguación ayuda a cerrar la puerta suavemente. Una característica similar se observa mientras la puerta del horno está completamente abierta; Aproximadamente a 9 cm de la posición completamente abierta, el sistema de amortiguador se activa y permite una apertura suave.

### **Retirada del vidrio interior de la puerta (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)**

El panel de vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza.

Para limpiar el panel de vidrio interior de la puerta;

- Tras retirar la puerta del horno proceder de la siguiente manera;



- Alojamiento de la bisagra
  - Panel de vidrio exterior
  - Panel de vidrio interior
  - Panel de vidrio más interior
  - Pala
  - Clavija
  - Alojamiento de la clavija
- Levante un poco el vidrio más interior (4) en la dirección A por medio de la pala (5) hasta que

escuche un "clic" y tire de él en la dirección B, tal y como se muestra en la ilustración.

- A continuación limpie directamente la superficie del panel de vidrio interior de la puerta (3). No es necesario retirarlo de su ubicación.
- Tras limpiar el panel de vidrio exterior (2), el primer paso para volver a montar la puerta consiste en volver a colocar el panel de vidrio más interior (4).
- En primer lugar, coloque la parte inferior del vidrio más interior (4) en el alojamiento de la bisagra (1). A continuación, empuje las clavijas del lado superior del vidrio más interior (6) hacia el alojamiento (7) hasta que escuche un "clic".

### **Sustitución de la lámpara del horno**



#### **PELIGRO:**

Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación y se haya enfriado con el fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.



La posición de la lámpara puede variar con respecto a la ilustración.



La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.



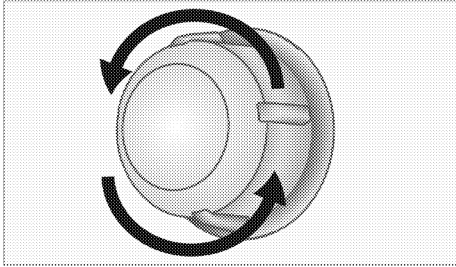
Las lámparas utilizadas en este electrodoméstico tienen que soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.



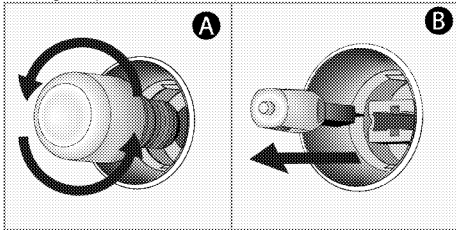
En este horno se utiliza una lámpara incandescente con una potencia inferior a 40 W, una altura inferior a 60 mm, un diámetro inferior a 30 mm o una lámpara halógena con casquillo tipo G9, una potencia inferior a 60 W. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 ° C. Las lámparas del horno se pueden obtener de los agentes de servicio autorizados o de un técnico con licencia.

**Si su horno dispone de una lámpara redonda:**

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Gire la cubierta de vidrio en la dirección contraria a las agujas del reloj para retirarla.



3. Si la lámpara del horno es de tipo (A) como la mostrada en la figura siguiente, quítela girándola como se muestra y reemplácela. Si la lámpara es de tipo (B), tire y quítela como se muestra en la figura y reemplácela.



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

## 7 Resolución de problemas

### El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.

- La formación de vapor durante el funcionamiento es normal. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

### El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

### El aparato no funciona.

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*

### La luz del horno no funciona.

- La lámpara del horno está defectuosa. >>> *Sustituya la lámpara del horno.*
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*

### El horno no se calienta.

- Es posible que no esté configurada a una determinada función de cocción y/o temperatura. >>> *Configure el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura.*
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*



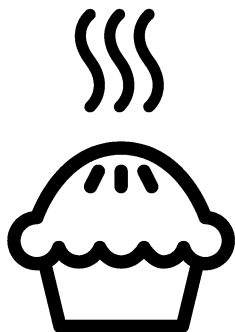
Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.





## Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas



LT

## Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

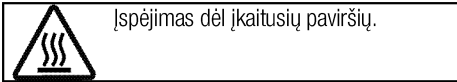
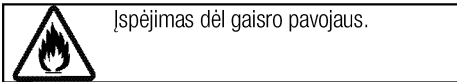
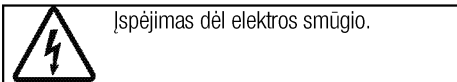
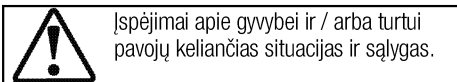
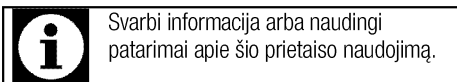
Gerbiamas pirkėjų,

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

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

### Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



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

**1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4**

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

**2 Bendra informacija 9**

Apžvalga.....	9
Komplekto turinys.....	10
Techniniai duomenys.....	11

**3 Įrengimas 12**

Prieš įrengiant.....	12
Įrengimas ir prijungimas.....	14
Būsimas transportavimas.....	15

**4 Paruošimo Darbai 16**

Patarimai, kaip taupyti energiją.....	16
Naudojant pirmą kartą.....	16

Laiko nustatymas.....	16
Pirmasis prietaiso valymas.....	16
Pradinis šildymas.....	17

**5 Kaip naudoti orkaitę 18**

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje.....	18
Kaip naudoti elektrinę orkaitę.....	18
Veikimo režimai.....	19
Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką.....	21
Maisto gaminimo laiko lentelė.....	25
Kaip naudoti grilį.....	27
Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė.....	28

**6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 29**

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

**7 Trikčių nustatymas 32**

## **1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos**

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

### **Bendrieji saugos reikalavimai**

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

vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

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

### **Elektros sauga**

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



patirtus naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.

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

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

### Gaminio sauga

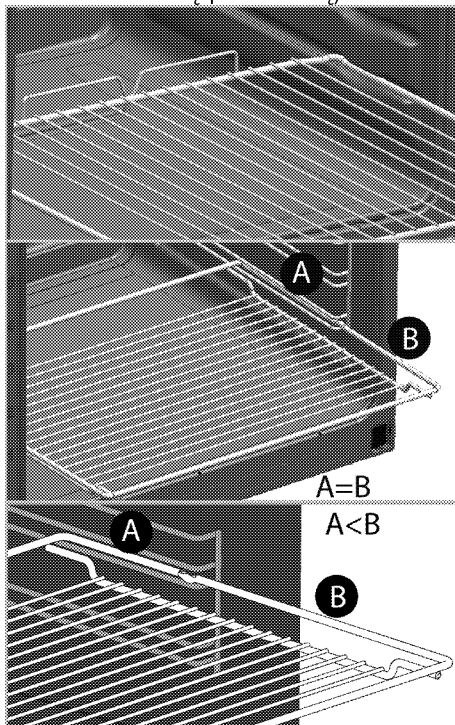
- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi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

paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.

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

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

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



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

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

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

Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

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

### **Numatytoji naudojimo paskirtis**

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

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

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

### **Vaikų sauga**

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

## **Seno gaminio išmetimas**

### **WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitikties:**



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

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

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

Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

### **RoHS direktyvos atitikties:**

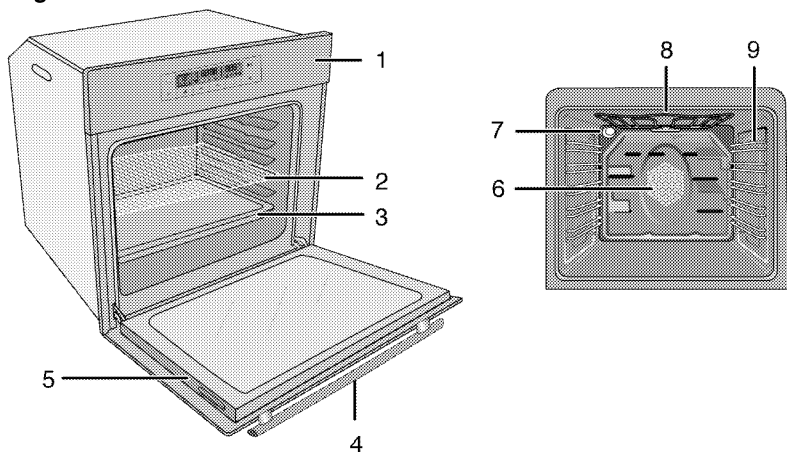
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

### **Pakavimo medžiagų išmetimas**

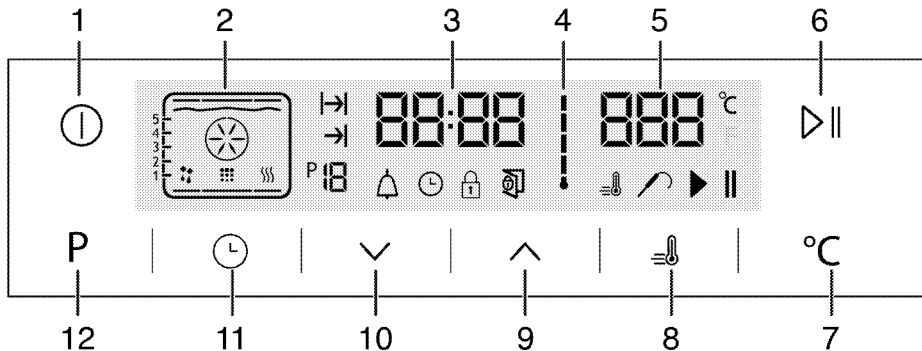
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu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

## 2 Bendra informacija

### Apžvalga



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



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

## Komplekto turinys

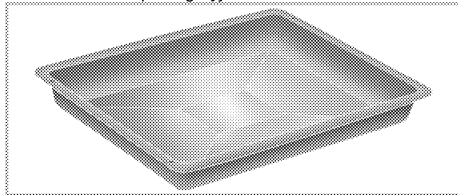


Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

1. **Vartotojo vadovas**

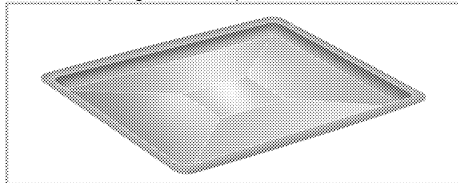
2. **Gili kepimo skarda**

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



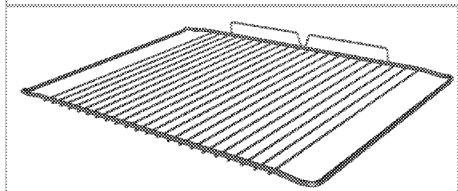
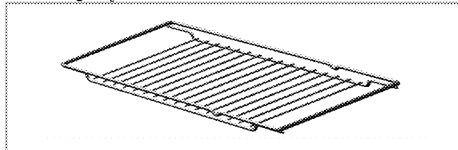
3. **Skarda pyragaičiams**

Naudojama tešlainiams, pavyzdžiui, sausainiams arba pyragaičiams kepti.



4. **Grilio grotelės**

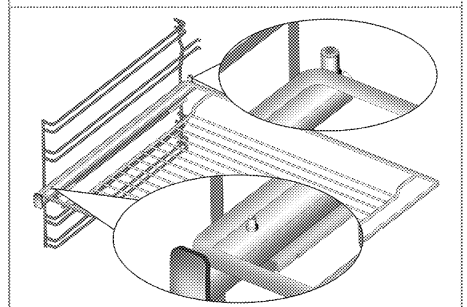
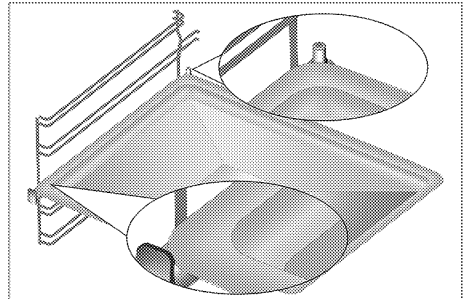
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepami, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujamo bėgelių.



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

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

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



## Techniniai duomenys

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

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

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

\*\* Žr. Įrengimas, puslapis 12.



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



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



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

### 3 Įrengimas

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



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



#### PAVOJUS:

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



#### PAVOJUS:

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

#### Prieš įrengiant

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

- Paviršiai, sintetiniai laminatai ir kiljiai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
- Virtuvės spintelės turi būti pastatytos lygiai ir pritvirtintos.
- Jeigu po orkaitę yra stalčius, tarp orkaitės ir stalčiaus reikia įtaisyti lentyną.
- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.
- Norėdami perkelti, imkite orkaitę už angų abiejuose šonuose.
- Prieš montuodami gaminį, išimkite iš vidaus visas medžiagas ir dokumentus.
- Virtuvės baldai turi atitikti toliau paveikslėlyje nurodytus matmenis. Siekiant užtikrinti pakankamą ventilavimą, galinėje virtuvės baldų dalyje turi būti išpjauta anga, kurios matmenys nurodyti paveikslėlyje toliau.

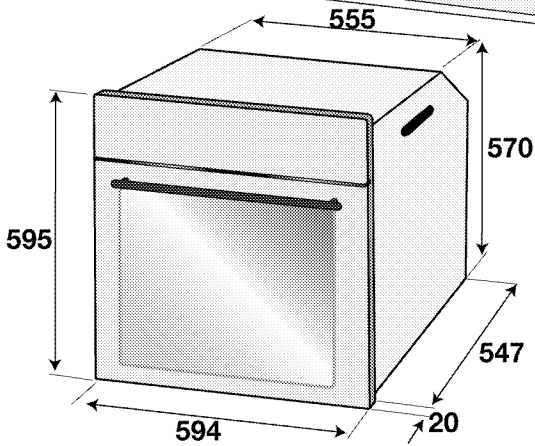
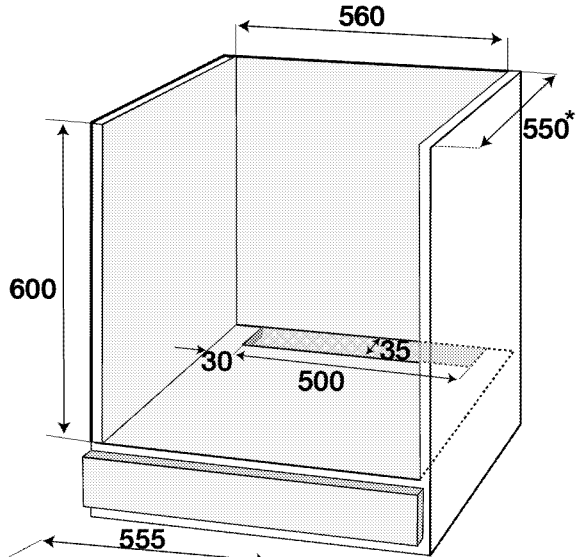
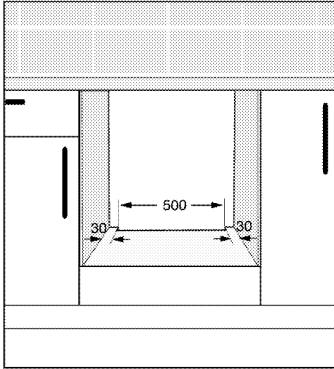
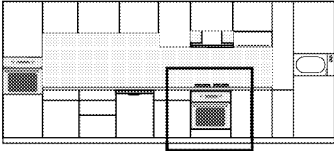


Nestatykite šio buitinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.

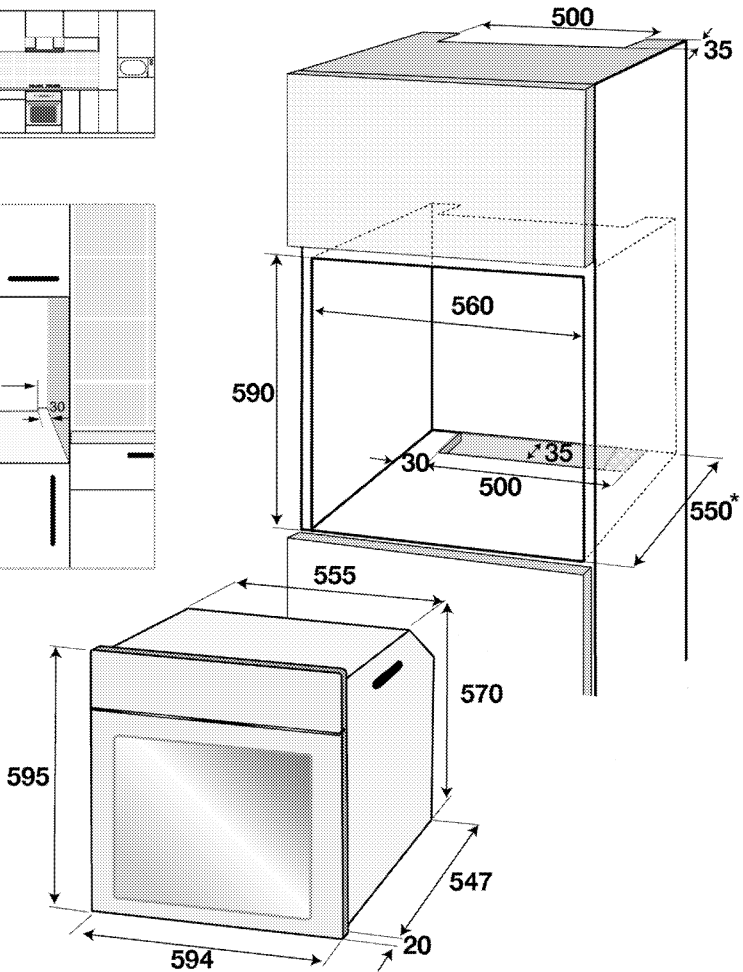
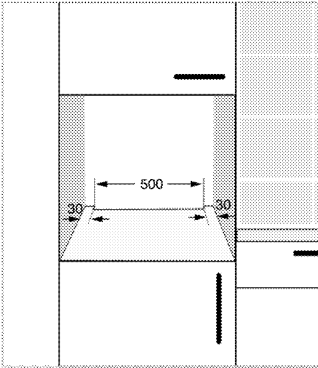
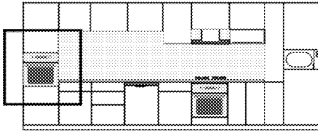


Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.





\* min.



\* min.

## Įrengimas ir prijungimas

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

### Elektros įvadas

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



#### PAVOJUS:

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



#### PAVOJUS:

Maitinimo laidą negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių. Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

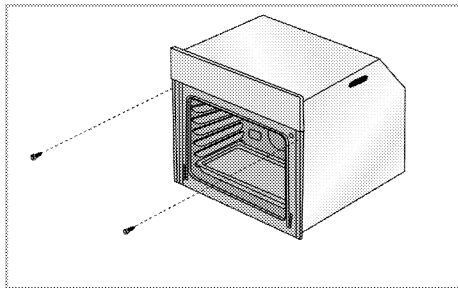
- Pajungiant reikia vadovautis nacionaliniais reglamentais.
- Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Norėdami pamatyti duomenų plokštelę, atidarykite priekines dureles.
- Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitikti techninių duomenų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

	<p><b>PAVOJUS:</b> Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!</p>
	<p>Įrengus prietaisą, maitinimo laido kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (nenutieskite laido virš viryklės).</p>
	<p>Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitę tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją elektros instaliaciją tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.</p>

Išjunkite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

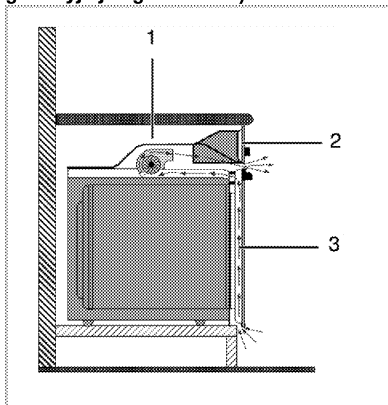
### Gaminio įrengimas

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




Priveržkite orkaitę 2 varžtais, kaip pavaizduota. Sumontavę įsitikinkite, kad varžtai tinkamai priveržti ir orkaitė nejuda. Sumontavus ne pagal instrukcijas ir nepakankamai priveržus varžtus, naudojama orkaitė gali apvirsti.

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



- 1 Aušinimo ventilatorius
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Durelės

Įmontuotasis ventilatorius aušina ir įmontuojamą spintelę, ir prietaiso priekį.



	<p>Išjungus orkaitę, aušinimo ventilatorius veikia dar 20–30 minučių. Jeigu maistą orkaitėje gaminote užprogramavę laikmatį, pasibaigus kepimo laikui kartu su visomis funkcijomis bus išjungtas ir aušinimo ventilatorius.</p>
---	---

### Galutinis patikrinimas

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

### Būsimas transportavimas

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

	<p>Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jį tik vertikaliajoje padėtyje.</p>
	<p>Apžiūrėkite prietaisą ir įsitikinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.</p>

## 4 Paruošimo Darbai

### Patarimai, kaip taupyti energiją

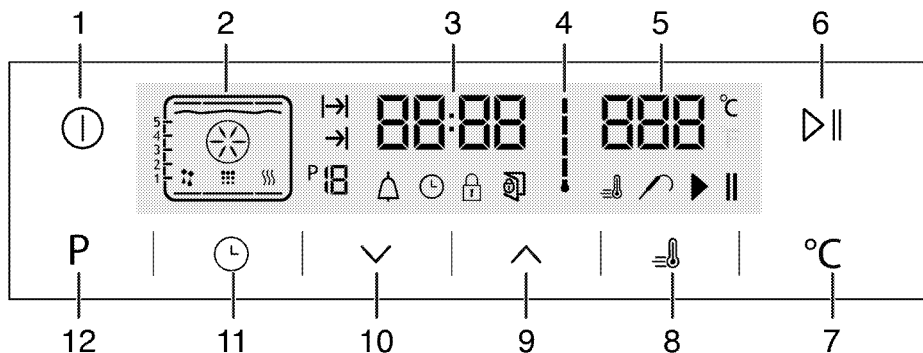
Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį buitinį prietaisą ir taupyti energiją.

- Naudokite tamos spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.
- Jei durelės neatidaromos, vidinė temperatūra optimizuojama energijai taupyti naudojant TAUPAUS KAITINIMO SU VENTILIATORIUMI režimą ir gali skirtis nuo rodomos ekrane.

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

### Naudojant pirmą kartą

#### Laiko nustatymas



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

1. Pirmą kartą įjungus orkaitę, užsidega simbolis ⌚, liesdami mygtukus ▲ / ▼, nustatykite valandas.
2. Patvirtinkite nuostatą, paliesdami simbolį ⌚, ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.

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

#### Pirmasis prietaiso valymas

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

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

## Pradinis šildymas

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



### DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti!

Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn.

Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mėvėkite šilumai atsparias pirštines.

## Elektrinė orkaitė

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

## Orkaitė su griliu

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



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

## 5 Kaip naudoti orkaitę

### Bendroji informacija apie kepimą, kepimą ir kepimą grilyje



#### DĖMESIO

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



#### PAVOJUS:

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

### Patarimai dėl kepimo

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

### Patarimai dėl kepimo

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

### Patarimai dėl kepimo grilyje

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

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

vieline lentyna taip, kad padengtas plotas neviršytų šildytuvo dydžio.

- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepimo skardą su grotelėmis pageidaujama orkaitės lygyje. Jeigu kepatė grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepimo skardą žemesniame lygyje, kad į ją nuvarvėtų riebalai. Įtaisoa kepimo skarda turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą kepimo grilyje sritį. Ši skarda su prietaisu gali būti nepateikta. Į kepimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.



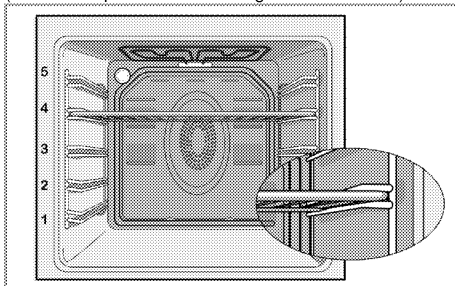
Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliame karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

### Kaip naudoti elektrinę orkaitę

#### Elektrinės orkaitės išjungimas

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

(Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)



## Veikimo režimai

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

### 1. Tradicinis kepimas



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

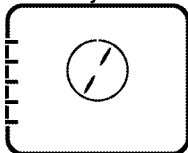
Ekrane rodoma tinkama lentynos padėtis.

### 2. Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventilatoriumi



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

### 3. Vent. šildymas



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

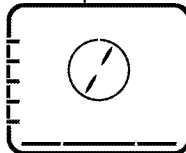
**i** Atidarius orkaitės dureles, ventiliatorius variklis išsijungia, kad karštas oras liktų orkaitės viduje.

### 4. "3D" funkcija



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

### 5. Picos kepimo funkcija



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

### 6. Did. grilis+vent.



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

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

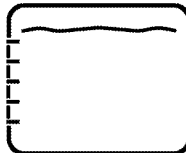
### 7. Stiprus grilis



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

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

### 8. Grilis

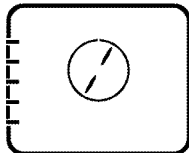


Veikia orkaitės viršuje esantis grilis. Tinkama kepti grilyje ir apkepus.

- Dėkite mažas arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.

- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

9. **Eko. Karštas oras**



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

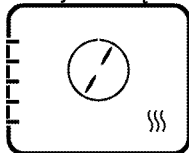
Visos šiai funkcijai tinkamos kepimo laiko nuostatos pateiktos „**Eko. Karštas oras**“ lentelėje.

10. **Apat. šildymas**



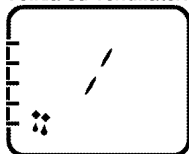
Veikia tik apatinis šildytuvas. Tinka picoms kepti ir paskesniai patiekalų apskrudinimui iš apačios.

11. **Palaikyti šilumą**



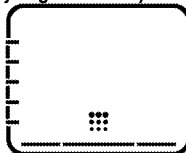
Naudojama maistui ilgai laikyti tokioje temperatūroje, kad jį galima būtų tuoj pat patiekti.

12. **Veikia su ventiliatoriumi**



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

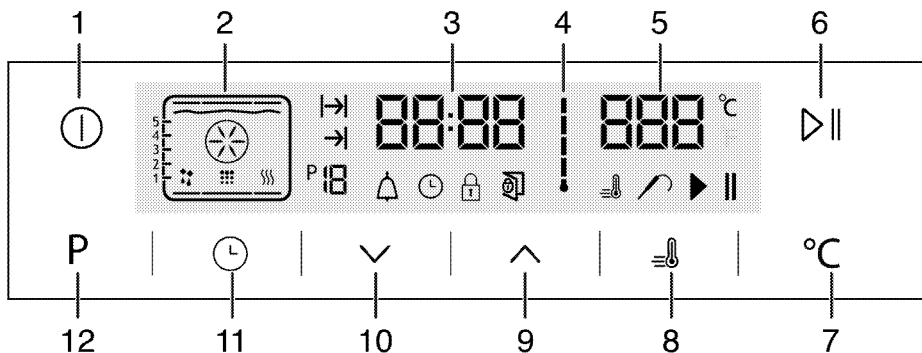
13. **Lengvas valymas garais**  
(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)



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



## Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką

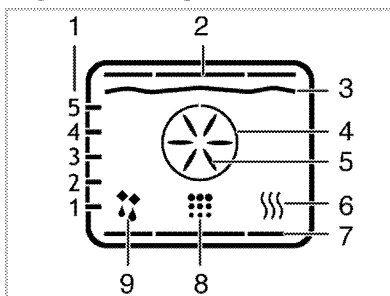


- 1 JJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas
- 2 Funkcijų rodymo ekranas
- 3 Esamo laiko rodmens laukelis
- 4 Orkaitės vidaus temperatūros simbolis
- 5 Temperatūros indikatoriaus laukelis
- 6 Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas
- 7 Temperatūros nustatymo mygtukas
- 8 Stiprintuvo simbolis (greitasis įkaitinimas)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

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

### Funkcijų lentelė:

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



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


Funkcijos gali skirtis priklausomai nuo gamtinio modelio!

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


\*Modeliuose su pirolitinio savaiminio valymosi funkcija (pirolize) galima nustatyti iki 310 °C temperatūrą

	Saugos sumetimais, maksimalus gaminimo laikas, kurį galima nustatyti, yra ne didesnis nei 6 valandos parinkus bet kokią gaminimo funkciją, išskyrus šilumos palaikymą. Dingus elektros tiekimui, programa atsaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę.
	Atliekant nustatymus, žybcios atitinkami laikrodžio simboliai.
	Jeigu orkaitė vykdo kokią nors funkciją, orkaitė yra pusiau automatiškai arba visiškai automatiškai užprogramuota, esamo laiko nustatyti negalima.
	Net jei orkaitė yra išjungta, atidarius orkaitės dureles, užsidega orkaitės lemputė.

### Kaip naudoti orkaitę









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

» Orkaitei įsijungus, ekrane rodoma pirma veikimo funkcija. Ekranui veikiant šiuo režimu, galima nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką ir stiprintuvo (greitojo įkaitinimo) funkciją.


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


### Rankinis gaminimo valdymo būdas, pasirenkant temperatūrą ir veikimo funkciją

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

1. Palietus mygtuką , kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
  2. Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus .
  3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką .
- » Žybcioja simbolis .
4. Nustatykite norimą temepatrūrą, liesdami mygtukus .
  5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką .
  6. Įdėkite patiekalą į orkaitę.
  7. Jeigu temperatūra ir veikimo funkcija yra tinkamos, palieskite mygtuką , kad būtų pradėtas gaminimas. Ekrane pasirodo simbolis .

» Orkaitė tuoj pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs visos vidaus temperatūros simbolio padalos. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.











8. Naudojant rankinį gaminimo valdymo būdą, nenustačius gaminimo trukmės, orkaitė automatiškai neišsijungia. Gaminimą galite išjungti, dar kartą palietę mygtuką .


» Orkaitė baigia gaminti ir ekrane pasirodo simbolis .



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

### Gaminimas nustatant gaminimo laiką

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

1. Palietus mygtuką , kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
  2. Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus .
  3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką .
- » Žybcioja simbolis .
4. Nustatykite norimą temepatrūrą, liesdami mygtukus .
  5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką .
  6. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
  7. Liesdami mygtukus , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką .

» Nustačius gaminimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis .

8. Įdėkite patiekalą į orkaitę.
  9. Jeigu temperatūra ir gaminimo laikas yra tinkami, palieskite mygtuką , kad būtų pradėtas gaminimas. Ekrane pasirodo simbolis .
- » Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir išlaiko šią temperatūrą iki pasirinkto gaminimo pabaigos laiko.
- » Orkaitė tuoj pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Nustatytą temperatūrą orkaitėje palaikoma iki pat nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs kiekviena vidaus temperatūros simbolio padala.

Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.




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


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







» Garso signalas nutyla ir orkaitė automatiškai išsijungia.


### Gaminimo pabaigos laiko nustatymas vėlesniam laikui





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

1. Palietus mygtuką , kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
2. Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus .
3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką .



» Žybcioja simbolis .

4. Nustatykite norimą temperatūrą, liesdami mygtukus .
5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką .
6. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
7. Liesdami mygtukus , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką .

» Nustačius gaminimo laiką, ekrane nuolat rodomas simbolis .

8. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo pabiagos laiko simbolis .
9. Liesdami mygtukus , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką .

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

10. Įdėkite patiekalą į orkaitę.
11. Jeigu temperatūra, veikimo funkcija, gaminimo laikas ir gaminimo laiko pabaiga yra tinkami, palieskite mygtuką  II, kad būtų pradėtas gaminimas. Ekrane pasirodo simbolis .

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


orkaitė įšildoma iki nustatytos temperatūros.

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

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


13. Norėdami išjungti garso signalą, palieskite bet kurį mygtuką.


» Garso signalas nutyla ir orkaitė automatiškai išsijungia.


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

### Stiprintuvo (greitojo įkaitinimo) nustatymas


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


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

1. Nustatę temperatūrą, veikimo funkciją, gaminimo laiką ir gaminimo pabaigos laiką, palieskite mygtuką .


» Ekrane bus nuolat rodomas simbolis  ir stiprintuvo (greitojo įkaitinimo) nuostata bus įjungta.

» Stiprintuvo simbolis (8) dingsta iš ekrano, kai tik orkaitėje pasiekama pageidaujama temperatūra ir orkaitė vėl ima vykdyti funkciją, kuri buvo parinkta prieš nustatant stiprintuvo funkciją.

2. Norėdami stiprintuvo funkciją atšaukti, dar kartą palieskite mygtuką .

» Simbolis  dings iš ekrano ir stiprintuvo (greitojo įkaitinimo) nuostata bus išjungta.

### Elektrinės orkaitės išjungimas


Norėdami išjungti orkaitę, palieskite mygtuką .



### Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas


Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaitė.

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .

» Ekrane bus rodoma „IŠJUNGTA“.

2. Jeigu norite įjungti mygtukų užrakto funkciją, paspauskite .


» Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma „JUNGTA“ ir šviečia simbolis . Patvirtinkite, paliesdami .


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


### Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, palieskite

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .

» Ekrane pasirodys „JUNGTA“.

2. Išjunkite mygtukų užrakto funkciją, paspausdami mygtuką .

» Mygtukų užrakto funkciją išjungus, ekrane vieną kartą pasirodys pranešimas „IŠJUNGTA“. Patvirtinkite, paliesdami .


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

### Žadintuvo nustatymas


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


Žadintuvas neturi poveikio orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas tik kaip įspėjimo signalas. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje keptą patiekalą. Pasiėkus nustatyto laiko pabaigą, pasigirs laikmatis įspėjamasis garso signalas.

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .

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

2. Nustatykite įspėjamojo garso signalo trukmę, spausdami mygtukus  / .

» Nustačius garso signalų skambėjimo laiką, švies žadintuvo  simbolis ir ekrane bus rodoma, kada suskambės garso signalai.



3. Nustatytam laikui pasibaigus, pradės žybcioti žadintuvo laiko simbolis  ir pasigirs garso signalai.


### Žadintuvo išjungimas


1. Įspėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką.

» Įspėjamasis garso signalas nutils ir bus rodomas esamas laikas.



### Įspėjamojo garso signalo atšaukimas

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis , kad galėtumėte atšaukti įspėjamąjį garso signalą.


2. Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką  tol, kol ekrane pasirodys „00:00“.


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

### Dienos laiko keitimas


1. Spūsčiokite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .

2. Liesdami mygtukus  / , nustatykite valandas.

3. Patvirtinkite nuostatą, paliesdami simbolį , ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kad nuostat būtų patvirtinta.

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


### Garsumo reguliavimas

1. Orkaitei veikiant budėjimo režimu kelis kartus palieskite mygtuką , kol ekrane pasirodys pranešimas 'VOL'.

2. Norėdami nustatyti vieną iš L0, L1 arba L2 tonų, paspauskite mygtukus  arba .

3. Paspauskite mygtuką  arba palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.

### Taupymo lemputės nuostatos reguliavimas



1. Orkaitei veikiant budėjimo režimu kelis kartus palieskite mygtuką , kol ekrane pasirodys pranešimas 'LP'.

2. Norėdami nustatyti įjungimo arba taupymo funkciją, paspauskite mygtukus  / .

3. Paspauskite mygtuką  arba palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.

4. Kai nustatyta kaip įjungta; kol orkaitės dūrelės atidarytos budėjimo režimu ir prietaisui veikiant lemputė nepertraukiamai dega.

5. Kai nustatyta taupymo funkcija; kol orkaitės dūrelės atidarytos budėjimo režimu ir prietaisui veikiant lemputė užsidega, o po 15 sekundžių užgęsta.

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

## Maisto gaminimo laiko lentelė



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

## Kepimas ir kepinimas



1-ieji orkaitės bėgeliai yra **apatiniai** bėgeliai.

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai skardoje	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	180	25 ... 30
Formose kepami pyragai	Viena skarda	Pyrago forma dėti ant grotelių**		2	180	40 ... 50
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos**		1 - 4	150	35 ... 45
Sausiniai	Viena skarda	Skarda pyragaičiams*		3	180	25 ... 30
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Teštainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	25 ... 35
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mielinės tešia	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	35 ... 45
Lazanija	Viena skarda	Stiklinė / metalinė stačiakampio formos skarda, dėti ant grotelių**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200 .. 220	15 ... 20
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	10 ... 15

Jautenos žiegtainis (nepjauštytas) / kepsnys	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max. tada 180 ... 190	100 ... 120
Ėriuko koja (troškinyš)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max. tada 190	70 ... 90
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max. tada 190	60 ... 80
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max. tada 180 ... 190	60 ... 80
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max. tada 180 ... 190	60 ... 80
Kalakutas (5.5 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max. tada 180 ... 190	150 ... 210
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max. tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30

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

### Ruošimo stalas bandomiesiems patiekalams

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

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Skrudinta duona	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	140	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	140	20 ... 30
	2 skardos	1- Standartinis padėklas* 3- Skarda pyragaičiams*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 skardos	1- Standartinis padėklas* 3- Skarda pyragaičiams* 5- Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	150	30 ... 40
	2 skardos	1- Skarda pyragaičiams* 3- Standartinis padėklas*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 skardos	1- Standartinis padėklas* 3- Skarda pyragaičiams* 5- Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	150	30 ... 40
	2 skardos	1- Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4- Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos**		1 - 4	150	35 ... 45
Obuolių pyragas	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	180	50 ... 60
	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	170	50 ... 60
	2 skardos	1- Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4- Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, pyragaičiams**		1 - 4	170	50 ... 60

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

## Eko. Karštas oras



Nekeiskite kepimo temperatūros, kai kepimas pradedamas vykdyti Eko. Karštas oras režimu.



Neatidarykite durelių, kepatEko. Karštas oras režimu. Jei durelės neatidaromos, vidinė temperatūra optimizuojama energijai taupyti ir gali skirtis nuo rodomos ekrane.

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Keptimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	160	25 ... 35
Sausainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	180	25 ... 35
Tešlainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	45 ... 55
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	35 ... 45

\* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.

## Patarimai dėl tortų kepimo

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

## Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

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



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

## Patarimai dėl daržovių kepinimo

- Jeigu daržovių patiekalas išdžiūsta ir tampa pernelyg sausas, kepti inde su dangčiu, o ne skardoje. Uždaruose induose patiekalas išliks sultingas.
- Jeigu daržovių patiekalas neiškepa, prieš tai apvirkite daržoves arba pamarinuokite jas, tuomet kepti jas orkaitėje.

## Kaip naudoti grilį



### DĖMESIO

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

## Grilio įjungimas

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

## Grilio išjungimas

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



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

## Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

### Kepimas elektriniame grilyje

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

\* priklausomai nuo storio

\* Pakaitinimas 5 minutes

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

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal

EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti

reikalavimus, taikomus produktų bandymams

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

Apverskite ruošiamą maistą po 2/3 kepimo laiko.

Prieš kepančią maistą rekomenduojama 5 minutes įkaitinti orkaitę.



## 6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

### Bendroji informacija

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



#### PAVOJUS:

Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo.

Kyla elektros smūgio pavojus!



#### PAVOJUS:

Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti. Karšti paviršiai gali nudeginti!

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



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršų.

Valydami nenaudokite šveičiančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelių ar kokių nors aštrių daiktų.



Šiam prietaisui valyti nenaudokite garinių valymo prietaisų, nes gali kilti elektros smūgis.

### Valdymo skydo valymas

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



Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių.

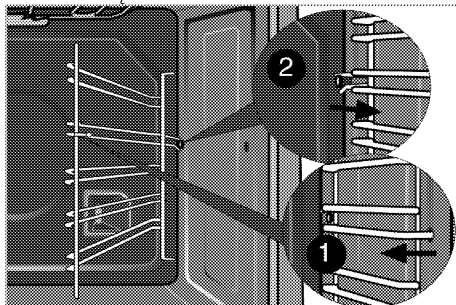
Galite sugadinti valdymo skydelį!

### Orkaitės valymas

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

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

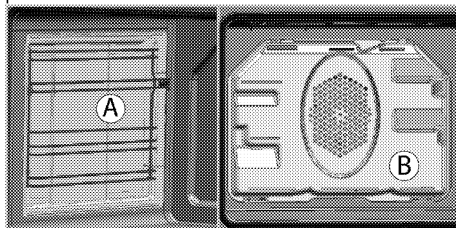
1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link savęs.



### Kataliziniai paviršiai

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

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

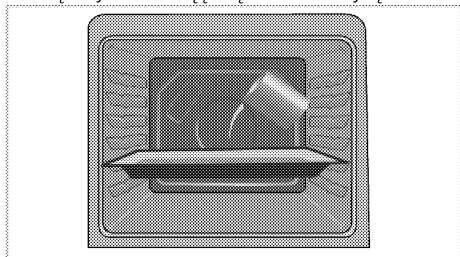


### Lengvas valymas garais

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

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

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



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

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

### Orkaitės durų valymas

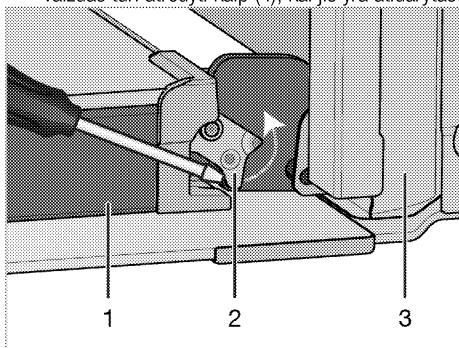
Norėdami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.

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

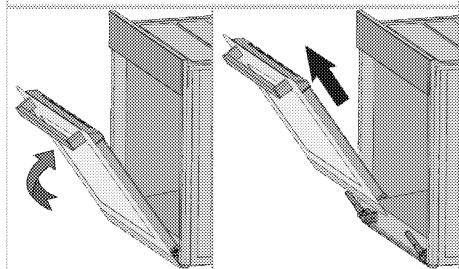
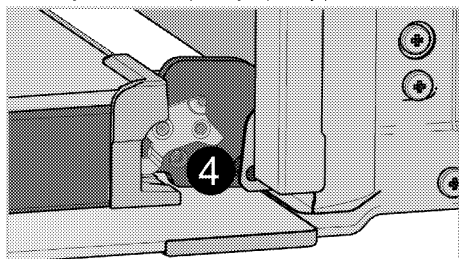
**i** Priekinių durelių stiklo plokštė yra padengta lengvai valoma medžiaga. Nenaudokite abrazyvinių valiklių, kietų metalinių grandyklų, šveitimo kempinių ir baliklių priekinių durelių stiklo plokštei valyti, nes šios medžiagos gali subraižyti paviršius. Šios medžiagos gali pažeisti dangą.

### Orkaitės durelių išėmimas

1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atidarykite spaustukus prie vyrių korpuso (2) priekinių durų dešinėje ir kairėje pusių paspaudę ant kablo, kaip parodyta paveikslėlyje. Užrakto vaizdas turi atrodyti kaip (4), kai jis yra atidarytas.



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



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

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

## "Soft Open & Soft Close" funkcija

Kai kuriuose modeliuose gali būti "Soft Close & Soft Open" funkcija. "Soft Close" funkcija leidžia vartotojui sklandžiai uždaryti orkaitės dureles, pastumdama ją maždaug 15 cm nuo uždarytos padėties ir švelniai stumdami ją. Automatinė sklendžių sistema padeda tyliai uždaryti duris. Panašios savybės pastebimos, kai orkaitės durelės yra visiškai atidarytos; Maždaug 9 cm nuo visiškai atidarytos padėties, sklendžių sistema padeda leisti švelniai atidaryti.

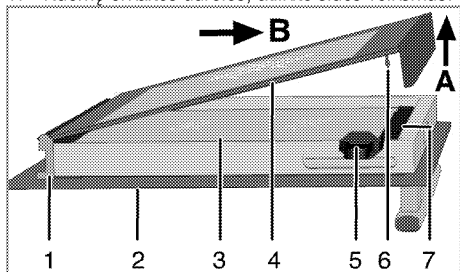
## Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

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

Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

Norint išvalyti vidinę stiklo plokštę

1. Nuėmę orkaitės dureles, atlikite šiuos veiksmus:



- 1 Vyrių stovas
  - 2 Išorinė stiklo plokštė
  - 3 Vidinė stiklo plokštė
  - 4 Toliausia vidinė stiklo plokštė
  - 5 Sklendė
  - 6 Kaištis
  - 7 Kaiščio korpusas
2. Kelkite toliausią vidinę stiklo plokštę (4) už sklendės (5) A kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje, kol išgirsite spragtelėjimą, ir ištraukite ją, traukdami B kryptimi.
  3. Paskui ten pat nuvalykite vidinės stiklo plokštės (3) paviršius. Jos išimti nereikia.
  4. Pabaigus valyti išorinę stiklo plokštę (2), pirmasis žingsnis norint perdėti dureles – vėl įdėti toliausią vidinę stiklo plokštę (4).
  5. Pirmiausiai įtaisykite toliausio vidinio stiklo (4) apatinę dalį į vyrių korpusą (1). Tada spauskite toliausio vidinio stiklo viršutinės pusės kaiščius (6) korpuso (7) link, kol išgirsite spragtelėjimą.

## Orkaitės lemputės keitimas



### PAVOJUS:

Prieš keisdami orkaitės lemputę, įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas iš elektros tinklo ir atvėsęs, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio.  
Karšti paviršiai gali nudeginti!



Orkaitės lemputė - tai speciali, 300 °C karščiui atspari elektros lemputė; išsamiau žr. *Techniniai duomenys, puslapis 10*. Orkaitės lempučių galima nusipirkti iš įgaliojoto techninio aptarnavimo centro atstovų.



Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.



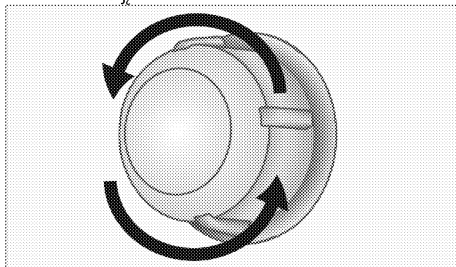
Šiame prietaise naudojama lempa netinkama kambarių apšvietimui. Ši lempa skirta naudotojui padėti geriau matyti maistą.



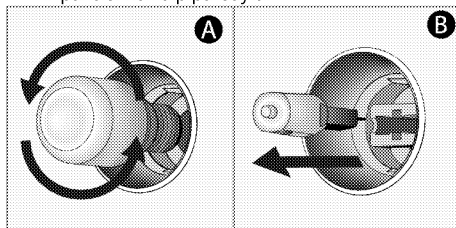
Šiame prietaise naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiui, didesnę nei 50 °C temperatūrą.

### Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

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



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



4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

## 7 Trikčių nustatymas

### **Naudojama orkaitė išleidžia garus.**

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

### **Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.**

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

### **Prietaisas neveikia.**

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

### **Neveikia orkaitės apšvietimas.**

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

### **Orkaitė nešyla.**

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



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







